

# Industriales Panaderos



AÑO 6 - N° 31 - Abril del 2011

**EN LA WEB:**

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)



**TAMBIÉN EN...**



Ingrese a  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como...  
**El Gremio Panadero**

La Revista  
de los  
panaderos



Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de carton de 18, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

Con el nombre de su confiteria impreso en relieve **sin costo adicional.**

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



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**TRINCHADOR ESTIBADOR  
AUTOMATICO**



**HORNO ROTATIVO  
45X70**



**MINI TRINCHADOR  
COMPACTO**



**SOBADORA  
PANADERA**



**AMASADORA RÁPIDA  
50 KG HARINA**



**AMASADORA  
CONVENCIONAL  
100 KG HARINA**



**AMASADORA RÁPIDA  
100 KG HARINA**



**BATIDORA PLANETARIA  
3 VELOCIDADES / 40 Lts.**



**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA HORNOS Y MAQUINAS**



**TABLEROS**



**QUEMADORES**



**LONAS Y PAÑOS**





## Staff



PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA EN PANADERÍAS Y COMERCIOS VINCULADOS AL SECTOR PANADERO

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor

Director Propietario: **Fabio R. Videla**  
Publicidad: **Alejandra I. Belvedere**

Redacción: **(011) 4696-8277**  
Director: **15-4084-1090**

**PUBLICIDAD:**  
**15-3679-3128**

**WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM**  
info@panaderosargentinos.com  
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

**AHORA EN...**



# SUMARIO

- \* **Página 4: La FAIPA junto a la O.P. S.**
- \* **Páginas 6 y 7: Opina Guillermo Gozalbo.**
- \* **Página 8: Más de 20 años de PANING.**
- \* **Página 9: Inspecciones en Campana.**
- \* **Páginas 10 y 11: FITHER, la Feria de los Panaderos.**
- \* **Página 12: Producen pan sin gluten.**
- \* **Página 13: Se dice que...**
- \* **Página 14: Humor.**
- \* **Página 16: Panaderos de Berazategui junto al Intendente.**
- \* **Páginas 18 y 19: LESAFFRE colabora con escuelas.**
- \* **Página 20: Mantenimiento de maquinarias.**
- \* **Página 22: Sociales.**
- \* **Página 24: Información.**
- \* **Página 26 y 27: MENOS SAL, MAS VIDA en San Martín.**
- \* **Página 28: Invitación del CIP de la Costa.**
- \* **Página 29: Escuela de Panadería del CIP de Quilmes.**
- \* **Páginas 30 y 31: Habla Antonio Di Costanzo.**
- \* **Páginas 32, 33 y 34: Panaderos de Lanús Informan.**
- \* **Página 35: Se dice que...**
- \* **Página 36: Humor.**
- \* **Página 37: LETIZ.**
- \* **Páginas 38, 39 y 40: Renuncias en la F.I.P.P.B.A.**
- \* **Página 41: El Sindicato de Alte. Brown informa.**
- \* **Páginas 42 y 43: Informa Juan C. García.**
- \* **Página 44: Receta de CALSA.**
- \* **Páginas 45 y 46: CLASIFICADOS.**



## LA F.A.I.P.A. JUNTO A LA COALICIÓN LATINOAMERICANA SALUDABLE



**Más de 55 organismos latinoamericanos se encontraron en la Ciudad de Buenos Aires entre el 3 y el 4 de marzo buscando formar una coalición regional para la lucha contra las enfermedades crónicas no transmisibles. La FAIPA fue la invitada especial para comentar su trabajo en la Campaña MENOS SAL-MAS VIDA.**



El encuentro fué organizado por la Fundación Interamericana del Corazón (FIC), la Sociedad Latinoamericana y del Caribe de Oncología Médica, la Unión Internacional contra la Tuberculosis y Enfermedades Respiratorias, la Asociación latinoamericana de Diabetes y la Unión Internacional contra el Cáncer, con el apoyo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

La intención fue coordinar esfuerzos desde la sociedad civil para reducir las enfermedades crónicas en la región. Además de promover la participación de los Estados en la importante cumbre de las Naciones Unidas sobre estos males, que tendrá lugar en septiembre en Nueva York.

Dentro de las enfermedades no

transmisibles (ENT) se encuentran el cáncer, los males cardiovasculares, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Éstas causan el 60% de las muertes a nivel mundial.

Invitados especialmente por la Campaña que vienen realizando para prevenir enfermedades cardiovasculares, autoridades de la FAIPA, encabezadas por Rubén Salvio quien estaba acompañado por Luis Benito, Hugo Natale y Enrique Baudino, se dirigieron a los presentes y comentaron la actividad hechas hasta el momento. En el discurso del Presidente de la FAIPA a los presentes se destacó que **“...Vengo a comentarles la experiencia que estamos adquiriendo bajando la proporción de sal en los productos panificados... lo estamos haciendo con el apoyo del Ministerio de Salud de la Nación y con el INTI... también se sumó la Federación de Cardiología y la de Bioquímicos... En un principio tuvimos que sortear varios escollos, el primero fue demostrar que éramos los únicos que**

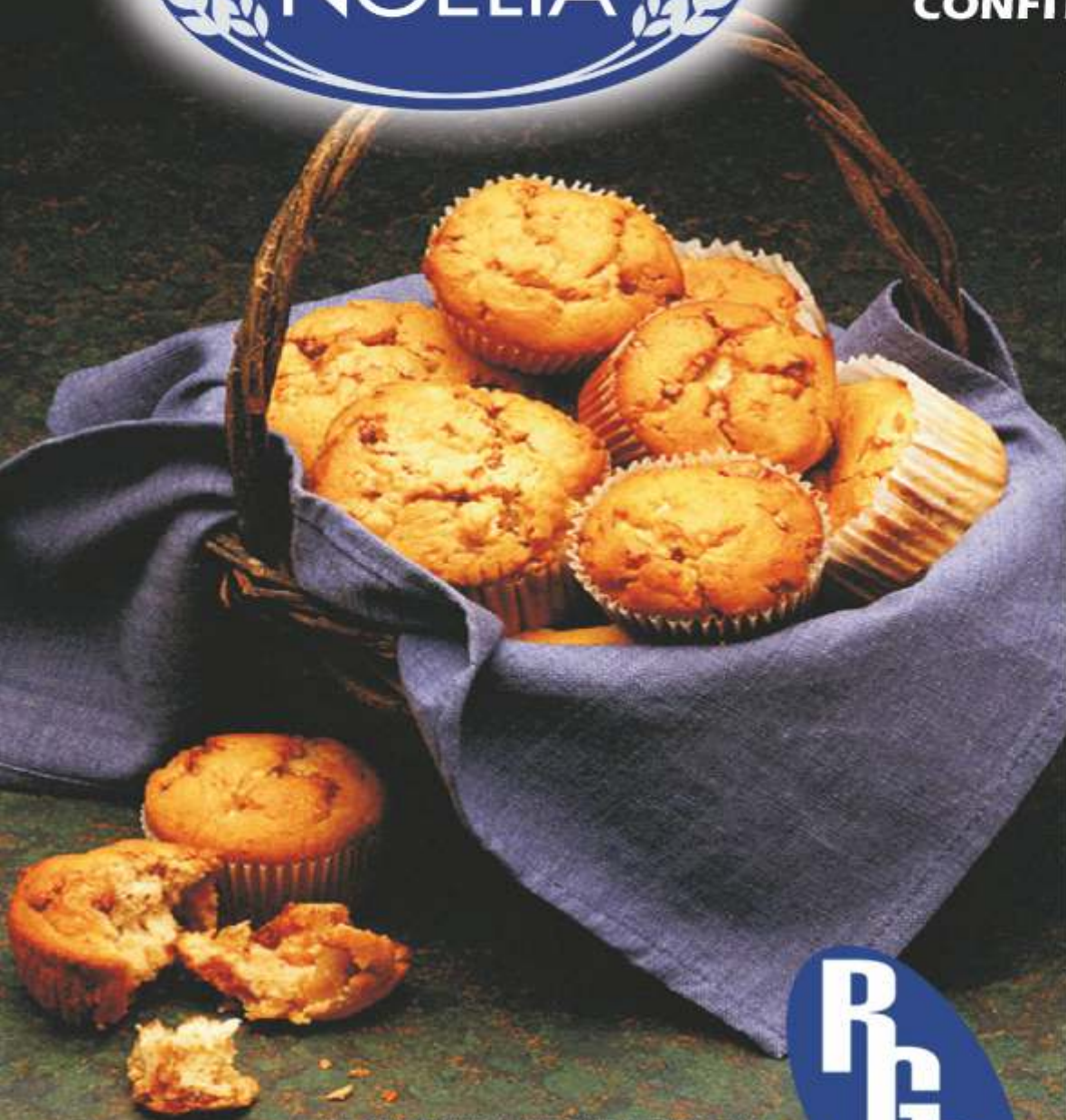
**podíamos llegar a todos los lugares del país, lo segundo fue comprobar que el producto no pierde calidad ni sabor... el tercero fue darlo a conocer, y lo hicimos a través de afiches que repartimos en los Centros de Panaderos del país tanto sea para los clientes como para los trabajadores.**

**Consideramos que la salud es prioritaria y teníamos que actuar rápidamente. Vender un producto que además de alimentar cuide la salud de la población nos generó una gran alegría y un orgullo muy grande, de allí nuestro compromiso en colaborar para mejorar la salud de la población de todo nuestro país...”**

Lo más llamativo de la reunión fueron las palabras de una de las doctoras presentes quien resaltó la labor de la FAIPA diciendo **“...Todos los médicos de la República Argentina no han tenido el impacto que ha tenido lo hecho por la FAIPA, es un gran ejemplo de la tarea que tenemos por lo cual le estamos muy agradecidos...”**



**Materias Primas para  
PANADERÍAS y  
CONFITERÍAS**



**REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:  
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA**

 **ATENCIÓN al CLIENTE**  
**4227-8522 / 4207-8500**  
Nextel 156\*688

**Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires**

**VISITE NUESTRO SITIO WEB:**

**[www.distribuidoranoelia.com.ar](http://www.distribuidoranoelia.com.ar)**



Sr. Guillermo Gozalbo

## “... NADIE PUEDE SER MOLESTADO A CAUSA DE SUS OPINIONES...”

### Sr. Presidente de la F.I.P.P.B.A...

Si le transmití los interrogantes de algunos de mis colegas, si sentí la necesidad de que me aclare dudas sobre los gastos de la Federación, si tengo opiniones distintas de las suyas y si los calificativos con los que me expresé en notas anteriores –fruto de sus actitudes hacia mi persona- hirieron sus sentimientos o le causaron algunas molestias “le pido disculpas”.

Pero quisiera que Usted entienda que una de sus funciones como Presidente de la F.I.P.P.B.A. es escuchar y dar respuesta a los que también somos dirigentes y como tales representamos a los panaderos de nuestros distritos. Esto sin importar si algunos tenemos mucho trabajo o no... las necesidades son diversas y eso no nos hace ni mejores ni peores. Usted dice que los panaderos están “**embrutecidos**” por estar en la cuadra y yo creo que no es así, somos gente de trabajo que exigimos transparencia en el manejo de nuestro dinero. Los planteos e interrogantes que le llevo no son a título personal, son los de mis colegas a los que Usted no fue capaz de contestar.

