



---

# EL GREMIO PANADERO

*La Revista de  
los Panaderos*

AÑO 19 - Nº 89  
Noviembre del 2018



# 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 Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



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

# 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>Santa Fe: Aumenta el pan</i> .....	4
<i>Formosa: Pan a \$50</i> .....	5
<i>Panaderos en Alerta</i> .....	6
<i>Catamarca: Pan a \$65</i> .....	7
<i>Córdoba: Aumento del 15%</i> .....	8
<i>Salta: Panaderías en peligro de extinción</i> .....	9
<i>AGME: La mejor Sobadora</i> .....	10
<i>Humor</i> .....	12
<i>Sgo. del Estero: Escasea la materia prima</i> .....	14
<i>San Juan: Aumentó el pan</i> .....	16
<i>Tucumán: Aumenta el pan 10%</i> .....	17
<i>C.A.B.A.: Pan a \$90</i> .....	18
<i>La Plata: Pan a mitad de precio</i> .....	19
<i>Cipoletti: Otro aumento</i> .....	20
<i>Misiones: Plan Ahora Pan</i> .....	21
<i>Lesaffre: Mesas Dulces</i> .....	22
<i>Más para los niños</i> .....	26
<i>Chile: Producto cancerígeno</i> .....	27
<i>Lesaffre: Ciclo de Seminarios</i> .....	28
<i>CIPU Matanza Sur</i> .....	30
<i>Humor</i> .....	36
<i>Sergio Kaliniuk: Productos INDUPAN</i> .....	37
<i>Corrientes: No hay harina</i> .....	40
<i>San Juan: Terrible incendio</i> .....	41
<i>Familia Marichich</i> .....	42
<i>Humor</i> .....	44
<i>Clasificados</i> .....	46
<i>Guía de Proveedores</i> .....	47

# PIDEN 5 AÑOS DE CÁRCEL PARA HOMBRE QUE ROBÓ PAN POR HAMBRE

**Por un robo en una panadería, un hombre podría enfrentar una pena de cuatro años y diez meses en prisión en Barcelona, España**

De acuerdo con información de eldiario.es, la fiscalía argumentó que el acusado lastimó a la encargada del negocio con un envase de refresco, sin embargo, testigos del robo dicen que el hombre sólo quería comer algo y que no fue un acto violento.

La razón de la petición de prisión tan elevada es que el Ministerio Público considera que el hombre, que no tiene antecedentes penales, utilizó la fuerza para cometer el delito.

Asimismo, la Fiscalía, según el diario, sostuvo

que el hombre lastimó a la empleada con un envase roto para conseguir un bocadillo.

Por su parte, el acusado declaró que rompió el envase para hacerse cortes en los brazos, “demostrar que tenía hambre y llamar la atención”.

Tanto los testigos como el acusado coinciden en que no intentó llevarse el dinero de la caja ni objetos, tan solo un bocadillo tras haber intentado que un cliente de la panadería le comprara algo de comer.

**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.omarrodriguezsrl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsrl.com.ar

# HOMBRE MUERE AL ATRAGANTARSE CON UNA MEDIALUNA EN CONCURSO DE COMIDA

*La localidad argentina de Pinamar fue escenario de un trágico incidente, luego de que un hombre falleciera tras atragantarse con una medialuna, pieza de panadería conocida como cachito y cruasán en otros países de Sudamérica*



Pinamar, ubicada en la costa argentina, fue escenario de la Fiesta de la Medialuna, evento que celebraba su primera edición y que en uno de sus concursos premiaba a quien comiera más unidades de este aperitivo. Todo fue interrumpido cuando Mario Melo, uno de los participantes, se atragantó con un trozo de pan.

Los médicos presentes intentaron reanimarlo y lo trasladaron de

inmediato al Hospital Municipal de Pinamar, según recoge el diario argentino La Nación.

“De repente el locutor del evento empieza a gritar: ‘Un médico, un médico’. Enseguida subí al escenario y ya estaban ayudándolo. Había aspirado, comido exceso de medialunas que le tapó la vía aérea y le provocó un paro respiratorio”, contó Walter Ciancio, director del establecimiento de salud citado, a la televisión argentina.

Pese a los esfuerzos del personal médico, Melo no pudo superar la situación crítica y falleció poco después.

“Se intentó sacarle la comida de la boca, lo levantamos entre cuatro, se lo intentó reanimar, pero lo tuvimos que trasladar. Murió porque se tapó con la comida”, explicó Ciancio.

