

# EL GREMIO PANADERO

*La Revista de los Panaderos*

AÑO 19 - N° 84  
Enero del 2018



**El CIPU Matanza Sur  
despidió el 2017**

# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

*Elegancia · Sencillez · Calidad*



· **NUEVA**

# LINEA TORINO 2017

Show Room: **Av. Jujuy 823 - G1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

Tel. Línea directa ventas: **(54-11) 4931-9454 / 7969**

[sayosinstalacionescomerciales@gmail.com](mailto:sayosinstalacionescomerciales@gmail.com)

 **Sayos Instalaciones**

 **Sayos**

# EL GREMIO PANADERO



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

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

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

 y búsquenos como...  
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

## Sumario

<i>Ex combatientes amasan pan</i> .....	4
<i>La panadería de Luis Vadalá</i> .....	6
<i>Caen las ventas en Mendoza</i> .....	8
<i>AGME</i> .....	10
<i>Humor</i> .....	12
<i>CIPU Matanza Sur</i> .....	14
<i>Twitter salva a un panadero</i> .....	34
<i>Humor</i> .....	36
<i>Muere un panadero en Colombia</i> .....	37
<i>Daniel Marichich</i> .....	38
<i>Panadera de 100 años</i> .....	40
<i>El panettone más grande</i> .....	42
<i>Humor</i> .....	44
<i>Clasificado</i> .....	46
<i>Guía de proveedores</i> .....	47

# Excombatientes pasaron de empuñar armas a amasar pan

Comunidad, Fuerza Pública y excombatientes se reúnen en las tardes, una vez por semana, para juntos aprender y preparar exquisitas recetas de panadería



*“...La verdad yo nunca me vi en esta situación, en la que nosotros estuviéramos aprendiendo estas cosas y además saber, que de pronto nos vamos a graduar y que de estos proyectos vamos a sostener a nuestras familias, uno lo ve como una línea para trazar el futuro...”, dice Edwin Sánchez excombatiente y uno de los 30 participantes del curso de panadería que viene dictando el Sena en el Espacio Territorial de Capacitación y Reincorporación de la vereda Llano Grande en*

Carmen Tulia Tuberquia, habitante de la vereda y quien ha vivido en carne propia los estragos de la guerra, también reconoce que nunca imaginó estar amasando al lado de quienes dejaron las armas y haciendo croissant, hojaldres y hasta tortas decoradas. *“...Lo que más me gustó de acá fue la actitud de un joven que decía: aportemos algo para comprar los ingredientes, y yo analizo esa parte, porque soy una persona que me gusta compartir y colaborar, y de verdad*

*la reacción de él me llamo la atención, porque no pensó solo en él sino en todo el grupo para ver cómo salir adelante. Cuando el profe no está, ellos han estado practicando y se ve que se ha avanzado...”.*

Esta vez, sus rostros deben ocultarse y no precisamente por temor a ser identificados, sino para cumplir con las buenas prácticas de higiene y de sanidad que exige la cocina, aún más cuando sus preparaciones se convierten en productos que llegarán hasta las comunidades.

*“...El profesor nos explica lo que vamos hacer y nos va guiando con las medidas y los gramajes de los ingredientes, para que cada uno lo haga, porque somos varios que estamos interesados en continuar lo que estamos aprendiendo, para*

venderlos acá, en la panadería, arriba en la comunidad o de pronto conseguir otros lugares donde venderlos...”, dice Edwin añorando una oportunidad, porque ve a través de la panadería una nueva alternativa para su vida, “...me alegra porque con esto tenemos una vida diferente a la que estábamos enseñados...”.

Han cumplido mas de un mes en este taller, tiempo suficiente para compartir experiencias con sus compañeros y como asegura este excombatiente, fue a través de ese compartir que encontró respuestas

y confirmó la necesidad de trabajar con otros en busca de un mismo objetivo.

“...Nosotros pensábamos que la Fuerza Pública era un enemigo y tenerlos ahora aquí en el curso es como amasar el pan, porque hacemos mezclas para hacer un producto, así más o menos somos nosotros, he aprendido que somos casi iguales y nos necesitamos los unos a los otros. Ellos vienen, trabajamos y hablamos de cosas que pasaron y ahora pensamos que fue una guerra sin sentido, porque no supimos mezclarnos y

digamos que, por eso antes el pan se nos dañaba y ahora unidos hacemos un buen pan...”.

Carmen no oculta la felicidad que siente cada viernes, al saber que dedicará toda su tarde a seguir adquiriendo conocimientos de ese mundo que solía ser ajeno, pero que hoy la motivan y la llenan de alegría. “...A uno se le pasan las horas, porque cuando uno le pone empeño a algo que quiere aprender a uno se le va el tiempo, además porque uno comparte con ellos y el profe explica las cosas y uno le entiende...”.

**Omar Rodriguez SRL**  
 “25 Años brindando calidad y confianza”

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas 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

# LUIS VADALÁ, EL EX DE MORIA CASÁN, ATIENDE UNA PANADERÍA

**ALEJADO DEL MUNDO DEL ESPECTÁCULO, VADALÁ ABRIÓ UN NEGOCIO EN FLORES Y COMENZÓ A CIRCULAR UNA FOTO SUYA EN PLENA ATENCIÓN AL PÚBLICO.**



Todos recordarán a Luis Vadala como el marido de Moria Casán y como uno de los mediáticos que ingresó a "Gran Hermano Famosos" en 2007. Lo cierto es que hoy el hombre está alejado del mundo del espectáculo e inició un emprendimiento personal: se puso una panadería

Después de su escandaloso divorcio de la diva, con quien estuvo casado más de diez años, Vadala cambió de vida y abrió un comercio en el barrio de Flores. Lo que no se sabía hasta ahora es que él mismo atiende a la clientela, tal como se ve en una foto publicada por un portal porteño.

La noticia de la apertura de su negocio corrió por los medios en 2016 y en ese momento Moria dijo con ironía: "...Me parece maravilloso que alguien trabaje, cuando estaba conmigo no trabajaba. Me parece maravillosa la panadería, pero yo dejé las harinas, sino le pedía que me mande cuernitos, bolas de fraile..."