No eran preguntas difíciles... cuando le preguntamos por la **FALTA DE TRANSPARENCIA** nos referíamos a que nos parece injusto y poco claro que **NO** discriminen los gastos de representación y viáticos –sumaron cerca de \$20.000 en octubre y noviembre- pero ninguno de esos viajes fue a más de 400 kilómetros de la Capital. Tampoco nos pareció ideal que Usted organice una despedida de fin de año para la Federación y se gasten cerca \$21.000 para que asistan solo 6 miembros de la F.I.P.P.B.A. o que se gasten más de \$40.000 en remodelar oficinas para que estén desahitadas y no generen ningún rédito a los panaderos.

Tampoco entendemos muy bien como puede ser que en los balances de los últimos meses la caja haya variado muy poco si a la Federación ingresan mensualmente más de \$20.000 de Fargo, más de \$6.000 de Pasteleros, más de \$10.000 de Avellaneda, cuotas societarias, Fondo Convencional de otros centros y del interior de la provincia.

Sólo pedía que responda a nuestras preguntas ya que si fueran respuestas claras se las podría transmitir a nuestros pares. Es mucho dinero el que ha ingresado mensualmente a la Federación, más si lo multiplicamos por 12 meses y mucho más si lo multiplicamos por los casi 4 años que lleva Usted de mandato.

Cuando le dije que veía que había **POBREZA DIRIGENCIAL** y **FALTA DE CAPACIDAD** es porque es lo que Usted muestra a los asociados que pagamos la cuota y el Fondo Convencional.

Durante su gestión se gastó algo de dinero viajando a localidades para no llevar soluciones, solo se hizo “**acto de presencia**”. No fue capaz de crear ni un solo centro de panaderos que perdure en el tiempo pagando a nuestra Federación cuota societaria y Fondo Convencional, al contrario... cada vez somos menos. En lugar de sumar localidades dejo fuera a Campana, Escobar, Necochea, Azul y varios centros más a los cuales no fue capaz de retener como socios ni brindarle soluciones a los problemas que ellos tienen. Esto se agrava aún más cuando vemos que en reuniones abiertas en general no asisten panaderos de Avellaneda, Bolívar, Cnel. Suárez, Chascomús, Daireaux, Escobar, Junín, Las Flores, Lobería, Luján, Pinamar, Tres Arroyos o Ranchos a quienes Usted publicita como “**centros de panaderos**”

Quilmes, Fcio. Varela, La Plata ni la Asoc. De Mar del Plata –quienes continúan pagando cuota societaria-.

En la provincia hay más de 120 distritos y los socios de la Federación no llegan a ser 20... **es una vergüenza.**

### **NO HIZO CUMPLIR EL**

**ARTÍCULO 31** del Estatuto llamando a Asamblea General Ordinaria, la cual se debe realizar una vez al año, para confirmar los cargos que se desplazaron con la ida de Daniel Insúa. En las reuniones de comisión solo se tratan temas que no generan obras positivas, no se aceptan opiniones distintas a las suyas, no se capacitó a nadie para afrontar las próximas paritarias que **PONEN EN JUEGO EL FUTURO DE MUCHAS PANADERÍAS** que sí tienen obreros declarados.

Por reunirnos en San Martín para aclarar el tema de los gastos nos trató de subversivos, no respondió a ninguna de mis preguntas cuando se las hice verbalmente... **pero sí me atacó cuando lo hice público. ME TRATÓ**

**DE NADIE, SUFRÍ AGRESIONES VERBALES, PIDIERON MI SUSPENSIÓN... HASTA AMENAZARON CON GOLPEARME** –y quién sabe que mas- **EN PLENA REUNIÓN.**

Sr. Presidente, tengo todo el derecho del mundo a expresarme públicamente tal como lo dice el Artículo 19 de la Declaración de los Derechos Humanos (“...**Nadie puede ser molestado a causa de sus opiniones... Todo individuo tiene derecho a la libertad de opinión y de expresión; este derecho incluye el de no ser molestado a causa de sus opiniones, el de investigar y recibir informaciones y opiniones, y el de difundirlas, sin limitación de fronteras, por cualquier medio de expresión...**”)

El clima hostil que hay hacia mi persona genera que presente mi **RENUNCIA AL CARGO QUE OCUPO EN LA F.I.P.P.B.A.** y le pido a Usted, que en un acto de humildad, **RECONOZCA SU FALTA DE CAPACIDAD** y siga el mismo camino.

*Guillermo Gozalbo*



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

*La publicidad más económica y efectiva*

Alicia Moreau de Justo 4768  
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319  
envolver@speedy.com.ar

## MÁS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO



**PANING**  
Ingeniería en Panificación

Buenos Aires 3773 \* Rosario  
Tel/Fax: 0341-464-2170

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace **PANING**, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria. Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Somos la consecuencia de

todo ello. En el presente, el Objetivo de **PANING** es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Somos proveedores integrales de diversos mercados. Nuestros productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados, incluida la de mayor volumen de facturación de nuestro país por estos años.

Somos partícipes del comercio internacional. A unos pocos años de su inicio, **PANING** comenzó a exportar a países latinoamericanos, llevando también los primeros equipos a

Estados Unidos, a través de Ferias realizadas en ese país.

Somos un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Consideramos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que **PANING** invierte fuertemente en este aspecto.

Somos hoy junto a su fundador, la generación "continuadora", contando con una conducción que promedia los treinta años de edad y más de una década de trabajar en **PANING**.

Un equipo que lo espera en nuestra planta o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento, en nuestro S.U.M. (Sala de usos múltiples) ■

El mejor regalo empresarial...

**VINOS PERSONALIZADOS**

**Blanco, Tinto y Tinto Premium**

*Fiambres y Quesos ARTESANALES*



Vinos y Fiambres Personalizados **"DAPHNE"** Pedidos al: **15-4992-9421**



# LA DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN GENERAL DE LA MUNICIPALIDAD CLAUSURÓ PREVENTIVAMENTE UNA PANADERÍA EN EL BARRIO OTAMENDI

**Fue por falta de medidas de seguridad, de libretas sanitarias y de higiene**

El viernes 18 de febrero, en horas de la mañana, la Subsecretaría de Seguridad Ciudadana a través de la Dirección de Inspección General, dispuso la clausura preventiva de una panadería ubicada en el Barrio Otamendi, por falta de medidas de seguridad, de libretas sanitarias y de higiene.

"...Es el Juez de Faltas quien evalúa las actas de constatación que realizan nuestros inspectores y luego decide si aplica una multa por violación de alguna norma. En caso de confirmar la falta, además de imponer una multa debería establecer un plazo para que el infractor remedie las irregularidades comprobadas, cumplido ello y previa inspección puede disponer la reapertura



del comercio...", indico el Subsecretario de Seguridad Ciudadana, Dr. Gustavo Barros.

En este caso se han detectado irregularidades que llevaron a la clausura preventiva del local comercial y la cuadra donde se elabora la panificación, clausura preventiva que deberá ser confirmada o revocada por el Juzgado de Faltas Municipal.

Fuente: [www.laautenticadefensa.com.ar](http://www.laautenticadefensa.com.ar)



**Omar Rodriguez SRL**

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldes



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

**FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA**

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

[www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar) | E-mail: [info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar)



# FITHEP, LA FERIA DE LOS PANADEROS PROMETE RECORDS DE COMPRADORES

**La revista Heladería Panadería Latinoamericana es responsable de la convocatoria**

Editorial Publitec, organizadora de Fithep, ha realizado una amplia campaña de promoción en América Latina. La responsable de convocar a panaderos, pasteleros y fabricantes de pastas (entre otros sectores de la feria) fue la revista Heladería Panadería Latinoamericana. Esta publicación es la referente del sector y en sus páginas se publican todas las novedades de la feria y toda la innovación de tecnologías.



*“Cuenta regresiva para Fithep 2011, el mayor encuentro latinoamericano del sector dulce y gastronómico*

Según las estimaciones hechas a dos meses de Fithep, más de 18.000 compradores llegarán desde distintos países de la región y de toda la Argentina para tomar contacto con la gran oferta tecnológica que ofrece la feria.

La próxima edición de la Feria Internacional de Tecnología para Helados, Confituras, Chocolates, Panificados, Pastas, Pizzas y Artículos de Conveniencia, se llevará a

cabo del 13 al 17 de junio de 2011, en el Centro Costa Salguero de Buenos Aires (Argentina). El predio elegido tendrá una superficie de 15.000 m<sup>2</sup> y contará con diversos sectores que responden a cada rubro a los cuales se dirige la feria: SAIHEL salón del helado; SIRCOP salón de la pastelería; TECNOPAN salón de la panificación; TECNO PASTAS salón de las pastas y pizzas; CHOCOLATEC salón del

chocolate; SIPCO salón de productos de conveniencia y BAIRES

EXPOALIMENTARIA salón de food service; y el recientemente incorporado Espacio gastronómico Bocuse, donde se pondrán en exposición equipamientos, accesorios y sistemas de frío.

Además de reunir la más variada oferta de tecnologías y materias primas disponibles en el mercado, Fithep 2011 ofrecerá conferencias empresariales, cursos teórico-prácticos, competencias profesionales y diversas actividades que prometen convertir la semana de la feria en una experiencia inolvidable. Entre los numerosos certámenes se destaca la 5° edición del “Campeonato Nacional de Panes Artesanales”, organizado por Publitec junto a la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA). A través de éste, panaderos provenientes de diversas provincias –divididos en las categorías

Panadería, Bollería y Pan Artístico-pondrán a prueba su profesionalismo y capacidad de creación bajo la atenta mirada del jurado que evaluará el desempeño y elaboración final de los productos.

Otras de las propuestas que convoca a panaderías, centros y agrupaciones de panaderos, confiteros y afines es la 2° edición de la muestra fotográfica "El pan en las culturas", cuyo objetivo es mostrar a través de imágenes el pan y su valoración en las distintas culturas. Luego de su exitosa realización en Fithep 2009, gratamente aceptada por expositores y visitantes, Editorial Publitec redobla su apuesta, y espera reunir una mayor cantidad de fotografías

provenientes de todo el mundo.

### **Campaña de promoción Fithep 2011**

A lo largo de su desarrollo ha participado en forma exitosa de Sigep, en Rimini (Italia) en sus ediciones 2010 y 2011, brindando apoyo a los equipos argentinos que participaron en "La Copa Mundial de Heladería"; Europain& Intersuc 2010; Gala Bastien 2010, Santiago de Chile, feria que reúne lo mejor de la hotelería y gastronomía chilena; Fispal- Tecnología 2010 en San Pablo, Brasil; Mexipan 2010 en la Ciudad de México, con las últimas tendencias de la panadería mexicana, FISA Food Ingredients South America 2010 (San Pablo, Brasil), y

Fipach-Feria Internacional de la Panadería Chilena 2010, entre otras participaciones.

### **MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA FERIA:**

**[www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)**



## Todos los PANADEROS estarán en FITHEP 2011

El mundo de las novedades en materia primas, equipamientos y servicios estará disponible para hacer más rentable el negocio de la panadería.

