

*TODA LA INFORMACIÓN QUE NECESITAN LOS
PANADEROS DE CAPITAL Y GRAN BUENOS AIRES*



HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS

Burner®

4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

El nombre de su Confitería, bien impreso
en un papel de calidad
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

IDEAL PARA:

**PREPIZZAS,
PAN FRANCES,
PEBETES,
PAN CASERO,
PAN DE MIGA,
PAN DE HAMBURGUESA,
PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)**

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para: Puffidos, Pan dulce, Salsitas,

- Sustituye la grasa
- Más desarrollo en el horno
- Más económica
- Baja en calorías

LECITEC

Quintana 2516
(1752) Lomas del Mirador
BUENOS AIRES - ARGENTINA
Tel./Fax: 4699-4434
www.lectec.com.ar

TECNOLOGIA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto
10 kg.

!!! AHORRE COSTOS!!!

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



(011)

4699-4434

Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

info@lectec.com.ar / www.lectec.com.ar

INDUSTRIALES PANADEROS

**PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA**
EN PANADERÍAS, DEPOSITOS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario

FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 3- N° XV

Diciembre/Enero del 2008

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE

“INDUSTRIALES PANADEROS”
quiere agradecer a la
Lic. Elizabeth Lezcano, por la
información que nos envía desde
la Secretaría de
Agricultura, Ganadería
y Pesca de la Nación

Gráfica “Caalen” Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar

Editorial

La expresión "compañero" es una palabra hermosa, de hondo significado humano. De acuerdo con sus orígenes significa compartir el pan. Compañerismo es sinónimo de solidaridad social, disposición de cooperación y ayuda desinteresada, sensibilidad para responder a la angustia de quienes tienen problemas, y generosidad para no ser mezquinos, cuando haya que extender una mano amiga a quienes lo necesitan.

El compañerismo es una virtud que reconoce el principio de la dignidad humana, es decir que todas las personas somos igualmente importantes por el hecho de ser personas y como tales todos merecemos consideración y respeto, sin distinción de raza, color, género, idioma, religión, posición económica o situación social.

Sin embargo, en esta época, donde se vive ajustado al reloj y a diferentes intereses, la palabra "compañero", ha perdido la significación correcta, ya que muchas veces es común que se utilice ese termino en forma despectiva, como haciendo referencia a un nivel por debajo de un "amigo".

Sin embargo el compañerismo es sumamente importante en todos los ámbitos de las relaciones humanas ya que es el puntapié inicial para fomentar lazos que perduraran en el tiempo. Es muy difícil manejar instituciones donde el compañerismo esta ausente, ya que es evidente que cuando se opera de forma individual, siempre son menores los logros obtenidos

Por eso muchas veces es necesario mirar hacia nuestro interior y analizar que importante resulta ser buen compañero. En esta edición compartiremos una jornada en Santiago del Estero, se trata del 39° Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines, y es en ocasiones como esta donde vemos el accionar de personas que se dicen "compañeros", cuando en realidad les falta mucho para acercarse a concepto global que encierra la palabra.

Y es por eso que humildemente creo que sería muy beneficiosos para algunos cambiar radicalmente la "actitud" para que realmente llegue un nuevo COMPAÑERO, poniendo en práctica la honestidad, la energía positiva, la prudencia, la lealtad, la gratitud y desde luego la madurez que permita entender que mas alla de las diferencias todos luchan por lo mismo: el crecimiento del gremio.

Por eso "compañeros", es necesario hacer un esfuerzo para que la balanza se incline hacia el lado positivo, desafortunadamente los aspectos negativos siempre estarán presentes, pero debemos estar conscientes que dependerá del interés y la responsabilidad de cada uno para que logremos fomentar un buen clima.

NO OLVIDEMOS NUNCA QUE EL COMPAÑERISMO ES UN VALOR QUE UNE.

Y así, como existen quienes desconocen la palabra, están aquellos que la exaltan, por eso no puedo terminar de escribir estas líneas sin acompañar con nuestro más sentido pésame a los familiares de Eduardo Lozano y Juan Carlos Chalié, quienes perdieron sus vidas en un trágico accidente regresando del Congreso celebrado en Santiago.

Queremos recordarlos con alegría, por tantos momentos compartidos, por tantas experiencias vividas, porque ellos quedaran plasmados para siempre en cada uno de nuestros corazones.

Fabio Rubén Videla
Director

Especial agradecimiento

La revista quiere agradecer la invitación de todos los que integran la FIPPBA para la cobertura del evento. Gracias a ellos pudimos participar como cada año de 3 días de trabajo donde los diferentes Centros exponen problemas y juntos encuentran las mejores soluciones para que el gremio siga creciendo.
MUCHAS GRACIAS!



PAN FRESCO Y CROCANTE EN TAN SOLO TRES MINUTOS!!!



Pan minuto, un concepto innovador, ideal para mejorar los tiempos y stocks de los puntos de venta, ofreciendo pan caliente todo el día.

El nuevo concepto pan' minuto®, puesto a punto y patentado por el Grupo Lesaffre, abre nuevas e interesantes perspectivas para todos los puntos de cocción. Al asociar un procedimiento de panificación con una formulación de mejorador, este concepto garantiza la finalización de un pan pre-cocido al 75% en un horno clásico en menos de tres minutos.

El mejorador para pan francés precocido de finalización rápida, pan' minuto® es un avance tecnológico destinado a las panificadoras cuyo clientes utilizan puntos de cocción o puntos calientes. Simplifica los gastos de preparación, permite una rápida puesta a disposición de los productos para los clientes y aporta una mayor flexibilidad en la gestión de personal y de las ventas. El punto de venta administra mejor el volumen de panes cocidos y propone pan fresco y crocante a toda hora, incluso al final del día.

Con pan' minuto®, el pan se disfruta fresco y crocante aún más rápido. Con pan' minuto® se franquea una etapa, de ahora en adelante, son suficientes tres minutos para preparar el un pan precocido refrigerado o congelado. Además basta un horno simple, sin ninguna necesidad de vapor. Sencillez y ganancia de tiempo van acompañadas de una mejora, del aspecto, de las cualidades organolépticas y de la conservación. El resultado en el punto de venta está a la vista, la corteza, fina y regular no se descascara y la miga se conserva fresca por más tiempo.

Norbert Grouet, encargado del polo de ingredientes en la casa

matriz de Lesaffre en Francia, explica las ventajas del producto: "Los métodos usuales de finalización de los productos congelados y refrigerados, necesitan hornos de vapor y una organización específica de cocciones, repartidas en ciertos momentos del día, con cantidades predefinidas. En cambio con pan' minuto®, el punto de venta, puede finalizar pequeñas cantidades de producto en un horno clásico y administrar la venta simplemente sin esperas, sin que se agoten existencias, ni sobrantes al final del servicio. Ya no se necesita una cámara de fermentación. El equipamiento y espacio necesario se reducen al mínimo: un congelador y un horno clásico. Naturalmente, siempre se pueden cocer productos de diferente peso y tamaño. La ganancia de tiempo de elaboración se estima en un 70% con relación al producto precocinado congelado. ¡ y es también un importante ahorro de gastos energéticos!

Con pan' minuto® puede realizarse una gran variedad de panes, con cualidades gustativas idénticas a las de los productos recién cocidos. pan' minuto® permite realizar todo tipo de productos, cuyo peso puede variar entre 30 y 400 grs. Así se adapta tanto al pan francés clásico (Baguette) como a los panes especiales, vienes, pan de leche, saborizados. Presenta un especial interés para los cocadillis preparados con baguettes vendidos en vitrina refrigerada, que se conservan mucho mejor.

Lesaffre Argentina, Levadura y soluciones en Panificación.

ROT-CARR



CÁMARA FERMENTADORA

Características:

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

MEDIDAS:

70 x 90 - Grande
45 x 70 - Mediano
45 x 70 - Mini
40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



HORNO 70 X 90 (Grande)

Horno 70 x 90

4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar // rotcarr@rotcarr.com.ar

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) - P. PODESTÁ - 3 DE FEBRERO - BUENOS AIRES - ARGENTINA



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

El día 17 de octubre en la provincia de Jujuy, se llevó a cabo el 63° Congreso General Extraordinario, con el motivo de renovar las autoridades de F.A.U.P.P.A. (Federación Argentina Unión Personal de Panadería), con una concurrencia de más de 186 Congresales de todo el país.

El mismo se desarrolló en un imponente marco, en el cual cada uno de los Congresales tuvo la oportunidad de expresar sus proyectos e inquietudes.

De esta manera y respetando el lugar que nos toca en la Organización, que es acompañar y trabajar para nuestra Federación y así mejorar el futuro de cada Compañero Panadero, S.O.P.L. (Sindicato Obreros Panaderos de Lanús) continúa afirmando su compromiso de militancia y participación a favor de las actuales autoridades de F.A.U.P.P.A., porque estamos convencidos que transitamos el mismo camino, los mismos ideales y fuerza de trabajo para continuar con el crecimiento de nuestra organización y así poder lograr el bienestar de todos los trabajadores y sus familias Panadera a lo largo y ancho del País...



“...Una sola palabra define la responsabilidad de cualquier dirigente gremial y esa palabra es estar preparado...”

Gabriel Ruiz
Secretario General

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA
LESAFFRE ARGENTINA
CHI
CERESKINAS
ARANZANA
Distribuidora NOELIA
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
magimix total FL
mb
PRINDAL
molino CAÑUELAS
DEWEY

Al Servicio del Gremio Panadero

Cnel. Mendez 1079 - WILDE - BUENOS AIRES Tel: 4227-8522 / Nextel 156*5456 / distribuidoranoelia@hotmail.com

"Es nuestra tarea mantener y respetar el Convenio Colectivo de Trabajo Provincial del que nunca debemos apartarnos y como prioridad defenderemos"

Santa Fe es una de las provincias argentinas más bellas donde el contacto con la naturaleza se convierte en algo inigualable. Los primeros días de octubre, el Centro de Panaderos local se vistió de festejo y compartió junto a diferentes autoridades, Centros de Panaderos y socios de una noche para recordar.



El 12 de octubre los panaderos de Santa Fe se reunieron en la fiesta del Centro de Panaderos local, que además contó con la presencia de Rubén Salvio, representado a la FAIPA, con Emilio Majori, Juan Carlos Chalier y Alberto Alonso representando a la FIPPBA.

También estuvieron presentes el Centro de Panaderos de Chaco, Paraná, la Federación de Industriales de la Provincia de Entre Ríos, Apaca y el Centro de La Matanza (representado por los Sres. Iglesias, Evaristo Tomba y Juan Pereyra, entre otros.

"Este fue un año durísimo para nuestra industria" comenzó diciendo Luis Pichinnino, Presidente del Centro de

Panaderos de Santa Fe, "el conflicto agrario nos tocó muy de cerca, siendo que algunas panaderías tuvieron que dejar de trabajar por falta de materias primas".

Pero también se refirió a la lucha gremial por los bajos salarios, afirmando "que fue un factor de desgaste", lo que motivó un cambio en los precios, y esto generó molestias en la población, ya que se trata de productos básicos de la canasta familiar.

Respecto del Convenio Nacional, Pichinnino en su discurso aseguró que "es tarea de esta comisión mantener y respetar el convenio colectivo de trabajo

provincial del que nunca debemos apartarnos y como prioridad defenderemos y apoyaremos como legado de nuestros dirigentes anteriores."

Además, a manera de cierre le dedicó unas palabras a nuestro colega de la revista "Panaderos" Pedro Laborda "porque mantiene informados a nuestros socios panaderos y ayudan a tener mejores perspectivas de la industria."

