

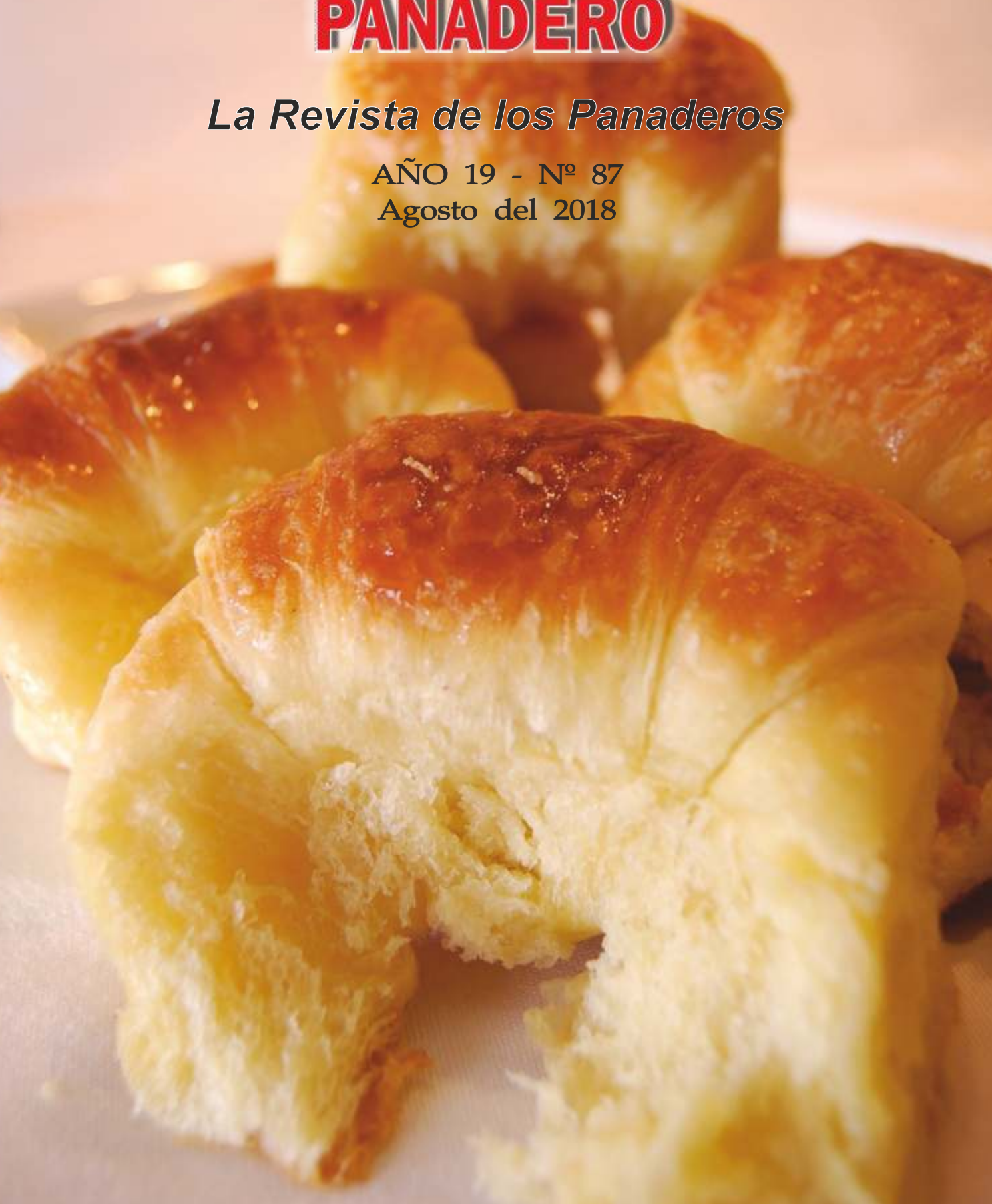


# EL GREMIO PANADERO

*La Revista de los Panaderos*

AÑO 19 - Nº 87

Agosto del 2018



# EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos



*Publique en nuestras páginas*

*(011) 15-4084-1090*

*info@panaderosargentinos.com*

# 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>Regala pan a quien lo necesite</i> ..... | 5  |
| <i>Venden pan a \$12</i> .....              | 7  |
| <i>Harinas de microalgas</i> .....          | 8  |
| <i>El Messi de chocolate</i> .....          | 9  |
| <i>Humor</i> .....                          | 12 |
| <i>Cierra panadería de Rosario</i> .....    | 14 |
| <i>Panazo en Argentina</i> .....            | 16 |
| <i>Pasteleros en Crisis</i> .....           | 18 |
| <i>Crean pan más saludable</i> .....        | 19 |
| <i>¿Pan a \$100?</i> .....                  | 20 |
| <i>La mejor medialuna de C.A.B.A.</i> ..... | 21 |
| <i>Asalto en La Plata</i> .....             | 22 |
| <i>Manuela Bravo evita asalto</i> .....     | 26 |
| <i>Panaderos del Chaco</i> .....            | 28 |
| <i>CIPU Matanza Sur</i> .....               | 30 |
| <i>Humor</i> .....                          | 36 |
| <i>Alimentos cada vez mas caros</i> .....   | 38 |
| <i>Panaderos de Zárate</i> .....            | 40 |
| <i>Menos Sal en Ushuaia</i> .....           | 41 |
| <i>Molineros de Tucumán</i> .....           | 42 |
| <i>Humor</i> .....                          | 44 |
| <i>Clasificados</i> .....                   | 46 |
| <i>Guía de Proveedores</i> .....            | 47 |

# Llega a Rosario una franquicia para evitar el uso de bolsas plásticas en panaderías

*Un innovador sistema de publicidad ecológica se pone en marcha en julio en comercios de la ciudad*



Ecomunicación (publicidad ecológica) llega a Rosario con un soporte publicitario alternativo e innovador que brinda la posibilidad de realizar publicidad de manera ecológica a través de bolsas para pan.

La idea es proveer bolsas de papel reciclado a las panaderías adheridas en la ciudad para la entrega de pan, evitando el uso de bolsas de nylon altamente contaminantes.

En contacto con #IMPULSO, Ivana Sica sostuvo que en julio próximo ya comenzarán a trabajar con las primeras panaderías en la ciudad.

La empresa transforma la bolsa de pan en un soporte publicitario, para comunicar marcas de forma amigable y comprometida con el ambiente.

El sistema es de fácil administración, donde la principal actividad es la venta de espacios publicitarios y con costo cero para los empresarios de la industria panadera.

La firma ya opera en ciudades como Mendoza, San Rafael, Gualaguaychú, Río Cuarto, Firmat y Lujan.

# ¡UN EJEMPLO!

## En una panadería comodorenses regalan pan a quien lo necesite



COMODORO RIVADAVIA (ADNSUR) – La realidad económica se volvió complicada para muchos, por eso una panadería de la ciudad, decidió ofrecer un servicio solidario: donar pan a aquellas personas que no pueden pagarlo. Un gesto a imitar.

Se trata de la Panificadora San Carlos, ubicada en Kennedy 3200. Allí, al lado de la puerta de ingreso, luce un cartel que dice: “Si lo necesitás lleválo, es gratis”. Debajo del anuncio se observa un gran canasto negro

lleno de bolsas de pan en excelente estado.



La solidaridad es una herramienta social, que cuando se practica, produce un efecto contagioso. Ojalá que muchos locales de la ciudad se sumen a esta gran iniciativa solidaria.

**Omar Rodriguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

**Grisineras y Pancheras**

**Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente**

**Mesa de Trabajo**

**Moldería**

**para moldes de Pizza**

**para Horno Rotativo**

**para Secado de Pan**

**FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA**

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



# PANADERÍA MENDOCINA LES REGALA PAN A LOS VECINOS

*SE TRATA DE UN ESTABLECIMIENTO UBICADO EN LA CALLE GUTEMBERG DE GUAYMALLÉN.*



Desde hace tres meses una panadería de Guaymallén regala pan jueves por medio. La iniciativa surgió de los dueños que ven día a día como crece la necesidad entre la gente de la zona. Ellos quisieron ayudar y empezaron con la propuesta: “Los jueves de regalar el pan”.

La panadería se llama Leche y Miel y está ubicada en la calle Gutemberg de Guaymallén. Germán Cornejo es el dueño y un vecino del barrio de toda la vida; junto con su señora tuvo esta idea que ha sido muy bien recibida por la gente del lugar.

German, como panadero y comerciante, advierte que el bolsillo cada vez aprieta más y vive de cerca las necesidades diarias de los que menos tienen. “Nos encontramos con caras largas con lo que está pasando”, aseguró en diálogo con Noticiero 9. “El pan se ha convertido en un lujo para algunas personas y

consideramos que no debe ser así”, agregó.

En este contexto, tres meses atrás, con su esposa decidieron no quedarse en el lamento y hacer algo. De ahí surgió: “Los jueves de regalar el pan”, y jueves por medio regalan un kilo de pan por familia.

“De los clientes hemos recibido abrazos, a veces llanto, y muchas felicitaciones. Nunca falta el que te dice que estás pateando en contra... pero la mayoría han sido felicitaciones y mucha alegría”, destacó Germán.



El 1er programa de capacitación online  
para panaderos y pasteleros de Argentina

Un programa con temáticas de negocios y  
técnicas.

Desarrollado por la Escuela de Panadería y  
Pastelería Calsa.

Podés realizar cada módulo desde tu celular,  
tablet o computadora, donde y cuando quieras.

Entrá a [www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar) y seleccioná profesionales.  
Allí encontrarás el botón Calsa Virtual.