5<sup>to</sup> Campeonato Nacional de Panes Artesanales

Organizan:






13 al 17 de junio de 2011  
14 a 21 hs  
Centro Costa Salguero  
Buenos Aires - Argentina

Más información: Publitec. Tel.: (54 11) 4903-9600 - [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar) - [www.publitech.com](http://www.publitech.com)

# CIENTÍFICOS DEL ARS PRODUCEN PAN SIN GLUTEN

**UN NUEVO PROCESO PARA PRODUCIR PAN DE ALTA CALIDAD Y LIBRE DE GLUTEN HA SIDO DESARROLLADO POR CIENTÍFICOS DEL SERVICIO DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA (ARS) EN MANHATTAN, KANSAS.**



Millones de personas que sufren de la enfermedad celíaca no tienen la capacidad de digerir gluten, el cual es una proteína en la harina de granos tales como el trigo, la cebada y el centeno.

Los químicos Scott Bean y Tilman Schober, quienes trabajan en la Unidad de Investigación de la Calidad y Estructura de Granos en Manhattan, descubrieron que después de quitar una porción de la grasa de una proteína de maíz llamada la zeina, pudieron producir una masa más semejante a la de masa a base de trigo, y panes altos al estilo tradicional semejantes a los panes a base de trigo.

Bean y Schober tuvieron algún éxito en desarrollar panes libres de gluten producidos con harina de otros granos, pero no pudieron hacer el pan alto al estilo tradicional porque los panes se extendieron demasiado. Según Bean, el pan se consideró más bajo

en calidad comparado con el pan a base de trigo. Los panes libres de gluten se hacen con maíz, sorgo o arroz.

En estudios previos, Bean y Schober descubrieron que la zeina, la cual es un subproducto ampliamente disponible de la molienda húmeda de maíz y la producción de etanol, puede ser usada para hacer una masa más semejante a la masa a base de trigo. Sin embargo, la masa a base de zeina todavía no satisfizo los estándares de los investigadores, porque careció de resistencia y los panes producidos con la masa todavía fueron demasiado planos.

Bean y Schober descubrieron que quitar aún más de la grasa de la superficie de la proteína de zeina les permite a las proteínas pegarse semejantes a las proteínas de trigo, de este modo proveyendo las mismas propiedades de elasticidad de la masa a base de trigo.

Según Bean, aunque el experimento produjo una masa más aceptable, es posible que el sorgo demuestre ser un mejor grano para utilización porque es libre de gluten. Bean usó el maíz en sus experimentos como un paso intermedio hacia lograr el ideal en los panes libres de gluten: una masa semejante a la a base de trigo, utilizando las proteínas de otros granos para hacer productos con una textura esponjosa.

Los resultados de esta investigación podrían ser útiles para las millones de personas que sufren de la enfermedad celíaca, en la cual el sistema inmunitario del cuerpo humano erróneamente ataca las proteínas de gluten, causando la diarrea severa y la incapacidad de absorber nutrientes. Los panes sabrosos libres de gluten y producidos de maíz, arroz o sorgo podrían ser una adición agradable en la dieta de estas personas.



Los resultados de esta investigación han sido publicados en “Journal of Cereal Science” y en la revista “Agricultural Research” de noviembre-diciembre del 2010.

**Fuente: ARS**



## SE DICE QUE...

### \* **MANTENIMIENTO.**

Hace poco dio una charla en el CIP de Matanza Claudio María Domínguez y pareciera que no funcionaba el aire acondicionado del salón... cuando terminó de hablar el "charco" de agua llegaría hasta la calle.

### \* **¿NO LEYO LA NOTA?**

El Vice 2do. de la FIPPBA, habría llamado a Guillermo Gozalbo y en la charla telefónica -después de que el de San Martín lo tratara de traidor- habría reconocido que no había leído entera la nota que cuestiona al Presi de la F.I.P.P.B.A.

### \* **LA F.I.P.P.B.A...**

#### **¿DESINFORMA?.**

*Pareciera que la intención no fue atacar a un colega, tampoco desinformar pero...* en las Sección "F.I.P.P.B.A. INFORMA" de una revista, publicaron una nota "añeja" donde hablan de un Pan Social a \$1.60 en Fcio. Varela y se hacen malos comentarios sobre su Presidente. Lo publicaron como una novedad pero ¡¡¡la nota es del... 12 de julio del 2007!!! Pareciera que al no tener información sobre trabajos realizados que beneficien al panadero buscan en la Web notas viejas que alientan la división entre colegas.

### \* **¡QUÉ LÍO! OTRA REUNIÓN EN FIPPBA EN LA QUE NO HABRÍAN**

### **DECIDIDO NADA IMPORTANTE PARA EL GREMIO. AMENAZAS DE GOLPES Y DE RENUNCIA.**

Representantes de M. del Plata le habrían recriminado a Abel Rodríguez haber asistido a la despedida de Fin de Año de la Asoc. Marplatense... pero no hicieron lo mismo cuando Majori asistió a las despedidas de Cuartel IX ni a la Agrup. de Lanús.  
- Raúl Santoandre, habría pedido la suspensión de Gozalbo (no se sabe en base a qué código de ética) por la nota publicada en nuestra revista y eso habría generado un caos tal... que casi se agarran a las piñas.

\* **CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!**



**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

# HUMOR

## FEMINISTAS

- *¿En que se parecen los hombres a las moscas?*
- *Amanecen, se soban los ojos por 5 minutos y después joden y jooodeeen todo el día.*
- *Los hombres no maduran hasta que se casan... y después se pudren.*
- *¿Cómo hacer para que el gordo de tu marido haga abdominales?...*
- *Una vez tirado en el sofá, ponle el control remoto sobre las rodillas.*
- *¿Por que los hombres se sientan con las piernas abiertas?...*
- *Porque si las cierran se apachurran el cerebro.*

## MACHISTAS

**PATRIMONIO:** Conjunto de bienes.

**MATRIMONIO:** Conjunto de males.

**HEROE:** Ídolo.

**HEROINA:** Droga.

**ATREVIDO:** Osado, valiente.

**ATREVIDA:** Insolente, mal educada.

**SOLTERO:** Codiciado, inteligente, hábil

**SOLTERA:** Quedada, lenta, ya se le fue el tren.

**SUEGRO:** Padre político.

**SUEGRA:** Bruja, metiche, etc.

**MACHISTA:** Hombre macho.

**FEMINISTA:** Lesbiana.

**DON JUAN:** Hombre en todo su sentido.

**DONA JUANA:** La mujer de la limpieza.

## CONSEJOS PARA SER FELIZ

- El día más bello, hoy
- La cosa más fácil, equivocarse
- El obstáculo más grande, el miedo
- El mayor error, abandonarse
- La raíz de todos los males, el egoísmo
- La distracción más bella, el trabajo
- La peor derrota, el desaliento
- Los mejores maestros, los niños
- La primera necesidad, comunicarse
- La mayor felicidad, ser útil a los demás
- El misterio más grande, la muerte
- El peor defecto, el mal humor
- El ser más peligroso, el mentiroso
- El sentimiento más ruin, el rencor
- El regalo más bello, el perdón
- Lo más imprescindible, el hogar
- La ruta más rápida, el camino correcto
- La sensación más grata, la paz interior
- El arma más eficaz, la sonrisa
- El mejor remedio, el optimismo
- La mayor satisfacción, el deber cumplido
- La fuerza más potente, la fe
- Los seres más necesitados, los padres
- Lo más hermoso de todo, el amor



Madre Teresa de Calcuta



## Más de un siglo junto a la industria panadera.

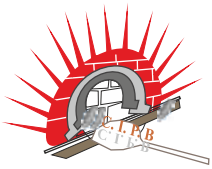
Quando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

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





# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

## EL PAN DE CADA DÍA

**Autoridades del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui fueron recibidas por el intendente interino de Berazategui, doctor Juan Patricio Mussi, quien estuvo acompañado por los secretarios de Control Urbano, Raúl Torres y de la Producción, Raúl Sabatini.**



**El intendente Patricio Mussi junto a los Señores Juan C. García, Memo, Vendani, Torres y Sabatini.**

Juan Carlos García, presidente del Centro, junto con miembros de comisión directiva como Memo y Vendani, sostuvo que “...vinimos a saludar al nuevo intendente, apoyarlo en la gestión que esta iniciando para el bienestar de Berazategui. Esta gente ha hecho demasiado merito como para que nosotros le brindemos nuestro aval...”.

Añadió que “...hablamos sobre el inicio de un plan de trabajo de controles bromatológicos para bien de nuestra actividad y del público consumidor. Le recordamos que nosotros, desde el mes de noviembre

*pasado, iniciamos la campaña MENOS SAL, MAS VIDA para reducir el consumo de sal y propender el cuidado de la salud. En forma silenciosa los que se han adherido, mas de 30 panaderías, seguimos desarrollando la campaña propendiendo a que sobre todo los jóvenes comprendan que en esta etapa de su vida cuidarse significa también tener mejor salud al ingresar en la tercera edad...”.*

Memo dijo que “...los panaderos saben que los días miércoles nos reunimos en nuestra sede donde pueden plantear sus problemáticas y junto con el presidente tratamos de brindarles

*soluciones. Hablamos con el intendente Patricio Mussi para que nos tenga en cuenta y podamos adherir a la campaña que beneficia a los que viven en Berazategui con un descuento en sus compras en nuestras panaderías...”.*

Finalmente Juan Carlos García indicó que “...este año vamos a desarrollar en profundidad el tema del pan que ingresa de otros distritos. Después del cambio en los aranceles que se cobran en Abasto, con una simple inscripción como abastecedor llegan productos de todas partes, máxime de distritos cercanos. Como conocedores del tema sabemos por ejemplo de un abastecedor de La Plata, que envía varios móviles, uno pasa por Bromatología y los otros siguen de largo. Por los horarios en que lo hacen, no son detectados por las autoridades del partido. Va a haber que estudiar alguna disposición para proteger la industria de Berazategui de esta gente que viene a sacarnos nuestro trabajo...”- precisó-.

**N. de la R.:** Agradecemos a Juan A. Del Grecco por la gentileza de enviarnos esta nota.



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

Desde 1925



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

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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

# “EL GRANATE”



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERÍA  
 DEL CENTRO S.A.

Amigos panaderos, adquiera también en  
 EL GRANATE los productos...

## Lesansi®



Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

**Visite nuestra web**

**[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)**



**CÁMARA FERMENTADORA**

**HORNO 70 X 90 (Grande)**

**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

**ROT-CARR**

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá  
 3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina  
 Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

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

**PARA APRENDER NUNCA ES TARDE: EMPEZARON LAS CLASES EN LA ESCUELA PARA ADULTOS DEL BARRIO CRUZ DEL SUR EN LA MATANZA**

Como parte del Programa de Responsabilidad Social Empresaria que Lesaffre lleva adelante con la Fundación Metáfora , comenzaron las clases en la Escuela Para Adultos con el objetivo generar nuevas oportunidades para aquellas personas que no pudieron continuar con los estudios primarios y mejorar las condiciones sociales de los habitantes de nuestra comunidad



*Sr. Enrique Finocchietto*

La Escuela para Adultos dependiente del Centro de Educación de Adultos N° 769, inició las clases en el marco del Programa de Responsabilidad Social

Empresaria del Grupo Lesaffre en nuestro país para quienes desean completar su escolaridad.