El Congreso que se desarrollará en los próximos días en Santiago del Estero motivó un gran deseo: "esperamos que Dios ilumine el accionar de las autoridades de los diferentes Centros para el bien de la industria", finalizó el dirigente,



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

Walter Dacal

**MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA PANADERÍAS,
CONFITERÍAS, PIZZERÍAS, HELADERÍAS Y AFINES**

**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*



Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411

Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538

Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

envolver@speedy.com.ar



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui - Tel.: 4216-0591 // 4256-0634

Homenaje a un GRANDE de Berazategui

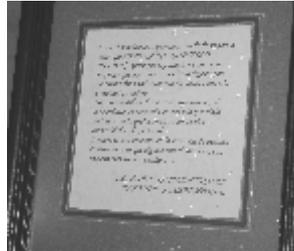
El 25 de mayo de 1941 nacía Hector Iannelo, un excelente colega panadero que en Berazategui recuerdan como aquel que les 'abrió la mente a todos los industriales, aquel que dejó un gran legado a los panaderos y al que todos los industriales de Berazategui le reservan un lugar de privilegio en su corazón.



Al cumplirse un nuevo aniversario de la muerte de Hector Iannelo, el Centro de Panaderos de Berazategui le rindió un sincero homenaje descubriendo una placa recordatoria. Fue tan grande el sentimiento que Iannelo despertó en los industriales que el Centro de Panaderos Local que el edificio del Centro lo distingue llevando su nombre, sin dejar de resaltar que fue uno de los socios fundadores. Hoy, a 12 años de su fallecimiento muchos colegas continúan su senda, tratando de concretar tantos proyectos y sueños y acentuando

el sentimiento de unión entre todos los panaderos de Berazategui.

“En este sencillo acto queremos reunir homenaje a una gran persona, Hector Iannelo, quien fuera el fundador de este proyecto que nos une en un mismo lugar y con un mismo fin a todos los que nos dedicamos a la actividad panadera. Son innumerables los motivos que nos impulsan a recordar su vocación de servicio y trabajo su amistad y humanidad, siempre estará presente en la memoria de quienes continuamos lo que él alguna vez comenzó”.



COMISION DIRECTIVA Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: Eduardo Luis Olivari

Secretario: Lucas Matias Memmo

Prosecretario: Jorge Ivanoff

Tesorero: Miguel Angel Urbano

Protesorero: Cecilia Macri

Vocales Titulares:

Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,

Daniel Dax, Damian Taboada,

Andrea Iannelo, Mario Federico

Vocales Suplentes: Diego Spitaleri,

Enrique M. Colaggiovani,

María Margarito de González

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez,

Gustavo H. Medina

Revisores de Cuentas Suplentes:

Osvaldo Gómez,

Juan Abel Páez

Baguet francesa



Hace ya unos años que la panadería francesa ha atravesado las fronteras de su territorio para salir al encuentro de los aficionados de la baguette dorada que es obligación ir pellizcando por el camino

La baguette, el crujiente símbolo francés. Es básicamente lo que aquí conocemos como pan flauta, pero definitivamente tiene mucho más glamour.

La baguette, la dorada y crujiente barra de pan, como La Marsellesa, el Arco de Triunfo o la Torre Eiffel, es uno de los símbolos, no sólo de la gastronomía, sino también de la identidad parisina. Hasta su forma delgada y estilizada recuerda a la figura de la mujer francesa. Después de un siglo y medio, muchos panaderos parisinos señalan que el uso de máquina para su elaboración ha perjudicado el sabor del tradicional pan, pero lo cierto es que aún conserva su status en todo el mundo de la mano de su nombre con acento francés.

FORMULA DE BAGUETTE ARTESANA CON POLICH Y SIN ADITIVOS

- * 25 Kg. de harina
- * 15 litros de agua
- * 1 Polich ((7 litros de agua, 6 kilos de harina T65 y 100 gramos de levadura)
- * 700 gr. De sal
- * 100 gr. de levadura

Amasar 11 minutos en la primera velocidad en una amasadora y 11 minutos en la segunda velocidad le dejamos un reposo en bloque en la maquina durante 15 minutos y le damos una vuelta en la primera velocidad, repetimos la operación hasta hacer un reposo total de una hora, pesamos los pastones, dividimos y dejamos reposar 20 minutos para proceder a hacer las baguets a mano naturalmente, dejamos fermentar y a hornear.

HUMOR

SIEMPRE ES BUENO AMPLIAR EL VOCABULARIO

ONDEANDO : Onde estoy

CAMARÓN : Aparato enorme que saca fotos.

DECIMAL : Pronunciar equivocadamente.

BERMUDAS : Observar a las que no hablan.

TELEPATÍA : aparato de TV para la hermana de mi mamá.

ANÓMALO : Hemorroides.

BERRO :Bastor Alebán.

POLINESIA : Mujer Policia que no se entera de nada.

CHINCHILLA : Auchenchia de un lugar para chentarche.

DIADEMAS : Veintinueve de febrero.

MEOLLO: Me escucho.

CACAREO : Excremento del preso.

CACHIVACHE : Pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en vache.

ELECCIÓN : Lo que expelimenta un oliental al vel una película polno.

NITRATO : Ni lo intento.

NUEVAMENTE : Cerebro sin usar.

TALENTO : No ta rápido.

ESGUINCE : Uno más gatorce.

ESMALTE : Ni lune ni miélcote.

SORPRENDIDA : Monja en llamas



Torta Bariloche



Ingredientes:

- * 150 g de chocolate para la taza
- * 150 g de manteca
- * 150 g de azúcar molida
- * 5 huevos
- * 150 g de harina leudante
- * dulce de leche repostero
- * pistachos molidos
- * merengue italiano preparado con 3 claras
- * 200 g de azúcar punto bolita
- * cerezas para decorar
- * chocolate en rama

Preparación:

Derretir en una cacerola sobre fuego lento el chocolate cortado en trozos junto con la manteca y dejar enfriar. Batir en punto letra los huevos con el azúcar, agregar el chocolate derretido y, poco a poco, la harina. Distribuir en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado durante 50 minutos. Enfriar, desmoldar, cortar en 2 o 3 capas y rellenar con el dulce de leche. Armar la torta, untar los costados con el dulce de leche y adherir los pistachos. Decorar con el merengue formando ondas, las cerezas y el chocolate en rama.

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS en Pan Frances

Habitualmente se utilizan 500g de grasa vacuna por bolsa de harina, en este caso reemplazar la grasa vacuna por 100g de SUPLEGRAS



(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE LECITEC Quintana 2516 - L. del Mirador

EDIPAN SANTA FE **NUEVA EDICION DE EDIPAN EN SANTA FE**

Del 11 al 13 de octubre se concretó la sexta edición de la Exhibición de la Industria Panificadora del interior - EDIPAN 2008- en la ciudad de Santa Fé.



Expositores de los distintos rubros de la panadería posibilitaron a visitantes de distintas provincias argentinas la posibilidad de poder elegir máquinas, hornos, útiles, accesorios y materias primas para sus panaderías, además

de que se realizaran en forma permanente demostraciones de productos durante los tres días.

Se contabilizaron visitantes de diferentes localidades de la Pcia. de Santa Fé, Córdoba, Entre Ríos, Santiago del Estero, Corrientes, Chaco, Misiones, Mendoza, San Luis, Salta, Tucumán, Santa Cruz, Buenos Aires, Capital Federal e incluso Paraguay.

Los stands más destacados fueron los que realizaron demostraciones: ARGENTAL, CALSA y RIS BIONUTRICION con BRITO HNOS.

La empresa ARGENTAL presentó las Líneas ARGENTAL y Panier para panadería con: Batidoras 40 y 60 lts, Amasadora, Sobadora y la Nueva línea de grupo Armador de trinchas GT38 modular. En Pastelería presentó la Línea AMBRO con una Laminadora y una Mesa de corte. Para horneado las Líneas Argental y Panier con dos Hornos y una Cámara de fermentación.

Distribuidora San Roque con CALSA realizaron presentaciones de todos los productos de la Línea Saludable con demostraciones de Panes Saludables, Pastelería Saludable y Decoraciones.

RIS BIONUTRICION con BRITO HNOS con su técnico Horacio Meda produjo permanentemente una variada producción de panificados con la utilización de las diferentes grasas y margarinas que se adaptan a cada producto.

Pero además el stand de INDUSTRIAS ZUNINO junto a MIERES INSTALA NEGOCIOS le permitió a los visitantes conocer las ventajas del nuevo horno de grandes dimensiones desarrollado por ZUNINO para la cocción de Pan de Miga, las nuevas líneas de amoblamientos de MIERES y toda la línea de maquinarias y útiles de panadería que desarrollan ambas empresas.

SAYOS AMOBLAMIENTOS presentó una exquisita línea de amoblamientos para panaderías y confiterías además de mostradores refrigerados y heladeras exhibidoras que despertaron la admiración de los interesados en la renovación de sus locales. DECIPAN presentó maquinarias y hornos para la industria, al igual que SCHEPENS y DUXEDI que también aportaron líneas completas para panadería y pastelería, sumando incluso churrereras, ralladoras de pan y toda la línea de utilería: moldes, bandejas, en sus distintos tipos, modelos y tamaños.

También la presencia de MACUA AUTOMOTORES con la presencia de nuevos utilitarios RENAULT y planes especiales para panaderos como el EDIPAN 84 cuotas, permitió a panaderos la concreción de varias operaciones en este rubro.

La opinión de todos los expositores fue muy positiva. Todos sin excepción hablaron de todas las ventajas que tuvieron, la cantidad de operaciones que se concretaron y la posibilidad de operaciones a futuro que se pactaron. La relación costo-beneficio fue excelente y la posibilidad cierta de una nueva edición para el año 2010 quedó en el interés de todos los que participaron de la feria.



**Sindicato
Obreros Panaderos
de Lanús**

Lavallol 902- Lanús Oeste

Horarios de Atención
Lunes a Viernes de 8.30 a 18hs

4241-1920 / 2477

Consultorios Externos/ Pediatría/ Clínica Médica

Gabriel Ruiz
Secretario General

Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com



SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO DE

INDUPAN

**NEXTEL 605*3378
CEL: 011-15-4992-9421**



Los dos son ROTATIVOS y con capacidad de 10 BANDEJAS, es una excelente herramienta para la cocción de "CALIENTE". Ideales para obtener rápidamente lo que el negocio necesita ofreciendo la posibilidad, además, de una gran versatilidad ya que pueden usarse para comidas, pastelería, pan, catering, restaurante y sucursales. Productos avalados por la calidad y garantía que respalda a todos los

productos que INDUPAN entrega desde hace tanto tiempo.

Otra herramienta que llega a Ustedes con una inmejorable ecuación PRECIO/UTILIDAD es la batidora de 20 litros que consta de: Cuerpo en fundición gris, batea en acero inoxidable, 3 marchas de accionamiento mecánico, encendido por medio de contactores. Incluye sus 3 herramientas: batidor (alambre de acero inoxidable), paleta o escudo (aleación de aluminio), gancho amasador (aleación de aluminio).

**PRESENTA LOS
NUEVOS MODELOS DE
HORNOS Y AMASADORAS**

HORNO ROTATIVO 8 BANDEJAS "Express"



FICHA TECNICA:

Dimensiones: Frente: 1.200 mm .

Fondo: 1.750 mm . (con campana).

Altura: 1.500 mm . (con mesa 1.750).

Medidas mínimas de acceso: 1.250 mm x 1.500 mm.

Capacidad: 8 bandejas 40 x 60 ó 45 x 70.

Frente: Doble vidrio. (el exterior, curvo y espejado).

Panel de comando: Digital (electromecánico a pedido).

Construcción: Totalmente en acero inoxidable.

Quemador: Atmosférico de 30.000 cal/h.

Intercambiador: Con tubos de acero inoxidable.