[calsaescueladepanaderia](http://calsaescueladepanaderia.com.ar)

# MICROALGA

Contienen proteína vegetal, vitaminas, compuestos antioxidantes y otras moléculas con propiedades saludables.

TNPIC

**Las microalgas contienen proteína vegetal, además de proporcionar ácidos grasos esenciales, vitaminas y compuestos antioxidantes**

La búsqueda continua en la mejora de la calidad de los alimentos se acerca a productos poco habituales. Es que mediante el cultivo de cuatro especies de microalgas que se agregan a yogures y pastas, a los que aportan propiedades saludables como hierro, Omega 3 y proteínas, el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario obtuvo nuevas "harinas nutritivas".

Este instituto de investigación español explicó que su objetivo fue desarrollar "un producto alimentario para responder al reto de la mejora de la calidad de los alimentos como fuente de salud y calidad de vida en el envejecimiento de la población".

Las microalgas contienen proteína vegetal, además de proporcionar ácidos grasos

esenciales, vitaminas, compuestos antioxidantes y otras moléculas con propiedades saludables.

Su cultivo representa por tanto un importante recurso biológico por sus aplicaciones potenciales en diferentes campos, entre ellas la alimentación.

En su investigación, los científicos obtuvieron harinas nutritivas con un "alto valor añadido a partir del cultivo de cuatro especies de microalgas a las que además enriquecieron con distintas composiciones químicas al variar las condiciones ambientales empleadas durante su cultivo". Así, se logró aumentar en las microalgas su cantidad de proteínas y carotenoides, que son compuestos de elevado poder antioxidante. También se incrementó en un 50 % su aporte de Omega 3.

En función de su composición, estas harinas se han añadido a yogures, pastas, panes y preparados cárnicos, que después han sido testados en distintas catas para comprobar su futura aceptación por parte de los consumidores.

La incorporación de las microalgas en estos alimentos los convierte automáticamente en fuente de proteína, de Omega 3 y de cobre o con "alto contenido en hierro", de forma que resultan más saludables que sus variantes convencionales.

Entre los diferentes alimentos desarrollados, los prototipos elaborados con harinas ricas en Omega 3 resultan especialmente interesantes debido a la importancia actual de este tipo de ácidos grasos para la salud.



# PASTELEROS RUSOS CREARON UN MESSI GIGANTE DE CHOCOLATE

*Para celebrar los 31 años de 'Lio', y aprovechando que el jugador está participando del Mundial, un grupo de reposteros rusos 'intentaron' recrear la imagen del 10 de la selección. ¿Encontrás el parecido?*



La imagen a tamaño real de Lionel Messi está ubicada en el centro del local de pastelería de Moscú junto con la responsable de la idea y la encargada de darle los últimos detalles: Daria Málkina.

“Esperamos que de esta forma podamos

endulzar al festejo de su cumpleaños y menguar la amargura de la reciente derrota contra Croacia“, indicó la pastelera, que junto con un gran equipo se encargó de elaborar la figura de 60 kilogramos de peso y 1,70 metros de altura, la cual fue esculpida a mano durante casi una semana.

El Messi de chocolate también estará parado en el centro de una torta que tendrá la forma del campo de fútbol, por lo que la estructura final tendrá un peso total aproximado de 150 kilogramos. La torta se exhibió durante la semana en la ciudad de Brónnitsy, a unos 50 kilómetros de Moscú, donde estaba concentrado el jugador junto con la selección...

**mapriconf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años juntos  
**calsa**

Encontrá todo en un solo lugar

- \* Materias Primas
- \* Accesorios
- \* Servicio y Calidad
- \* Asesoramiento y Capacitaciones

#ComunidadMapriconfCalsa

www.mapriconf.com.ar  
Thomás Edison 3547 Isidro Casanova  
Tel.: 4466-2818 / 4485-4972  
<https://www.facebook.com/MAPRICONF/>



# 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**

125 cm



Profundidad  
60 cm

110 cm

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



- *Papá, podés dejar de tirarme pedacitos de pan...*  
 - *Callate y comè... Paloma*

*¿En que se parecen una paloma, la esposa, el viejo, la soltera, el soltero, la viuda con la paz y el pájaro?*

*-la paloma es el pájaro de la paz.  
 -la esposa es la paz del pájaro.  
 -el viejo tiene el pájaro en paz.  
 -la soltera no conoce la paz ni el pájaro.  
 -el soltero no deja el pájaro en paz.  
 -la viuda no tiene paz sin el pájaro*

## ¿SABES CÓMO TE DICEN A VOS?

- \* **Vikingo:** no se saca los cuernos ni para dormir.
- \* **Mujer maravilla:** unas vueltas y se queda en bombacha.
- \* **Power Ranger:** se revuelca con cada monstruo...
- \* **Sol de invierno:** no calienta a nadie.
- \* **Lápiz Hueco:** porque no tiene ninguna mina
- \* **Abeja:** chiquita, gordita y rayada.
- \* **Gato manco:** no sabe cómo tapar las cagadas.
- \* **Balde de plástico:** Se raja cuando uno más lo necesita...
- \* **Bisagra:** Si no está en la ventana está en la puerta...
- \* **Bolsillo de atrás:** No sirve ni para rascarse las bolas...
- \* **Culo de Estatua:** No hizo un sorete en toda su vida
- \* **Delfín de Acuario:** Cuando trabaja, hace boludeces y cuando no, nada
- \* **Gato de circo:** Es el único animal que no trabaja
- \* **Apéndice:** todos saben que esta, pero para que sirve.
- \* **Papa Verde:** No sirve ni para ñoqui.
- \* **Quinto polvo:** Todos hablan pero nadie lo hecha

**A VECES QUIERO LLAMARTE Y DECIRTE CUANTO TE QUIERO... PERO HAY UNA VOZ QUE NO ME DEJA Y ME DICE: SU SALDO ES INSUFICIENTE PARA REALIZAR ESTA LLAMADA**

OndaRisas.com



  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



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



+54 9 11 2293 2700



# LA LUCANA, OTRA HISTÓRICA PANADERÍA CÉNTRICA QUE YA APAGÓ SUS HORNOS

**Suman 60 los negocios del sector en Rosario, más del 10 por ciento, cerrados en un año y medio. Se repite la receta: tarifazos, suba de insumos y caída del consumo**

Cerró otra histórica panadería: la La Lucana. Así se suma a las cerca de 60 que apagaron sus hornos y bajaron las persianas en el último año y medio, según la Asociación de Industriales Panaderos. Son más del 10 por ciento de los locales registrados de ese sector en Rosario en 2016. La receta se repite a la hora de la explicación: los tarifazos en luz y gas, el fuerte incremento de los insumos y la caída del consumo terminan volviendo inviable el negocio.

"Años sirviendo a Rosario. Hoy le decimos adiós", dice un cartel pegado en la vidriera del histórico local de Entre Ríos al 900, a través de la cual se supieron ver todo tipo de productos: galletas, ensaimadas, chocolates, panes, roscas, masas y pastas. La firma tenía otro local en Corrientes al 800, que también fue cubierto por el papel que hasta la semana pasada utilizaban para envolver los productos antes de entregar a los clientes.

Los dueños de La Lucana venían

meditando esta dolorosa decisión desde hace un tiempo. A comienzos de abril pasado, LaCapital los consultó por otro tema y fue entonces cuando uno de ellos aseguró que no descartaba "en los próximos meses" seguir los pasos de otros dueños de locales de la zona, que volvieron a un esquema utilizado en los 90: ser rentistas. Una fórmula que al momento de ser entrevistado no le agradaba porque entendía que también había fuentes de trabajo en juego.

Pero al impacto de los aumentos de tarifas e insumos y la caída de ventas en el sector, el empresario sumó otro factor adicional como agravante: los cambios introducidos en la movilidad del transporte público en el centro de la ciudad, que afectaron a su negocio.

"Se llevaron los colectivos a San Juan, levantaron las paradas de los de media distancia, sacaron la cochera municipal de la plaza Sarmiento, que permitía el estacionamiento de unos 100 vehículos

que rotaban a lo largo del día", señaló con enojo, y agregó que todo eso provocó que en los dos últimos años se alejaran muchos clientes, de Rosario y localidades vecinas, que antes circulaban por la zona.

Tres meses después de esa entrevista los propietarios de La Lucana cerraron sus puertas. Una histórica clienta recordó que

"en las épocas de crisis supieron asistir con remanentes de su producción a la gente necesitada, que incluso hacía cola en la puerta de los locales para

recibir una bolsa de pan". Ellos no corrieron con la misma suerte.

Al ser consultado por LaCapital, el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco, aseguró ayer que "en el último año y medio cerraron unas 60 panaderías en la ciudad por la grave situación que atraviesa el sector", y trazó un panorama más que sombrío para los próximos meses. La comparación empieza a hacerse con la crisis de 2001.

### Pan caliente

Di Cosco señaló que en las últimas semanas parece haber comenzado una aceleración en las decisiones de bajar las persianas en el rubro para frenar la sangría de costos que a muchos ya se les hicieron impagables. "Golpeamos todas las puertas que se podían golpear, pero la clave sigue siendo la decisión de quienes manejan la economía en Argentina", agregó.



"El aumento de las tarifas impactó en nuestra estructura como industria y la caída del poder adquisitivo de los clientes hizo descender un 40 por ciento las ventas en los últimos meses", aseguró.

Como contrapartida, sumó, sufrieron "un aumento de la bolsa de harina del 140 por ciento además de los tarifazos". "Pero

esos costos —señaló el dirigente empresario— no podemos trasladarlos a los clientes". Explicó que el precio del kilo de pan, que en promedio oscila entre

50 y 55 pesos, hoy debería estar al público a 65 pesos "para hacer rentables" las panaderías.