En cuanto a su nuevo trabajo, Vadala explicó: "...soy amigo del dueño, nos conocemos de la vida. Me interesó el proyecto y lo hice. Voy a estar todo el día acá atendiendo, obvio..."



# LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.



# MENDOZA. Alerta por la caída de ventas en panaderías y la "clandestinidad"

Referentes del sector advierten que la merma es casi del 30% con respecto al año anterior. El invierno fue malo



Para los encargados de producir "el pan nuestro de cada día", el panorama no es tan alentador –como el refrán lo asegurara– en cuanto a cantidad y modo de consumo. Es que en Mendoza, referentes del sector panadero aseguran que las ventas han caído hasta 30%, con respecto al año anterior, alentado no sólo por el factor económico sino por el crecimiento desproporcionado del mercado clandestino.

A pesar de que a esta altura del año los panaderos arrancan con una suerte de "temporada baja", igualmente consideran que es notoria la merma en las ventas.

*"...Con respecto a la misma época del año pasado, las ventas han caído casi 30%. No hemos tenido casi invierno, época que nos ayuda a que las ventas crezcan un poco más. Ha sido un invierno pasivo. Las ventas*

*están bajas. Tuvieron una leve suba el día de la madre y ahora subirán para las fiestas pero no por dos o tres días salvamos la situación que estamos viviendo..."*, aseguró Miguel Ángel Di Betta, presidente de la Cámara de Empresarios

## **Panaderos de Mendoza.**

Más allá del factor climático, considerando que ante los días de fríos más crudos el consumo de los productos de panadería aumentan, el referente de esta cámara agregó que otro de los factores importantes para este declive es la alta clandestinidad que hay del sector.

*"...Cada vez hay más personas que trabajan al margen de la ley. Del total que producen productos de panadería, hay 60% que no cumple los requisitos básicos..."*, aseguró

Di Betta, poniendo como ejemplos que hay desde panaderías que trabajan a puertas cerradas y salen a hacer repartos, hasta aquellos productos "de primera necesidad que se preparan en las casas y se venden en la calle", como describieron, o en otros negocios.

También, desde la Cámara hicieron un llamado de atención con respecto a la necesidad urgente de medidas de Gobierno para controlar esta situación.

**No queremos ni menos trabajo ni menos bocas de expendio sino igualdad de condiciones...**

*"...No queremos que cierre nadie. Que las clandestinas trabajen, pero bajo las mismas reglas que trabajamos nosotros", dijeron, pidiendo que se apoye a las empresas que son sobre todo panaderías artesanales, que son las que tratan de estar en regla en lo impositivo y con el personal".*

La ilegalidad fue también el motivo que

destacar on como más perjudicial para los

dueños de empresas del rubro, a la par de una recesión económica que tiene coletazos en varios sectores.

*"...Es lo que más daño está haciendo y se ha acrecentado. Son reglas parejas ante la ley pero no estamos en pie de igualdad. Ellos no tienen ni las mismas cargas tributarias ni los mismos costos. Nosotros quedamos entre 30% y 40% de inferioridad de condiciones ante la competencia..."*, comentó Juan Pedro Carrillo, panadero de trayectoria de Mendoza y miembro de la Asociación de Industriales Panaderos y Afines (AIPA), enumerando a las cargas tributarias de carga patronal, IVA, ingresos brutos, como obligaciones que los diferencian con aquellos que trabajan "en negro".

An advertisement for Mapriconf. The background is a close-up of a cake with a cherry on top. The Mapriconf logo is in the top left, with the text "DISTRIBUIDOR OFICIAL" below it. To the right, it says "40 años juntos" and "calsa\*". In the bottom left, it lists "MATERIAS PRIMAS", "ACCESORIOS", "ASISTENCIA TÉCNICA", and "Y CON LA CORDIALIDAD DE SIEMPRE". In the center, "2018 Feliz!" is written in large, stylized letters. On the right, there is a package of "Rosca de Pascua" by "Panadería Rosca de Pascua". At the bottom, contact information is provided: "Thomas Edison 3547 Isidro Casanova Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 www.mapriconf.com.ar" and a Facebook icon with the text "Hacéte FAN en FACEBOOK!".

**mapriconf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años  
juntos  
**calsa\***

MATERIAS PRIMAS  
ACCESORIOS  
ASISTENCIA TÉCNICA  
Y CON LA CORDIALIDAD DE SIEMPRE

**2018**  
**Feliz!**

PASTELERIA  
Panadería Rosca de Pascua  
PREMEZCLA  
**Rosca de Pascua**  
Preparada para elaborar rosca de pascua

Thomas Edison 3547 Isidro Casanova Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 [www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar) Hacéte FAN en FACEBOOK!



# LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado



MAQUINAS DE PANADERIA



**AGME**  
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS  
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado. Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

**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, correa ni cadena.  
Sobado parejo y silencioso.  
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

**HORNOS ROTATIVOS**



**HORNOS CONVECTORES**



**ACCESORIOS**



**SERVICIO TÉCNICO  
DE MÁQUINAS Y  
HORNOS**



**Pablo Rau:**

15 . 3539 . 4439



**Jorge Martinez:**

15 . 5713 . 3389

ID: 680\*6711



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



[serviciotecnicoagme@hotmail.com](mailto:serviciotecnicoagme@hotmail.com)



Coronel Lynch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs. | Sábado 9 a 12 hs.



# humor

## CHISTES CORTOS

- **Joder tío, he soñado que ganaba 300 millones como mi padre.**
- **¿Tu padre gana 300 millones?**
- **No, también lo sueña.**

- Se encuentran dos amigos y le pregunta uno al otro:  
- **Que tal Juanjo ¿Cómo te va con tu suegra?**  
A lo que Pepe responde:  
- **Y mirá... ¡Me trata como a un dios!**  
- **¡Sos el primero que oigo hablar tan bien de su suegra! ¿Cómo es eso de que te trata como a un dios?**  
- **Claro, me trata como a un dios. ¡Sabe que existo, pero no me puede ver!**

- **Mamá, ¿qué haces en frente de la computadora con los ojos cerrados?**
- **Nada, hijo, es que Windows me dijo que cerrara las pestañas...**

- Dos viejecitos conversando:
- **¿Prefieres el sexo o la Navidad?**
  - **¡Sexo, claro! Navidad hay todos los años.**

Un tipo llega a su casa y encuentra a su mujer haciendo el amor con su amigo. Saca la escopeta y lo mata. La mujer le dice:  
- **Muy bien. ¡Vos seguí así que vas a quedarte sin amigos!**

LO TRISTE NO ES IR AL CEMENTERIO SINO QUEDARSE.