Mediante la designación de un aula especialmente destinada para brindar las condiciones adecuadas para el aprendizaje, se puso en funcionamiento una extensión del Centro de Educación de Adultos N° 769, que se encuentra bajo la supervisión de la Inspección de Educación de Adultos de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires.

La iniciativa tiene como objetivo generar nuevas oportunidades para

aquellas personas que por distintos motivos no pudieron continuar con los estudios primarios. La escuela, de carácter gratuito y laico, está dirigida a personas a partir de los 15 años de edad, cuenta con una metodología de enseñanza personalizada a través del apoyo de docentes y tutores, acceso a materiales de estudio y tecnología informática, y un dato valioso para sus destinatarios: la cercanía geográfica con los vecinos del barrio Cruz del Sur.

***“...La respuesta positiva que obtuvo la convocatoria para el comienzo del ciclo lectivo nos demuestra que los***

**Estampados "Miguel Angel"**

**Gorros - Buzos**  
**Remeras**  
**Delantales**  
**Pantalones**  
**Bolsas en Tela**  
**Bandanas**

*El uniforme de su personal es la imagen de su panadería*

**15-5587-9156**  
**4720-1709**



**CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS**

**VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES**

**Julio Gallardo**  
**HORNERO**

**CONSULTAS**  
 Los Saucos 173 -  
 UNION FERROVIARIA  
 BARRIO SOL DE ORO  
 EZEIZA  
 REPARACIONES EN EL DIA

**Llame al:**  
**15-6705-9954**  
**4386-0539**

**ATENCIÓN PERSONALIZADA**



**miembros de nuestra sociedad se interesan y se encuentran comprometidos con la educación. Nosotros consideramos la educación como un deber primordial, para mejorar las condiciones sociales de los habitantes que integran nuestra comunidad...”, expresó el Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, Enrique Finochietto.**

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina, que lleva en conjunto con la Fundación Metáfora, además se desarrollan actividades tales como talleres de informática para niños y

para adolescentes, taller de armado y reparación de computadoras, taller de cine y video y torneos de fútbol, entre otras.

La compañía de origen francés continúa avanzando con el cumplimiento de sus compromisos con la mejora de las condiciones de vida de la comunidad cercana a su planta industrial ubicada en la localidad de Virrey del Pino, partido de La Matanza.

El Grupo Industrial Lesaffre, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 ha .,

cuenta con maquinaria de última generación, control absoluto de los procesos productivos, alta capacidad profesional e incorporación de los más avanzados adelantos tecnológicos permiten a Lesaffre Argentina posicionarse como referente en su rubro.

**LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “LEVINA”, “LEVASAF” “NEVADA”, “SAF INSTANT” Y “LEVEX” y de la Línea de mejoradores para Panificación “MAGIMIX”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizaron para la reconocida competencia internacional entre profesionales panaderos llamada Copa Louis Lesaffre. ■

**DEPOSITOS DE HARINAS**

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

**DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA**

**4273-2172**

**J. D. PERON 3340 BANFIELD**



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



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











**DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...**

19

# COMO MANTENER SU MAQUINARIA

\* Por Damián Benítez  
(Metalúgica C.R.B.)

Los hornos de las panaderías están formados por partes eléctricas y mecánicas que necesitan someterse a una limpieza constante y a una lubricación hecha por profesionales.

**Partes mecánicas:** Debemos lubricar cada parte móvil del horno. Si careciera de conductos de lubricación, como suele ser el caso de los rulemanes -los cuales pierden su lubricación debido a las altas temperaturas a las que trabajan- y comienzan con ese ruido típico que se parece a un “zumbido”, debemos estar atentos para que esto no culmine en una rotura.

**Partes eléctricas:** Tienen que estar libres de suciedad y humedad. Esto es muy

## Una herramienta fundamental en nuestra panadería que debemos mantener en excelentes condiciones



difícil debido a la condensación de humedad dentro de la cuadra. Cualquier sonido o comportamiento anormal debe ser revisado de inmediato por un técnico, cualquier luz o display que deje de funcionar debe ser reemplazado ya que todo tiene una función específica en el tablero de mando.

**Quemadores:** Necesitan un service periódico ya que cuando se rompen, por lo general, es justo en el momento de producción.

**Vaporizadores y desagües:** Tienen que estar libres del sarro que se genera en ellos y los obstruye. El habitáculo del carro tiene que estar limpio y lubricado.

Cualquier parte del horno que no funcione genera una falla que seguramente afectará a otra parte de esta herramienta tan fundamental para la producción.

**METALURGICA**  
**C.R.B.**  
PRESUPUESTOS SIN CARGO

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

tel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240

Damián Benítez  
CRB / 15-6092-8707



*Es momento de cambiar*



**Equipamientos para panaderías, confiterías y afines**

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



*Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia*



Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.  
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768  
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

**Gel-Brix**

**Acrescenta la apetitosidad en tartas, facturas y todo tipo de repostería**

**JALEA DE FANTASÍA**



**Laboratorio de Panificación**

Atención al Consumidor:  
**4699-4865**  
gelbrix@live.com.ar



**Gel-Brix**

# PINO...

# FELIZ CUMPLE!!!



EL 18 DE MARZO CUMPLIÓ AÑOS UNO DE NUESTROS AMIGOS... PINO GANGALE. LO FESTEJAMOS EN LA QUINTANA DE LANÚS EN LA MADRUGADA DE ESE DÍA Y LE CANTAMOS EL FELIZ CUMPLE... DESDE NUESTRA REDACCIÓN RENOVAMOS NUESTRO SALUDO...

## HUMOR



- *¿Quién es la madre del topo?*  
- *Topotamadre...*
- *¿Cuál es el mamífero que no tiene dientes?*  
- *Mi abuelo ...*
- *¿Qué son diez negros en una pared blanca?*  
- *Un Código de Barras.*
- *¿Qué hacen diez epilépticos en un boliche bailable?*  
- *La Fiesta de la Espuma.*
- *Tiene ojos y no ve, tiene orejas y no escucha, tiene patas no camina, tiene plumas y no es gallina, ¿Qué es?*  
- *Un caballo muerto con un plumero en el culo...*
- *¿Qué diferencia hay entre una princesa y una bruja?*  
- *10 años de matrimonio...*
- *¿Cómo se llama el papel higiénico en chino?*  
- *Quitakaquita....*
- *¿Qué pasa si un elefante se para sobre una pata?*  
- *El pato se queda viudo.*

# NUEVA PREMIUM TAPAS



## 0% de grasas trans, el mismo sabor.

Algunos clientes buscan productos ricos. Otros, saludables. Con la nueva Premium Tapas, usted le va a dar el gusto a los dos.

Porque es la única margarina especialmente desarrollada para elaborar tapas de empanadas y pascualinas 0% Trans.

Y además:

- Tiene una excelente plasticidad.
- No contiene esencias ni colorantes.
- Por su origen vegetal no contiene colesterol.



Conocé la línea completa de productos 0% trans en [www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar)



## DETIENEN A DOS JOVENES POR EL CRIMEN DEL PANADERO EN SAN MARTÍN

**La policía Bonaerense detuvo a dos jóvenes y secuestró un automóvil en el marco de la investigación por el homicidio del panadero Pablo Fernández en San Martín**

Con estas dos nuevas detenciones, la causa por el intento de asalto y asesinato de Fernández suma tres imputados ya que el jueves fue detenido el presunto autor del disparo.

Los jóvenes, uno de 20 y otro de 27 años, fueron apresados el viernes tras un operativo policial que se realizó en una vivienda ubicada en la calle Las Violetas 5240, en la localidad de Billinghamurst, partido de San Martín.

Allí, el personal policial encontró elementos que comprometerían a los detenidos con la muerte del panadero, señalaron las fuentes.

Además, durante el allanamiento se secuestró un automóvil Fiat 147 color blanco propiedad de uno de los sospechosos y que sería aparentemente el vehículo utilizado para perpetrar el hecho.

El operativo fue ordenado por el Juzgado de Garantías número 4 de San Martín, informaron fuentes policiales.

Por la misma causa quedó detenido el jueves por la madrugada un joven de 17 años quien está sospechado de disparar contra Fernández.

Fernández de 56 años fue baleado a quemarropa al resistirse al robo de su comercio ubicado en la esquina de las calles Eva Perón y Las Rosas, en la localidad de Billinghamurst.

Al intentar resistirse al asalto recibió un disparo y murió pocos minutos después.

Fuente: (InfoBAN)

## PANADERO SUFRIÓ QUEMADURAS AL EXPLOTAR UN HORNO

## UN PANADERO SUFRIÓ QUEMADURAS AL EXPLOTAR UN HORNO



Un panadero de Punta Alta sufrió quemaduras tras explotar el horno que estaba manipulando. Se trata de Pablo Estévez (37) quien debió ser trasladado al Hospital Penna.

Desde la guardia del nosocomio provincial informaron que el paciente tiene heridas en el 15% de su cuerpo. El fuego alcanzó sus manos y el tórax.

Aparentemente, el accidente se originó por una fuga de gas en el artefacto.

Fuente: [www.mega975.com.ar](http://www.mega975.com.ar)

**AHORA EN...**



Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

Visite nuestra web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

**Publique en nuestras páginas**

4696-8277 // 15-3679-3128 // 15-4084-1090

**HORNOS DE MAMPOSTERIA** **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

*Juan Carlos Cabral*  
**CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS**

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: **4693-0555**  
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA  
ZONA LITORAL. 03482-15-416095







# LANZAN LA CAMPAÑA MENOS SAL, MAS VIDA EN SAN MARTIN

**EL 28 DE MARZO SE LANZÓ EN LA CÁMARA PANADERIL DE SAN MARTÍN LA CAMPAÑA MENOS SAL, MAS VIDA. CON LA PRESENCIA DE FUNCIONARIOS MUNICIPALES, AUTORIDADES DE LA FAIPA Y PANADEROS DE LA ZONA SE BUSCA MEJORAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN REDUCIENDO LA CANTIDAD DE SAL EN LOS PANIFICADOS.**



A dicha reunión asistieron también el Sr. Antonio Di Costanzo de Florencio Varela, Juan C. García de Berazategui, miembros de la Comisión Directiva y muchos panaderos de la zona con el objetivo de interiorizarse de la campaña. Para ello escucharon las palabras de las autoridades presentes entre las cuales resaltamos:

**\* Claudio Cova** (Presidente de la Cámara Panaderil):  
*“...Hoy es el lanzamiento de la Campaña MENOS SAL, MAS VIDA en nuestro distrito, agradecemos la presencia del Presidente de la Federación Nacional Rubén Salvio, la Secretaria de Salud del Municipio de Gral. San Martín María Jesús Martín-Rivera, el Concejal Gustavo Suárez y el Director de*

*Bromatología Carlos Rodríguez.*  
*Es un día muy importante para San Martín ya que vamos a lograr que la panadería artesanal incentive al consumidor a través de este programa que es a nivel nacional, es más, en el Concejo Deliberante lo tratarán como de Interés Legislativo...”*

**\* Rubén Salvio** (Presidente de la F.A.I.P.A.):  
*“...Lanzar esta campaña en San Martín es una alegría inmensa... venimos recorriendo el país lanzando el MENOS SAL, MAS VIDA... es emocionante saber que además de vender un producto que alimenta cuida la salud de la población... Contamos con el*

**CAVIWA**  
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

**03543-492296**  
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164\*2179  
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.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

apoyo de nuestra Presidenta, del Ministerio de Salud, de la Federación de Cardiología de la Nación y por el I.N.T.I. y esto no es casual ya que somos los únicos capaces de llegar a todos los sectores de la población. Nuestro objetivo es reducir a 750 gramos de sal por bolsa de harina lo cual no produce una merma en la calidad del producto ni en su sabor, la idea es convencer al panadero para que se adhiera a este sistema de producción. Esto no es obligatorio pero sí es una forma de colaborar para que se reduzcan y se facilite la prevención los eventos de hipertensión o cardiovasculares que afectan a nuestros consumidores. Vale la pena resaltar que los logros obtenidos por esta campaña se van a mostrar en la Cumbre de Cancilleres y Presidentes de la ONU, lo

cual es un orgullo para nosotros. Los pasos son simples, se adhieren al sistema, reciben los afiches y beneficiamos a la población... Venimos a San Martín para cuidar la salud de la gente...”