Y graficó el estado del consumo en las panaderías con una comparación: mientras un par de años atrás las masas eran el producto premium, "hoy son las facturas las que quedaron para el fin de semana".

"La realidad hoy es que la industria panadera no está bien. Es más, está de regular para mala. No somos la excepción de lo que ocurre en el resto de las actividades económicas", apuntó.

Desde la semana pasada, el Instituto de Estadística y Censos (Indec) y consultoras privadas comenzaron a exponer en sus relevamientos una caída de la actividad económica en la mayoría de los sectores productivos y del comercio, números que reflejan lo que desde hace tiempo ocurre en las calles.

# PANAZO EN ARGENTINA; APRENDAMOS LA LECCIÓN

**Argentina está en problemas. El lunes pasado las principales centrales sindicales convocaron a un paro nacional de 24 horas en rechazo a las nuevas políticas neoliberales impulsadas por el gobierno del presidente Mauricio Macri. Al paro se sumó el grueso de los pequeños y medianos negocios y de la población. Calles usualmente bulliciosas se encontraban desiertas.**

Las causas del malestar se deben sobre todo al aumento desmedido en las tarifas de los servicios públicos, y a la inflación que deteriora los ingresos reales y hunde a amplios sectores en niveles de pobreza extrema.

Contra uno de estos incrementos se han armado varios “panazos”. Una forma de protesta de los panaderos que consiste en regalar pan; un kilo a cada persona para llamar la atención sobre el incremento desmedido del costo del trigo y de la harina que los obliga a elevar precios. Sin embargo, el empobrecimiento de la población limita la posibilidad de elevar precios y los panaderos declaran estar al borde de la quiebra.

Argentina, a diferencia de México, es una potencia exportadora de granos; en particular soya, trigo y maíz. Y también de carne. Así que, en una visión ingenua habría abundancia de trigo, que es parte esencial de la alimentación de la población.

Solo que hay dos problemas. Macri cambió radicalmente la relación financiera con el exterior, de manera tal que pasó a depender de la

atracción de capitales externos, y la jugada le falló. La moneda argentina ha sufrido una fuerte devaluación.

Además, eliminó los impuestos a la exportación de trigo, maíz y carne y redujo los de la soya. Eso ante una devaluación que más bien hacia razonable incrementarlos.

El antecedente es que en los últimos años Argentina se había beneficiado de altos precios en el comercio mundial de granos. Fue cuando el gobierno de Cristina Fernández, la anterior presidente, impuso impuestos a esas exportaciones. La lógica es que el sector beneficiado de esa bonanza debía, como cualquier otro sector de la producción, compartir esa ganancia con el resto de la sociedad.

Un efecto importante de los impuestos a la exportación es que los precios para los consumidores internos eran más bajos a los de los consumidores de otros países. Lo explico. Si el trigo se vende a 100 en el exterior, pero incluye un impuesto de 10 por ciento a la exportación, entonces para el productor es igual venderlo a 90 en el interior.

Esos impuestos no solo le daban ingresos importantes al gobierno, sino que se traducían en menores precios para los consumidores nacionales. Un doble factor de equidad si consideramos que el ingreso público se traducía en gasto social, entre otros el subsidio al costo de la electricidad.

Ahora que quitaron el impuesto a la exportación, los argentinos tienen que pagar por el trigo nacional lo mismo que pagan, en dólares, los consumidores de los países importadores. Como la moneda se ha devaluado la situación es peor que si solo se hubiera quitado el impuesto a la exportación. Además, el gobierno elevó de manera estratosférica el costo de la electricidad. Así que la cosa está que arde.

El gobierno Macri enfrenta graves problemas de financiamiento y ha solicitado un gran préstamo del Fondo Monetario Internacional. Una institución a la que le interesa sobre todo su capacidad de pago. Así que el FMI pide que del campo salgan ingresos para reducir el déficit fiscal; es decir que se restablezcan los impuestos a las exportaciones de granos. Una propuesta que



no les gusta a los neoliberales locales que, en otros aspectos, si exigen seguir las indicaciones del FMI.

Dado el pragmatismo de la agencia financiera internacional, tal vez en sus cálculos entran incluso consideraciones de tipo social. Estos impuestos regulan el costo interno de los alimentos básicos de los argentinos.

Hace unos días el Presidente de México, Enrique Peña Nieto, declaró a bombo y platillo que las exportaciones agroalimentarias acumuladas durante su administración alcanzan los 150 mil millones de dólares y, por ello, "este es el mejor momento de la historia que ha alcanzado nuestro país en el sector agropecuario". Tiene razón,

aunque hay que entender que no se refiere a todo el campo, sino tan solo al sector de exportadores.

Este notable éxito se origina sobre todo en que la apreciación del dólar les ha sido muy rentable. Un exportador que recibía unos 13 pesos por dólar vendido en el exterior en 2013, ahora recibe cerca de 20 pesos. Alrededor de un 60 por ciento más, con bajo incremento en los salarios que paga.

De lo anterior deduzco la conveniencia de establecer impuestos a algunas exportaciones. Hay dos razones principales para ello.

La primera es que ante la



posibilidad de una mayor volatilidad del dólar se pueda, con un impuesto ajustable, proteger el consumo interno y que los mexicanos

no tengan que pagar el precio internacional por el aguacate, el tomate, el limón o la cebolla producidos en México. Es un tema de interés social.

La segunda es que la agricultura favorecida por la devaluación apoye la capacidad del estado para levantar la producción del resto del sector agropecuario. Con precios de garantía, por ejemplo. De este modo el sector más beneficiado contribuiría, al exportar, a garantizar la alimentación de la población.

# 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



## LOS PASTELEROS ADVIERTEN UNA CRISIS PROFUNDA

*El titular del sindicato, Jorge Juárez, equiparó la situación que atraviesa el sector con la del año 2000. Ayer cerró otra histórica panadería.*

"Estamos en una situación jodida. De 8 mil afiliados, en los últimos 5 meses se perdieron el 8 por ciento de los puestos de trabajo". Con estas palabras, el titular del Sindicato de Pasteleros Jorge Juárez graficó la difícil realidad que atraviesan en un gremio en los que ya cerraron más de 60 panaderías en los últimos meses. Ayer, otro emblemática firma se sumó al efecto en cadena: Pompeya, ubicada en España al 1.700, cerró sus puertas.

La secuencia, que suma comercios con una extensa trayectoria en la ciudad, incluye a la panificadora Alcorta, que sorprendentemente cerró las puertas del local de Ayacucho y Pellegrini en mayo, y la semana pasada lo siguió la Lucana, cerca de la plaza Sarmiento. Ayer, fue el turno de Pompeya, que bajó la persiana y puso un cartel promocionando el alquiler del local, manuscrito en una pizarra. A los habituales clientes la situación no les pasó desapercibida. Muchos se frenaron a mirar impávidos cómo el tradicional comercio avanzaba en la recta final hacia un triste desenlace.

El panorama luce desalentador para el gremio que representa a obreros pasteleros, confiteros, sandwicheros, heladeros, pizzeros y alfajoreros de Rosario.

"Hoy está muy crítica la parte laboral, muy complicada. Por más aumento que uno pelee para los trabajadores, el salario se va degradando. Ya han cerrado más de 60 panaderías y de un padrón de 8 mil afiliados en los últimos 5 meses se han perdido un 8 por ciento de los empleos activos", estimó Juárez para advertir que ya desde enero "se viene perdiendo trabajo por goteo".

Luego de advertir que en temporada alta las heladerías no reforzaron personal en verano, Juárez estimó que a futuro "la situación no va a terminar bien, con consecuencias para los obreros". Y más allá de los cursos de capacitación

que se dictan en el gremio "por más que se aprenda el oficio, no hay donde ir a trabajar", razonó.

En tal sentido, cabe recordar las declaraciones que el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco hizo en la edición de ayer de LaCapital. "La caída del poder adquisitivo de los clientes hizo descender un 40 por ciento las ventas. La bolsa de harina aumentó el 140 por ciento y no podemos trasladarlos a los clientes", explicó.

El precio del kilo de pan, oscila hoy entre 50 y 55 pesos pero incluso tiene un retraso tarifario que, sumado a los aumentos en particular de la tarifa eléctrica, hacen inviables las ecuaciones financieras de los comercios.

"Ya en el 2000 tuvimos una situación similar, se perdió el poder de compra de la gente. Se achicaron las ventas y hoy en vez de masas finas, la gente compra facturas para el fin de semana", resumió Juárez.

A la hora de hablar de los insumos, Di Cosco apuntó cómo en los últimos 40 días se produjo un sacudón de precios en los principales elementos para confeccionar los productos. "La harina aumento de 300 a 440 pesos, los huevos un 80 por ciento y el azúcar un 50 por ciento", había indicado.

En la actualidad medios especializados refieren a una evolución del precio de la bolsa de 50 kilos de un 188 por ciento desde comienzos de año.

La harina costaba 250 pesos a fines de febrero y en la actualidad los molinos la llegan a comercializar en 720 pesos.

El mercado está completamente liberado y con una devaluación superior al 30 por ciento, los valores compiten con el exterior.

# Crean un pan más saludable

*Panes de molde especiales, con un alto contenido de proteínas y mayores niveles de fibra alimentaria y calcio, fueron formulados por científicos de Santa Fe, y podrían ser una alternativa más saludable que los productos comunes elaborados con harina de trigo.*

“Incorporamos a la formulación tradicional materias primas poco convencionales, pero de alto valor nutritivo y bajo costo, como harina de soja y concentrado de proteínas del suero, que es un subproducto de la industria láctea”, afirmó a la Agencia CyTA-Leloir la Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Melina Erben quien se desempeña como Becaria Posdoctoral del Conicet en el

Instituto de Tecnología de Alimentos, que depende de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral (UNL), en la provincia de Santa Fe.