- **Papá, ¿cuánto cuesta casarse?**
- **No tengo ni idea, hijo, ¡todavía no he acabado de pagar las consecuencias!**

- **Cariño ¿quieres que pasemos un fin de semana perfecto los dos?**
- **Claro, sería perfecto.**
- **Que bien, entonces nos vemos el lunes...**

Pregunta un joven a su padre:  
- **¿Para qué me sirven el tomate con todo y semillas?**  
- **Es como las suegras, nadie sabe para qué sirven pero ya vienen incluidas.**

Un borracho caminaba hacia un bar. Cuando llega el dueño le pregunta:  
- **¿Hace frío en la calle?**  
El borracho le contesta:  
- **Yo no sé, ¡vine por la vereda!**

De madrugada, un hombre de 80 años se despierta y va al cuarto de baño. Mientras orina, mira fijamente a su pene y le dice:  
- **¿Te das cuenta cabrón? Cuando tú lo necesitas, yo sí me levanto.**

- **Doctor, vengo a que me osculte...**
- **Rápido, en el armario.**

- **¿Cómo se llama el primo vegetariano de Bruce Lee?**
- **Pues Broco Lee.**



  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



[belvederealejandraines@yahoo.com.ar](mailto:belvederealejandraines@yahoo.com.ar)



+54 9 11 2293 2700

## DESPEDIMOS EL 2017

### QUIENES INTEGRAMOS EL CIPU MATANZA SUR DESPEDIMOS EL AÑO 2017 DE LA MEJOR MANERA, ENTRE AMIGOS PANADEROS

La fiesta la realizamos en nuestra sede y comenzó con una excelente recepción donde cada uno de los invitados se fueron acreditando y luego degustando las exquisiteces de la entrada. Luego entraron al salón donde fueron recibidos por los miembros de la Comisión Directiva y, en el discurso de bienvenida Gabriel Pereyra expresó su agradecimiento a los presentes y “...en especial a las familias de quienes participan de las reuniones de todos los viernes, a las madres de la gente joven...”.

Por su parte, nuestro presidente José Hernández aclaró que no es solo una persona la que está al frente de esta institución, sino que son sus integrantes y que todos ellos tienen los mismos derechos y obligaciones. También comentó que en San Justo tuvieron una conversación un poquito áspera con otros dirigentes, en la cual decían que no sabían a quién dejarle la institución madre y él les dijo que la institución no hay que dejársela a nadie, es de los socios. Agradeció nuevamente a todos los muchachos y a sus familias y “...brindo por la prosperidad, por la salud, por la palabra y los códigos. Feliz 2018...”

Terminada la bienvenida comenzó un baile para “entrar en calor” para pasar a uno de los momentos más importantes que fueron los discursos de las principales autoridades y la entrega de plaquetas de reconocimiento.

Fueron reconocidos con las mencionadas plaquetas el Sr. Benítez (en su reemplazo la recibió su hija Carolina), Sergio Leiva, Osvaldo, Natalia y para Sebastián.

También homenajeamos al Presidente de la FIPPBA Raúl Santoandré y agradecemos su presencia.

Raúl Santoandré se dirigió a los presentes diciendo “... señor presidente del CIPU, Licenciada Mónica López, Doctor Alejandro Colliá, demás integrantes del cuerpo de bromatología, a los integrantes del Centro Panaderos de Matanza, a los medios de prensa y a todos ustedes, tengan Uds. muy buenas noches. El agradecimiento de aquellos que integramos la FIPPBA y la comisión directiva nueva de la cual algunos de los nuevos miembros me están acompañando hoy acá, estamos muy contentos con la invitación que nos ha llegado por intermedio de José de festejar con Uds. Quiero decirles que en la federación ha cambiado la comisión, para algunos de ustedes somos algunos conocidos pero somos diferentes, esta comisión ha abierto las puertas de la federación a todos aquellos que quieran venir y exponer sus problemas, las instituciones estamos para colaborar con los problemas que tengamos los panaderos. Ojala a partir de esta noche, como hemos conversado con José y con el secretario de panaderos de Matanza, podamos unirnos y lograr el anhelo que todos tenemos, la unión del trabajo por nuestra industria, no estar de alguna manera mirando para otro lado cuando tenemos muchos problemas que nos van acontecer. Mientras nos preocupamos por algunas cuestiones ajenas, estamos desatendiendo el rol que nosotros debemos cumplir, el cual es el

hoy el presidente de la federación con aquellos



# FIESTA DE FIN DE AÑO



# MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

*de ayudar a los panaderos y a las instituciones...” Y agregó “... orgulloso de ser hoy el presidente de la federación con aquellos que me acompañan, en la cual no tenemos una comisión directiva, tenemos un equipo...” Y culminó su discurso deseando “... que lo pasen la mejor posible, les deseo una feliz navidad prospero año nuevo y que la unión por sobretodo este con nosotros , José te agradezco enormemente las palabras que has dicho, estamos a tu disposición con la gente del centro de panaderos para ver si podemos lograr este acuerdo y trabajar en conjunto. Muchas gracias...”*



*Habló la Lic. Mónica López a los presentes diciendo “... es un honor, un placer estar en esta casa que siempre me reciben con mucho cariño. Lo más importante que tiene este lugar es la unión ente ustedes, los he seguido durante todos estos días en la fotos que subieron para dejar este lugar impecable, para que todos hoy se pudieran divertir, veo gente que está trabajando seguramente de la comisión y ustedes mismos de las panaderías, haciendo un servicio impecable con todo lo que se necesita para tener una fiesta que demanda mucho esfuerzo y mucho trabajo. Sé que ustedes se reúnen todos los viernes y que ustedes aportan constantemente, que todo eso lo fueron poniendo de pie, es una muy buena oportunidad para pensar en el futuro, para que Ud. –José- como líder, pueda potenciarse y que todos logren verlo como esa persona que se necesita para llevar a todos los panaderos adelante. Les agradezco la deferencia que tuvieron en invitarnos y simplemente decirles que desde Bromatología de La Matanza y desde la Secretaria de salud, las puertas están abiertas para todo lo que necesiten...”*



(Continúa en la página 18)



## FIESTA DE FIN DE AÑO



# La Casa del Panadero

Simón Pérez 5749 - González Catán

Tel: 02202-611-301

Lunes a Jueves de 8 a 16 horas.  
Viernes y Sábados de 8 a 13 horas.