- Figura del deporte - Mario Melo tuvo un pasado importante como boxeador en Argentina y en sus mejores tiempos fue conocido como ‘Mazazo’. Según recoge Clarín, entre los años 80 y 90 acumuló 21 victorias, 17 de ellas tras noquear a sus rivales, llegando a ser campeón argentino y sudamericano en las categorías de pesados y semipesados.

# RAFAELA. ROBÓ BOLSA DE HARINA DONDE TRABAJABA

Efectivos de la Seccional 1ª de nuestra ciudad detuvieron a un sujeto, empleado de una Panadería local, por resultar autor del robo de una bolsa de harina.

Un sujeto de 30 años de edad resultó detenido luego de sustraer harina desde su lugar de trabajo, de acuerdo a información emanada desde la oficina de Relaciones Policiales de la Unidad Regional V.



El ilícito se produjo en una Panadería de la ciudad, donde el privado de su libertad se apoderó de una bolsa de harina.

Poco después se llevó a cabo el arresto del malviviente, y el secuestro de una motocicleta Keller y una bolsa de harina de 20 kilos.

**CA-MI S.R.L.** 

**DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA**

**HARINA-AZUCAR-GRASA-MARGARINAS-DULCE DE LECHE  
MERMELADAS-CREMAS-TOMATES-LEVADURAS-JALEAS**

**STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DIA EN TODA LA ZONA SUR...**



**SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS**

**CA-MI S.R.L.**

Materias Primas Para  
Panaderías y Confiterías



**4273-2172**

J. D. Perón 3340 - BANFIELD

# Internos producen diariamente panificados para 5.500 personas

***Elaboran facturas para 50 instituciones escolares públicas, asilos y el Hospital “Abraham Piñeyro”. El emprendimiento cuenta con el apoyo y coordinación de la Fundación Marianista y el Poder Judicial***



La panadería solidaria funciona en el marco de un proyecto de la Fundación Marianista Junín, coordinado por psicólogos y el capellán del penal, Roberto Giovanettone. Su objetivo es la elaboración diaria de facturas y otras delicias que llegan a abastecer a más de 50 instituciones escolares públicas de Junín entre las que se destacan merenderos infantiles, asilos de ancianos y el Hospital “Abraham Piñeyro”, entre otros.

Al respecto, el ministro de Justicia de la provincia de Buenos Aires, Gustavo Ferrari, afirmó que “la decisión política de la gobernadora, María Eugenia Vidal, es la de llevar adelante proyectos que procuren generar a las personas detenidas oportunidades laborales y brindar hábitos laborales para afrontar la reinserción social”.

El material para la realización de los productos en la Unidad 16 es donado por la

Fundación Misión Marianista. El emprendimiento, que cuenta también con la colaboración de otras instituciones como el Poder Judicial de Junín, la Cámara de Apelaciones y la Defensoría General, fue galardonado con el Premio Poliedro en el año 2017.

## Experiencias

Lucas, uno de los internos que se desempeña en la panadería explicó que para él “el proyecto es satisfactorio por donde lo mire. En lo individual me ayudó a pensar en ir aprendiendo sin miedo al fracaso, y en lo grupal estoy muy feliz con las amistades que hice”.

La Directora de la Unidad 16, Amorina García, destacó el rol que tiene el aprendizaje de oficios de la reinserción social de los internos. “Además del lado solidario que tiene la panadería es importante destacar que tenemos varios casos de personas que recuperaron su libertad y hoy llevan adelante panaderías en la ciudad. Eso evita que vuelvan a reincidir”.

En tanto, el capellán general del Servicio Penitenciario Bonaerense, presbítero Eduardo Lorenzo, sostuvo que “el nuevo nombre de la cultura debe ser solidaridad y aquellos hermanos que equivocaron el camino hoy se redimen con el fruto de sus manos. Sin dudas la Iglesia sigue encontrándose con los invisibles para este mundo, abrazando a los que más sufren y construyendo la dignidad de la vida”.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**RC** ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

[www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar) - [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires



21 de octubre

*¡Feliz Mes*

**DE LA MADRE!**



**mapriconf**

DISTRIBUIDOR OFICIAL



Encontrá todo en un solo lugar

40 años  
juntos



Thomás Edison 3547 Isidro Casanova Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 [www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar)

# Panadero preso por apalear 3 veces en 10 días a su pareja

*Lo medular: se alzaba con la plata del pan para financiar su inclinación al alcohol. Su pareja le dijo basta y estalló el escándalo.*



En los últimos diez días, una joven friense soportó despierta una pesadilla, blanco de tres palizas en manos de su pareja, proclive a las humillaciones por celos y alcohol.