El desarrollo fue descrito en la revista "Food Science and Technology international" y permitió obtener un pan que, según lo considerado por el Código Alimentario Argentino, es un producto con "alto contenido" de

proteínas, que, además, tienen mayor calidad que las de un pan de molde o lacteado clásico elaborado a partir de harina de trigo.

Erben hizo las pruebas en el Laboratorio de Panificación de la Facultad de Ingeniería Química de la UNL. El pan de molde obtenido está compuesto por 89% de harina de trigo, 8% de harina de soja y 3% de concentrado de proteínas del suero.

## SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

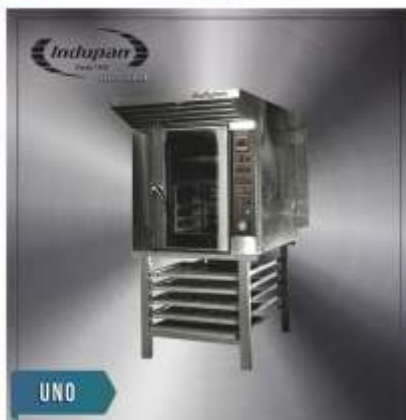
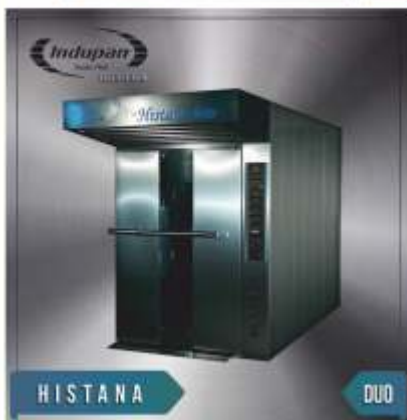
### HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



# Vaticinan un precio del kilo de pan cercano a los \$100 para diciembre

*Lo relacionan con el reciente acuerdo que el ministro de la Producción, Dante Sica, acordó con empresarios de Brasil para la venta de los excedentes de las cosechas de trigo para este año y el año que viene. Pero también, por "seguir con este tipo de políticas".*



En una columna de opinión en El Cronista, el economista y docente de la UBA, Fabian Medina, sostiene que el valor que tendrá uno de los componentes básicos de la Canasta Familiar, como lo es el pan, es consecuencia de “tiempos muy convulsionados en lo financiero, que complicaron el tema inflacionario, el cual no se pudo solucionar desde que asumió la actual gestión gubernamental, y que derivó en una hiperinflación como consecuencia de ser diez veces superior a la media mundial”.

También subraya que el precio del dolar alcanzaría, en un breve tiempo, el valor de \$31 como “punto de equilibrio”.

Medina marca que, a manera de corolario de lo anterior, el nuevo ministro de Producción encabezó una negociación que cerró con empresarios de Brasil, por medio de la cual van a comprar 2,5 millones de toneladas excedentes de trigo en 2018 y 5,5 millones de toneladas en 2019.

“El tema con esto es que el excedente de cosecha de este año es de 4,5 millones y alrededor de dos millones de toneladas iban a ser enviadas al mercado local para tratar de bajar los valores de la bolsa de harina en la calle”, señala.

“Ante esta realidad, y conociendo nuestra idiosincracia es complicado que hoy se pueda mandar algo a mercado interno existiendo la posibilidad de venderlo a valores internacionales y no tener la obligación de liquidar la exportación en un plazo no menor a 10 años. De seguir con este tipo de políticas, podríamos esperar que el kilo de pan antes de fin de año se sitúe próximo a los \$100”, sentenció el economista.

# UNA PANADERÍA DE RECOLETA VENDE LA MEJOR MEDIALUNA DE MANTECA DE LA CIUDAD



En el marco de la Semana de la Pastelería y a través de una encuesta online, los porteños pudieron votar la mejor medialuna de Buenos Aires y la elegida resultó ser la que se vende en la panadería de Recoleta.

"La Nueva San Agustín", ubicada en la avenida Las Heras 2915, fue votada por unas ocho mil personas a través del sitio

[www.pasteleriaartesanal.com](http://www.pasteleriaartesanal.com) y logró imponerse ante establecimientos tradicionales como Las Violetas o Gran Córdoba.

"Somos una confitería que se caracteriza por las medialunas desde hace 50 años", expresó el dueño del local y aseguró que esta distinción "es un orgullo".

Y cuenta que los secretos de la elaboración son dos: una buena manteca y manos experimentadas. "Hay que utilizar la mejor materia prima y que la persona que la haga ponga lo mejor de sí y amor en cada uno de los detalles".

La confitería vende alrededor de 1.500 medialunas por día aunque la cifra aumenta los fines de semana y en ocasiones especiales (día del padre, mundial, etc.). La docena cuesta \$ 144.

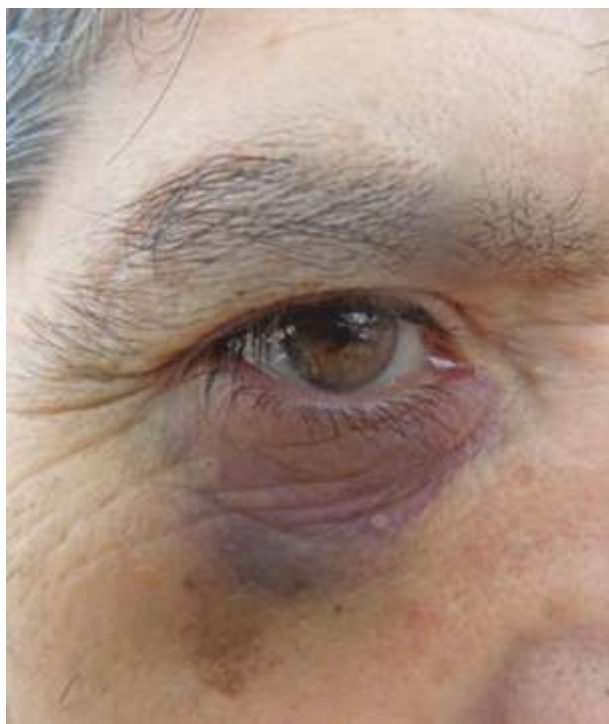
**NICJU** *"Unidos por la calidad"*  
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa** \*

**NICJU S.R.L.**  
Distribuidor Oficial  
*"Unidos por la calidad"* **calsa** \*

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

**NICJU** **calsa** \*

[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)



## “ME PEGARON EN LA CABEZA, ME DESPERTÉ EN EL HOSPITAL Y NO ME ACUERDO DE NADA”

*Un maestro panadero que desempeña tareas en una conocida cadena de panaderías de la ciudad de La Plata fue víctima de un salvaje atraco por parte de varios delincuentes que lo interceptaron alrededor de las 02.00 de la madrugada del día sábado en las inmediaciones de Moulins y Humberto Primero.*

El trabajador volvía a su casa cuando los delincuentes se le pararon delante de la moto, le aplicaron un contundente golpe en la cabeza con un palo o “un fierro” (según la víctima) para robarle el dinero de unas changas, el celular y unas herramientas. Dijo que no lo mataron porque tenía el casco puesto y que se despertó en el hospital. Le robaron el dinero y el celular, contó además que no le sustrajeron la moto porque no arrancó.

Sobre el mal momento que le tocó vivir, Carlos Benítez, dijo a cronistas de EL SOL que: “en ese lugar, ahí justamente esa gente sale tipo piraña y asaltan al primero que se les cruza, son los “Pan Duro”, padre e hijo, que salieron así de imprevisto y me cazaron mientras volvía de trabajar a eso de las 2 de la mañana más o menos, yo venía de trabajar y no me dieron tiempo a nada”.

Del mismo modo, el trabajador panaderil dijo: “gracias a Dios que tenía el casco puesto porque sino, no hubiera estado contando el cuento porque me pegaron con un fierro o un palo en la cabeza y me desperté en el hospital y no sabía nada de lo que me había pasado”.

“Me habían dicho -agregó Benítez- que en ese lugar los que asaltan son los “Pan Duro” pero yo pensé que no era para tanto. Ellos me salieron cuando yo iba por Moulins, ahí en la cortadita del barrio Centenario, siempre asaltan en ese lugar y después salen corriendo por la cortadita para adentro del barrio y se meten en su casa”, afirmó.

Benítez reconoció que “todo fue muy rápido, tipo ataque piraña, me golpearon, perdí el conocimiento y la verdad que no sé qué pasó después, sé que me quedé tirado sin

conocimiento. Los vecinos que me socorrieron me dijeron que el padre de uno de ellos decía ‘fijate que me parece que está muerto’ y según los vecinos no me robaron la moto porque no les arrancó”.

“Yo estoy a 6 cuadras de mi casa, y uno viene pensando en llegar cuando sale del trabajo -dijo y agregó- pero pasó eso, me sacaron el celular y el dinero que tenía, lo que tenía que era de la changa y me sacaron eso y me sacaron también las herramientas de abajo del asiento de la moto”.

“Así que fue algo rápido, yo solo puedo decir que me desperté en el hospital y no me acuerdo más nada porque fue todo como un relámpago, algo rápido, encima estuve inconsciente un tiempo largo y se me da vuelta todo todavía”, reconoció.

# ASÍ FUE EL VIOLENTO ROBO A UNA PANADERÍA PLATENSE

Dos delincuentes armados irrumpieron el domingo a punta de escopeta en el local. El asalto quedó registrado por las cámaras de seguridad.



Un domingo de terror vivieron los empleados de una conocida panadería del barrio El Mondongo de la ciudad bonaerense de La Plata, cuando delincuentes entraron a robar a punta de escopeta.