**Materias Primas  
para  
Panaderías  
Confiterías y Pizzerías**

HARINA - GRASA - MARGARINA  
SAL - AZÚCAR - ESENCIAS  
TOMATE - ACEITE - LEVADURA  
DULCE DE LECHE - CHOCOLATES  
CREMAS - FUNDAS - CARROS  
BANDEJAS - MOLDES - MANGAS



# MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

Por su parte el Secretario de Salud, Dr. Alejandro Colliá, expresó “... Buenas noches a todos , agradecerles a cada uno de ustedes, y también a nuestro amigo Raúl Santoandre que tiene esa inmensa responsabilidad de llevar adelante la federación industrial de panaderos de la provincia de Buenos Aires...”

También dijo que “...cuando uno ve a un hombre con la fuerza, la polenta de José, de poder llevar adelante esta iniciativa y otras de tener una organización que está al servicio de la comunidad que está formando parte de una federación en función cuando hablo Raúl que había sacado las puertas de la federación eso es fundamental, expresa claramente que esa institución, les pertenece en el sentido de transmitir ideas, llevar nuevas ideas, propuestas, metas y objetivos. La comunidad tiene que estar unida en función de todo lo que significa el bienestar de todos y hoy esta organización lo expresa claramente en una fiesta donde están los industriales panaderos, también los acompaña su familia. Les dejo mis saludos y seguiremos trabajando juntos para que el pan sea saludable para la población...”

Por último nuestro CIPU reconoció a nuestro presidente José R. Hernández quien manifestó que “...me sorprendieron, no sé qué decir. Solamente ustedes se deben dar cuenta que la esencia y el corazón de esta institución somos todos. José solo sentado en un rincón es una persona sola, pero con estos muchachos atrás es imposible retroceder, siempre empujan hacia adelante. Muchas gracias...”

Cena, baile, sorteos, shows y la entrega de un auto para el ganador coronaron nuestra despedida del 2017 y el comienzo del 2018.





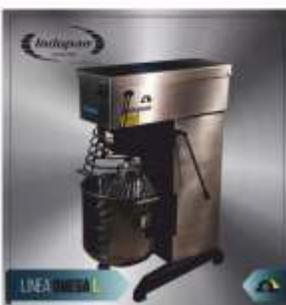
# FIESTA DE FIN DE AÑO



## SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605\*3378  
[sergioindupan@yahoo.com.ar](mailto:sergioindupan@yahoo.com.ar)

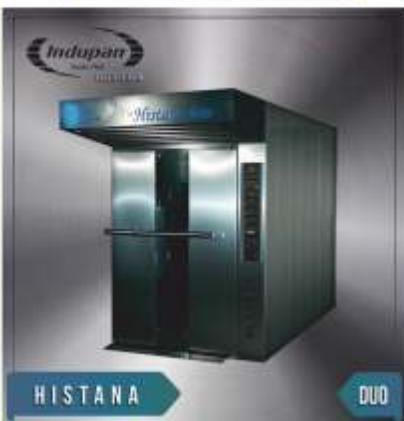
HORNOS Y MAQUINAS DE  
PANADERÍA Y CONFITERÍA



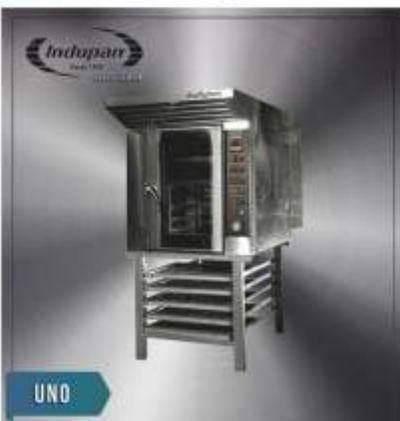
REPRESENTANTE DIRECTO

# INDUPAN

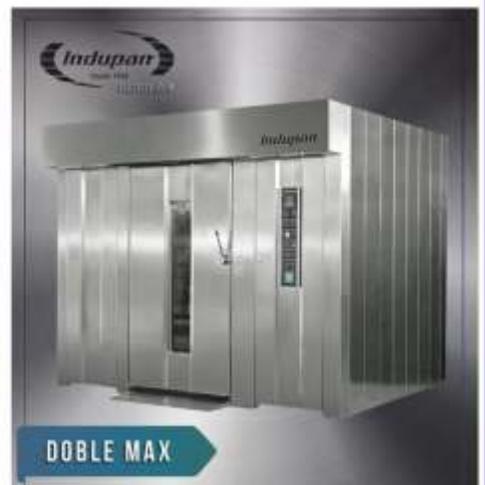
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



HISTANA



UNO



DOBLE MAX

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





# FIESTA DE FIN DE AÑO



*"Unidos por la calidad"*

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***



*"Unidos por la calidad"* **calsa\***

[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar) - 4488-8088



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

Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - [info@nicju.com.ar](mailto:info@nicju.com.ar)

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





## FIESTA DE FIN DE AÑO



**Trigos del Oeste**

LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES



**Materias primas para Panaderías y confiterías**

Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



Leandro N. Alem 1447 - CP: 1712, Castelar - Buenos Aires  
Email: [deloestetrigos@yahoo.com.ar](mailto:deloestetrigos@yahoo.com.ar) / Tel: 011 4627 5876

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





# FIESTA DE FIN DE AÑO

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA



## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





## FIESTA DE FIN DE AÑO

### IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA



**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**

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





## FIESTA DE FIN DE AÑO

### IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA



# MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





## FIESTA DE FIN DE AÑO

### IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA



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

**JULIO LEAL**

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





FIESTA DE FIN DE AÑO

## IMÁGENES DE NUESTRA FIESTA





**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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



# TWITTER Y EL AMOR A SU PAPÁ, SALVAN UNA PANADERÍA EN ESTADOS UNIDOS

ANTE LA FALTA DE CLIENTES EN EL NEGOCIO DE SU PAPÁ, JACQUELINE GARZA DECIDIÓ BUSCAR LA MANERA DE RESOLVER EL PROBLEMA



años de edad, colocó en Twitter un video de su padre, Trinidad Garza, elaborando pan dulce y escribió un mensaje.