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL **Dánica** **BARI** **Húsares**

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)

MARIO

Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5782-5889

Emilio Majori, renovó mandato en el Centro de Panaderos de La Matanza

Emilio Majori renovó por otro periodo de dos años la Presidencia del Centro de Panaderos de La Matanza. Acompañado por una Comisión Directiva fresca de diferentes puntos del partido, el flamante dirigente acompañó y participó junto al Secretario de Producción Municipal Francisco Lamanna, de la reunión que tuvo lugar en la sede del Centro.

Elecciones en matanza...

Hemos vivido una nueva elección, presentándonos con una lista única. Después de dos años de gestión y de haber conseguido algunos éxitos en el sector, hemos tratado de solucionar la mayor cantidad de problemas, por eso me llena de orgullo la renovación de confianza que vuelven a depositar en mi persona y en la Comisión que me acompaña. Quiero agradecer, además, la colaboración de municipio que nos cree y nos respeta como institución.

Hubo cambios en la Comisión Directiva...

Sí, se sumo gente que venia trabajando desde afuera, de la Comisión Directiva anterior ceso alrededor del 95%. Hoy tenemos la integración de González Catan, Laferrere, Rafael Castillo, Casanova, Ramos Mejía, San Justo, Tablada, con esta integración general vamos a trabajar para todos los sectores de la Matanza.

¿Cuáles son los proyectos para este periodo que se inicia?

Seguiremos trabajando con el mismo compromiso y dedicación como hasta el momento. Además institucionalmente vamos a trabajar junto a los microemprendimientos. Estos fueron creados en el 2000, 2002 y hoy todavía vienen funcionando como tal.

Tenemos el anhelo de crear una Escuela de Panadería que funcione en el Centro, que tanta falta nos hace.



COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: DARIO FERNANDEZ

SECRETARIO: JAVIER GUIRALDE

PRO SECRETARIO: DALIA ALBARRACIN

TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

PRO TESORERO: AGUSTIN SANCHEZ

VOCALES TITULARES: NICOLAS STILLITANO,

MAURO LEDESMA, ANDRES VENICE,

RUBEN PIRES, JUAN PEREYRA

VOCALES SUPLENTE: WALTER FERNANDEZ

PABLO CARFORA, CLEMENTE ROMERO,

GABRIEL PEREYRA

REV. DE CUENTA TITULARES: OSCAR ROMERO,

MONICA MALARINO, DARDO GRONDONA

FIESTA DE LOS MOLINEROS

Entre los días 3 y 5 de octubre se llevo a cabo en Matilde, provincia de Santa Fe la 5ta Fiesta Provincial y Nacional de la Harina y la 4ta Feria de la Industria Molinera.



Fue organizada por la Asociación Mutual de los Artistas Unidos Matildenses, y por tercer año consecutivo, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos contó con un espacio institucional para establecer un diálogo directo con los asistentes.

Se brindó información sobre el mejoramiento de los productos farináceos y sobre el Programa Nacional de Calidad del Trigo; se promocionaron diferentes herramientas disponibles para sector agroalimentario, tales como el Sello de Calidad Alimentos Argentinos y, además, profesionales de la Dirección Nacional de Alimentos y de la Dirección Nacional de Mercados, ofrecieron charlas técnicas destinadas a productores e industriales de la región.

Es importante destacar que la molienda de trigo pan del primer semestre de este año creció un 11,6%, respecto a la de igual período de 2007, alcanzando las 3.065.008 toneladas.

A su vez, la producción de harina alcanzó en la primera mitad del año 2.297.268 toneladas, cifra que supera en 247.026 toneladas la del mismo tramo de 2007, y equivale a un incremento interanual del 12%.

En lo referido a comercio exterior, entre enero y junio de 2008 las colocaciones de harina de trigo ascendieron a 563.983 toneladas, volumen 37,3% superior al exportado en igual semestre del año pasado.

Este importante evento brindo un adecuado marco para analizar la situación del sector industrial molinero nacional y sus perspectivas de crecimiento.



ESTUDIO JURIDICO E INMOBILIARIO

CELINA LUCERO Y ASOCIADOS

ASESORAMIENTO JURIDICO INTEGRAL

TEL.: 4202-6490/4325-5418

15-4497-1269

Esmeralda 486 4º "A" - C.A.B.A.

PROHÍBEN EL USO DE LAS BOLSAS DE POLIETILENO

EN SUPERMERCADOS, AUTOSERVICIOS, ALMACENES Y COMERCIOS BONAERENSES



Amas de casa, a preparar las bolsas de rejillas para las compras domésticas: la Legislatura bonaerense sancionó la prohibición del uso de envoltorio de polietileno en supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general.

Esta norma intenta reemplazar las conocidas "bolsas camisetas" por otras de cartón o papel, de rápida descomposición natural, que atenúan el impacto ambiental. Dicho de otra manera: mientras el plástico tarda alrededor de 100 años en degradarse, la "fibra virgen" demora días.

El camino de utilización de métodos más amigables con el medio ambiente e+s largo, complejo y también de difícil adaptación para los hábitos desaprensivos del bonaerense promedio.

Una mirada sobre el paisaje callejero de la capital provincial, de sus rutas de egreso e ingresos al casco de la ciudad, permite ver gran cantidad de bolsitas de polietileno en sus diferentes manifestaciones (en vuelo libre, amarradas a pastizales, en sumideros).

Su eliminación no garantiza la limpieza ciudadana. No obstante, parecería presentarse como un aporte razonable.

¿Cuánto tiempo otorga la ley para la reconversión de sistema?. Dos años. En ese período, los negocios deberán tener resuelto el cambio de envoltorios para evitar multas, que incluyen además clausuras. La iniciativa fue presentada por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible.

El Congreso Nacional evalúa un proyecto similar, aunque la vigencia sería desde 2013. Como antecedente se puede mencionar que la provincia de Chubut realizó la misma experiencia en 2005, pero con resultados acotados.

La versión patagónica estuvo distante de aquella postal de película norteamericana, con muchedumbres de recorrido por góndolas bolsa de cartón en mano o el policia sentado en el patrullero pendiente del contenedor de papel, depósito poco elegante de sandwich, aderezos y gaseosa.

En nuestro país se utiliza en "papel bolsero", tipo kraft, que en sus variantes se adopta en la comercialización de harinas, cal, cemento.

Los costos de fabricación son superiores a los envoltorios que se quiere reemplazar (Ver "El impacto...") y en algunos casos requiere de una reconversión de las matrices productivas.

Por: Rodolfo Lara

Fuente: www.clarin.com.ar

El pan larga vida es uno de los inventos argentinos del año

Graciela Font de Valdéz se pasa la vida investigando cómo mejorar los alimentos. Durante los últimos cuatro años, junto a sus compañeras Luciana Gerez y María Inés Tomio (a los lados) buscaron la manera de conservar naturalmente productos panificados. Y lo lograron: desarrollaron un fermento láctico para controlar los hongos en el pan. Más sencillamente, esta investigadora tucumana del Conicet encontró la fórmula del pan "larga vida"; el ConNatur, un bioconservante líquido con ingredientes naturales que también mejora la calidad integral del pan. Font de Valdéz consiguió así el premio compartido Innovar 2008, y además ganó en la categoría Innovación Aplicada. "Es un incentivo para seguir participando. Ya estamos pensando en el próximo proyecto y esperamos licenciar éste", dice la mujer que ya había ganado en la categoría, en 2006, por su idea de leche fermentada a base de soja que produce vitamina B12.

HUMOR

** Lo que ayer nos unía hoy no se... para.*

** Dime con quién andas... si esta buena me la mandas.*

** Las mujeres de senos pequeños son inteligentes... pero a mí me gustan las brutas.*

** Sea conciente, use preservativo. Más vale prevenir que alimentar.*

** Ninguna mujer es fea si se la mira por donde mea.*

** No desees la mujer de tu prójimo... date el gusto.*

** La frigidez es una historia de nunca acabar.*

** Haga el amor con su esposa... todos sus amigos no pueden estar equivocados.*

** Entre pitos y flautas se nos pasó la noche (Las putas).*

Brito Hnos.

Los fabricantes de hornos y maquinarias para panaderías se hicieron presentes en Edipan 2008. Las imágenes grafican su presencia.



Brito Hnos.

Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

Hornos
y
Máquinas
de
Primera Calidad



Hornos Rotativos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadores - Batidoras
Carros - Bandejas - Utiles - Repuestos

Montegudo 5003 - José C. Paz - Buenos Aires - Argentina.
Tel./Fax: 02320-436262

www.britohermanos.com.ar

Materias Primas para:
Panaderías-Confeiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas

LEVADURAPRENSADA



Distribuidora
Ca-Mis.r.l.

4273-2172

15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979

ID 577*1385 / 86 / 87

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield
districa-mi@yahoo.com.ar

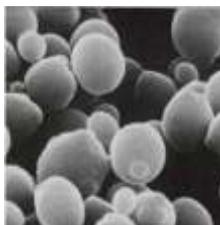
SE HA IDENTIFICADO UNA CEPA DE LA LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Utilizada en la fermentación de productos de panadería, es capaz de producir cantidades significativas de folatos dando lugar a alimentos de características funcionales

El ácido fólico (en su forma aniónica denominado folato) es una vitamina hidrosoluble del grupo B sintetizada por la flora intestinal y presente en pequeñas cantidades en algunos alimentos como ciertas verduras, frutas, frutos secos, legumbres, cereales y determinadas vísceras animales como el hígado. Este compuesto participa en funciones tan importantes como la síntesis de material genético, la formación de proteínas estructurales y de hemoglobina.

Durante las primeras fases del embarazo es imprescindible asegurar un consumo adecuado de ácido fólico puesto que se ha comprobado que su déficit se relaciona estrechamente con la aparición en el feto de defectos del tubo neural. Los defectos del tubo neural se deben a alteraciones en su conformación física tanto en el extremo encefálico (que puede originar anencefalia) como en el caudal (espina bifida).

Una de las posibilidades más comunes que ofrece actualmente la industria alimentaria es la incorporación de este compuesto en distintos productos funcionales, sobre todo, lácteos y sus derivados y cereales y galletas de desayuno. Gracias a los resultados de las investigaciones realizadas en la Universidad sueca de Stockhol se ha encontrado una nueva vía para el enriquecimiento en ácido fólico de los productos de panadería. Ésta consiste en el empleo de



la cepa *Saccharomyces cerevisiae* CBS7764 para el proceso de fermentación.

Este microorganismo se ha aislado originariamente del intestino de la trucha arcoiris y, bajo determinadas condiciones de cultivo, se ha visto que produce cantidades significativas de ácido fólico. En concreto, utilizado en la elaboración de pan blanco se han obtenido concentraciones de 3 a 5 veces superiores a las presentes en el pan fermentado con las levaduras

comerciales. Se trata de aproximadamente 84-86 microgramos de folatos por 100 gramos de producto fresco, proporciones dentro de las recomendaciones diarias establecidas por las autoridades sanitarias.

Por el momento, los estudios realizados no muestran diferencias significativas en las propiedades tecnológicas (por ejemplo, capacidad de esponjamiento de la masa) ni organolépticas (textura, sabor, aroma) de los productos tradicionales en comparación con los fermentados con esta cepa de *Saccharomyces*. Además, estos resultados preliminares indican que el folato procedente de la biofortificación con esta levadura cuenta con una biodisponibilidad equivalente a la de los productos funcionales enriquecidos con este compuesto.

FUENTE: www.madrimasd.org/biotecnologia

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Romar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

EL LADRÓN ROBÓ UNA PANADERÍA. CUANDO ESCAPABA SE TIROTEÓ CON UN BICIPOLICÍA.

Después de vaciar la caja de la panadería de Caballito y amenazar a los empleados del local, salió a la calle para escapar. Pero en la vereda se cruzó con el primer obstáculo que se lo impidió. Allí se chocó con el dueño del comercio que se le tiró encima y luchó con él. Pero el asaltante logró zafar y salió corriendo por avenida Rivadavia en medio de una gran cantidad de gente que miraba sin entender qué pasaba.