El hecho sucedió en el local ubicado en diagonal 73 y 61 y fue registrado por las cámaras de seguridad. En las imágenes se puede ver a dos hombres que llegan hasta el

mostrador, donde hay dos empleadas. Uno de ellos saca de entre sus ropas la escopeta y las amenaza. Mientras tanto, el otro delincuente salta el mostrador y va hacia la caja registradora.

Como les cuesta abrirla, la tiran al piso ante la cara de terror de la encargada. Luego, saca la plata que había adentro y se escapa corriendo junto a su cómplice.



## 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



## HORNOS ROTATIVOS



HR-15  
Mediano

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

## TABLEROS

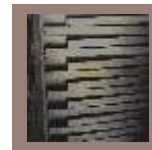
Modelo  
Std



Modelo  
Full



Vaporizador



*Somos una empresa familiar orgullosamente argentina*



HR-30  
Grande

Para 15 bandejas  
de 70x90 Cm.  
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8  
Chico

Para 8 bandejas  
de 45x70 Cm.  
16 Kg. de Pan/Hora





**Visita nuestro Showroom!!**

 **Búscanos en Facebook**

como **Brito Hnos.**

### **SOBADORAS**



SOBADORAS PASTELERAS  
Rodillo 500 Mm.  
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

### **AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES**

RAPIDAS DE  
25 Y 50 KG.  
DE HARINA



CONVENCIONALES  
DE 20, 35, 50, 60, 100,  
150 Y 200 KG. DE  
HARINA

### **BATIDORAS**

CAPACIDADES:  
7 LITROS  
10 LITROS  
15 LITROS  
20 LITROS  
30 LITROS  
40 LITROS



3 Velocidades  
Rejilla de protección

### **TRINCHADORES**



MINI TRINCHADOR  
Y  
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

### **CARROS Y BANDEJAS**



### **UTILES Y REPUESTOS**



# MANUELA BRAVO EVITÓ EL ROBO A UNA PANADERÍA: "...El ladrón me decía que me corriera, que me iba a pegar un tiro..."

**La mayoría de las veces, quienes viven de cerca un hecho de inseguridad, no se meten por temor a salir lastimados.**



Sin embargo, no fue ésta la actitud de la cantante Manuela Bravo, quien gracias a su valiente accionar evitó un robo en una panadería de Luis María Campos y Virrey Loreto, en el barrio porteño de Belgrano.

"Me pasó el domingo a las siete de la tarde en la panadería, en Luis María Campos y Virrey Loreto y bueno, como soy medio loca puse el cuerpo y enfrenté al ladrón. En realidad, me puse a hablarle, él decía que

me iba a disparar, que me corriera, que me iba a pegar un tiro", arrancó en diálogo con Teleshov.

"La verdad es que lo enfrenté, me daban pena las chicas que estaban ahí trabajando y sinceramente fue lo que sentí. Bueno, todo salió bien, él se terminó yendo sin robar, y lo más gracioso es que después de todo lo que yo le dije cuando se fue me dio un beso, así que es tragicómica la situación", agregó.

"Estuvo bastante tiempo, después llegó la policía, las chicas tocaron el botón antipánico para llamar a la policía, pero este chico ya se había ido y todo salió bien. Soy medio loca, qué voy a hacer", concluyó Manuela con humor.

Luego, agregó sobre el episodio: "La verdad que no entré en razón de lo que me estaba diciendo. No lo podía asimilar. No le quería dar plata. Ahí le empiezo a hablar para que no lo haga y que se tranquilice. Le hablé con cariño y cómo vi que era un chico joven, le insistí diciéndole que hay otra vida, que podía cambiar. El pibe, después de que me escucha, me pide que no llamemos a la policía. Ahí le dije que no lo íbamos a hacer, pero que se vaya porque podía terminar muerto. En un momento me empezó a mirar y me dice 'quiero comida'. Ahí las chicas de la panadería le dan algo en una bolsa".

**calsa\***



NUEVA PREMEZCLA

# BIZCOCHUELO de CHOCOLATE

TORTAS HUMEDAS Y DELICIOSAS.

Ideal para realizar tortas  
y postres semifríos.



 /Calsa Escuela de Panaderia  
Encontrá más recetas en [www.calsa.com.ar/profesionales](http://www.calsa.com.ar/profesionales)



# GOBIERNO Y PANADEROS DEL CHACO ACUERDAN SOSTENER EL KILO DE PAN ENTRE 40 Y 45 PESOS

**El gobernador Domingo Peppo, acompañado por el subsecretario de Defensa del Consumidor del Chaco, Ricardo Marimón, acordó este lunes con autoridades del Centro de Industriales Panaderos del Chaco un precio entre 40 y 45 pesos para el kilo de pan francés de primera calidad, ante el inusitado incremento de los insumos.**



El gobernador Domingo Peppo, acompañado por el subsecretario de Defensa del Consumidor del Chaco, Ricardo Marimón, recibió el lunes por la tarde en su despacho al presidente del Centro de Industriales Panaderos del Chaco, Diego Ballesta e integrantes de la comisión. El objetivo fue plantear la preocupación del

Gobierno por la estabilidad del precio del pan ante un posible aumento, y generar acuerdos para mantener un “precio razonable” del producto, que Peppo definió como “un insumo importante y valioso para la mesa de los chaqueños”.

La reunión tuvo el objetivo de tener la

mirada y opinión de los Panaderos y la intención de “generar acuerdos que permitan garantizarle al consumidor un pan accesible y de calidad, en un contexto donde se disparan los precios y hay repercusión directa en el precio de distintos productos”, explicó el gobernador.

Durante el encuentro, los Panaderos presentaron un análisis de precios de un tipo de pan (francés) donde se consideraron los costos de los insumos y de los distintos momentos de producción. “El precio final queda al margen de quien vende el producto en el mostrador, pero los valores oscilarían en alrededor de 40 a 45 pesos un pan francés de primera calidad”, comentó Peppo, quien subrayó el objetivo de acordar un precio accesible.

En este sentido, apuntó a buscar consensos también con proveedores de la materia prima para la elaboración del pan. Para ello, desde la Subsecretaría de Defensa del Consumidor se convocará a proveedores para “acordar un precio razonable y responsable, evitando entrar a una escalada de precio, y garantizando a los chaqueños un precio accesible, dentro de las normas, tanto de la producción como también sanitarias”.

El mandatario aseguró que desde el Gobierno se llevará adelante una política de control, entre las panaderías registradas, a las que se les exigirá precios justos y calidad. Y anticipó que este acuerdo de precios y posterior control se extenderá a otros sectores para concretar una canasta básica de productos: “Queremos llegar a otros productos, poder trabajar hasta tanto la economía pueda estabilizarse, buscando tener previsibilidad y dar tranquilidad tanto a los empresarios e industriales como para los consumidores, que para nosotros son los más importantes”, manifestó.

“Nos comprometemos a sostener los precios”

Por su parte, presidente del Centro de Industriales Panaderos del Chaco, Diego Ballesta, agradeció la invitación del gobernador y señaló que el objetivo del encuentro fue informar sobre la situación que atraviesa el sector. “El gobernador nos consultó sobre la posible suba de los panificados, le hicimos notar que no somos formadores de precio pero que vamos a sostener los valores razonables para la venta al público sin desmejorar la calidad”, afirmó.

En ese sentido, expresó que desde el Gobierno se comprometieron a convocar a los proveedores del sector para ver cómo pueden contribuir a no elevar los precios de los insumos. “Es toda una cadena, si ellos logran mantener los precios nosotros también, por eso llevamos tranquilidad al consumidor que por el momento no hay ningún tipo de aumento”, señaló.

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

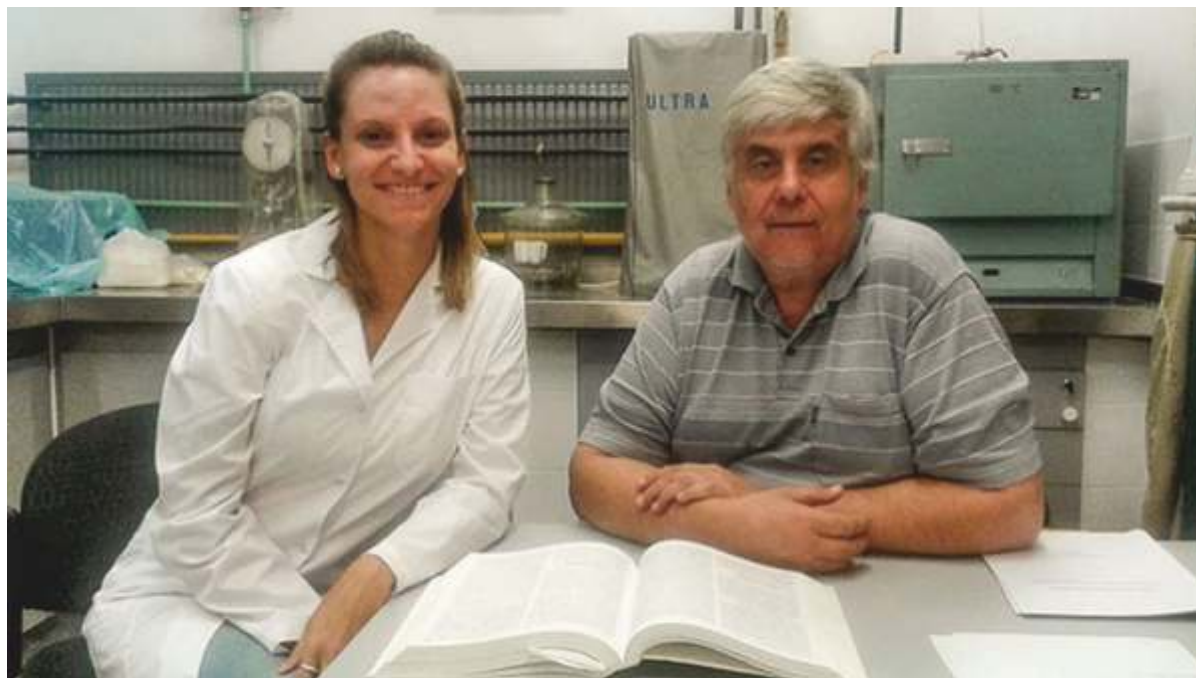
Desde 1925

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

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

# Cómo es el nuevo pan saludable creado por científicos de Santa Fe que busca revolucionar la industria

*Son panes de molde especiales con un alto contenido de proteínas y mayores niveles de fibra alimentaria y calcio. Podrían ser una alternativa más sana que los productos comunes elaborados con harina de trigo*



Las cifras de pobreza y hambre registrados en el país preocupan. En 2017 el Observatorio de la Deuda Social Argentina (ODSA) de la Universidad Católica Argentina (UCA) advirtió que en el país hay ocho millones de personas que viven en situación de pobreza.