“Hey, todos ustedes, mi padre tiene una pequeña panadería / restaurante. Él mismo hace todo el pan dulce. Él está pensando en cerrar, pero no puedo dejar que eso suceda. Pasa la voz. 1 RT podría atraer un cliente potencial!. La Casa Bakery Café 1002 Hogan Street 77009!!”.

El video junto con el mensaje escrito en inglés el pasado 6 de diciembre se viralizó, y en los últimos cinco días ha sido reproducido en las redes sociales por cientos de miles de personas generando una ola de clientes al establecimiento ubicado al norte del centro de Houston.

Trinidad Garza, de 72 años de edad y originario de

Monterrey, inmigró a Estados Unidos hace varias décadas y trabajo por años cómo técnico en refrigeración, pero la elaboración de pan ha sido su pasión desde que era un adolescente.

Trinidad abrió hace dos años “La Casa Bakery Café” en la calle Hogan, al norte del centro de Houston, pero las ventas del establecimiento disminuyeron drásticamente en los últimos meses como consecuencia de los daños dejados en Houston por el huracán Harvey.

“Sé todo el trabajo duro que mis padres pusieron en esto. Trabajan desde temprano en la mañana hasta entrada la noche”, dijo Jacqueline. “La calidad de la comida y la autenticidad de la misma son increíbles”, aseguró.

La adolescente relató que

**Houston, Texas.-** La hija adolescente de un inmigrante mexicano propietario de una pequeña panadería en Houston, angustiada porque su padre estaba a punto de tener que vender su negocio ante la falta de clientes, recurrió a Twitter para exponer lo que ocurría y con la esperanza de impulsar las ventas.

Jacqueline Garza, de 18

lo que le rompió el corazón, fue ver cuando su padre tuvo que tirar el pan y las galletas que pasó horas preparando, porque se habían quedado en los estantes, sin vender ante la falta de clientes.

La adolescente relató que lo que le rompió el corazón, fue ver cuando su padre tuvo que tirar el pan y las galletas que pasó horas preparando, porque se habían quedado en los estantes, sin vender ante la falta de clientes.

Jaqueline estudia el último año en la escuela preparatoria “ Heights

High School” y planea cursar una carrera en administración de empresas y restaurantes.

En la entrevista, la adolescente explicó que las redes sociales forman parte de su vida y decidió ver si podía salvar la panadería a través de Twitter.

El único retweet se ha compartido más de 60 mil veces y visto más de un millón en las primeras 48 horas y ha seguido esparciéndose desde entonces, creando una continua corriente de clientes a la panadería de



su padre.

El mensaje le ha acarreado también a la adolescente saludos de buenos deseos de múltiples partes del

# Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía

**BATIDORAS PLANETARIAS**

**TRINCHADORAS**

**AMASADORAS RÁPIDAS**

**SOBADORAS**

**COMPLEMENTOS**

**HORNOS ROTATIVOS**

Te invitamos a conocer nuestro **SHOWROOM**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires  
☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152\*2047 / Cel: 15-5523-0773  
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar



# humor

## CHISTES CORTOS

- ¿Por qué los hombres son como los diplomas?
- Porque tardas años en conseguir uno, y una vez lo tienes, no sabes qué hacer con él.

### PILAS Y HOMBRES

- ¿Por qué son mejores las pilas que los hombres?
- ¡Porque al menos tienen un lado positivo!

### HOMBRES Y MOSCAS

- ¿En qué se parecen los hombres a las moscas?
- En que están ahí, te molestan, te los quitas, y vuelven a venir.

### MONEDAS FALSAS

Los hombres son como las monedas falsas, pasan de mano en mano y la más tonta se la queda.

### EL MOUSE Y EL HOMBRE

- ¿En qué se parece el hombre al mouse de la computadora?
- En que sólo sirve cuando lo presionas y lo arrastras.

### VACAS LOCAS

- ¿Por qué a los hombres no les afecta la enfermedad de las vacas locas?
- Porque son unos cerdos.

### PARECIDO

- ¿En qué se parecen los hombres a las computadoras?
- Que tienen memoria, pero cerebro no.

### SUSTO

Un pasajero le toca el hombro al taxista para hacerle una pregunta. El taxista grita, pierde el control del coche, casi choca con un camión, se sube a la acera y se mete en un escaparate haciendo pedazos los vidrios.

Por un momento no se oye nada en el taxi, hasta que el taxista dice:

- "Mire amigo, jamás haga eso otra vez! Casi me mata del susto!"

El pasajero le pide disculpas y le dice:

- "No pensé que se fuera a asustar tanto si le tocaba el hombro"

El taxista le dice:

- "Lo que pasa es que es mi primer día de trabajo como taxista"

- ¿Y qué hacía antes?

- "Fui chofer de carroza funeraria durante 25 años"

- ¿En qué se parecen una "boda" y un "divorcio"?

- En que en la boda todo es "arroz" y en el divorcio todo es "PA-ella"

# COLOMBIA. UN CILINDRO DE AMASAR ASFIXIÓ A UN PANADERO

EN UN ACCIDENTE LABORAL OCURRIDO EL JUEVES EN LAS HORAS DE LA TARDE, MURIÓ JOSÉ ALBERTO MARTÍNEZ, CONOCIDO CARIÑOSAMENTE COMO PANA, POR SER PANADERO.