**María Jesús Martín-Rivera**  
(Secretaria de Salud del Municipio de Gral. San Martín):

“...Cada vez que una empresa pone ímpetu en lograr mejorar la salud de todos los habitantes es para darle las gracias... Gracias por poner a San Martín entre los municipios que van a estar dentro de la Campaña MENOS SAL, MAS VIDA. El pan siempre ha sido el alimento primario, si nosotros logramos que este pan sea mejor para la salud vamos a mejorar la calidad de vida de nuestros ciudadanos. Nuestro

Intendente, el Dr. Ivoskus se preocupa e invierte un gran presupuesto en salud y cuanto mas prevenimos menos vamos a necesitar para el enfermo y mas vamos a tener de ese presupuesto para la prevención...”

**Concejal Gustavo Suárez**  
(Honorable Concejo Deliberante):

“...Como Secretario de la Comisión de Salud me adhiero a esta campaña la cual va a ser tratada como de Interés Legislativo para el bien de toda la comunidad de San Martín. Quedamos a disposición del Presidente de la Cámara y de toda su Comisión Directiva ya que MENOS SAL, MAS VIDA evitaría cerca de 20.000 eventos cardiovasculares y 2000 muertes por año...” ■

**Burner®**

**HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS**

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

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

**argenit s.a.**

Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida  
**ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES**

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



**PARTIDO DE LA COSTA**

## **INAUGURAMOS NUESTRA SEDE**



Sr. Abel Rodríguez

*En mi carácter de Presidente del Centro Industriales Panaderos Partido de la Costa, saludo a mis distinguidos colegas y tengo el gusto de invitarlos al brindis que ofreceremos el día Domingo 8 de Mayo del corriente año a las 21 horas, con motivo de la inauguración de nuestra sede, sito en Calle 57 N° 398 de la localidad de Mar del Tuyú, Partido de la Costa, Provincia Buenos Aires.*

*Asimismo, le ruego haga extensiva la presente invitación a todos los colegas de la Provincia de Buenos Aires.*

*Les solicitamos confirmar su asistencia a los teléfonos 02246-421909 de Lunes a Viernes de 17.30 a 20.30 o al Tel.:02257-15532865 o Nextel ID 543\*4015, e-mail [pan.cippc@gmail.com](mailto:pan.cippc@gmail.com)*



Imágen tomada el 05/09/2010, cuando la sede estaba sin terminar

Abel Rodríguez



# **EL CORRENTINO S.R.L.**

## **TODO PARA EL PANADERO**

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN**
- CORTADORAS DE MASA**
- EQUIPOS COMPACTOS**
- TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**  
**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**  
**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**

**NUEVA MINI-TRINCHADORA**

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





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE QUILMES

Gran Canaria 1159 - QUILMES -Telefax 4253-9647

## NUEVO CICLO EN NUESTRA ESCUELA DE PANADERÍA



El día 11 de abril, a las 16 horas, se inicia en la Escuela de Panadería de nuestro partido, el **NUEVO AÑO LECTIVO** en los cursos de **AYUDANTE DE PANADERÍA**.

También contaremos con la presencia del Director de Bromatología del municipio, Luis Barrios, quien explicará cómo será la visita y los controles de esa área municipal a todas las panaderías del Distrito con motivo de la campaña **MENOS SAL, MAS VIDA.** ■

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE  
INVERSIÓN Y CALIDAD.

**PANING**  
Ingeniería en Panificación

**GENESIS**  
Un inicio diferente

**BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO**  
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)  
ventas@paning.com.ar  
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA  
12 MESES SIN INTERES

# ¡LA FIPPBA INFORMA... NOTICIAS DE ANTAÑO!

\* Por Antonio Di Costanzo

Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Florencio Varela

Quisiera por este medio (que gentilmente me da la oportunidad) contar mi impresión de una nota publicada en el LIBELO (\*)...que se edita bajo el nombre de la F.I.P.P.B.A.

De esa publicación, que está entre “**unos pocos**” desde el mes de junio, se informó oportunamente que pertenece a la F.I.P.P.B.A. y que no iba a generar costo alguno.

Pero lo preocupante es que hasta el momento no se sabe si lo dicho anteriormente es cierto ya que: no se conoce el número de Registro de la Propiedad Intelectual a nombre de la Institución –debería estar desde el mes de agosto-, no se conocen recibos de facturación de publicidad, de gastos de papel, de impresión ni de distribución –lo cual pone en riesgo a la Institución ante organismos de control fiscal-, se reconoció a través de un mail firmado por el presidente que está a cargo de PPE Producciones –lo cual supondría una relación laboral con la F.I.P.P.B.A.- y, como si fuera poco, nadie aclaró quién paga los gastos de los supuestos periodistas que viajan a cubrir notas –no figuran en los balances-.

La falta de respuesta a lo expresado anteriormente hace suponer que no hay manejos claros sobre los ingresos o “**egresos**” que generaría para los panaderos ese pasquín o si lo estaríamos pagando los centros asociados con nuestros aportes.

ALLÍ SE INFORMA O COMENTA MUCHAS ESTUPIDECES QUE NO LE INTERESAN A LOS POCOS INDUSTRIALES QUE POR VENTURA PUEDEN ACCEDER A DICHA REVISTA.

Entre las estupideces que publica el pasquín se extractó y se reprodujo **como**



**una novedad, de una página vieja de Internet,** una nota de un diario local del año 2006. Dicho diario, que estaba enfrentado en ese momento a la conducción del Centro de Industriales Panaderos de Florencio Varela, enumeraba una serie de hechos sobre mi persona.

**Esos hechos informados fueron parciales, mal intencionados y seguían el propósito de derrocar un**

**convenio que se realizó entre nuestra Entidad y la Municipalidad** de nuestro distrito firmado en el 2003. En el mismo se le otorgaba al Centro la facultad de nombrar un funcionario para llevar adelante el control en todo lo referente a la elaboración y comercialización del pan artesanal en Florencio Varela. De esa tarea me hice cargo en un acto público al cual concurrieron el Presidente de la F.I.P.P.B.A. de ese entonces Don Rubén Salvio y Su Vice (Emilio Majori) y allí nos comprometimos a hacer una gestión de progreso que beneficiara al Municipio y al Industrial Panadero legalmente constituido.

Ese trabajo fue informado a la F.I.P.P.B.A. oportunamente como así también del decomiso y desnaturalización -en una primera etapa- de 80.000 kilos de pan de dudosa procedencia sin cumplir con el Código Alimentario Nacional y la Ley Provincial 13006. Además colaboramos, a través del Municipio, con innumerables Industriales Panaderos para actualizar y modernizar la actividad.

También se habla en esa nota –**les recuerdo que es del año 2006-** sobre un pan de \$1,60 el Kilo después del acuerdo de palabra que se realizó entre la F.A.I.P.A. y la Secretaría de Comercio (Pan de hasta 8 piezas a \$2,50 el Kilo).

Fue en ese tiempo cuando unos **1700 piqueteros rompieron e incendiaron las instalaciones del CIP local**, hecho que estuvo en la portada de la mayoría de los diarios del País. En ese momento, y para llevar tranquilidad a la población, hicimos un pan de hasta 4 piezas a \$1,60 el kilogramo para dichas Organizaciones Piqueteras.

Esa es la verdad de lo sucedido en el 2006, por eso les digo a los pocos Industriales panaderos que pudieron leer esa nota que **“es de antaño”** y que hasta ahora la F.I.P.P.B.A. no los ha informado de la actualidad en Florencio Varela de igual manera que no lo hizo el diario varelese en aquel momento... las cosas contadas a medias son patrañas.

Lo que más me intriga es saber cuál fue el sentido de la nota publicada por la F.I.P.P.B.A., espero no haya sido el desprestigiarme copiando una nota del año 2006 de un diario local que intencionalmente buscaba “algo”.

A los lectores les dejo una reflexión: **“no hay que darle credibilidad a todo lo que está en Internet ya que algunas**

**cosas no son verdades o son infundios. De lo contrario deberíamos creer también en la veracidad de una nota publicada en donde –algún inescrupuloso que fabrica pan en Matanza publicó en Clarín- se dice que el Presidente de ese Centro con sus secuaces andaba pidiendo peaje para vender pan en su distrito apretando a Panaderos a que no estaban habilitados a pagar cuotas especiales. Como supongo que eso no es cierto es que les pido que revisen los contenidos “bajados” de Internet”.**

Por último, a los responsables de la dirección del pasquín de la F.I.P.P.B.A. les sugiero que chequeen las notas y que no utilicen ese medio, que supuestamente es de los panaderos, PARA ATACAR A OTRO PANADERO ASOCIADO GENERANDO DUDAS DONDE NO LAS HAY. Y, a los periodistas de poca monta que escriben en dicho pasquín (si existen, cosa que dudo) que trabajen para elaborar una nota... copiar y pegar NOTAS VIEJAS de Internet no suman nada positivo a este gremio. ■

**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

**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**  
**TODA LA GAMA DE MÁQUINAS**  
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.  
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS  
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar  
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

### EL PRECIO DEL PAN

Con motivo de una lista de precio que hizo circular a algunos el Centro de Panaderos de Lanús convocamos a una reunión el 14 de marzo con el objetivo de consensuar si acataríamos el precio sugerido de \$12 el kilo de pan, lo cual se hizo sin llamar a Asamblea para que todos los panaderos del distrito podamos expresar nuestra opinión sobre el precio al que deberíamos vender.