Y con respecto a la seguridad alimentaria, advirtió que 6 millones de argentinos padecen hambre. En otros términos, uno de cada diez hogares no tiene los recursos para alimentar a su familia.

Frente a esta extrema necesidad, científicos de Santa Fe crearon un nuevo producto alimenticio extraordinario: un pan más saludable que el de trigo común.

Se trata de panes de molde especiales, con un

alto contenido de proteínas y mayores niveles de fibra alimentaria y calcio, que fueron formulados por científicos santafecinos y podrían ser una alternativa más saludable que los productos comunes elaborados con harina de trigo.

## ALIMENTARIA Y CALCIO

"Incorporamos a la formulación tradicional materias primas poco convencionales, pero de alto valor nutritivo y bajo costo, como harina de soja y concentrado de proteínas del suero, que es un subproducto de la industria láctea", afirmó la doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Melina Erben quien se desempeña como Becaria Posdoctoral del CONICET en el Instituto de Tecnología de Alimentos, que depende de la Facultad de



Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral (UNL), en la provincia de Santa Fe.

El desarrollo, reconocido en la revista "Food Science and Technology international", permitió obtener un pan que, según lo considerado por el Código Alimentario Argentino, como un producto con "alto contenido" de proteínas, que, además, tienen mayor calidad que las de un pan de molde o lacteado clásico elaborado a partir de harina de trigo.

#### Proporciones saludables

Erben hizo las pruebas en el Laboratorio de Panificación de la Facultad de Ingeniería Química de la UNL y obtuvo un pan de molde compuesto por una mezcla de casi 89% de harina de trigo, poco más de 8% de harina de soja y un 3% de concentrado de proteínas del suero.

#### proteínas

"Esta proporción es la que nos permite obtener un pan de molde con calidad tecnológica y sensorial aceptable y mayor calidad nutricional", destacó Erben, quien realizó su doctorado bajo la dirección del Magister Carlos Osella.

Aunque el sabor del nuevo pan difiere al de

uno tradicional, "el análisis sensorial demostró muy buena aceptabilidad global por parte de los consumidores", afirmó la científica de la UNL.

La formulación ya está disponible para ser transferida tanto a la parte estatal como a la privada.

"Este pan podría ser un alimento de interés social y, por lo tanto, ser incluido en programas de asistencia alimentaria, como una estrategia que permita mejorar el estado nutricional de algún sector de la población", puntualizó Erben, quien también señaló que podría atraer a consumidores que buscan opciones más saludables en su dieta.

**JULIO LEAL**

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Tel.: 15-4421-5655

## NO AL INGRESO DE PERSONAL NO AUTORIZADO A NUESTRAS CUADRAS DE ELABORACIÓN

Ante los hechos de público conocimiento, en el cual personal del Sindicato de Panaderos ingresó a la cuadra de elaboración de algunos colegas y, ante la falta de información de quienes nos dirigen actualmente, aclaramos a nuestros colegas que las únicas personas autorizadas a ingresar a nuestros locales de elaboración y venta son inspectores previamente identificados,

tanto sean del Municipio, Afip o Ministerio de Trabajo.

No vamos a permitir que ninguna otra persona ingrese a los mismos aunque esté acompañada por policías (los mismos solo cumplen función de guardia y prevención).







INFORME



## **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@uolsinetis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinetis.com.ar)

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

# 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





INFORME



**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**



# humor

## APODOS PARA BORRACHOS

- \* **Abeja obrera:** porque únicamente sale a chupar.
- \* **Algodón de enfermo:** Vive bañado en alcohol.
- \* **Antibiótico:** se toma cada 8 horas.
- \* **Armario de cocina:** Tiene todas las copas adentro.
- \* **Asistencia perfecta:** “Vino” todos los días.
- \* **Camión de B. J:** Va con la mona encima.
- \* **Bebé:** Se duerme chupando.
- \* **Bicicleta para oso:** Anda con los pedales más grandes.
- \* **Bombacha de goma:** no hay pedo que se le pase.
- \* **Caballo de ciruja:** ve una botella y para.
- \* **Calefón viejo:** No anda sin alcohol.
- \* **Camino de vaca:** Derecho a la bebida.
- \* **Cañita voladora:** Le sacan la botella y no se sabe para donde va a salir.
- \* **Caramelo de vidrio:** Se chupa al cuete.
- \* **Carburador de motosierra:** Porque en cualquier posición chupa.
- \* **Casa de campo:** Cada salida, una tranca .
- \* **Cemento:** Chupa hasta que queda duro.
- \* **Chapita:** O está pegado a la botella, o tirado en el piso.
- \* **Chicle pegado:** Siempre se "saca" con alcohol
- \* **Chupete caído:** Se levanta, se lava y se chupa.
- \* **Chupete sin hilo:** Se chupa y se pierde.
- \* **Cogote de novia:** Siempre está chupado.
- \* **Colibrí:** Sale siempre a chupar .
- \* **Corcho:** Si no está pegado al pico de la botella, está tirado en el suelo.
- \* **Dieta de la naranja:** Chupa media de día y chupa media de noche.
- \* **Difunta Correa:** Siempre rodeado de botellas.
- \* **Misil Exocet:** Va directo al blanco.
- \* **Febrero:** No tiene un día fresco.
- \* **Fotógrafo aéreo:** Siempre toma de arriba.
- \* **Genio:** Aparece inmediatamente al destapar una botella.
- \* **Guiso de porotos:** Es candidato al pedo.
- \* **Herradura:** Vive prendido al vaso.
- \* **Hielera:** Lo llenás de cerveza y podés llevarlo adonde quieras. .
- \* **Hombre con metas firmes:** meta vino, meta chupi y meta joda.

# SANTA FE, Panadería El Castillo: dos robos en menos de 24 horas

Robaron en la sucursal ubicada sobre Castelli y Avenida Peñaloza.

El ladrón ingresó con un cuchillo, amenazó a la empleada y robó dinero de la caja.



Graciela, la dueña del negocio, indicó que en lo que va del 2018 les robaron ocho veces.” Tengo bronca y odio, me dan ganas de matarlos a los que roban con tanta impunidad. Tener que trabajar a puertas cerradas no se puede, nuestros clientes no están acostumbrados”.

“Nadie está atento a lo que le pasa al de al lado. Nadie ve nada, cada uno se arregla como puede”.

**HARINA DE TRIGO**

**TIPO 000**

**ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630**



**HARIMOL**

*Sergio Kaliniuk*



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

**HARINA DE TRIGO  
TIPO 000**

**HARINA DE TRIGO  
TIPO 000**

# Alimentos cada vez más caros: harinas y panaderías al tope de las subas en lo que va del año

***En el sector se registraron aumentos de hasta el 90%. La canasta básica familiar aumentó 17% en el semestre pasado***



El aumento del dólar y la pérdida del poder adquisitivo no sólo se hacen notar en rubros como el textil o el de los electrodomésticos, sino que también enfrían el consumo de artículos de primera necesidad como son el pan, la yerba mate y las verduras, algunos de los productos que más aumentaron en lo que va del año, de acuerdo a un relevamiento del Defensor del Pueblo bonaerense.

En el contexto de escalada constante de precios, el organismo elaboró un relevamiento en toda la Provincia que mostró una realidad que afecta a los que

menos tienen: en lo que va del año, las harinas subieron casi un 90%. Como era de prever el aumento de esa materia prima provocó que en la primera mitad del año los precios en las panaderías se incrementaran un 53,63%.

El análisis, elaborado por el área de Asuntos Económicos en las 27 ciudades donde el organismo tiene delegaciones, arrojó que en lo que va de 2018 la canasta básica de alimentos subió un 17,39%. Puntualmente, el salto registrado en junio respecto a mayo, del orden del 3,69%, fue el de mayor impacto

en el año.

En el acumulado anual, además de la harina de trigo común (+88,25%), los productos que más subieron fueron la yerba mate (+81,19%); el postre de chocolate (+79,29%); la lechuga criolla (+66,27%); y la batata (+57,03%).

Al observar los rubros, las panaderías fueron las que más aumentaron (+53,63%), seguidas por las conservas (+31,46%); las frutas y verduras (+24,21%); almacén (+24,15); y carnicería (+12,21%).

Los alimentos están cada vez más caros y las panaderías están al tope de las subas en lo que va del año. “Nos debatíamos si subir 10 pesos la porción de tarta, pero cuando tuvimos que reponer la bolsa de harina 000 de 25 kilos nos encontramos que en un mes pasó de 280 pesos a 390 y la de 0000 llegó a los 450 pesos”, señaló con preocupación la responsable de una casa de comidas de la zona de diagonal 80.