En la vereda, el ladrón se encontró con el dueño de la panadería, de 42 años, que salió por una puerta lateral. El hombre se tiró encima del asaltante y luchó con él. "Hasta que el ladrón zafó y salió corriendo. De milagro no le disparó a Alejandro", contó otra empleada.

Por los gritos del dueño de la panadería, un policía que custodiaba la zona en bicicleta (un suboficial de la comisaría 12°) vio al ladrón y lo empezó a

seguir en medio de la gente. Finalmente, en la esquina de Rivadavia y Puán, a un costado de una boca de subte (es de la Línea A pero todavía no fue inaugurada) el ladrón se dio vuelta y le disparó al policía, pero le erró. Fue entonces que el bicipolicía hirió al asaltante de un balazo en la cintura. Allí, el asaltante fue detenido (la Policía informó que tiene 22 años) y llevado al hospital Durán.

El episodio empezó ayer minutos después de la una del mediodía en la panadería "La Capital" ubicada en avenida Rivadavia al 5800, una zona muy comercial y transitada de Caballito, a sólo cuatro cuadras de la estación Primera Junta y a la misma distancia de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires.

Según contaron los vecinos y comerciantes a Clarín, la zona es insegura y la mayoría de los negocios del barrio sufrieron algún robo. La panadería de ayer fue asaltada seis veces en último año y medio.

"El asaltante vino al mostrador y dijo que quería que le vendiera churros. Pero segundos después sacó un arma y me apuntó. Quería que le diera la plata. Estaba nervioso. Después me llevó al fondo del local donde estaba Alejandro (el dueño del comercio) con su esposa y otros cinco hombres que estaban horneando pan y preparando facturas y masas", explicó a Clarín Mercedes, una de las empleadas del local.

En el fondo del negocio el asaltante amenazó a todos apuntando con su arma y como nadie tenía dinero empezó a ponerse nervioso. "Fue en ese momento que lo llevé a la caja registradora y le di todo lo que había. Entonces salió hacia la calle", recordó Mercedes.

"En los últimos 20 días robaron el supermercado de Juan Bautista Alberdi y Hortiguera, la casa de decoración de Rivadavia al 5700, el local de comidas rápidas que está en la misma cuadra", explicó una vecina enojada y agregó: "Nos cansamos de pedir que pongan más policías en la zona y nadie nos escucha". Mercedes, la empleada de la panadería, asegura que los robos son a toda hora. "Alejandro reaccionó porque está podrido de que nos roben. Encima en la zona hay banditas de chicos que aspiran pegamento que arrebatan a todo el que esté descuidado. Caminar hasta Primera Junta es peligroso. En este barrio hay mucha inseguridad y ya nos cansamos de pedir más policías", cuenta indignada.

FUENTE: WWW. CLARIN.COM.AR 5/09/08

Vagabundo afortunado

Llega el panadero de trabajar a su casa y encuentra a su esposa haciendo el amor con un vagabundo.

- ¡Mi amor! ¿Qué estás haciendo?

Y ella le responde:

- Es que tocó timbre y me preguntó:

- "¿No tiene nada que su esposo no use?"



Publique en nuestras páginas



4692-6960 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175

SABÍAS QUE...? SEGÚN EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO...

Con la denominación de Pan dulce, se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad, Máx: 30 g por 100 g de masa libre de frutas del producto terminado.

Colesterol, Mín: 0,2 g por huevo empleado.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

Pan dulce genovés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

Pan dulce milanés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.

Pan dulce veneciano: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

Pan dulce madrileño: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.

Panettone: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, fermentado con levadura natural o agria (sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina) moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mg/g.

Pan dulce: es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de frutas por kg de



producto terminado.

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano, Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características. Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s).

En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.

Art. 5°- Con la denominación genérica de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

1. Galleta de molde: con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con moldes de hierro o similar de diámetro variable y cuya superficie se suele pinchar, con el objeto de evitar la formación de globos durante la cocción. Pertenecen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expendirse con nombre de fantasía. El producto terminado no deberá contener más de 12,0 % de agua.

2. Galleta común, Galleta de puño: Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 - 550 °C no mayor de 2,30%.

3. Galleta de hojaldre o Galleta hojaldrada: con este nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente.

Los productos contemplados en este artículo que contengan manteca y/o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido o porcentual de materia grasa.

Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa.

Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente".

Art. 6° - Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensamadas, etc."



BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

NI VENCEDORES, NI VENCIDOS...

(en memoria de Juan C. Chalier y Eduardo Lozano)



En poco tiempo necesitamos comenzar a reflexionar sobre como vamos actuando en la vida. La batalla no es de algunos ni tampoco sólo mía, es de toda la sociedad en su conjunto y, el éxito obtenido, no es de uno sino de todos. No dilatemos los cambios, son inevitables y hay un sólo patrón a seguir.

Pienso que la vida de cada ser humano es un "flash", en un "cerrar y abrir de ojos" tenemos 50 o 60 años, y es ahí que si miramos lo que nos falta vivir nos damos cuenta que son horas nada más.

Por eso, considero que es muy importante honrar la vida de cada uno.

Señores, hay que marcar el camino como realmente lo pide la sociedad industrial panadera. Dejemos de hablar de divisiones y roturas. El gremio pide a gritos un cambio. ¡Estamos hartos de demagogos! Ellos son los incompetentes que no miran a sus pares como uno más.

Señores dirigentes panaderos: "cierren un poco la boca y abran más los oídos y los ojos", hay mucho por hacer. El pueblo panadero tiene todo el derecho a elegir a sus representantes y que éstos no estén sometidos a la presión de algunos señores pseudo caudillos que se creen dueños de la verdad.

No piensen ni se crean que han ganado, NO HAY VENCEDORES NI VENCIDOS. Creo que es hora de dejar de lado egocentrismos y ambiciones personales. Realmente me da mucha impotencia ver como se destruye en lugar de construir.

Señores dirigentes panaderos: La lucha no es entre nosotros, es contra el sistema que nos lleva a desaparecer como gremio. Vuelvo a decir... NO HAY VENCEDORES NI VENCIDOS.

En la vida todo vuelve como un boomerang, no hagamos las cosas mal pues nos golpearemos a nosotros.

Humildemente pido disculpas si a alguno le molesta mi manera de ver las cosas pero considero que los dirigentes más jóvenes, somos el fusible del panadero de cada localidad.

Aprovecho esta oportunidad para dar mi más profundo pesar a las familias de Chalier y Lozano (Q.E.P.D.). Ellos lucharon incansablemente por sus ideales y a través de este medio quiero decirles que su lucha NO VA A SER EN VANO.

KOR-DAL 
MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños
Compra y Venta de Máquinas Usadas
Representante **INDUPAN PASTOR**
Tel./Fax: 4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

**Fabrica de Materias Primas para:**

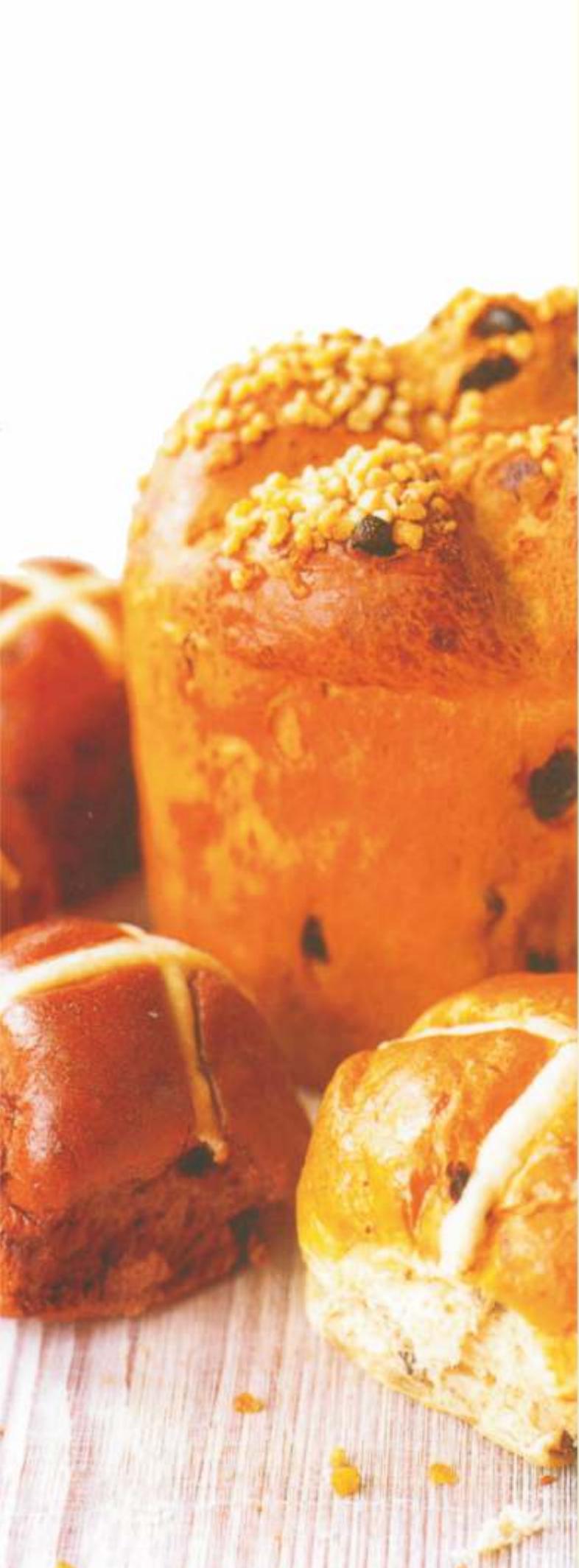
- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granelita (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar



*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

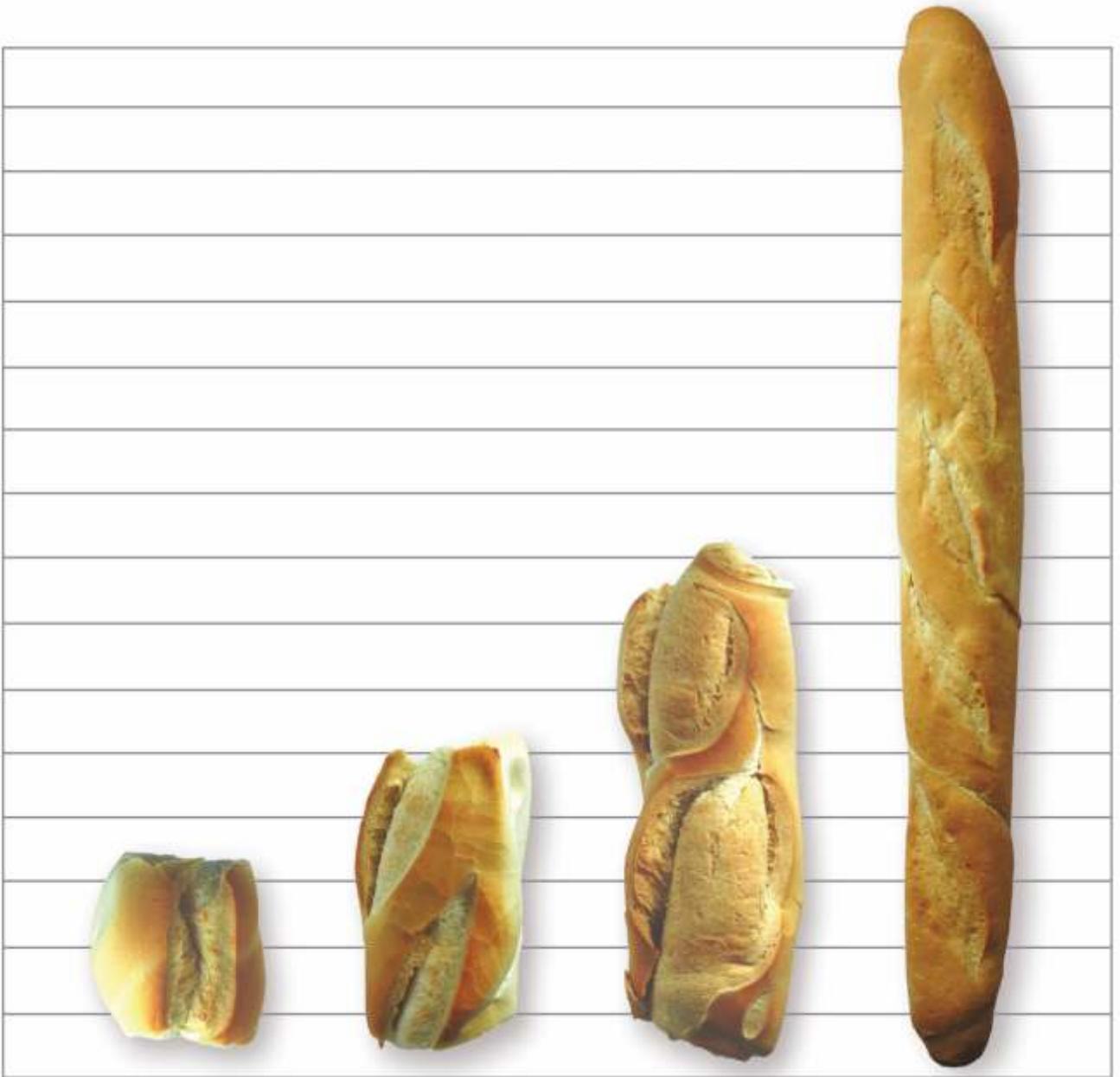
Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888
e-mail: info@flair.com.ar