En dicha reunión dejamos aclarado que:

**- Somos un grupo de panaderos que NO ESTAMOS EN CONTRA DE NADIE, nuestro único objetivo es tratar de cambiar el Centro y democratizarlo para poder debatir.**

*- Estamos concientes de la necesidad de vender bien el pan pero necesitamos que se haga organizadamente, a algunos les han llevado listas sin precio lo cual generaría que algunos lo vendan a \$9, \$10 u \$11.*

*- Las panaderías de Lanús, salvo algunas excepciones, venden muy poco al mostrador –entre 50 y 100 kilogramos- la mayoría de la venta se la llevan los minimercados o los repartidores de otra zona.*

*- Necesitamos ser orgánicos y respetar el precio que se decida entre todos.*

*- No es lo mismo vender en el centro que en la periferia, los precios de venta deberían sugerirse escalonadamente por zonas.*

*- Esta Agrupación es una*

*consecuencia de la inacción del Centro de Panaderos, todo lo que hacemos es a “pulmón” y sabemos que necesitamos aumentar el pan porque los costos nos superan.*

*- Ya han cerrado más de 100 panaderías en el distrito.*

*- Los problemas de los panaderos los tenemos que solucionar entre todos, lamentablemente el Centro no soluciona nada.*

*- Necesitamos buscar el cambio, el panadero debe volver a estar bien.*

*- Pareciera que nuestro Centro depende únicamente de la licitación de pan a los comedores escolares del municipio, cuando se intenta pedirle algo al municipio se hace con miedo a perder esa licitación... está disgregado. No podemos arrodillar una institución por 600 kilos de pan por día.*

Tras un cuarto intermedio el pasado miércoles 23 de marzo se convocó nuevamente a Asamblea en nuestra Agrupación, el tema acordado fue el aumento de pan dictaminado por el Centro de Industriales Panaderos de nuestro partido.

**Los INTEGRANTES  
QUE CONFORMAMOS**





**ESTA AGRUPACIÓN NO SOMOS AJENOS A LA SITUACIÓN ECONÓMICA POR LA QUE ATRAVIESA NUESTRA TAN CASTIGADA INDUSTRIA,** pero también tenemos que ser concientes de la realidad que le toca vivir a Lanús, **hay un enfoque muy distinto entre los que supuestamente nos conducen y la realidad de los panaderos.**

Nosotros entendemos que debemos defender nuestros negocios y no podemos usarlos como carne de cañón, los barrios de nuestro distrito están por demás trillados de precios bajos, Lanús no es sólo 10 cuadras de la estación. Hay que caminar para conocer la dura realidad que nos toca vivir, es por eso que **NO ES VOLUNTAD NUESTRA**



**TORCER EL BRAZO DE NADIE NI DESAFIAR A QUIENES HOY SON CONDUCCIÓN, PERO HEMOS RESUELTO UNIFICAR UN PRECIO QUE OSCILE LOS 10 PESOS Y VER COMO INTEGRAMOS A TODOS LOS AMIGOS QUE HAN QUEDADO RETARDADOS**

**EN PRECIOS.**

Tras una fructífera reunión se llegó a esa decisión, sabemos que sería más que confortable elevar el precio más alto, no somos " reventadores " todos queremos que nuestras familias estén bien pero la calle hoy nos dice otra cosa. ■

Logre lo mejor

**Ghantilly**

**Crema**

**"ARANZANA"**

- Crema Batelista: Extra, Dulce, Vanillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema Bat(Bon): Común Láctea (etiqueta roja)

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4  
 Fábrica: Pje. Ortega 1000 (1405) - Ciudad Aut. de Bs. As  
 Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886  
 ventas@vicentearanzana.com.ar  
 www.vicentearanzana.com.ar

**NUEVOS**

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

**GH**  
**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: Suipacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125  
 e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

# AGRUPACIÓN INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS POR EL CAMBIO

## “CACHO” ZAMBELLI



*La Agrupación Panaderos de Lanús por el Cambio hace una mención muy especial ante la irreparable pérdida sufrida por nuestro gremio y por el Partido de Lanús.*

*El pasado 1º de abril nos dejó un amigo, que para los que lo conocimos íntimamente, fue ejemplo de dirigente, de panadero y, por sobre todo, ejemplo de persona, nos referimos a Don Heberto "Cacho" Zambelli.*

*El amigo fue presidente con “mayúsculas” de nuestro Centro de Panaderos como también presidió La Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.*

*Para vos “Cachito”... simplemente hasta siempre y gracias por todo lo que le diste a nuestro gremio, hoy seguro que estás con “Titi” Stagnita hablando de pan y viendo como solucionan los problemas de nuestro gremio. ■*

## ELECCIONES EN LANUS

El Próximo viernes 29 de abril habrá elecciones en el distrito de Lanús, es por tal motivo que nuestra Agrupación hace un balance de todo el camino transcurrido.

Estamos más que conformes de todo lo realizado hasta el momento, tuvimos que aceptar nuestras limitaciones pero lo sustituimos con compañerismo y unión.

Logramos formar un grupo de gente que no sólo somos panaderos sino UN GRUPO DE AMIGOS SOLIDARIOS Y RESPONSABLES ANTE LOS DESAFÍOS QUE NOS ESPERAN.

Nadie está por obligación en nuestra Agrupación, todos disfrutamos de lo que hacemos y no existen monarcas. Nos tratamos respetuosamente como colegas que somos y aceptamos las diferentes opiniones que nos traen... por eso estamos seguros de los pasos que dimos y que vamos a dar.

Que cada panadero de Lanús haga un balance de lo que se hizo en éstos dos años y seamos responsables de decidir que es lo que queremos de nuestra industria...¿Seguimos como estamos o buscamos **EL CAMBIO QUE NECESITAMOS?** ■



## SE DICE QUE...

\* **MALESTAR.** Gran cantidad de panaderos de Lanús estarían descontentos con la lista nueva de precios ya que considerarían que - excepto en el centro- es casi imposible vender el kilo de pan a \$12. Además pareciera que fueron muy pocos los consultados para consensuar ese valor.

\* **MALESTAR II.** Más panaderos de Lanús estarían descontentos con el apoyo a campañas

políticas por parte del Centro de Panaderos ya que considerarían que no se debería utilizar plata del centro para esos fines.

\* **CARTAS DOCUMENTO.** Habrían mandado Cartas Documento a los miembros de la Comisión de Majori para que se abstengan de negociar paritarias.

\* **¿SE TIENEN QUE IR?** Al parecer, con el último fallo de la Corte Suprema de Justicia solo es cuestión de tiempo para que dejen sus cargos los miembros actuales de la F.I.P.P.B.A. Serían reemplazados por la Comisión del 2005/2007 porque Personería Jurídica consideró que en la elección del 2007 no se respetó el Estatuto Provincial (¿Y van...?)

\* **CADA VEZ MAS SOLO.** La renuncia de tres integrantes de la actual Comisión de la F.I.P.P.B.A. confirmaría -lo que se dice desde hace tiempo- que el momento político del actual Presidente es desastroso. A esto habría que sumarle que después de la renuncia de Insúa no se hizo la Asamblea para confirmar los cargos de los reemplazantes anteriores.

\* **¿SERA VERDAD?** La renuncia de los miembros de Comisión sería INDECLINABLE. Pareciera que consideran que no se hizo nada en F.I.P.P.B.A.

\* **CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!**



## TODO PARA EL PANADERO

HARINAS  
000/000  
SEMOLÍN  
MEMBRILLO  
CHOCOLATE  
COBERTURA  
DULCE DE LECHE  
CEREZAS - HIGOS  
MANÍ - MALTA  
LEVADURAS  
CREMAS  
ADITIVOS  
MARGARINAS  
GRASAS  
ACEITUNAS  
MORRONES  
MUZZARELLA  
ANANA - DURAZNO  
ORÉGANO  
ACEITE - CARROS  
LATAS  
BAGUETERAS  
FUNDAS - ÚTILES  
EN GENERAL

PIDA LO QUE NECESITA  
NOSOTROS LO TENEMOS

El shopping del Panadero  
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

EGRAMAR  
Emeth LABORATORIOS

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.  
LEDEVIT LA BUENA COMPAÑÍA  
ARGENTFRUIT  
Levaduras Paraleva  
EGRAMAR GRASAS Y MARGARINAS  
DEWEY  
MOLINOS ARGENPAM S.A.

El shopping del  
**Panadero**

Tel.: 4367-9235 / 4281-6688 / Cel.: 11-6363-0551 / 11-6363-0525

Nextel: 312\*958 / 685\*3061 / Av. L. Valet 271 - Monte Grande

# HUMOR

## MASAJES CON MANTECA



Tres hombres están hablando sobre lo que habían hecho la noche anterior.

El Italiano dice:

- *Anoche le di masajes a mi esposa con un aceite de oliva finísimo, luego hicimos el amor apasionadamente. La hice gritar durante 5 minutos.*

El Francés dice:

- *Anoche le di masajes a mi mujer con un aceite perfumado afrodisíaco especial, luego hicimos el amor. La hice gritar durante 15 minutos.*

El argentino dice:

- *Anoche le di masajes a mi esposa con manteca Sancor, le acaricié todo el cuerpo con la manteca, luego hicimos el amor. La hice gritar durante 2 horas seguidas.*

El Italiano y el Francés asombrados preguntan:

- *¿Dos horas? ¡Qué fenómeno!... ¿Y cómo hiciste para que gritara durante 2 horas seguidas?*

- *iii...ME LIMPIE LAS MANOS EN LA CORTINA...!!!* ■



## Sabías que...?

\* En el siglo XV, los trabajadores de los molinos sustituían los granos de trigo



que los clientes llevaban para hacer harina, por una mezcla indigesta de polvos minerales y cartílagos de sepias y calamares secos. Es uno de los primeros antecedentes conocidos de la adulteración. ■

\* Antes de la batalla, los centuriones romanos pasaban por la manicura y además se depilaban el vello de las piernas. ■



\* Los antiguos romanos cuando tenían que decir la



verdad en un juicio, en vez de jurar sobre la Biblia como en la actualidad, lo hacían apretándose los testículos con la mano derecha. De esta antigua costumbre procede la palabra testificar. ■

## Un poco de ternura...



DULCES SUEÑOS!!!

# LETIZ

## MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Gracias a la versatilidad y capacidad resolutive le ofrecemos al panadero la **REMODELACIÓN DE SUS MUEBLES**. Este servicio implica y garantiza una excelente solución para la estética de sus antiguos muebles.

Si su panadería exhibe unidades en material aluminio (dando así una sensación no muy cálida) está al alcance de sus manos una opción innovadora, la cual consiste en el revestimiento de los mismos en madera lustrada de primera calidad.

Estamos satisfechos con las

respuestas y comentarios que nos han llegado a través de nuestros clientes. Mediante este servicio han podido conservar sus preciados muebles con la gratificación de exhibirlos cálidos, elegantes y modernos generando mayores ventas de los productos panificados que venden.

LETIZ además le ofrece la más completa línea de muebles de panadería y confitería, asesoramiento y asistencia personalizada, una excelente terminación de sus productos, servicio técnico especializado y garantía por un año. ■

**LETIZ AMOBLAMIENTOS**

LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

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

Tel.: **4299-2475**

# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina  
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: [info@letiz.com.ar](mailto:info@letiz.com.ar) - Site: [www.letiz.com.ar](http://www.letiz.com.ar)



## RENUNCIAN TRES MIEMBROS DE LA COMISIÓN DIRECTIVA

**CLAUDIO COVA, GUILLERMO GOZALBO Y ABEL RODRÍGUEZ RENUNCIARON A SUS CARGOS, ESTARÍAN DESCONFORMES CON LA MÁXIMA AUTORIDAD DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL.**



Carta Documento de Claudio Cova

En el mes de marzo, y después de fuertes discusiones durante la reunión que se realiza mensualmente en esa entidad, presentaron la renuncia tres miembros de la actual Comisión.