## **TODAVÍA PUEDE SER PEOR**

Pero eso no es todo porque los distribuidores de harina advirtieron que en lo inmediato los precios volverán a sufrir una suba.

En una panadería de la zona de Plaza Azcuénaga se indicó que para atenuar el impacto del incremento de la harina, en el último mes se aumentó 4 pesos el pan que está a 50 pesos el kilo y 5 pesos la factura que cuesta 130 pesos la docena.

“Para los sectores más vulnerables, la harina y sus derivados son productos indispensables para su alimentación, ya que con un bajo costo pueden cubrir las necesidades diarias. Nuestro estudio muestra que estos aumentos son otro duro factor que golpea con fuerza a los que menos tienen”, sostuvo el Defensor

del Pueblo bonaerense, Guido Lorenzino.

Al poner la lupa sobre lo sucedido en junio, el informe también mostró que la zona noroeste de la Provincia es la que menos paga por los productos. En comparación con esta región, la zona centro paga un 10,79% más caro; la zona norte un 5,94% más; la sudoeste un 4,12% más; la Capital, Conurbano y alrededores un 3% más; y la zona sudeste un 2,02% más. “Estos indicadores, que hablan de grandes subas para los productos que más se necesitan, se suman a los incrementos desproporcionados de las tarifas de los servicios públicos, lo que muestra la grave situación que atraviesan las personas económicamente más vulnerables”, puntualizó Lorenzino.

El responsable de una verdulería de calle 49 reconoció que la inflación modificó los hábitos entre sus clientes y quienes antes llevaban frutas y verduras para la semana, ahora compran lo que usarán en el día.

“La lechuga es lo único que bajó porque en un momento estuvo poco más de 100 pesos el kilo y ahora cuesta 65 pesos; lo que está caro es todo lo que no es de estación como el zapallito, la berenjena, el brócoli y el choclo; la gente compra, pero mucho menos”, resumió el verdulero.

En tiempo de frecuente remarcación de precios, las ligas de consumidores aconsejan caminar, ver y comparar precios más que nunca. “En el súper chino que está a la vuelta de mi casa la harina leudante está a 38 pesos y en otro almacén que está a pocos metros, a 30 pesos y la misma marca, no sé a qué se debe la diferencia, pero es mucha para los que cuidamos el dinero”, apuntó Mirtha, una vecina de la zona de plaza Malvinas.

# Cámara de Panaderos de Zárate: En nuestra ciudad, “El Pan Nuestro” ya no es de cada día

*Con el afán de acompañar a los consumidores del vital alimento, los panaderos zarateños tomaron la decisión de nivelar en el menor costo posible el kilo de pan, por ende todas las panaderías haciendo un gran esfuerzo tienen a la venta el kilogramo en \$65, peleando los costos del aumento de la harina y los demás ingredientes que por el dólar se mueven. Ya no se compra todos los días, y se suele pedir “déme 15 o 20 pesos de pan...” aseguran panaderos que siguen sosteniendo comedores y “los pedidos de pan y facturas de ayer” que se vuelven a notar en el mostrador cada jornada. EL DEBATE entrevistó al presidente de la Cámara, Diego Benítez.*

El pan es una de las necesidades básicas que la gente requiere para subsistir, pe-ro actualmente las ventas del mismo no están pasando por su mejor momento gracias a un factor responsable: el constante aumento. Esto afecta notablemente más que nada a los panaderos; por ello, EL DEBATE conversó con Diego Benítez, presidente de la Cámara de Panaderos de Zárate. Diego, según su punto de vista y su cargo, expresó cómo viven esta realidad que golpea tan duro.

“El precio mínimo sugerido de venta hoy es de \$65, seguimos con este precio mientras se mantenga el valor de la harina”, expresó.

“Las ventas bajaron

considerablemente porque la gente sigue yendo con el mismo dinero a comprar el pan y prácticamente se llevan mucho menos por los precios”, disparó Benítez.

¿Cuál es la situación actual de las panaderías ante los aumentos de materia prima, servicio y caída de ventas?

“Está muy complicada, nosotros aumentamos pero no por eso tapamos lo que vivimos. Se ven muchas subas, no sólo de lo básico sino también del gas, la luz y el combustible. En Capital, el precio mínimo del pan es \$90 y nosotros \$65. Hicimos esto pensando en el vecino que se le complica comprarlo, ya que es en sí lo primordial que debe tener una familia. Esperemos

poder subsistir como venimos, los precios quedaron justos porque así lo decidimos”.

Los panaderos están más unidos que nunca y Benítez asegura que “Actualmente represento en la Cámara a 66 panaderos colegas, pero en breve podremos obtener los papeles de manera correspondiente, ya que desde hace décadas se viene pro-metiendo pero este hecho nunca fue realizado.

Agradezco a la gente que día a día nos apoya porque realmente lo precisamos para seguir ejerciendo nuestro oficio”, finalizó sabiendo que deben unirse para que “El Pan” siga siendo en la mesa de “cada día”, aunque está caro.



# Buscan la adhesión de las panaderías para bajar el uso de la sal

*El Ministerio de Salud y las panaderías de Ushuaia se reunieron en una mesa intersectorial para abordar el consumo de sal y promover su reducción en la elaboración del pan.*



El Ministerio de Salud y las panaderías de Ushuaia llevaron adelante una mesa de trabajo para buscar reducir la sal en la elaboración del pan, aunque sin perder el sabor del mismo.

La mesa intersectorial pretende la adhesión de las panaderías de Ushuaia a la iniciativa "Menos Sal Más Vida". En este marco, se realizó un primer encuentro del que participaron la responsable del Programa de Enfermedades No Transmisibles, Carolina Merlo; y la responsable del Programa de Alimentación Saludable, Silvina Acosta; y representantes de las panaderías El Artesano, La Perla, El Molino y Tante Sara.

"La reunión fue muy positiva", consideró la doctora Merlo, y detalló que "se dieron a

conocer los lineamientos generales de la iniciativa y se concientizó a los comerciantes sobre la importancia de reducir la cantidad de sal que se usa en la elaboración del pan".

La licenciada Acosta remarcó "el impacto que tendría la iniciativa si se pudiera lograr la adhesión de la mayor cantidad de panaderías de la ciudad, teniendo en cuenta que ésta reducción en la cantidad de sal no le modifica el sabor al producto y que, además, se lleva adelante en más de 9000 panaderías de nuestro país".

La profesional adelantó que "se planificarán próximos encuentros con la finalidad de poder continuar sensibilizando a otras panaderías".

# Importante pronunciamiento contra los despidos en la industria molinera

***Con la firma de más de 20 sindicatos, organismos de Derechos Humanos, centros de estudiantes de la universidad, organizaciones sociales, y políticas, la Unión Obrera Molinera Argentina de Tucumán ha dado a conocer a través de un comunicado la preocupante situación que se vive en el sector molinero.***

Reproducimos el comunicado de la Unión Obrera Molinera Argentina de Tucumán contra las suspensiones y despidos en la industria molinera:

## NO A LOS DESPIDOS Y SUSPENSIONES EN LA INDUSTRIA MOLINERA

En los últimos meses venimos asistiendo a una serie de ataques en los principales molinos harineros de Tucumán. En abril Molino Cañuelas anunció que este año se va de la provincia dejando en la calle a la totalidad de los trabajadores y sus familias. Dicen que ya no están interesados en renovar el contrato de arriendo que sostienen en una suerte de tercerización encubierta con la familia

Navarro, dueños de la fábrica de pastas secas Rivoli.

La situación se empieza a agravar también en otros molinos con pausas productivas cada vez más repetidas por el faltante de trigo. Es que en menos de seis meses el precio local aumentó casi un 70%, por la suba del precio internacional, la escalada devaluatoria que se traslada a los precios, y la decisión política del gobierno nacional de quitar las retenciones a las exportaciones.

Tanto los exportadores de trigo como los empresarios molineros especulan con los precios de este insumo de primera necesidad e importancia en canasta alimenticia de las mayorías

populares. El precio del pan en algunos comercios ya roza los 80 pesos el kilo. Esta situación tenderá a agravarse por las exigencias que impone el acuerdo con el FMI y por el aumento de la inflación prevista para los próximos meses. Y mientras suben los precios intentan cerrar paritarias que licuan el poder de compra de nuestros salarios.

En algunos molinos las patronales ya empiezan a despedir contratados y a suspender trabajadores, como ocurre en Trigotuc. En el Complejo Alimenticio San Salvador (CASS), despidieron a un compañero con legajo intachable, que venía reclamando una deuda de horas extras, por “protestón”. Rechazamos

este despido persecutorio y exigimos la reincorporación inmediata del compañero Miguel Figueroa.

Ante el inminente cierre de Molinos Cañuelas en la provincia, que también implica un ataque inaceptable contra la Comisión Directiva de la UOMA Tucumán que tiene a la mitad de sus miembros bajo amenaza de despido, y en repudio a las suspensiones y despidos persecutorios en distintos molinos, llamamos a la unidad de los trabajadores y a la más amplia solidaridad para que esta vez la crisis no la paguen los trabajadores y el pueblo.