De acuerdo con testigos del hecho ocurrido en una panadería ubicada en la manzana 11 del barrio El Remanso, el hombre estaba en un cilindro de amasar y al parecer los dos rodillos le atraparon una parte de la camisa la cual no se reventó y le empezó a hacer presión a Pana por el cuello; un compañero de trabajo lo encontró, allí tratándose de zafar y como pudo lo sacó y embarcó en un carro para el hospital de Kennedy, pero llegó sin signos vitales. Al parecer la muerte fue por asfixia.

Amigos de José Alberto fueron hasta Tokio para darle aviso a los familiares, quienes salieron desesperados para el centro médico, pensaban que estaba grave, pero nunca que había muerto, para su desgracia, en Kennedy les dieron la fatal noticia.

## Su vida

José Alberto era oriundo de Cali pero llevaba gran parte de su vida en la ciudad de Pereira, estaba casado con Dora Betancur y era padre de dos hijos. Su especialidad era la panadería y la pastelería. Había durado 4 meses sin trabajo y hace apenas 8 días estaba realizando algunos turnos en el establecimiento donde encontró la muerte.

**HARINA DE TRIGO**  
**TIPO 000**  
ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630



**HARIMOL**  
*Sergio Kaliniuk*



(011) 15-5842-0515 / 15-4992-9421 / ID 605\*3378



## PAN FRANCES ENRIQUECIDO CON OMEGA 3 Y FITOESTEROLES

En la última década se han realizado un gran número de estudios que parecen demostrar que la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados omega -3 reduce la probabilidad de padecer enfermedades cardiovasculares.

Algunas de las propiedades adjudicadas a los omega 3 son:



- Previenen el desarrollo de coágulos, inhibiendo la agregación de las plaquetas. Por lo tanto actúan en la prevención de la trombosis. Contribuyen a mantener un ritmo cardíaco regular, previniendo arritmias y disminuyendo el riesgo de infartos. Asimismo aumentan la expectativa de vida de personas infartadas.

- Regulan los niveles plasmáticos de triglicéridos y colesterol, previniendo la arterioesclerosis.

- Reducen la viscosidad y presión sanguínea, tanto en sujetos normales como hipertensos. El aporte de Omega 3 es vital para el correcto desarrollo del cerebro y la retina en fetos y bebé, a la vez que ayuda a los ancianos a conservar una buena actividad mental.

Contribuye también a reducir la sintomatología de diversas enfermedades inflamatorias. Los ácidos grasos Omega 9

proviene de una familia de grasas insaturadas que normalmente se encuentran en las grasas vegetales y animales. También se conocen como ácidos oleicos monoinsaturados y, en general, se encuentran en los aceites de canola, girasol, oliva y nuez. A diferencia de los Omegas 3 y 6, el cuerpo los produce y aun así son beneficiosos en los alimentos.

Se ha comprobado que los ácidos grasos Omega 9, pueden contribuir a disminuir el riesgo de enfermedad y accidentes cerebrovasculares. Se ha comprobado que aumentan el nivel de colesterol HDL (bueno) y disminuyen el nivel de colesterol LDL (malo); por lo tanto, facilitan la eliminación de la acumulación de placas en las paredes arteriales que pueden ser la causa de un ataque cardíaco o accidente cardiovascular.

Los fitoesteroles son esteroides naturales de origen vegetal y son considerados ingredientes funcionales, ya que actúan controlando el metabolismo, en este caso, del colesterol, compitiendo por la absorción de este en el intestino, ya que poseen una estructura química similar.

Las propiedades de los esteroides naturales para bajar el colesterol se obtienen a partir de tres mecanismos:



- Impidiendo la absorción del colesterol malo de los intestinos.
- Disminuyendo la esterificación del colesterol a nivel celular.
- Estimulando la salida del colesterol de la célula hasta el intestino, aumentando de esta forma su excreción.

Ingerir calcio ayuda a prevenir o mejorar enfermedades en la que este mineral desempeña un papel destacado como la osteoporosis. El calcio es necesario para tener huesos y dientes sanos y es un mineral muy necesitado especialmente para personas de avanzada edad o niños en pleno crecimiento.

No menos importante es el hierro en la prevención de la anemia.

**PANADERÍA Y CONFITERÍA**

**BIARRITZ**



**BIARRITZ 3535 / JOSÉ L. SUÁREZ / 4722-0574**

# La panadera de 100 años que es orgullo de todo Rodríguez

**Elina Abate llegó en 1945 a un pueblo que vio crecer. "...Lo importante es que continúan los mismos vecinos...", valora.**

---



En mayo de 1864, el por entonces gobernador Eusebio Mariano Saavedra fundó el pueblo de General Rodríguez. Había pocas casas en amplios terrenos y la estación del ferrocarril empezaba a construirse. Desde entonces creció y

cambió muchísimo. Pocos vecinos pueden jactarse de haber visto pasar gran parte de la historia y las transformaciones de esta ciudad que aún tiene alma de pueblo. Una de ellas es Elina Josefa Abate, quien celebró sus

100 años en septiembre, con una lucidez y una memoria envidiables.

Aunque no vivió siempre en Rodríguez, es el lugar que eligió y donde formó su familia. Nació en Duggan, partido de San Antonio de Areco, en 1917, hija única de Agapita Laurens y José Abate. Allí pasó su infancia y juventud compartiendo alegrías con sus primos Raúl, Miguel Angel y Anilda Laurens, sus “hermanos del corazón”. El 17 de octubre de 1942 se casó con Pedro Frechou, de oficio panadero y oriundo también de Duggan, con quien tuvieron en 1944 a Mirta Elina, su única hija.

Un año más tarde, toda la familia decidió instalarse en General Rodríguez, donde compraron la panadería El Sol, en pleno centro.

“Es una luchadora incansable, con una sonrisa a flor de labios y un carácter alegre y jovial”, la definió Graciela, su sobrina.

Hace unos años, recibió un reconocimiento como una de las mujeres destacadas de la ciudad. Elina es conocida por la mayoría de los vecinos de Rodríguez y muchos incluso fueron sus clientes.

Siempre detrás del mostrador con una sonrisa, Elina hacía pan, facturas, galletas y roscas. “Cuando llegamos, en la cuadra de la panadería había una casa y donde está el cuartel de bomberos sólo dos, el resto era todo campo”, retrata.