El caso tomó estado público después de las 22 de la noche del Sábado.

Una joven de 20 años se presentó ante las autoridades de la Comisaría Tercera del Menor y la Mujer de Frías. Reveló que momentos antes su concubino intentó agredirla tras una discusión, sin lograrlo debido a la intervención providencial de un sobrino.

Días tortuosos

Las razones, según los dichos de la denunciante, radicarían en los constantes reclamos que le hacía su pareja, adicta al alcohol.

A la vez, relató la damnificada, el hombre -con su actitud, socavaba los ingresos económicos de la familia provenientes de la venta de pan casero.

Además, la joven, desbordada por el nerviosismo que genera una situación de esta naturaleza, habría confiado al personal policial que llevaba cuatro años de convivencia con su pareja, que no sería la primera vez que éste la

agredía.

Recordó que el 25 de octubre recibió una feroz golpiza, agresiones de las cuales mostró secuelas en brazos y piernas, las que, al ser examinadas por el facultativo médico, se constató que serían compatibles con los golpes recibidos.

Procedimiento

De inmediato, efectivos policiales informaron a la fiscalía de género que se encontraba de turno sobre la denuncia de la víctima.

Los funcionarios dispusieron que una comisión policial aprehenda al acusado, procedimiento que se llevó a cabo posteriormente cuando los efectivos arribaron a una vivienda del barrio Esperanza II de la "Ciudad de la Amistad".

Los policías cumplieron con la orden judicial y trasladaron al sujeto a una celda de la dependencia en cuestión.

# INVENTARON UN BIOCOMBUSTIBLE CON HARINA, ASERRÍN Y PAPEL



El servicio del gas natural en las localidades del Valle de Calamuchita, Córdoba, no llega a todos y gran parte de la población se ve obligada a utilizar leña, combustibles líquidos y electricidad para calefaccionar sus hogares, a costos cada vez más altos.

Ante este problema, los alumnos de séptimo años de la escuela IPET 76 "Gustavo Riemann", de Villa Rumipal, inventaron un combustible sustentable, hecho de harina, aserrín y papel, que reemplaza a la leña y posee buen poder calorífico, bajo costo y acopio limpio en hogares.

"El proyecto surgió el año pasado en el marco de la materia "Operaciones y Procesos". Teníamos que idear un proyecto solucionando una problemática de la comunidad que trascendiera las paredes del colegio y que además ayudara al medioambiente. De esa idea nació el biocombustible de aserrín y papel. De hecho, los cinco integrantes del grupo estamos afectados por esta problemática, porque ninguno tiene gas natural en su casa", contó la alumna Camila Del Río.

"En Calamuchita se desarrolla el 70 por ciento de la actividad forestal de Córdoba y hay más de 30 aserraderos, que producen mucho aserrín - nuestra principal materia prima-, lo que se vuelve un gran foco de incendio y contamina las napas al estar estacionado sin ningún uso", explicó.

"El proceso comenzó solo con aserrín, pero no se unía y no queríamos compactarlo porque después no puede usarse en cualquier artefacto. Hay un producto así llamado Pellet, pero necesita una estufa con inyección de aire que vale cerca de 40 mil pesos. Lo que hicimos fue unirlo al papel -que no se recicla ni se trata y se desecha directamente en los vertederos- y

logramos un producto que se adapta a salamandras y hogares, comunes en las casas de la zona", dijo Del Río.

"Como el concurso "Soluciones para el Futuro" nos pedían validaciones -recordó la alumna- fuimos por diferentes casas del Villa Rumipal para que lo probaran. El resultado fue que no sólo tiene muy buena combustión y genera buen calor, sino que es limpio y puede almacenarse bien en las casas. Además no genera residuos: tiene muy baja cenizas y no genera carbón. Hasta se podría decir que es rico su olor", contó la chica, que el año próximo comenzará a cursar Ingeniería.

El LADPAC -su nombre remite a la primera idea "Leña a partir de Aserrín Compactado"- es muchísimo más barato que la leña, que cuesta 3 mil pesos la tonelada y te dura sólo una semana. "Nuestro producto cuesta 7 pesos el kilo -que, como es muy liviano, es un montón- y con 200 gramos te calefaccionás durante 45 minutos. Es seguro y fácil de usar, porque se quema en su propia bolsa de papel reciclado", dijo.