Crecer

En Molino Chacabuco
llevamos más de 100 años
invirtiendo para generar harinas
cada vez mejores y de calidad
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:
seguir fortaleciendo a una industria
panadera moderna, pujante y
solidaria que día a día brinda
productos de calidad controlada para
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Falleció Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano

Una terrible pérdida tras un trágico accidente

Es difícil encontrar consuelo para los familiares, qué decir... cómo expresar con palabras el dolor que todos sentimos..., todavía nos cuesta entender... Hoy todo el gremio llora la pérdida de dos grandes dirigentes y sobre todo dos personas entrañables.

"El Gremio Panadero", "Industriales Panaderos"; las Federaciones y los Centros de Panaderos que la integran, familiares, seres queridos, amigos... todos lamentamos profundamente la pérdida que significa el fallecimiento de Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano para toda la comunidad panadera.

Dirigentes como pocos, personas fieles a sus principios, ejercieron en la actividad diaria la defensa y potenciación del gremio panadero. Tras la culminación de una excelente jornada de trabajo en el 39º Congreso de FAPPA celebrado en la provincia de Santiago del Estero, Juan Carlos



Chalier y Eduardo Lozano retornaban a sus hogares cuando a la altura de la localidad santafecina de Lucio V. López, cerca de Rosario un fatal accidente automovilístico se llevo las vidas de los queridos dirigentes.

El accidente se registró el día 6 de Noviembre alrededor de las 18hs en el kilómetro 36,5 de la ruta nacional 34. Las fuentes consultadas señalaron que el automóvil en el que se desplazaban chocó de frente contra un camión -que venía en sentido contrario-, y luego fue impactado por otro vehículo pesado que circulaba en el mismo sentido.

RONDO DOGE

¡Garantía mundial de calidad, innovación y fiabilidad!
Durante varias generaciones manteniendonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas. Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector. Crezca con nosotros.

Laminadoras
Bancos de corte
Depositadoras
Trenes de laminado
Trenes de Hojaldres
Calibradores
Lineas de Pizzas



www.grupocheff.com.ar

NUEVOS - USADOS

RONDomania

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

Constitución 450 - S2002MHF - Rosario - Telefax 54 - 341 - 4380045
J.I. de la Roza 6145 - C1413BSM - C. FED. - Telefax 54 - 11 - 46874664



Aparentemente, en una curva el vehículo intentó sobrepasar a un camión y chocó de frente contra un Scania 210. Tras el impacto, el auto fue chocado por otro camión, que circulaba en el mismo sentido.

Hoy el gremio llora la pérdida de estos dos hombres cuya personalidad se engrandece gracias a una vida dedicada a la institución. Hoy nos preguntamos si vivir ajustados al reloj vale la pena cuando en un segundo la vida nos puede cambiar a todos y a nuestro entorno.

Hoy no encontramos respuesta cuando horas antes de la fatalidad nos reíamos con Juan Carlos de los sobrenombres que solía encontrar para todos nosotros o la imitación de las voces que nos arrancaba carcajadas. Hoy no encontramos consuelo alguno, solo nos queda seguir la estela que han dejado a su paso.

Gracias por sus enseñanzas, sus sonrisas y por tanta dedicación.

Gracias por haberme permitido compartir horas de ruta, horas de actividad gremial.

Gracias por haber apoyado mis revistas.

Gracias por ser mis amigos.

Los voy a extrañar mucho.

Fabio R. Videla

NOTA: Las imágenes de las páginas 25 y 26 fueron tomadas durante el Congreso en la Provincia de Santiago del Estero

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




**REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

bioenzim
ALJIBARES PARA PANIFICACION

bioenzi mix

Linea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas; pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BICENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BICENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BICENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BICENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

* UTILIZANDO BIOCENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Tel/Fax: 4443-3887 BIENZIM@SPEEDY.COM.AR



Detrás de la preparación de estas baguettes, hay un panadero al que acompañamos día a día.

Esperamos seguir trabajando y creciendo junto a nuestros distribuidores y panaderos en todo el país.

¡Feliz 2009!
Es el deseo de los que hacemos Lesaffre Argentina



levina

LEVEX



levasaf

pan
minuto®
levure, eau



levina

LEVEX



levasaf

pan
minuto®
levure, eau



Sylvester Graham (1795-1851)

Inventor de la harina graham

Sylvester Graham fue un ministro presbiteriano americano (ordenado en 1826) que predicaba la abstinencia y hacía hincapié en dietas vegetarianas y con harina integral. Fue conocido por sus galletas graham. Su *Journal of Health and Longevity* (Revista de la Salud y Longevidad) predicaba sus principios de buena salud.



Comparaba fisiológicamente a las personas con los orangutanes, y concluyó que la alimentación vegetariana era la natural para ambos primates.

Era tan famoso que a sus conferencias sobre vida natural asistían miles de personas, y era capaz de tener a sus oyentes embelesados.

En 1831 y 1832, a la invitación de la jefatura de abstinencia de Nueva York, el activista de Filadelfia Sylvester Graham impartió conferencias sobre la relación entre la dieta y la enfermedad. Los ciudadanos de Nueva York, afirmaba Graham, habían sido fatalmente debilitados en su capacidad para resistir las epidemias por los inadecuados hábitos alimentarios engendrados por la vida en la gran ciudad. Graham se oponía al uso de estimulantes--no sólo licores, vino y sidra sino también té, café y tabaco.

Denunciaba a los panaderos urbanos que usaban harina `refinada`-spojada del salvado y del germen oscuro oleaginoso y blanqueada con `agentes químicos`, porque se cocía más rápidamente que el pan tradicional, a pesar de que el resultado era una barra casi sin corteza sin textura granular ni valor nutricional. También despotricaba contra la leche comercial, mucha de la cual procedía de vacas alimentadas con malta de destilería sobrante (bazofia), con el anémico producto derivado del licor hecho presentable mediante la adición de creta, yeso mate y melaza.

Con la denominación de Pan de Graham se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de Harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta el 3 por ciento de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberá contener más del 2 por ciento de cenizas totales.

Este producto se rotulará: Pan de Graham. Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral. El "Harina de Graham" se obtiene de la molienda del grano entero de trigo a diferencia de las otras que sólo procesan el endosperma.

Harina de Graham: Es una harina integral con un

porcentaje más alto de salvado.

Silvestre Graham, un vigoroso defensor del pan integral elaborado con Harina de trigo groseramente molido, ha dejado varios escritos entre los que destaca su libro: `Lecciones sobre la Ciencia de la vida humana` (1839). Se encuentran en esta obra numerosas afirmaciones gratuitas, repetidas todavía por muchos vegetarianos en la actualidad (Callizo, 1975), y en contraste con el título del libro, una carencia absoluta de datos científicos. Encontramos en ella afirmaciones como la siguiente: ***La enorme maldad, la atroz violencia y los crímenes de la humanidad que precedieron al diluvio universal indican, si no prueban, el consumo excesivo de alimentos de origen animal***.

Una de las críticas que más frecuentemente se oye desde la dietética más convencional, es que la harina integral de trigo contiene una sustancia, el ácido fítico, que frena la absorción del calcio. Pues bien, cuando se hace el pan con levadura natural, aparece la fitasa, una enzima que destruye el ácido fítico, desapareciendo el problema. Esta fitasa está contenida en el trigo y en el centeno.



Publique en
nuestras páginas

INDUSTRIALES
PANADEROS

4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel 565*5175



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

39° CONGRESO NACIONAL

Diferentes Centros de Industriales Panaderos e instituciones participaron recientemente en Santiago del Estero, del 39° Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines, organizado por la FAIPA



El evento, que se desarrolló del 3 al 5 de noviembre en el Hotel "El Hostal del Abuelo", estuvo dedicado a la exposición de diferentes cuestiones que tienen que ver con la defensa y el crecimiento del Gremio Panaderil. Así, estos foros para el debate abierto y el libre intercambio de ideas contribuyen a que surjan soluciones a las problemáticas que presenta cada

Centro asociado.

En esta oportunidad, participaron del encuentro representantes de FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires), Santa Fe, Chaco, Tucumán, Rosario, Salta, La Pampa, Neuquén, APACA, Corrientes, Misiones, Santiago del Estero, Formosa, Jujuy, La Rioja, Chubut, San Luis y CIPAC, entre otras. Vale la pena destacar que había representantes de 20 Provincias del país.

En el acto apertura, el Presidente de FAIPA Rubén Salvio destacó su emoción al sentir el Himno Nacional "me siento conmovido, pero también me conmueve ver la cantidad de gente que participa de este Congreso. Hace muchos años no se veía en un Congreso de la Federación Argentina la presencia de tantas provincias".

Además agregó "me siento halagado por el número de personas que integran la Federación Argentina. Creo que es la mayor cantidad de Centros que ha integrado la Federación en su historia y tenía que ser así. En la Pampa lo habíamos prometido cuando se había producido una división muy grande y se partía un pedazo de la Federación, pero la meta era poder integrar a toda la provincia. Quedan sólo dos Centros, entre ellos Mendoza quien hoy no pudo venir pero se va a integrar en cualquier momento."

Y culminó diciendo "entre todos hagamos que este sea un Congreso que se desarrolle con normalidad y compañerismo".



"ASTRA S.H."

Dánica  **CARLOS BOERO ROMANO ALIMENTOS**

ATENCION PERSONALIZADA

Roberto: 15-6970-5672 / Leonardo: 15-6970-5673 / Gabriela: 15-6970-5674

Triunvirato 2583 - QUILMES
Tel.: 4280-8506 astrash@speedy.com.ar

Sr. PANADERO

RECUPERE \$\$\$

CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO

25 AÑOS A SU SERVICIO

ATENDIENDO EN TODO EL PAIS

(011)4651-9145
15-5564-9854
SR. CARLOS

TRES DIAS DE TRABAJO EN RIO HONDO

"El Hostal del Abuelo" sirvió de escenario durante tres días consecutivos de extensas jornadas de trabajo.