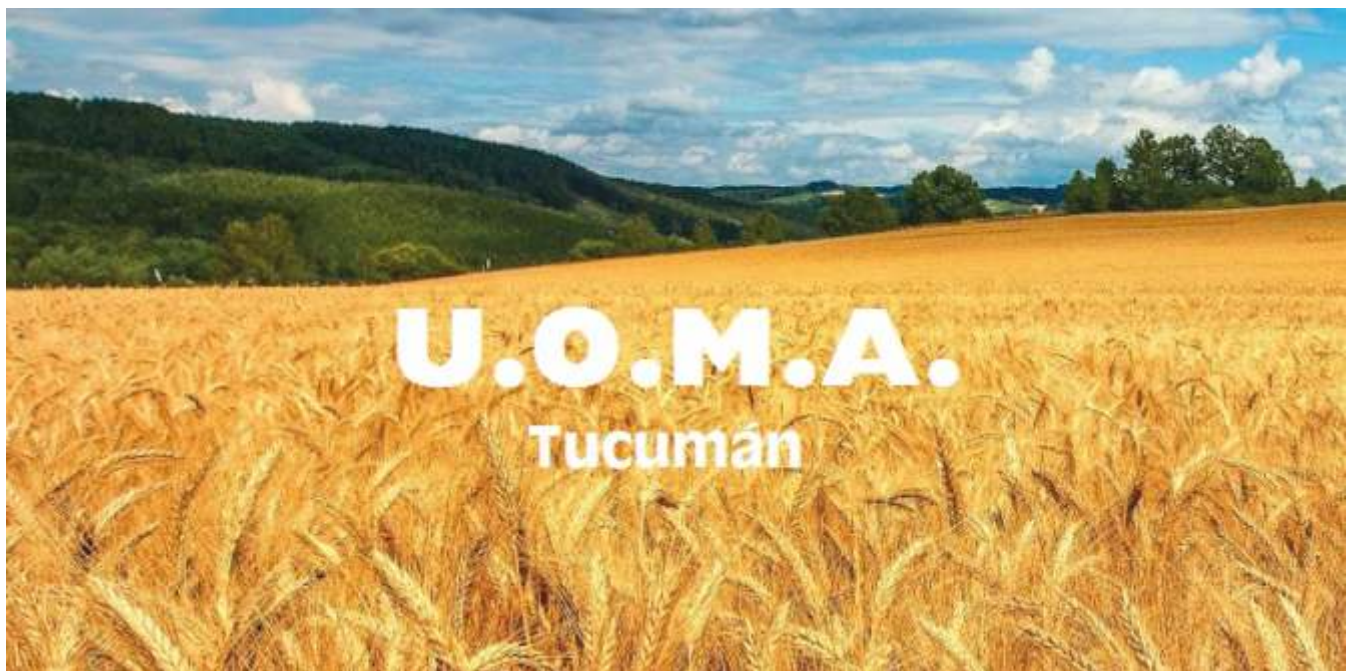
UOMA Tucumán  
Julio de 2018

Adhieren:

Sindicatos: Unión Obrera Metalúrgica (UOM) – Unión Obrera de la Construcción de la República Argentina (UOCRA) – Sindicato de Empleados y Obreros del Comercio (SEOC) - Federación Obrera Tucumana de la Industria Azucarera

(FOTIA) – Federación de Empleados de la Industria Azucarera (FEIA) – Sindicato de Trabajadores de la Industria Alimenticia (STIA) – Sindicato de Mecánicos y Afines del Transporte Automotor (SMATA) – Sindicato de Empleados Textiles de la Industria y Afines (SETIA) - ATE Tucumán – CTA Autónoma Tucumán – Sindicato Argentino de Trabajadores de la Industria Fideera (SATIF) - Sindicato de Trabajadores Judiciales (SiTraJu) – Sindicato de Obreros de la Industria del Cuero (SOIC) – Sindicato Municipal de Aguilares – Sindicato de Trabajadores de Enfermería (SiTE) – Sindicato de Vendedores Ambulantes (SIVARA) - Asociación de Docentes e Investigadores de la UNT (ADIUNT) – Sindicato Argentino de Docentes Particulares (SADOP) – Unión Docentes Tucumanos (UDT) – Gremio de Docentes e Investigadores de la UNT (GDIUNT) - Sindicato de Técnicos Supervisores Telefónicos –

Sindicato de Artes Gráficas de Tucumán – Corriente Federal de Trabajadores – Movimiento de Agrupaciones Clasistas - Organismos de DDHH: FADETUC - CeProDH – Andhes – APDH – Liberpueblo - Laura Figueroa (abogada de DDHH) - Centros de Estudiantes: Centro de Estudiantes de la Facultad de Artes (UNT) – Centro de Estudiante de Filosofía y Letras (UNT) – Centro de Estudiantes de Bioquímica, Química, y Farmacia (UNT) – Centro Unico de Estudiantes de Psicología (UNT) – Centro de Estudiantes de la Facultad de Cs. Naturales (UNT) - Organizaciones sociales: Espacio #NiUnaMenos - Casa de las Mujeres Norma Nassif – Multisectorial de Mujeres – Pangea Colectivo de Trabajo Autogestionado - Organizaciones políticas: FPDS Corriente Nacional – PTS / FIT - Pan y Rosas – Partido Obrero / FIT – Izquierda Socialista / FIT – PTP / PCR - MST - Las 49 – y siguen las firmas...





# humor

**CUIDEMOS EL AGUA!!**



**BEBAMOS SOLO CERVEZA!!!**

**Un hombre borracho llega y se sienta a comer y su mujer le dice:**

- **¿Te sirvo?**
- **Y él contesta:**
- **A veces.**

## **FRASES GRACIOSAS**

- \* Vayamos al GRANO. (Un dermatólogo)
- \* Vayamos por partes. (Jack El Destripador)
- \* Yo empecé comiéndome las uñas. (La Venus de Milo)
- \* Cuando te FUISTE me dejaste un sabor amargo en la boca. (Monica Lewinski)
- \* ¡Me las PAGARÁS! (Fondo Monetario Internacional)
- \* ¡Basta ya de realidades... queremos PROMESAS! (Los pobres)
- \* Tengo un corazón de piedra. (Una estatua)
- \* Si yo fuera SUPERMAN, te llevaría VOLANDO, pero como no lo soy... ¡te jodes y te vas ANDANDO!
- \* He hecho todos los cálculos, y no podemos permitirnos seguir manteniendo al PERRO. Firmado: El GATO.
- \* Quien habla mal de mí a mis espaldas mi CULO lo contempla. (Winston Churchill)

La celosa esposa de un hombre de negocios, desconfiaba de su marido cuando salía de viaje porque este se lleva a su sensual y bella secretaria. Ella decidida a saber la verdad contrata a un Investigador Privado para que siga al infiel marido y a la bella secretaria.

Al día siguiente el investigador privado le manda un correo electrónico a la mujer pero este solo decía --NEGOCIO--.

La mujer no entendía que trataba de decir el Investigador con esa palabra. A los 2 días recibe otro e-mail pero este nuevamente solo decía -NEGOCIO- y diario le caía a su correo la respuesta del Investigador pero igual solo decía la misma palabra "NEGOCIO". La mujer toda enojada espera a que regrese el Investigador y por fin cuando lo tiene enfrente le dice toda enojada...

- *¿Usted cree que yo le pague tanto dinero solo para que me dijera algo que yo ya sabía?*
- *Calma, señora calma -dice el detective- sepa usted que el correo es un medio inseguro de darle yo mis informes...yo por eso se lo mande en clave para que nadie sepa lo que le decía...*
- *¿En clave? ¿Pero que clave es para mí decirme diario la palabra NEGOCIO? Dice la mujer molesta.*
- *Si señora es una clave... solo lea la palabra NEGOCIO al revés.*

## APODOS DE MUJERES GASTADORAS:

- \* **Bolsillo con chinchas:** Te hace bolsa la tarjeta.
- \* **Cantimplora de beduino:** Sale llena y vuelve seca.
- \* **Carnicería sin techo:** porque la mosca le viene de arriba.
- \* **Collar roto:** No le cierran las cuentas.
- \* **Cuatro dividido dos:** De resto queda cero.
- \* **Enana de nacimiento:** No sabe lo que es medirse.
- \* **Fin de mes:** En los shoppings se nota cuando llega.
- \* **Gobierno menemista:** No se fija en gastos
- \* **Lombriz solitaria:** Se come lo que guardaste.
- \* **Mesa de luz dinamitada:** Te revienta la tarjeta.
- \* **Mostrador de panadería:** Se llena de facturas todo el tiempo.
- \* **Nafta Súper:** Porque cada día más cara.
- \* **Piedra pinchuda:** Te hace pelota el bolsillo.
- \* **Referí:** Te hace bolsa si saca la tarjeta.

## APODO DE HOMBRES CORNUDOS:

- \* **Camionero sin retrovisor:** A cada rato lo pasan pero no sabe quién es.

\* **Dinosaurio:** tiene cuernos hasta en el lomo.

\* **Huevo Roto:** Porque la clara se le fue con otros

\* **Oreja de toro:** Esta cerquita de los cuernos.

\* **Rinoceronte:** Tiene cuernos hasta en la nariz

\* **Toro nadando:** Sólo se le ven los cuernos.

\* **Transporte de ganado:** Está rayado por los cuernos.

\* **Vaca muerta:** Tiene cuernos pero no dice ni 'mu'.

\* **Vikingo vago:** No se saca los cuernos ni para dormir.

\* **Sombrero de brujo africano:** Lleno de cuernos.

\* **Ciervo embalsamado:** Los ojos son de vidrio, pero los cuernos son de verdad.

\* **Huevo roto:** Se le fue la Clara.

\* **Oreja de toro:** Está a un paso de los cuernos.



# VENTA DE FONDO DE COMERCIO

## PANADERIA Y CONFITERIA

6 BOLSAS X DIA PROMEDIO.  
KILO DE PAN.40 PESOS.  
EXCELENTE UBICACION.  
CON VIVIENDA.  
EN LEZAMA, A 150 KILOMETORS DE CAPITAL  
POR RUTA 2

**CONTACTO: TEL 02241.15580656**

**VENDO**



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



## 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

### **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“PAN CON PAN”

### **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

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

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

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

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

### **LEVADURAS**

“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

“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



# LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.