Materias Primas para la Industria Alimenticia  
"la mejor relación calidad-precio a su alcance"  
UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

**argent s.a.**

Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

**ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES**

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.  
Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696  
argenitvta@yahoo.com.ar  
www.argenit-sa.com.ar



# humor



## APODOOS GRACIOSOS

- \* **Campanita:** es tan-ton-tín.
- \* **Campeón de Natación:** ocho horas nada y el resto descansa.
- \* **Campeona de Natación:** porque nada de pecho, y nada de espalda.
- \* **Canaleta:** porque se baña cuando llueve únicamente.
- \* **Caño de colectivo:** la manosean todos.
- \* **Cañon:** porque lo cargan por el culo.
- \* **Caramelo bajo la cama:** está lleno de pelusas.
- \* **Carbón:** porque se prende en todos los asados.
- \* **Carburador de motosierra:** porque en cualquier posición chupa.
- \* **Carnicería sin techo:** porque la mosca le viene de arriba.
- \* **Carrito de choripán:** le haría falta un baño.
- \* **Carro atmosférico:** le saca la mierda al barrio.
- \* **Casa Rosada:** porque se va en frente.
- \* **Casa quinta:** tiene dos grandes entradas y una pileta al fondo.
- \* **Cebolla:** tiene más pelos en el culo que en la cabeza.
- \* **Cebra:** yegua, rayada hasta el culo y andá a montarla.
- \* **Cemento:** chupa hasta que queda duro.
- \* **Cena de navidad:** chanco y pavo.
- \* **Chacarera:** media vuelta y adentro.
- \* **Chanchito de yeso:** hay que romperle el culo para sacarle algo de plata.
- \* **Chanco con cerveza:** porque es de lo más pesado.
- \* **Chapa de Cartón:** porque es negra, blanda y fácil de clavar.
- \* **Chapa de Techo:** porque si no la clavás se te vuela.
- \* **Chapita:** o está pegado a la botella, o tirado en el piso.
- \* **Charango:** antes era peludo.
- \* **Chicle:** no lo traga nadie.
- \* **Chicle laxante:** porque hace cagar a todo el mundo.



  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



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



+54 9 11 2293 2700

# “Acá no existe un rumbo de nada, hay que ver el día a día”

**Desde el Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata insistieron por la grave crisis que afronta el sector, a raíz del fuerte aumento de los insumos y las tarifas. “Estamos colaborando mucho más de lo debido. La situación es muy delicada”, afirmaron.**

Desde el Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata insistieron en la “grave” crisis que afronta el sector como consecuencia del fuerte aumento que acusan en las tarifas y los insumos y cuestionaron al Gobierno por la incertidumbre que genera la “falta de rumbo económico”.



referente del sector recordó que la bolsa de harina de 50 kilos hoy se encuentra en un promedio de 850 y 900 pesos, cuando a principios de año se comercializaba a 250 pesos. “Es muy difícil sostener esto”, aseveró.

Al ser consultado por el presente de la actividad, Carlos Monzón, quien está al frente de la entidad, remarcó que la industria que representa es una de las “más afectadas” ya que el impacto del “tarifazo” repercute en la luz, el agua y el gas.

“Hace dos años que venimos de tarifazo tras tarifazo y estamos en una situación muy delicada, y la situación del país no dista de cómo estamos los industriales”, señaló, y aclaró: “La diferencia es que nosotros tenemos que elaborar día a día a otras industrias que por ahí pueden parar un mes o directamente dejar de producir por un lapso”.

A su vez, sobre la suba de insumos, el

“El industrial está colaborando más de lo debido, se está aguantando los aumentos y no traslada a los precios, y trata de sobrellevar una situación delicada porque lo que no hay acá es rumbo económico”, apuntó, en declaraciones a El Marplatense.

En este marco, el máximo responsable del Centro de Industriales Panaderos cuestionó la postura del Gobierno por la falta de políticas para estimular una mayor sostenibilidad de la actividad. “Los funcionarios escuchan y reciben pero no toman decisión de ningún tipo”, criticó.

“La única decisión que toman es subir tarifas, seguir llevándonos a algo que se está tornando a algo medio insoportable porque no te dan los números. Acá no hay un rumbo de nada, y tenemos que ir viendo el día a día”, advirtió.