El primer día las actividades se iniciaron a las 10hs con las palabras de Rubén Salvio y a continuación se conformaron las diferentes comisiones, luego se aprobó la memoria y balance (cabe destacar también se aprobó la omisión de la lectura del mismo) y se procedió a la elección de las autoridades del 39° CONGRESO, siendo:

Presidente: Martín Juárez (Presidente del CIPSE, ya que por costumbre el Congreso es precedido por el Presidente de la Institución local)

Vicepresidente 1°: Santiago Azcona de Corrientes.

Vicepresidente 2° Juan Carlos Chalier de Bs. As.

Secretario: Miguel Ángel Tur de La Pampa.

A las 13.30 se almorzó (gentileza Molinos ARRECIFES y VICTORIA), para continuar con las comisiones de trabajo a las 15hs.

Este primer día concluyó con una cena, gentileza de CALSA.

El martes 4, los encontró a las 10hs en reunión de las comisiones de trabajo, estudio y análisis de las ponencias presentadas por los Centros Asociados. Con un almuerzo gentileza de Flora Danica y una cena de CARGILL.

El 39° CONGRESO finalizó el día 5 con una reunión plenaria, y la elección de las nuevas autoridades de FAIPA.

El almuerzo fue gentileza de Sayos y Argentinal, y la cena de SAF Argentina.



NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
 Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As.- Tel.fax 4713.4350/4713-4386
 Administración: Sulpacha 428- C1008AAJ Bs. As.- Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
 e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

JUAN ANGEL LUCERO
 MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth **DEWEY** *Dánica*

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **calsa***

BARI **LESAFFRE ARGENTINA**

Levaduras Paraleva **"ARANZANA"**

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
 Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Algunas resoluciones

Cabe destacar que entre algunas de las resoluciones que surgieron a partir de las jornadas de trabajo, es que todos los Centros de Panaderos del país se reunirán en el mes de abril para cambiar los estatutos de la Nacional y para tratar la forma de votación que representará a cada provincia y así lograr que cada provincia tenga un voto (cabe destacar que actualmente la provincia de Bs As tiene 28 votos y la mayoría de las provincias tienen 2 votos, mientras el CIPAN (Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) cuenta con 24 votos. Esto genera que siempre cuenten con menos posibilidades la gente del interior.

Y eso fue uno de los puntos que resaltó Daniel Insúa como representante de FIPPBA en su mensaje final, dejando en claro el total desacuerdo de la institución con la cantidad de votos que tiene el CIPAN, ya que representa una desventaja para las demás provincias y no se ajusta a la realidad.

Entre otras cosas, Daniel Insua felicitó a los organizadores por una excelente jornada y saludó a todas las mujeres panaderas presentes.

Empresas que colaboraron con la realización del Congreso:
CARGILL

SAF ARGENTINA
CALSA
FLORA DANICA
MOLINOS ARRECIFES
MOLINO VICTORIA
APYMINRA
ARGENTAL
MOLINOS CAÑUELAS
MOLINO CABODI
MOLINO LAGOMARSINO
MOLINO BOERO
MOLINO CAMPODONICO



PORQUE NUESTRA PRIORIDAD ES USTED... LE OFRECEMOS LAS MEJORES MARCAS.



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

**ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS**



Bacalar



0810-999-2073 / 4699-4554 / 4699-3164 / NEXTEL 214*1949

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar

SABIAS QUE... SEGUN EL CODIGO ALIMENTARIO NACIONAL...

Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con aditivos.

Art.14 - Sustitúyase el artículo 788 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 788 - Según su composición, se distinguen diferentes clases de bombones:

1. Alfeñiques: Con ese nombre se entienden los hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes de uso permitido.

2. Bombones de frutas y chocolates: los de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

3. Candy de maní (Peanut brittle y otras): con esta denominación se entienden diversos bombones y caramelos preparados con maní descascarado, Azúcar, glucosa, leche y aromas.

4. Castañas cándidas (Marrons glacé, Candied chestnuts): se entienden con este nombre las castañas grandes (marrones), medio cocidas, que se pasan varias veces por un almíbar cada vez más espeso, hirviéndose al final unos minutos cuando se encuentran en el jarabe de mayor concentración.

5. Fudge: Con este nombre se entiende una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los fundentes (Fondants). Se prepara con azúcares, leche, manteca, crema, chocolate, aceites y/o grasas comestibles, albúmina o gelatina comestibles, trozos de nueces, almendras, etc. Puede aromatizarse o colorearse con colorantes de uso permitido.

6. Menta americana: Se distingue con ese nombre un bombón preparado con Azúcar, clara de huevo batida y esencia o jarabe de menta piperita.

7. Nougat: Con este nombre se entiende una pasta de sacarosa y glucosa, con clara de huevo o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes, aromatizados y coloreados con colorantes de uso permitido.

8. Nougatines: Con esta denominación se entiende una pasta de Azúcar, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

9. Pancitos o tabletas de coco: Se preparan con coco rallado, Azúcar y clara de huevo. Los de dulce de leche, concentrando el mismo hasta determinado punto, para que al enfriarse presenten la consistencia adecuada.

10. Panforte: Con ese nombre se entiende un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

11. Praliné: Con esta designación se entienden las

confecciones de bombones constituidas por trozos de frutas, nueces, almendras, avellanas o maníes con la adición de cacao y azúcar; estos componentes pueden estar en trozos o en pasta. Con el mismo nombre se designa también la pasta molida y/o refinada hecha con los mismos componentes, empleada en la industria como relleno o adorno de postres, caramelos u otros. Se tolera sin declaración hasta un 5% de almidón o de dextrina.

12. Yemas acarameladas: Se preparan mezclando almíbar a punto de Hebra fuerte (103°C) con yemas de huevo, se cuece la mezcla, se deja enfriar algo y se divide en forma de bolas cuya superficie se recubre con jarabe a punto de caramelo (174°C). También se confeccionan haciendo bolas de una mezcla de yema cocida y azúcar en polvo, las que se sumergen en almíbar a punto de caramelo y se retiran, dejándolas enfriar sobre una plancha aceitada. Una vez frías, se envuelven o se colocan en papillotes. También se suelen adicionar con trozos de nueces, almendras, etc.

13. Bombones de chocolate, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos por chocolate.

14. Bombones de chocolate con leche: Son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.

15. Bombones de chocolate con leche, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche.

Estos productos se rotularán de acuerdo con su denominación, quedando expresamente prohibido el empleo de cualquier calificativo que indique algún tipo y país.

Los bombones de chocolate y bombones con chocolate podrán contener además de los aditivos autorizados para chocolate y cobertura de chocolate los provenientes de los ingredientes y rellenos utilizados.



**Publique en
nuestras páginas**



**"LA REVISTA
DE LOS
PANADEROS"**

4692-6960 / 15-4084-1090 / 15-6095-0146 / Nextel 565*5175



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADERO DE LOMAS DE ZAMORA

Pereyra Lucena 555 - LOMAS DE ZAMORA - TEL. 4244-9424 / 4243-2039

IMPORTANTE ALMUERZO

La Comisión Directiva del **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA**, tiene el agrado de invita a los proveedores de la zona al almuerzo a realizarse en nuestra sede social, Pereyra Lucena N° 555, Lomas de Zamora, el día 27 de noviembre de 2008.

Este evento tiene la finalidad de estrechar lazos de camaradería entre los industriales panaderos y sus proveedores haciendo propicia la ocasión para despedir el presente año e intercambiar ideas de colaboración para los tiempos que se avecinan.

PROVEEDORES INVITADOS

- * FLORA DANICA SA
- * DACAL HNOS
- * DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL
- * SANTE
- * MOLINO CHACABUCO
- * MOLINO LAGOMARSINO
- * REFINERIA SUDAMERICANA
- * DISTRIBUIDORA NOELIA
- * GONZALEZ DIEGO
- * SCHAVLOVSKY JUAN CARLOS
- * JUAN ANGEL LUCERO
- * LUIS MILLITARI

COMISION DIRECTIVA

- PRESIDENTE**
JORGE FAIELLA
 Vice.presidente
BENITO SICILIANO
 Secretario
CARLOS BURZACHECHI
 Pro-secretario
MARCELO TRELLEIRA
 Tesorero
PEDRO FRANCO
 Pro-tesorero
ERNESTO CISCO
 Vocales Titulares
JUAN JAIME - CASIMIRO LARRABURU
 Vocales Suplentes
JOSE BOULLON - ERNESTO CISCO
 Revisores de Cuentas Titulares
JORGE RAGO - JORGE BIONDIC - CARLOS PATTARINO
 Revisores de Cuentas Suplentes
JUAN C. NEUSCHL - ANIBAL LATERRA - MIGUEL BROIN



ASESORAMIENTO CONTABLE

LUNES a VIERNES
de 10 a 16 HS

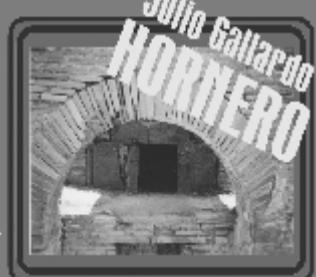
ASESORAMIENTO A CARGO DEL CONTADOR PUBLICO NACIONAL HECTOR CHACON (HONORARIOS PREFERENCIALES PARA LOS SOCIOS)

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
 JUAN CARLOS TORRES
 LA MAESTRIA
 PANADERIA Y CONFITERIA
 EN SU
 DISTRITO DE LOMAS DE ZAMORA

Llame al:
 15-6705-9954
 4232-3793
 ATENCION PERSONALIZADA



PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO... NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN "INDUSTRIALES PANADEROS" LA REVISTA DE LOS PANADEROS DEL SUR

ANUNCIE EN NUESTRAS PAGINAS
15-4084-1090 // 15-6095-0146
 Nextel 54*565*5175



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grisines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° - 38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmentas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, rosas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com

Web: www.refineriadelcentro.com



Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar

Consulte planes de pago
www.paning.com.ar

PANING LANZA

SU NUEVO PLAN DE FINANCIACION

10 CUOTAS, FIJAS, IGUALES Y CONSECUTIVAS

Como parte de su permanente adaptación a las necesidades del mercado y sus potenciales clientes PANING, presentó su nuevo plan de pago, para darle al cliente las herramientas que éste necesita para llevar a cabo su proyecto de inversión.

No ajeno al momento en que muchas empresas aumentan sus precios mensual o bimestralmente, PANING por el contrario, con el compromiso firme de apoyar al sector de la panificación, da nuevas formas de pago para comprar.

Horno rotativo para bandejas 70x90 cm.	Full
Horno rotativo para bandejas 70x90 cm.	Estándar
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Full
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Estándar
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Compacto



Para mayor información, consulte a los representantes o comuníquese a la firma con nuestro departamento de ventas al (0341) 464-2170 o enviando su consulta a ventas@paning.com.ar. Lo espera un equipo de ventas preparados para asesorarlo en forma integral.

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

Rotativo P-150 Rotativo P-065 Rotativo P-040 C/Cám. Conectores C-050 y C-030

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar

NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS

CONSULTENOS

LA MECANIZACIÓN Y LA CALIDAD DEL PAN

Por Francisco Tejero

El alto grado de mecanización al que ha llegado la panadería ha repercutido negativamente en la calidad del pan. Si miramos hacia atrás y comparamos con el presente, tendremos las respuestas a las preguntas que los clientes y nosotros mismos nos hacemos sobre la calidad de pan de antes y ahora.

