

La Revista  
de los  
Panaderos

# Industriales Panaderos



AÑO 6 - N° 33 - Julio del 2011

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

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



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER** S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, 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)



EQUIPOS MODERNOS PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



Av. Gral Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As.  
Tel.: 011-4667-6624



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



## EN ESTE NÚMERO...

### SE PROHÍBE EL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO EN PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Se deberán usar bolsas con material biodegradable y los negocios que no cumplan podrán ser apercibidos, multados y hasta clausurados.

Páginas 10 y 11



Se realizó con éxito en el Predio Ferial de Costa Salguero y estuvieron presentes nuestros auspiciantes...

**Brito Hnos.**

**calsa\***

**SAYOS**

**INDUSTRIAS Zunino**

**LESAFFRE ARGENTINA**



**PANING**

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

**KOR-DAL S.H.**

Páginas 12 y 21

### El cumpleaños de nuestro amigo Fabio Curcio de la DISTRIBUIDORA NOELIA



El festejo fue una sorpresa organizada por sus hijos, Noelia, Belén y Matías.

Página 38

### TAPA: AÑO 6 - N° 33



### Además...

* LETIZ	4
* CALSA INFORMA	4
* Día del Obrero Panadero	6
* Noticias del interior	8
* Humor	22
* Congreso de F.O.E.P.A.	24
* ¿Sabia Usted?	26
* Asamblea en Berazategui	28
* Noticias internacionales	30
* Cuartel Noveno	32
* Humor	33
* Noticias Policiales	34
* Partido de la Costa	36
* De todo un poco	40
* Panaderos de Lanus	43
* Recetas de CALSA	44
* Clasificados	46

**INDUSTRIALES PANADEROS** es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías y comercios vinculados al sector panadero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor. **STAFF.** Director / Propietario, Fabio R. Videla, Tel. 15-4084-1090. **PUBLICIDAD,** Alejandra I. Belvedere, Tel. 011-4696-8277 / 15-3679-3128. Nuestra web es [www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com), nuestros mails: [info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com), [elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)



# MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Buenos Aires 1666 / Burzaco / Tel.: 4299-2475

LETIZ, empresa argentina que fabrica muebles de panadería y confitería, continúa evolucionando en la fabricación e instalación de amoblamientos.

Los años de experiencia esta vez se lucieron en la Confitería LA ALDEA, ubicada en la calle Nazarre 2799 de nuestra Ciudad de Buenos Aires, permitiendo a los dueños del local una correcta exhibición de sus productos y la aprobación de los clientes.



## Noticias “frescas” de Calsa.

**Calsa anuncia el lanzamiento de su nueva campaña de comunicación para levadura fresca, el producto con más trayectoria de la compañía.**

Esta campaña fue desarrollada a partir de un enfoque didáctico, y se vale de la palabra experta de “Los maestros de Calsa” para brindar al mercado panadero información sobre todos los beneficios que aporta el uso de este producto.

Contenido principal de la campaña:

Introducción a levaduras:

¿Qué es? ¿Cómo es su proceso productivo?

Principales aplicaciones de la Levadura Fresca.

¿Por qué elegir la Levadura Fresca?

Métodos de aplicación de la Levadura Fresca.

La levadura fresca al estar integrada por un **100% de células activas** es: natural, eficiente, resistente, dúctil, adaptable, practica y aporta el