Uno de los vecinos del barrio era Roberto Giordano, bombero y vecino ilustre. “Conozco a Elina desde mis primeros días. Llevado por mi abuela o mi mamá fui desde bebé a la panadería.

Tanto ella como Elvira y Marta (sus empleadas) me sentaban arriba del mostrador. Elina, mi abuela Julia, Maruca y Porota eran las abuelas del barrio y un poco nos malcriaban. Siempre había un regalito para

‘Robertito’ en la panadería”, recuerda.

Con los años, la mujer vio cambiar el pueblo, pero para ella todas fueron transformaciones positivas. “Antes era la mitad de lo que es ahora. Yo siempre lo veo mejor, pero lo más importante es que continúan los mismos amigos y los mismos vecinos”, señaló.

Su carácter sociable y su actividad comercial hicieron que pronto estableciera amistad con muchas familias tradicionales del pueblo, en el Club Porteño.

Elina era aún muy joven cuando enviudó, y un año y medio más tarde murieron también sus padres. Quedó devastada, pero su carácter de luchadora la ayudó a salir adelante.

En ese difícil momento contó con el valioso asesoramiento de dos colegas y amigos de la familia: Ernesto Librandi y Paquito Rodríguez, dueños en ese momento de las panaderías El Porvenir y La Central. Así salió adelante y siguió otra década horneando.



Una vez jubilada, no abandonó el gusto por la cocina: hasta los 99, cuando su familia la iba a visitar se ponía a preparar cosas ricas.

“Soy conversadora y me gusta estar con los jóvenes. Prefiero eso antes que los viejos de mi edad”, dice, entre risas.

Muchos le piden consejos: “Les digo que se cuiden, que le tengan paciencia a sus hijos y que guarden un peso para cuando sean grandes porque los medicamentos son caros”, recomienda.

Trabajadora y responsable, hoy la edad no le permite hacer ciertas cosas que antes disfrutaba, como paseos diarios por el barrio o cocinar.

Sin embargo, recibió sus 100 años con alegría. Dice que “es un año más, no me di cuenta” y que lo disfrutó como todos los anteriores. “No hay secretos para la salud”, señala.

# ITALIA TIENE EL PAN DE PASCUA MÁS GRANDE DEL MUNDO

**EN MILÁN SE REALIZÓ ESTE TRADICIONAL POSTRE DE NAVIDAD DE DIMENSIONES ÚNICAS. LLEGÓ A PESAR 140 KILOS**



Milán, la ciudad que vio nacer el panettone, conocido por nosotros como pan dulce, le rinde homenaje con un ejemplar gigante de este bollo tradicional italiano que cuenta con pasas y frutas secas.

Se distribuyeron 1200 porciones de este ejemplar de 140 kilos en la magnífica Galería de Víctor Manuel II, a dos pasos de la Catedral.

*"... El panettone es el típico postre de Navidad. Aunque cambien las modas y las culturas, el panettone sigue siendo una tradición inalterable..."* explicó Ángel Bernasconi, dueño del Pastelería San Gregorio, cuyo equipo elaboró el bollo gigante.

Su establecimiento hornea miles de unidades al año, que son vendidas en Italia y también en el extranjero. Cada semana 200 de sus panettones se envían a una tienda de Nueva York.

A pocos días de la Navidad, la pastelería no para de trabajar, explica Savino Moretti, socio de Bernasconi, que se jubiló pero sigue acudiendo dos veces a la semana para aconsejar al equipo del local en el que trabajó durante medio siglo.

Moretti y Bernasconi, de 68 y 67 años, respectivamente, hacen pan de pascua "desde hace más de 50 años". Y según ellos, el secreto es la masa madre, que puede dar nacimiento a una infinidad de bollos si se trata correctamente.

Ambos heredaron esa masa madre del anterior dueño de la pastelería, su maestro pastelero, que la elaboró, de acuerdo a lo que dicen, añadiéndole "orina de caballo" a la harina para la acidez.

*"...Para hacer un panettone se necesitan 36 horas..."*, explica el pastelero Said Lauauda en la trascocina. A la masa madre se le

añade agua, azúcar, harina, huevos, mantequilla y vainilla.

*"...Los ingredientes se mezclan muy lentamente uno tras otro. Eso lleva entre 25 y 40 minutos..."*, explica Lauauda. Y luego la mezcla se deja leudar.

### **Boca abajo**

"Al día siguiente, a las cuatro de la madrugada, se añaden huevos, azúcar, agua, harina y mantequilla y se amasa la mezcla durante un cuarto de hora", antes de agregarle pasas, cáscaras de naranja confitadas y cidra (fruta cítrica)", precisa Bernasconi.

La masa se vierte luego en hojas de cocción que sirven de molde para que crezca durante cuatro o cinco horas, y luego se pone en el horno.

La última etapa consiste en poner los panettoni boca abajo durante 10 horas para permitir que baje la mantequilla.



En la pastelería San Gregorio, decenas de panettone están suspendidos del techo.

El "mayor panettone del mundo" tuvo que hacerse en un horno especial, *"...enorme, como un armario de más de dos metros de alto..."*, dice Bernasconi.

*"...La diferencia con un panettone normal es que debemos cocerlo durante mucho más tiempo y más despacio, entre 12 y 14 horas a una temperatura inferior..."*, cuenta. *"...Está igual de bueno, pero su sabor es un poco distinto. Está un poco seco, si no el panettone no se aguantaría erguido y se derrumbaría..."*, añade.





# humor

- ¿Te estás bañando? - No, me estoy regando a ver si crezco.

## Lo malo de ser **mujer**:

—Cólicos, menstruación, bipolaridad, cambios hormonales, celos.