Para la fabricación del pan común o barra de flama, la casi totalidad de los panaderos españoles tienen un equipo completo de panificación que consta de una amasadora rápida, divisora automática, boleadora, cámara de reposo y formadora, lo que hace que un panadero aparentemente artesano fabrique la barra de pan común en las mismas condiciones que la gran industria panadera totalmente automatizada. Como consecuencia de todo ello se puede decir que la calidad de dicha barra es prácticamente igual en toda España. En la mayoría de los casos la industria grande, con procesos más sofisticados, tiene menos problemas al regular la calidad del pan, debido a que se sigue sistemáticamente una metodología de proceso en cuanto a calidad en las materias primas, tiempos y temperaturas. Por el contrario, el pequeño panadero al no mantener una metodología de elaboración, al variar constantemente las dosis de levadura de unas masas a otras, al no controlar con exactitud los tiempos, ni la temperatura y ni la humedad, ve variada la fuerza final de la masa, lo que influirá enormemente en la calidad y en su regularidad.

Evidentemente no todo el pan que se elabora en España es la barra de pan común, pero esta variedad representa el 86% del consumo.

El método que se emplea para su elaboración es el mixto, esto quiere decir que se añade levadura prensada y masa madre y nunca se deja reposar la masa antes de la división, sino que por el contrario es la bola de masa una vez dividida cuando se la deja reposar. Esta breve descripción del proceso acarrea un acondicionamiento de la masa, que obliga a aumentar las dosis de levadura y el uso de mejorantes.

La materias primas

La harina. En general para la elaboración del pan común el panadero exige una harina floja y bastante extensible, en términos generales podemos decir que entre el 100 y 130 de W y el equilibrio (P/L) de entre 0,3 y 0,5. La exigencia de este tipo de harina no es porque sea la ideal para la elaboración del pan común, sino porque el proceso mixto de panificación, anteriormente definido, provoca una elevación de la fuerza y del equilibrio de la masa que obliga a emplear harina floja y extensible para que de esta forma la fuerza y la tenacidad no sobrepase los términos aceptables para su mecanización.

La levadura prensada. Por lo general la cantidad de levadura prensada que se emplea es entre 25 y 55 g

por kilo de harina, lo que provoca un aumento en la fuerza de la masa. A medida que se incrementa su dosificación se obliga a reducir la fuerza de la harina, el tiempo de reposo, la temperatura de la masa, así como la fermentación final.

En este punto nos encontramos con una panificación industrial aunque el panadero aparentemente sea un artesano.

El uso de mejorantes. De una forma generalizada, el panadero emplea un mejorante completo compuesto principalmente por diacetil tartárico, ácido ascórbico y enzimas alfa-amilasas en una dosis de este compuesto de 4 a 6 g por kilo de harina.

La falta de reposo a la que es sometida la masa para facilitar el formado, se verá recompensada durante la fermentación y durante los primeros minutos de la cocción con el uso de estos mejorantes. Por todo ello

INDUSTRIALES PANADEROS SE DISTRIBUYE EN PANADERÍAS DE...

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - ADROGUE (Alte. Brown) - ALMIRANTE BROWN- AVELLANEDA - BAHIA BLANCA - BANFIELD (L. de Zamora) - BERAZATEGUI - BERNAL (Quilmes) - BOSQUES (F. Varela) - BURZACO (Alte. Brown) - CARLOS SPEGAZZINI (Ezeiza) - CLAYPOLE (Alte. Brown) - CRUCESITA (Avellaneda) - DOCK SUD (Avellaneda) - DON BOSCO (Alte. Brown) - DON BOSCO (Quilmes) - EL JAGÜEL (Ezeiza) - ESTEBAN ECHEVERRIA - EZEIZA - EZPELETA (Quilmes) - FLORENCIO VARELA - GERLI (Avellaneda) - GLEW (Alte. Brown) - INGENIERO BUDGE (L. de Zamora) - LANUS - LOMAS DE ZAMORA - LONGCHAMPS (Alte. Brown) - LUIS GUILLON (E. Echeverría) - MONTE GRANDE (E. Echeverría) - PI_EYRO (Avellaneda) - QUILMES - QUINTA GALLY (Avellaneda) - RAFAEL CALZADA (Alte. Brown) - RAFAEL CALZADA (Quilmes) - REMEDIOS DE ESCALADA (Lanús) - SAN FRANCISCO SOLANO (Quilmes) - SARANDI (Avellaneda) - TEMPERLEY (L. de Zamora) - VILLA ALBERTINA (L. de Zamora) - VILLA DIAMANTE (Lanús) - VILLA DOMINICO (Avellaneda) - VILLA FIORITO (L. de Zamora) - VILLA MODELO (Avellaneda) - WILDE (Avellaneda) - SAN VICENTE - MAR DEL PLATA - CUARTEL NOVENO (L. de Zamora) - CAÑUELAS - NECOCHEA - CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES

son imprescindibles los mejorantes, ya que para poder prescindir de ellos habría que reposar la masa antes y después de la división, se tendría que disminuir la dosis de levadura y aumentar los tiempos de reposo y de fermentación, por lo que estaríamos hablando entonces de un proceso artesano distinto a la forma generalizada en que se elabora el pan común actualmente.

Temperatura de la masa

Siempre se ha dicho que la temperatura ideal de la masa es aquella que se acerca lo más posible a los 25° C, pero ésta teoría queda invalidada y no es aplicable en el proceso de elaboración del pan común, sobre todo cuando la dosis de levadura es alta o el tamaño de las masas excesivamente grandes. Para reducir las gasificaciones prematuras, que provocan las dosis altas de levadura y las masas que tardan mucho en ser divididas, estamos obligados a reducir la temperatura de la masa provocando un pan más compacto y de menor alveolado.

El amasado. Los sistemas más empleados son el de brazos y el de espiral, pero en cualquiera de los dos casos la masa es sometida a un superamasado con el fin de aumentar la extensibilidad, lo que provoca una oxidación excesiva que se traduce en una miga exageradamente blanca y la carencia absoluta de aromas y de sabores en el pan.

La división. La prensadora volumétrica es la máquina que se emplea para la división de la masa y el éxito radica en dividir lo antes posible para evitar la gasificación de las masas en la tolva de la divisora. Si la permanencia de la masa en dicha tolva es elevada, cosa que ocurre cuando el tamaño de la masa a dividir es grande, cuando la dosis de levadura prensada es alta y también cuando la temperatura de la masa es elevada, todo ello repercute en el aumento de la tenacidad y negativamente en el formado. Nos encontramos pues en otra etapa crítica del proceso de fabricación, mientras que con el pan elaborado artesanalmente la masa reposa algunos minutos antes de la división, lo cual dota a la masa de ácidos orgánicos que repercuten en la calidad del pan; en el proceso industrial y cuando se emplea la división volumétrica, la carencia de dichos ácidos orgánicos propicia la diferencia más notable entre el pan industrial y el artesano.

Poco reposo. Una vez dividida y boleada el trozo de masa ha de tener una pequeña gasificación y al mismo tiempo una relajación suficiente para llevar al buen término el formado. Esta gasificación y relajación se producirá antes o después dependiendo de la cantidad de levadura; al ser en general alta, obliga a reducir el reposo, situándose por término medio entre 10 y 15 minutos.

Hay que recordar que el tiempo de reposo debe variarse en función a la cantidad de levadura, así cuando la dosis es baja hay que aumentarlo y, por el contrario, a medida que se aumenta habrá que reducirlo. Este razonamiento nos explica las variaciones de calidad en el pan de unas masas a otras, a medida que se va variando la dosis de levadura prensada.

El formado. El formado del pan común es una barra de entre 45 y 50 cm de longitud y de entre 210 y 250 g de peso una vez cocida. El formado se realiza siempre a máquina, consistiendo en hacer primero una torta y después enrollándola y estirándola. Para que las condiciones del



formado se realicen sin desgarros ni estiramientos la masa ha de ser floja y extensible; esto obliga a reducir la fuerza de la masa y el tiempo de reposo.

Abusos

La elaboración del pan común se hace de una forma muy rápida y no cabe duda que a mayor temperatura y humedad el tiempo se reduce. En general la consistencia de la masa es dura y cuando las masas son consistentes y se abusa en las temperaturas y la humedad durante la fermentación se producen ampollas y desprendimientos de la corteza. Estos son los defectos más

corrientes que se originan en el pan común.

Reducción del tamaño

Cada día se elaboran más pequeñas las piezas y esto ha repercutido en la reducción del consumo y en la calidad. Mientras que antes el peso de la barra era de más de 500 g, en la actualidad el peso ha quedado reducido a menos de la mitad, pero se ha mantenido la misma longitud en la barra. Al ser más pequeñas en peso y con la misma longitud, la repercusión en el formado ha ocasionado mayores desgarros y estiramientos. Con estas condiciones el panadero se ha visto obligado a variar el proceso, e inconscientemente la calidad del pan.

Los hornos rotativos

El sistema de cocción por convención ha modificado el diagrama de elaboración. Los hornos rotativos han dotado al panadero de mayor capacidad de producción, lo que ha propiciado en muchos casos la reducción de los tiempos de reposo y de fermentación. Con ello se ha conseguido mayor rentabilidad, pero no se ha tenido en cuenta la calidad del pan.

¡Ojalá todavía estemos a tiempo de rectificar para recobrar el aroma y el sabor del pan tradicional

FUENTE: www.franciscotejero.com

Estudio Jurídico "Campana & Asociados"

Un servicio jurídico al alcance de su mano,
25% de descuento a integrantes del
Centro de Panaderos de Alte. Brown y
Lomas de Zamora

Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

4245-2302

Dr. Garona 831 - L. DE ZAMORA
focampana@hotmail.com

BREVES

ESTA EDICION SE CERRO EL DÍA MARTES 12 DE NOVIEMBRE, EN EL PRÓXIMO NÚMERO AMPLIAREMOS INFORMACIÓN SOBRE:



* FIESTA DEL CENTRO DE PANADEROS DE LANUS: SE VA A REALIZAR EN EL SALON “LA FRANCESCINA”, AV. HIPOLITO YRIGOYEN 6363, REMEDIOS DE ESCALADA, EL DÍA 30 DE NOVIEMBRE.



* CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN: ELECCIONES EL DÍA JUEVES 13 DE NOVIEMBRE



* CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ESTEBAN ECHEVERRIA: SE COMPROMETIO A UNA NOTA PERO QUERÍA ESPERAR EL RESULTADO DE LA REUNION DE LA FIPPBA DEL DIA MIERCOLES 12 DE NOVIEMBRE



* CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE QUILMES: FIESTA QUE SE REALIZO EL 17 DE NOVIEMBRE EN EL RESTAURANTE “COMER”, EN AV. VICENTE LOPEZ Y BAJADA PUENTE QUILMES

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: caballeroortizpozzi@ciudad.com.ar

CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentin Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
sergioindupan@yahoo.com.ar

"...LLEVAR A LA ARGENTINA A SER EL PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE HARINAS"

DIJO TAJANTE EL PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA MOLINERA EN EL SEMINARIO ORGANIZADO POR ESTA ENTIDAD Y LA OFICINA NACIONAL DE CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO.

Ante un auditorio repleto, donde se congregaban más de 600 personas, España describió que la industria cuenta con capacidad para moler anualmente 10 millones de toneladas de trigo, de las cuales la mitad se destina al abastecimiento del mercado interno.

"Estamos esperando cerrar el año con 1,1 a 1,2 millón de toneladas de harina exportada, lo cual representa un 10 a 20% más que el año pasado. Estimamos que creciendo un 30% más y llegando a un millón y medio de toneladas nos posicionaríamos como el primer exportador de harina de trigo del mundo", explicó después el titular de la Faim en diálogo con Infocampo.

El dirigente destacó que si bien Brasil y Bolivia siguen siendo los principales destinos de las exportaciones, se han abierto nuevos mercados como Venezuela, Ecuador, Panamá y algunos países africanos. "En el caso de Venezuela logramos penetrar ese mercado, tradicionalmente abastecido por los Estados Unidos", destacó.