Los motivos fueron varios pero lo que se dijo, en general, es que hay malestar colectivo por la falta de

proyectos y de trabajos realizados.

En el caso de Abel Rodríguez, Presidente del CIP de la Costa, la Carta Documento que envió a la F.I.P.P.B.A. dice: "... Paso a comunicar que tal cual lo manifestado por mí en la reunión de Comisión Directiva del día 09/03/2011 en la FIPPBA, con relación a mi renuncia al cargo que ocupo en el Concejo Directivo de la misma, la cual quiero que se considere indeclinable...". Según trascendidos, el detonante habría sido el apoyo a los cuestionamientos que hizo Guillermo Gozalbo y una dura discusión con representantes de Mar del Plata que le

reprocharon haber asistido a la Fiesta de Fin de Año de la Agrupación contraria al Centro marplatense.

En el caso de Claudio Cova (máxima autoridad del Partido de San Martín) el texto de la renuncia fue: "...En virtud de la reunión del 09/03/11 en la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires en la Ciudad de Avellaneda. Por este medio renuncio indeclinablemente al cargo de Prosecretario que ocupo a partir del día de la fecha. Motiva la presente decisión el encontrarme en absoluta disidencia con los procedimientos utilizados por dicha conducción y a su vez no traicionar mis

**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

**KOR-DAL S.H.**

\* MÁQUINAS PARA PANADERÍA  
\* AMASADORAS  
\* VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS  
\* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes  
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.  
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA  
E-mail: kor\_dal@ciudad.com.ar

### principios democráticos...”.

Por su parte, Guillermo Gozalbo mandó una Carta Documento con términos similares a la de Claudio Cova, pero él fue más explícito con nuestra revista y se prestó a contestar algunas preguntas.

#### \* *Guillermo, ¿Por qué renunciaste?*

Porque la situación en Federación es insostenible. Me recriminaron que haya hecho público mis cuestionamientos en la revista del mes de diciembre, tema que ya estaba aclarado... pero volvieron sobre lo mismo, pareciera que algunos no aceptan o no saben que en este país hay libertad de expresión. Y no solo eso, en plena reunión –y ante los cuestionamientos- el Presidente no fue capaz de

contestar ni uno solo de mis planteos, ante esa impotencia que demostró solo atinó a pararse con actitud desafiante como si fuera a pegarme y permitió que otro miembro de Comisión me agrediera verbalmente y casi físicamente. Es una vergüenza que el máximo representante de los panaderos permita eso, nos demuestra que no tiene capacidad de diálogo y que la política que utiliza cuando alguien lo cuestiona no es la adecuada.

#### \* *¿Esos fueron los únicos motivos de tu renuncia?*

Realmente me cansó la falta de capacidad de Majori, desde que estoy en Federación lo único que hizo fue viajar para hacer acto de presencia en algunas ciudades, hizo perder tiempo y plata de los panaderos intentando revertir



Sr. Guillermo Gozalbo

un fallo de la justicia que dice que no es autoridad legítima, que tiene que ceder el poder que ostenta a otra Comisión para que se hagan nuevas elecciones, lo que dictaminó la justicia recién ahora salió a la luz, casi nadie sabía cual era la situación real.

Generó división peleándose con Quilmes, La Plata, Berazategui, Florencio Varela, Avellaneda, Azul, la  
*(Continúa en la página siguiente)*



Asociación de Mar del Plata, Campana, San Martín y otros Centros, mirá si será peleador que hasta se peleó con Ustedes. Todos fueron enfrentamientos que él mismo generó y que no fue capaz de neutralizar, demostró que no tiene la menor idea de lo que hay que hacer para llevar el gremio adelante. El único responsable de los errores o aciertos políticos es el Presidente, pero parece que pocos lo entienden... y mucho menos él.

**\* ¿Estás seguro?**

Sí, pareciera que siempre la culpa siempre la tienen los otros y él no se hace cargo de que en casi cuatro años de mandato no fue capaz de crear ni un solo Centro de

Panaderos. Cada vez somos menos. Todos los conflictos que él generó los quiso solucionar enviando emisarios, cuando considero que lo correcto sería que él, como máxima autoridad tome cartas en el asunto. Parece que no se da cuenta que en el gremio hay mucha gente que piensa distinto y tiene todo el derecho a hacerlo.

Cuando le presentamos un proyecto para mejorar la Secretaría fue él mismo el principal obstáculo para que no lo pudiésemos lograr.

Hoy tenemos una Federación que no mostro avances, que sigue manejada por una persona que no sabe cómo hacer para que los panaderos crezcamos. Necesitamos sentir que quien

nos conduce es capaz de unir al gremio para que juntos proyectemos un mejor futuro para nuestros negocios. No queremos un Presidente que priorice las cuestiones personales por sobre la gremiales como cuando forzó la renuncia de su Vice 1° haciendo caso omiso al pedido de llamar a Asamblea para confirmar a su reemplazante y de esa forma avala el incumplimiento, una vez más, del estatuto que nos rige. En fin... si tenés una semana a mi disposición te sigo enumerando los "horrores" de esta persona.

**\* No Guillermo... lo dejamos para la próxima. ■**



**MAC'S**

Diseño y fabricación de:  
Frontlight Backlight Marquesinas  
**CARTELES LUMINOSOS**  
Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado  
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com



**Sindicato**

**Obreros Panaderos**



Llavallol 902 - Lanus O. de Lanús

**Horarios de Atención**  
Lunes a Viernes de  
8:30 a 18:00 Hs.  
**4241-1920 / 2477**

**Consultorios Externos**  
**Pediatría / Clínico**  
**Psicología / Fonoaudiología**  
**Oftamología / Óptica**

**Gabriel Ruiz**  
**Secretario General**

**Web: www.panaderoslanus.com.ar**  
**Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com**



# SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

## **EXIJA QUE SE CUMPLA EL CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO**

### **Artículo 15: DESARROLLO DE LAS TAREAS.**

Las jornadas del personal afectado a la elaboración se regirán por la ley 11.544 y su Decreto reglamentario y por la Ley 20.744 (T.O.) y sus reglamentaciones. Podrán ser por régimen horario o por tasa de harina, y, en este último caso, por jornada continua o jornada partida.

Se hace constar sin embargo que en régimen de **jornada partida** no podrán laborar más de dos trabajadores, debiendo abonarse a quienes laboren en jornada partida su salario habitual más un plus del cuarenta por ciento (40 %).

Queda establecido que se considera jornada partida a los fines de este convenio a aquella en que la labor de producción no se completa en el mismo turno.

En el régimen de **trabajo horario** la jornada tendrá un máximo de duración de siete horas continuadas: en el transcurso de las mismas las tareas serán diversificadas y en ningún caso será lícito destinar al personal de la producción en tareas de limpieza, salvo lo previsto en el Art. 17. En la **diversificación de tareas** quedan comprendidas todas las especialidades que se mencionan en el artículo cuarto del presente convenio, tanto en producción como en tipos de harina. Queda establecido que la extensión de la jornada horaria, fijada en un máximo de siete horas será aplicable tanto en horario diurno como nocturno, sin derecho a la reducción o al pago de tiempo suplementario contemplado por el Art. 200 de la Ley de Contrato de Trabajo (T.O. 1976).

En la jornada de trabajo por tasa de harina, el concepto **TASA DE HARINA** se conviene y refiere a la elaboración de ciento

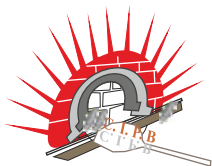


veinte (120) kilogramos de harina por trabajador, dentro de las cuales y hasta veinticinco (25) kilogramos, se podrán elaborar en tareas diversificadas. Para la cocción se tomará como límite máximo por cada maestro y ayudante setecientos kilogramos de harina.

La hora de ingreso del personal será libremente fijada por la patronal, pudiendo modificarse hasta tres veces por año y por requerimientos del proceso productivo, tales como las variaciones climáticas propias de las estaciones.

Las partes, teniendo en cuenta las nuevas formas de trabajo implementadas en el área de producción han readecuado las categorías y escalas salariales conforme se establece en los Art. 17 y 23 de este convenio. En este último supuesto el trabajador tendrá derecho únicamente a percibir su remuneración habitual actual en lugar de las sumas que resultan de aplicar las nuevas escalas y que están previstas solo para los trabajadores que trabajen íntegramente bajo los nuevos regímenes implementados en este convenio conforme a este artículo.

En cuanto al personal de comercialización, repartidores, administrativos y peones, cumplirán la labor de ocho horas diarias sea en horario continuo o discontinuo conforme lo prevé la Ley 11.544 y sus reglamentaciones. ■



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

**José María Suárez y la Federación Provincial se equivocan. Nuestra Comisión Directiva fue acusada por esta mala persona y no sabemos que fines oscuros persiguen.**

Con respecto a Suárez y a sus mentiras sobre irregularidades dejo a disposición de quién lo desee las actas de las Asambleas y los balances de nuestro Centro. Incluso el último balance fue presentado con la firma de él.

No entiendo el motivo del ataque de una persona que casi siempre fue solo repartidor de pan, recién en los últimos años pudo tener su panadería propia después de solucionar los antecedentes penales que tiene. Pareciera que fue utilizado políticamente.

A causa de sus infundadas denuncias logró que, en una Asamblea en nuestro Partido, se lo intime a retractarse o será sancionado.

Llevo dos períodos como Presidente del CIP de Berazategui y los actos eleccionarios fueron públicos, mostrados ante los socios, ante la prensa y siempre cumplieron con todos los requisitos legales exigidos. Basta con preguntar quién es Juan Carlos García y van a encontrar como respuesta que es una persona de bien, trabajadora y honesta.

En el caso de la revista que reparten en la Federación, es lamentable que la utilicen como una herramienta política para expresar mentiras que dañan la credibilidad de un Centro adherido y que abona sus cuotas al día.

Si bien es cierto que todos tenemos libertad de expresión, es gravísimo que se dediquen -en las pocas páginas que tienen- a publicar algo infundado, tendrían que habernos llamado



**LABORATORIO**  
**Lesansi**®

Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros / Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

**15-6092-6176 / Nextel 558\*2549**  
Barragan 1259 - CIUDADELA  
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



**NUEVA DIRECCION**  
12 de Octubre 948  
V. Bosch - 3 de Febrero - Bs. As.  
(011) 4840-1122 / 4840-2350

**Analba**  
www.analba.com - info@analba.com

Guindas Artificiales  
Granella - Pepipan  
Frutas Secas

Colorante para Paleta

para interiorizarse y no pasar vergüenza publicando datos inexistentes.

Sentimos que están utilizando nuestros propios aportes para intentar desestabilizar al Presidente de un distrito qué sí fue elegido siguiendo los requisitos legales y esperamos que esto no se haga generalizado ya que todos los presidentes de los Centros de panaderos podríamos ser blanco de mentiras.