## Lo malo de ser **hombre**:

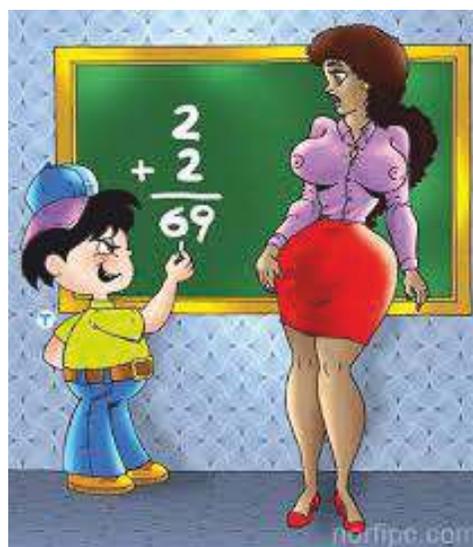
—Tener que aguantar todo eso.

SI SÓCRATES  
HUBIERA SIDO MUJER  
DIRÍA  
YO SOLO SÉ QUE NO  
SÉ QUE PONERME

cosasdivertidas.net

- Un matrimonio estaba durmiendo, y la esposa oye un ruido y dice:  
- Cariño, levántate y asoma la cara por la ventana así creerán que tenemos perro...  
- Y el marido le contesta:  
- Mejor asómate tú cariño, para que crean que la casa está embrujada.

- ¿NOMBRE?  
- RO RO RO ROBERTO GO GO GONZÁLEZ  
- ¿SOS TARTAMUDO?  
- NO, MI VIEJO ERA TARTAMUDO Y EL DEL REGISTRO CIVIL, UN HIJO DE PUTA



La frase "no sos vos... soy yo" la inventaron los chinos viendo el álbum de fotos familiar.



## APELLIDOS

Una señora va a sacar el pasaporte. El funcionario de turno le pregunta:

-¿Cuántos hijos tiene, señora?

- Diez.

- ¿Cómo se llaman?

- Bernardo, Bernardo, Bernardo, Bernardo, Bernardo, Bernardo, Bernardo, Bernardo, y Bernardo.

- ¿Todos se llaman Bernardo?

- Ajá.

- ¿Y cómo le hace para llamarlos cuando, por ejemplo, están jugando todos afuera?

- Muy simple, grito Bernardo y todos entran.

- ¿Y si quiere que vayan a comer?

- Igual. Grito Bernardo y todos se sientan a comer.

- Pero si usted quiere hablar con uno en particular, ¿cómo lo hace?

- Ah! En ese caso, los llamo por su apellido

Carmen, ¿estás enferma? Te lo pregunto porque he visto salir a un médico de tu casa esta mañana.

- Mira, vieja chanta, ayer por la mañana yo vi salir a un militar de la tuya y no estamos en guerra, ¿verdad?

## COINCIDENCIAS

**- En qué se parecen los aniversarios de bodas, los baños públicos y el punto "G"?**

**- Los hombres no aciertan con ninguno!**

- Sabes, querida, cuando hablas me recuerdas al mar.

- ¡Qué lindo mi amor! No sabía que te impresiono tanto.

- ¡No me impresionas... me mareas!

## 'LA MIGRA' DEJA SIN PAN DE HAMBURGUESA A MCDONALD'S. Una redada migratoria dejó a un fabricante suizo de bollos sin 800 de sus trabajadores, ya que, al parecer, no contaban con la documentación en regla

Un fabricante suizo de bollos de hamburguesas para McDonald's Corp. tiene graves problemas para sacar adelante la producción de una de sus panaderías en Chicago. El problema radica en que una redada migratoria los dejó sin 800 de sus trabajadores, ya que, al parecer, no contaban con la documentación en regla.

Alrededor del 35 por ciento de los trabajadores de Cloverhill Bakery tuvieron que ser reemplazados, según la firma Aрызta AG, con sede en Zurich. La compañía, que fabrica productos horneados para cadenas de comida rápida y supermercados, explicó que los empleados fueron subcontratados por una agencia que se enfrentó a auditorías federales a principios de este año. La empresa suiza no pudo verificar que los trabajadores tuvieran los documentos necesarios para trabajar porque los subempleó una agencia de personal. Lo anterior, lo afirmó en septiembre el director financiero interino, David Wilkinson, y esgrimió que la junta no estaba al tanto de la magnitud del riesgo que generaría al negocio.

La redada contra los empleados de Cloverhill es uno de los mayores dolores de cabeza de la compañía europea, y el problema ha ido aumentando en la medida en que el presidente Donald Trump ha convertido a la inmigración indocumentada en una pieza central de su presidencia. La firma suiza añadió que enfrenta desafíos para retener al personal en el territorio estadounidense que se suma a una presión para aumentar los salarios.

# Pan con Pan

## Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía



### CORTADORA DE MASA

CBE-1223

Se logra cortes variados de todo tipo de largo y espesor de masa, que van desde 20 a 700 grs con una precisión de más o menos 5 grs.

Permite utilizar masa con hasta 68% de humedad. Ideal para Galletería - Empanadería - Pizzas - Etc.



### ARMADORA DE PAN

AR-1240

Provista de 3 moldes marcadores. Acoplándola con la cortadora se transforma en trinchadora de dos cuerpos. Trinchas de 42 cm.

**Valor especial por ambas máquinas  
\$109.990 Final**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires

☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152\*2047 / Cel: 15-5523-0773

✉ ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Vení a conocer nuestro  
**SHOWROOM**



## Guía de Proveedores Panaderías

# Revista EL GREMIO PANADERO



### **ADITIVOS**

“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

### **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

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

### **CÁMARAS DE SEGURIDAD**

“AJK Sistemas” Tomás Le Breton 4957. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 / 4524-0957

### **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

### **FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO**

“ALEJANDRA BELVEDERE” Tel.: 15-2293-2700

### **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” Cahí 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675

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

“EL CORRENTINO” Alabariños 3544 . Lanús. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

### **LEVADURAS**

“CALSA” www.calsa.com.ar

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

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

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

### **PAPELERAS**

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

### **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

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 / ID 6835\*6543

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

### **ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

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

### **PACKAGING**

“ENVATERM” Roberto Lage 538. Saenz Peña. Tel.: 4757-9786

**Fondo de comercio de panadería en zona Lanús. Funcionando y con muy buena caja. Llamar al 15-5437-4280. Sr. Andrés.**



# PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

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.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS  
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en  
excelentes condiciones, con documentación al día)

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

Tel.: 011-4667-6624

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