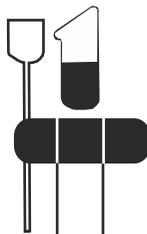
Sostuvo asimismo que la mayoría de la industria molinera son empresas familiares, establecidas en el interior del país, que agregan valor y dan mano de obra y oportunidades en las localidades donde se asientan. "De cada 100 pesos que entran al molino como materia prima, salen 300 en productos procesados", destacó el directivo.

Durante su alocución, ponderó la importancia de esta industria en el comercio granario. "Basta mirar las pizarras para ver que la molinería paga siempre 10 a 15% por encima de esos valores, que cuando se trata de commodities es más que significativo. Por otra parte, tampoco compramos todo en cosecha sino que vamos abasteciéndonos durante los doce meses del año", explicó.

España también destacó el papel social que cumple la molinería abasteciendo a 50.000 panaderías en todo el país.

El lema de la jornada organizada por la FAIM y la ONCCA fue la seguridad alimentaria. España destacó que la Argentina es uno de los países con mayor consumo individual: casi 100 kg por habitante y por año.

Remarcó que el 80% del trigo que se procesa va a productos del mercado interno y que el 70% de ese volumen corresponde al abastecimiento de las panaderías, cuyo número ronda las 50.000 en todo el país. "Es una cuestión de responsabilidad social", puntualizó.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (C.P. 1829) - Villa Albertina
Banfield-Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

CUANDO EL ESFUERZO RINDE FRUTOS

El Centro de Panaderos de Cuartel IX trabaja arduamente para construir lo que será fruto para las futuras generaciones.

Eso se debe a los principios que sostiene la institución, donde trabajar con calidad, con respeto, resaltando en cada ocasión la honestidad y dignidad, tienen una alta prioridad, "queremos que nuestro esfuerzo se convierta en beneficio y sea el sustento de muchas oportunidades y mayor equidad"

Cuartel IX comparte la certeza de que todo esfuerzo vale la pena. Por eso luchan incansablemente, pero sin perder la alegría y el entusiasmo que los caracteriza.



Entrevista a Miguel Spaziante

Utilizando sólo una palabra... ¿Cómo definiría el momento actual que atraviesa Cuartel IX?

Continuamos trabajando, trabajando y trabajando esa es la palabra que más nos identifica por estos días.

En este momento nos encontramos trabajando junto a Bromatología de Lomas de Zamora, así como también con Inspección General y Tránsito. Es por eso que queremos agradecerles profundamente el accionar hacia nosotros, ya que gracias a eso estamos ejerciendo mejores controles que traen entre otros beneficios la seguridad para el consumidor

que el pan que cada día se encuentra sobre sus mesas fue trasladado dignamente en camionetas habilitadas y llegó a los comercios en muy buen estado.

En estos operativos, ¿se procedió al decomiso de pan o mercadería?

En varias oportunidades. Hemos incautado pan proveniente de Lanús en mal estado, también de Monte Grande y partidos aledaños ya que eran trasladados en bolsas de segundo uso y en otra ocasión se trataba de pan viejo. También se secuestró pan que provenía de Capital e ingresaba a Cuartel IX en una ambulancia.

¿Cuál es la forma para manejarse en esos casos?

Nos manejamos a través de expedientes directamente con el Gobierno Municipal, eso es una tranquilidad para todos.

¿Mantienen relación con el Municipio?

Sí, como te decía anteriormente trabajamos en forma conjunta en varios aspectos. Además, hace un año presentamos unos expedientes al Gobierno local ofreciendo el galpón que tenemos en desuso para que ellos puedan utilizarlo para POLICIA 2 que nos vendría muy bien a los vecinos, o para los Bomberos Voluntarios quienes han finalizado el contrato de locación que tenían y no



tienen donde estar.

Hablemos del precio del pan...

En varios partidos, según tenemos entendido, el pan de lista está decayendo, nosotros estamos luchando "a capa y espada" para que eso no nos ocurra. No hay en Cuartel IX pan que se venda por debajo del precio de lista. Manejamos un precio de \$ 5.60 el pan, \$6 la galleta y \$8 la factura.

¿Que días se reúnen?

Quiero destacar lo formidable que resultan las reuniones para todos nosotros. Los panaderos disfrutamos muchísimo las reuniones de los miércoles y te podría afirmar que son cada vez más intensas, ya que por un momento nos olvidamos de los problemas y las obligaciones y disfrutamos una tarde de asado entre amigos. El día

elegido es el miércoles de 14 a 16hs

Como Centro, ¿Les queda alguna asignatura pendiente?

Estamos contentos aunque esperamos lograr afinidad con la Provincia para poder afederarnos.



Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

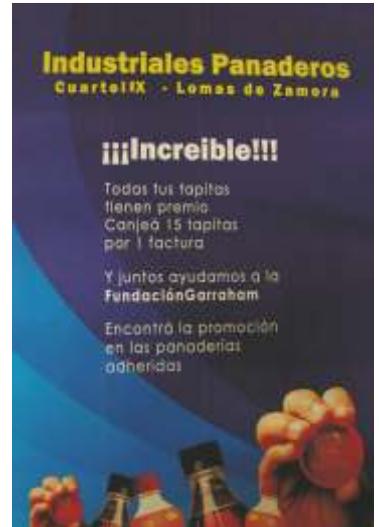
Gracias!

"Industriales Panaderos" quiere decir **GRACIAS** a toda la gente que compone el Centro de Industriales de Cuartel IX, en especial a Andrés, Miguel y Carlos, por el trato hacia nosotros, por hacernos sentir parte de su familia, por ser entre ellos un amigo más. Es muy importante para nosotros destacar la buena atención que recibimos cuando los visitamos, porque así cuando nos cansamos de decir que muchos Centros no están reflejados en la revista porque no les interesa difundir sus actividades, (y es ahí cuando aparece la desinformación), también queremos resaltar la buena predisposición que Cuartel IX SIEMPRE tiene hacia nosotros. **SIMPLEMENTE MUCHAS GRACIAS POR HACER DE ESTA REVISTA UNA HERRAMIENTA PARA QUE LOS PANADEROS ESTEN INFORMADOS.**

UN EJEMPLO DE CREATIVIDAD Y DE SERVICIO A LA COMUNIDAD



EL CENTRO ASUMIÓ EL COMPROMISO DE AYUDAR A LA FUNDACIÓN GARRAHAM Y COSTEA, A TRAVÉS DE LAS PANADERÍAS ADHERIDAS, EL CANJE DE 15 TAPITAS POR 1 FACTURA. TODO UN EJEMPLO DE AYUDA A LOS CHICOS DEL GARRAHAM



CUARTEL IX TRABANDO EN CONJUNTO CON EL MUNICIPIO

Incautaron 300 kilos de mercadería tras la denuncia de Centro de Panaderos

Una denuncia del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora permitió incautar más de 300 kilogramos de pan en mal estado, tras un operativo conjunto entre la Dirección de Bromatología y la Dirección de Tránsito de la comuna al detener seis camionetas, cinco de ellas provenientes de Lanús y una de Monte Grande.

Los directores municipales Daniel Currá (Bromatología y Veterinaria) y Julio Riquelme (Tránsito), encabezaron el operativo que obtuvo como resultado la detención de seis camionetas que trasladaban unos 300 kilos de pan, provenientes de otros distritos (Lanús y Monte Grande), y que se desarrolló entre las 6 y las 9 de la mañana.

Falta de respeto

Se trata de una práctica que genera inconvenientes no sólo a los comerciantes panaderos, sino también, a quienes consumen el alimento que se traslada ya que, por lo que pudo apreciarse, el modo de traslado y las características propias de la mercadería, demuestran que no se respetan ciertas convenciones bromatológicas básicas.

En raíz de esto, el área de Bromatología del Municipio llevará adelante las acciones correspondientes a la anomalía señalada que, de acuerdo al operativo, se produjo en cercanías de Puente La Nona y en la intersección de Camino Negro y Recoondo.

Venta de bebidas

Por otra parte, las direcciones de Inspección General y Espacios Públicos, Espectáculos y Registro de Bebidas Alcohólicas, con la colaboración de la Comisaría 10ª de Ingeniero Budge, efectuaron controles en la feria ubicada en la avenida Olimpo, de Cuartel IX.

Entre los productos decomisados, durante el recorrido de la feria, se contaron neumáticos, celulares, herramientas y medicamentos.

RECORTE DEL DIARIO POPULAR (Martes 11 de noviembre)

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
HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

NUEVA MINIARMADORA

CLASIFICADOS

* **VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA** (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

* **SOBADORA PESADA TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896

* **Vendo panadería** con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio. 02323-421125

* **Vendo amasadora Delmarie**, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

* **Fondo de Comercio**, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda**. Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

* **VENDO armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

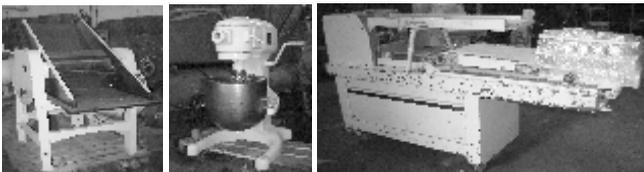
* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151*2064

* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS**. Muy buen estado. 4247-0211

Vendo instalaciones: paneras, bomboneras, exhibidoras de masas secas, mostrador facturero, caja, vitrinas, heladeras. Escucho oferta: 4622-3120

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167*240



TEL: 02320-436262

MONTEAGUDO 5003
José C. Paz.

AMASADORA
CONVENCIÓNAL
35 kg. De harina
PRECIO: \$ 6.000



AMASADORA
100 Kg. Harina
Marca Argental
PRECIO: \$ 14.000



CORTADORA
DE MASA
Marca Indupan
PRECIO: \$ 6.500



* **Vendo fondo de comercio de panadería**, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

* **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt**, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

* **Vendo amasadora 70 kg**, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

* **Sobadora SIAM Pesada**, reparada a nuevo. 4218-6372.

* **Vendo panadería con propiedad**, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

* **Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico**. 4443-1341.

* **Fondo de comercio de Panadería y Confitería** funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE**. 15-6391-3804/Nextel 578*8096

* **VENDO** muebles de panadería (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

* **VENDO Sobadora SIAM 600 mm**. Super silenciosa, reacondicionada. Con garantía. \$5200. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

* **VENDO Amasadora rápida 150 Kg**. Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

* **VENDO** todos los herrajes de horno de mampostería, puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132

* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173*9229

Vendo!!!

- 1) Amasadora SIAM PARA 8 bolsas, en uso en buen estado.
- 2) Horno rotativo ROTCARR 70x90 con flete e instalación incluidos.
- 3) cortadora y armadora INDUPAN muy

SERGIO R. KALINIUK

Celular: 1558-420-515 - 1549-929-421

Nextel: 605*3378

Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar

VENDO: Horno Convector con camara INDUPAN muy bueno / Amasadora acero inoxidable semirapida 6 bolsas / Bandejas INDUPAN EXCELENTE OFERTA!!!
Sr. Sergio, Nextel 605*3378, Cel.: 15-5842-0515/4992-9421

"INDUPAN" OFERTA DEL

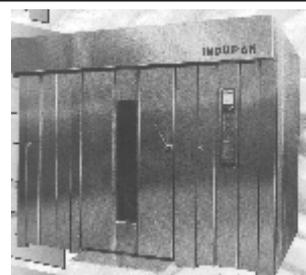
MES: Horno Rotativo DOBLE "OMEGA LINE" GRAN CAPACIDAD de cocción. Totalmente en acero Inoxidable. Quemador de 140.000 Calorias.

A ELECCION:

Tablero DIGITAL O ELECTROMECHANICO, A GAS o

GAS-OIL.-Financia: MENINI S.A

15-5842-0515 / 4992-9421 / Nextel 605*3378



MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

Distribuidora NOELIA

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERIA
SUDAMERICANA**

MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com