Supongo que parte de este ataque a la legitimidad se produjo por mi presencia en Cuartel Noveno, donde fui invitado para escuchar el reclamo que vienen haciendo ellos para integrar la Federación. En esa reunión había una persona que dijo que estaba en representación de la F.I.P.P.B.A., realmente no sé que cargo ocupa ya que, como no se hizo la Asamblea General Ordinaria Anual del 2010 incumpliendo con el Estatuto, no se pudieron confirmar los cargos del reemplazante de Insúa. Él utilizó los actos patoteriles a los que nos tiene acostumbrados, nos difamó a mí y a



Sr. Juan Carlos García

Florencio Varela mostrando las notas de esa revista como si fueran ciertas. Es más, se comprometió a dejar su cargo actual en Federación Provincial si en un año no lograba que Cuartel Noveno la integre. Como logró desviar la conversación por la que habíamos sido convocados y los ánimos se caldearon, lo muchachos de Cuartel Noveno tuvieron que suspender la reunión.

Por último quiero dejar aclarado que consideramos que las actuales autoridades de la F.I.P.P.B.A. deberían dar un paso al costado, los fallos de la justicia dejan sentado que son autoridades ilegales. Deberían seguir el ejemplo de San Martín y del Partido de la Costa ya que la mayoría de los panaderos sentimos que no estamos bien representados por estas personas y necesitamos otra clase de dirigentes, gente que realmente trabaje por el gremio y no se dedique a dividirnos.

Juan Carlos García  
Presidente del CIP de Berazategui

**JUAN ANGEL LUCERO**  
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

**Emeth DEWEY Dánica**  
REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

**calsa\***

**BARI LESAFFRE ARGENTINA**

**Levaduras Paraleva**  
ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Fabrica de implementos para panaderia

**INDUSTRIAS Zunino**

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

Representante: **TMP Maquinarias**  
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs As  
Tel: (011) 45831083 - [contactos@tmpmaquinarias.com.ar](mailto:contactos@tmpmaquinarias.com.ar)

HORNOS CERTIFICADOS  
**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA**

# PREMIUM TAPAS 0% TRANS

## RECETA: Empanadas de calabaza

Gentileza: 

### Discos para empanadas saludables

#### Masa:

Ingredientes	Cantidad
Fleischmann - Premezcla Ekilibrium o Aktivo	500 g
Harina	500 g
Agua	550 g
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	50 g

#### Hojaldre:

Ingredientes	Cantidad
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	250 g

#### Procedimiento:

Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.

Amasar hasta lograr una masa homogénea y dura, tipo granza.

Retirar de la amasadora y pasar por sobadora/laminadora hasta obtener una masa bien refinada.

Formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

#### Hojaldrado:

Colocar la margarina sobre la masa.

Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm.

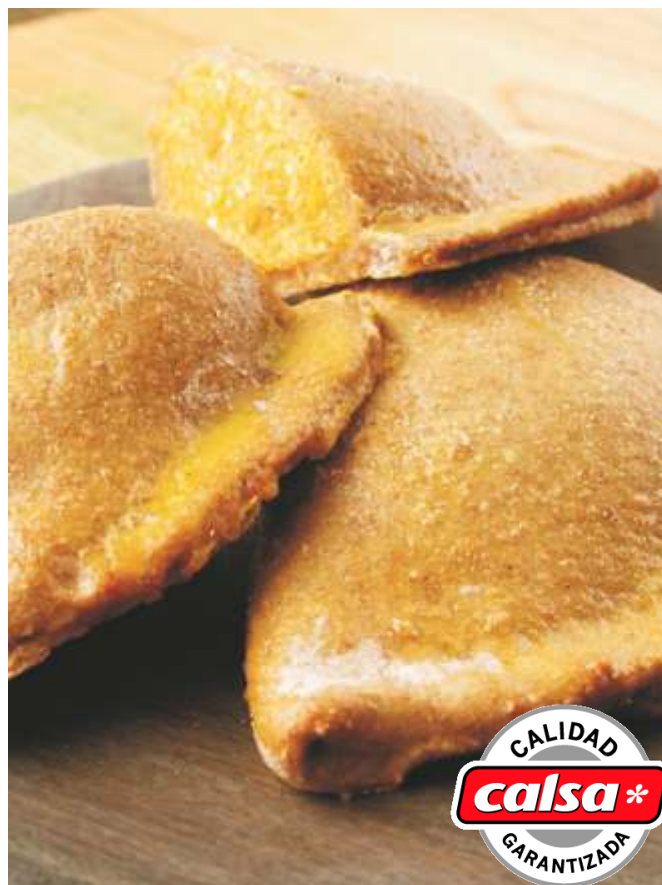
Dar una vuelta simple (plegado en tres).

Dejar descansar hasta que la masa afloje, y luego estirar nuevamente por sobadora o laminadora y volver a plegar en tres (Vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

Volver a estirar y dar una vuelta simple, terminando así con el proceso de hojaldrado; en total son tres vueltas simples.

Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de 2 mm.

Colocar las planchas de masa sobre el torno y cortar con molde de 12 cm de diámetro para obtener tapas de empanadas, o con cortante de 30 cm para pascualinas.



#### Relleno

#### Calabaza:

Ingredientes	Cantidad
Calabaza	500 g
Cebolla	200 g
Huevos	150 g
Sal	10 g
Pimienta	5 g
Queso port salut	100 g

#### Procedimiento:

Cortar la calabaza a la mitad y hornear durante 30 minutos.

Quitarle la cáscara y realizar un puré.

Rehogar en aceite de oliva las cebollas previamente cortadas en juliana.

Mezclar el puré con las cebollas, los huevos, sal y pimienta.

Disponer sobre los discos de tapas una porción de puré y un rectángulo de queso port salut.

Cerrar bien los bordes y pintar con huevo.

Llevar a horno a 180 °C durante unos 10 minutos aproximadamente.





La Revista de los Panaderos

AHORA EN...



Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com) y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

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

**LES AFFRE** ARGENTINA  
**INFORMA**

Atención Sres. Proveedores:

Comunicamos por el presente que a partir del 01/03/2011 el Sr. Gabriel Vedovato se desempeña como Jefe de Compras reportando al Departamento de Operaciones

*Fabián Parini*  
Jefe de Operaciones  
SAF ARGENTINA S.A.

★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★

**VENDO.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge

**VENDE**

**KOR-DAL S.H.** 

Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA  
E-mail: [kor\\_dal@ciudad.com.ar](mailto:kor_dal@ciudad.com.ar)



**MAQUINAS DE PANADERIA DE ALTA PRODUCCION ARGENTAL MODELO VENETO: DIVISORA BULOMETRICA, BOLLERA CONICA, DESCANZADOR Y TRINCHADORA. MUY BUENAS CONDICIONES**

**VENDE C.R.B. VENDE**

Cel: **15-6092-8707** Nextel: **54\*167\*240**

- \* Sobadora pastelera tipo Indupan-----\$6500
- \* Sobadora pastelera-----\$6000
- \* Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje-----\$13000
- \* Trinchador Indupan nuevo-----\$23000
- \* Amasadora Borghi 8 bls 2 brazos-----\$18000
- \* Batidora a muñeco-----\$3000

**VENDO.**

**CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR (Marca VI-LU) DE ALUMINIO:** Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitrinas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265 -Morón-

**VENDO: Herraje completo, todo junto. 180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas. Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566. Sr. Carlos (Merlo).**

**Alquiler de Panadería en la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires.** Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.: 02293-15629178

**VENDO. Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. 4715-0575**

**VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR. 70 x 90 - 70 KG. Reparado a nuevo, instalado y garantido. \$40000. 011-15-55288553 (beto)**

**SE VENDE. Horno Argentinal Electrico 70x90. For export (200 kg mas de acero). Muy poco uso, de los nuevos. \$ 33.000. OPORTUNIDAD!!! Tel.: 011-1534834103.**

**HACÉ TU OFERTA!!! Cuotas, cheques.**



**EL CORRENTINO S.R.L.**

**4246-7859**

**VENDE**

**AMASADORA ARGENTINAL.**  
Redonda, 300 kg, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **IMPECABLE. \$20.000**



**AMASADORA BORGHI.** Redonda, 400 kg, 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **\$20.000**



**TRINCHADORA NUEVA. 5 moldes diferentes, para baguettera de 70 cm. 12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA de 6 MESES. SUPER OFERTA!!! \$22.000**



**SETIEMBRE 2010.**

**PANING**



**OFERTA IMPERDIBLE!!**

\* DOS HORNOS ROTATIVOS USADOS MARCA PANING, PARA BANDEJAS DE 60X80 cm.

MODELOS STANDARD CON BASE GIRATORIA

\* GARANTÍA DE FÁBRICA TODOS SUS MECANISMOS FUNCIONANDO

\* PRECIO LISTA \$ 30.000.- + I.V.A.

FORMA DE PAGO: ANTICIPO 50%-SALDO A 30-60-90 DÍAS DEL ANTICIPO, CON CHEQUES DE PAGO DIFERIDO.

\* SÚPER OFERTA CONTADO \$ 27.000.- + I.V.A.

\* ESPERAMOS SU CONSULTA \* **PANING S.R.L.**

**BUENOS AIRES 3773 - (C.P. 2000) - ROSARIO**

**Tel.: 0341-4642170**

**VENDO FONDO DE COMERCIO:** panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562\*5834 (SR. Roque)



## GRADINA

*margarina para repostería  
fina con manteca*

A base de aceites parcialmente hidrogenados y mantecas seleccionadas.

Diseñada para mejorar el trabajo de la manteca en panificación, manteniendo sus características de sabor y aroma.



## INDALINA

*oleomargarina bovina  
refinada*

Obtenida a partir de la cristalización de sebos comestibles, su alto grado de refinación y bajo punto de fusión (38°C) lo hacen un producto muy estable, de apariencia cremosa sabor neutro y excelente palatabilidad. Ideal para cualquier tipo de panificación y para su uso en frituras.

## MATERPRIM

*margarina para masas,  
batidos y hojaldre*

Familia de margarinas elaborada en base a grasas refinadas y aceites parcialmente hidrogenados. Su compleja formulación, da como resultado margarinas especiales, ya sea en su variedad para hojaldre directo o batidos.



## PASTRIMAR

*margarina para hojaldre,  
masas, batidos y tapas*

Esta línea de margarinas se elabora en base a grasas vacunas de alto grado de refinación. De acuerdo a su uso, se presenta la variedad para hojaldre, masas y tapas de empanadas



## GRASINA

*grasa  
bovina refinada*

A partir de primer jugo y sebos comestibles, se obtiene este producto, que por su plasticidad, consistencia y sabor neutro, lo hacen especial para su uso en panificados (facturas, bizcochos de grasa, cremotas, etc) y elaboración de tapas de empanadas

# Margarinas y grasas

(011)4 215 3003 y (011)4 215 3004  
ventas@prodalsa.com. Av. Milazzo  
3251, Parque Industrial Plátanos  
(1885) Berazategui, Buenos Aires -  
Rep. Argentina. www.prodalsa.com

tel:

011 4215 3333

# Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



**REFINERÍA  
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

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)