## ***Asesoramiento de Imagen para Eventos***

**SILUETA Y COLORIMETRÍA / TIPO DE PEINADO  
Y MAQUILLAJE / ACCESORIOS**

**Alejandra Belvedere (Asesora de Imagen)  
Cel.: 15-2293-2700  Alejandra Belvedere asesoría de imagen**



# Lesaffre Argentina lanza la primera app para Panaderos

*La empresa productora de levaduras lanza una aplicación móvil para panaderos y distribuidores que ofrece información técnica, recetas y crea una red global de cooperación, es la primera de este tipo en el país.*

En sintonía con una política de innovación constante y con el objetivo de acompañar a los especialistas en sus necesidades y brindar soluciones, Lesaffre Argentina lanza su aplicación móvil para panaderos y distribuidores. Esta iniciativa que demandó una inversión de \$ 360.000 y un proceso de trabajo de seis meses para su puesta en marcha, abre un canal directo donde los expertos del sector podrán consultar sobre productos, recetas, geolocalización de los distribuidores más cercanos, como así también una serie de beneficios específicos.

Dicha aplicación, que es de uso libre, sin restricciones e interactiva, está diseñada para dispositivos móviles (corre en Android y en IOS) y requiere registro de usuario y validación por e-mail o sms (registro libre ofrecido en Google Play Store y Apple Store).

En la aplicación, que permite agilizar y



profundizar el contacto directo con la Lesaffre, los Panaderos podrán consultar información sobre la empresa, sus productos y fichas técnicas de los mismos, además de consultar recetas y videos de elaboración.





# Surge un nuevo talento de la Panadería

*En el marco de la ExpoCIPDO (Exposición del Centro de Industriales Panaderos del Oeste), Lesaffre Argentina brindó apoyo para la realización del Campeonato de Panadería, donde resultó ganador Leonardo Ferreira, de la Panadería Las Delicias de Rodolfo (Morón).*

En el marco de la ExpoCIPDO, se realizó el Campeonato de Panadería de Zona Oeste el 10 y 11 de octubre, donde los participantes

elaboraron en seis horas, cuatro productos diferentes: Pan Flautita, Panes saborizados,

*(Continúa en la página siguiente)*

## 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 Confeiterías y Pizzerías**

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



Medialunas de grasa y Medialunas de manteca. Un jurado de especialistas compuesto por Sergio González, DT de la Selección de Argentina de Panaderos; Viviana Zucatti, jefe del Baking Center™ de Lesaffre; Vicente Campana, principal referente de la pastelería italiana y Oscar Iarusi, profesor de la Escuela de Panadería del CIPDO, eligió a Leonardo Ferreira como ganador del certamen. El premio consistió en una suma de \$5000 y un curso de capacitación.

El peso, el sabor, el tamaño, la crocancia, la uniformidad de los productos y la textura, fueron algunas de las cualidades y características de los productos elaborados que el Jurado tuvo en cuenta a la hora de

puntuar a los participantes.

Leonardo, que trabaja en la Panadería Las Delicias de Rodolfo (Morón), tiene 26 años y ejerce la profesión de panadero desde hace siete.

“Nuestro país cuenta con una notable tradición en panadería y desde Lesaffre acompañamos al profesional panadero con innovación y capacitación. Este tipo de eventos nos muestran el talento de las personas que día a día nos traen el pan nuestro de cada día a la mesa. ¡Felicitaciones!”, expresó Enrique Finochietto, responsable de Marketing de Lesaffre Argentina.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, “LEVEX”, “PANEÓ”, “LEVINA”, “LEVASAF”, “KASTALIA”, y “SAF INSTANT”, la línea de mejoradores para panificación “MAGIMIX”, y las pre-mezclas para pastelería “INVENTIS”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas. También, debido a su vasta experiencia en productos para la fermentación y su espíritu innovador también cuenta con unidades de negocios para otros mercados: Fermentis, fermentos para la producción de cervezas, vinos y bebidas espirituosas; Phileo, Alimentación animal; BioSpringer, Industria Alimentaria; Leaf; Bio-combustibles y Agrauxine, Fertilizantes Biológicos, aporta innovación a un sin número de actividades en el mercado argentino, con la calidad que caracteriza a LESAFFRE en todo el mundo.



**Servicio  
Técnico  
de  
Hornos  
Rotativos**

**JULIO LEAL**

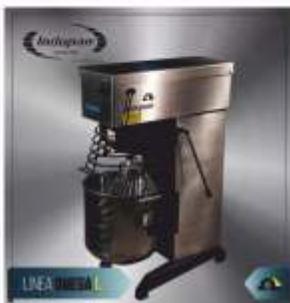


**Tel.: 15-4421-5655**

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

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

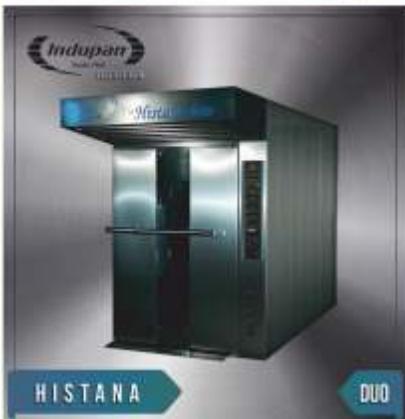
**HORNOS Y MAQUINAS DE  
PANADERÍA Y CONFITERÍA**



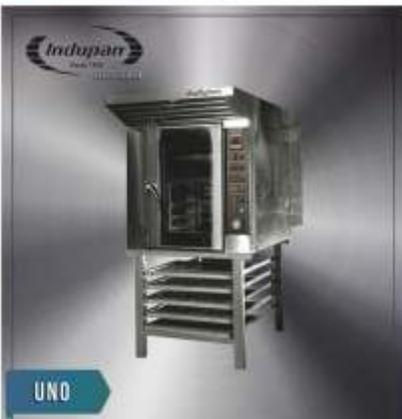
**REPRESENTANTE DIRECTO**

**INDUPAN**

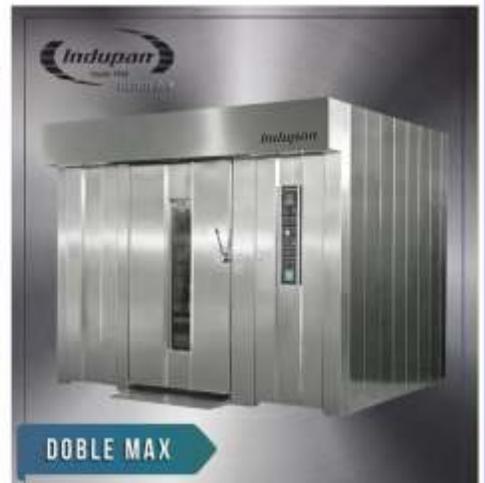
**INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES**



**HISTANA**



**UNO**



**DOBLE MAX**

**NICJU S.R.L.**  
Distribuidor Oficial  
*"Unidos por la calidad"* **calsa\***  
[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar) - 4488-8088

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

## 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



## 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**



# CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

■ ■ ■ Desde 1925 ■ ■ ■



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)

HARINA DE TRIGO  
TIPO 000

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

HARINA DE TRIGO  
TIPO 000



**HARIMOL**  
*Sergio Kaliniuk*



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

**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 GRACIOSOS

- \* **Chimichurri:** siempre sobre las carnes más fieras.
- \* **Chupete caído:** porque se levanta, se lava y se chupa.
- \* **Chupete sin hilo:** porque se chupa y se pierde.
- \* **Ciento cincuenta:** gamba y media.
- \* **Cinturón de seguridad:** apenas se sube a un auto se lo ponen.
- \* **Cinturón negro:** porque ya entregó el marrón.
- \* **Cisne:** es más que ganso.
- \* **Citröen:** no tiene pique, pero tampoco se calienta.
- \* **Coca Cola:** se consume con pajitas.
- \* **Coche fúnebre:** porque acompaña pero no entierra.
- \* **Cocina a leña:** es vieja, pero caliente.
- \* **Codo afuera del colectivo:** porque le asoma la pelada.
- \* **Cola-less:** no sirve ni para tapan una zanja.
- \* **Colchón gitano:** negro, grande y deforme.
- \* **Colectivo sin frenos:** se come todas las paradas.
- \* **Collar de Rulemanes:** porque es muy molesto.
- \* **Collar de sandias:** por lo pesado.
- \* **Conejo negro:** no hay mago que lo haga laburar.
- \* **Copa Llena:** la vuelcan a cada rato.
- \* **Corazón de elefante:** porque es el bobo más grande que existe.
- \* **Corbata de muerto:** se la ponen de lástima.
- \* **Corcho:** si no está pegado al pico de la botella, está tirado en el suelo.
- \* **Cornalito:** sale con medio mundo.
- \* **Corpiño:** porque siempre se le prenden de atrás.
- \* **Curso de pueblo:** tiene muy pocas luces.
- \* **Cortina de baño:** pura argolla.
- \* **Crimen perfecto:** no le encuentran la pistola.
- \* **Cruzando la calle:** se va en frente.
- \* **Cubre cama:** solo tiene flecos a los costados

# 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.**



### **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” Alabariños 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.