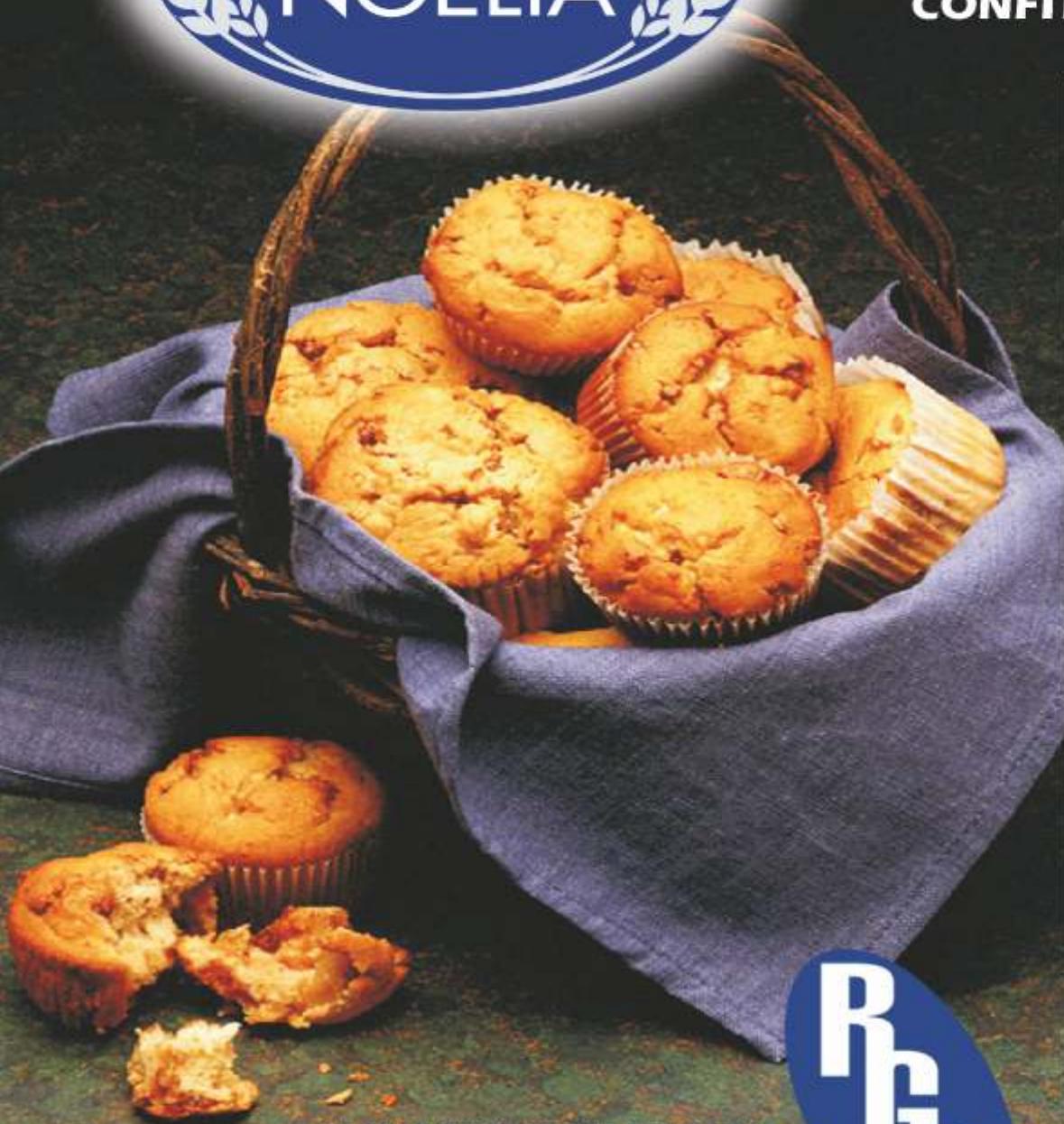
sabor, la textura y el aroma del pan que prefieren los clientes.

Para más información de la campaña ingresar a [www.levaduracalsa.com.ar](http://www.levaduracalsa.com.ar)





**Materias Primas para  
PANADERÍAS y  
CONFITERÍAS**



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

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

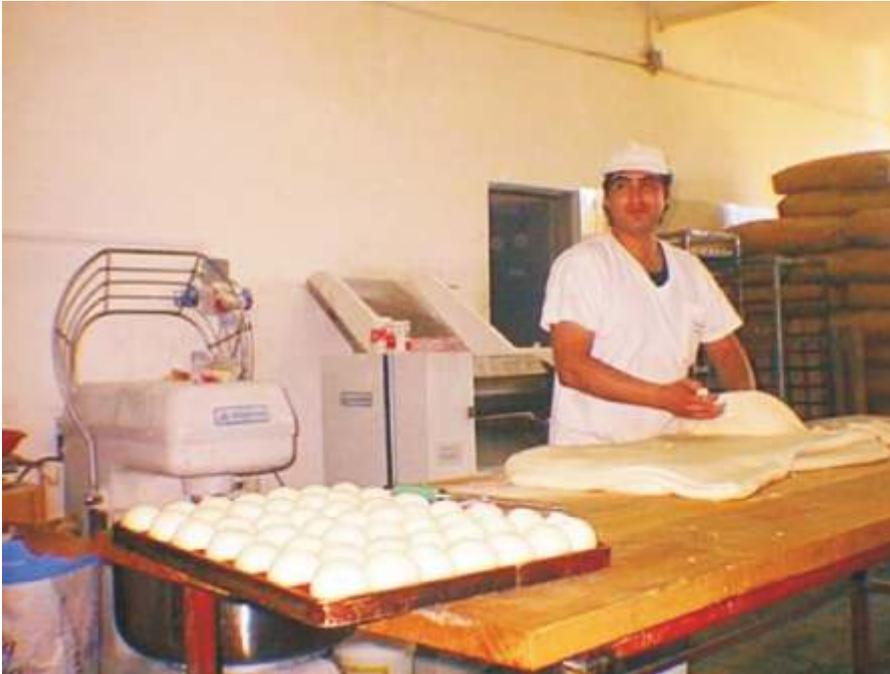
**Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires**

**VISITE NUESTRO SITIO WEB:**

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

# 4 DE AGOSTO: DÍA DEL OBRERO PANADERO

**Con el último mes del invierno en Argentina, llega también la fecha para honrar a quienes endulzan a diario la vida de todos los argentinos.**



Cada 4 de agosto se conmemora el Día Nacional del Obrero Panadero en honor a la labor de quienes producen este alimento básico para los argentinos.

## **El origen del Día del Panadero en Argentina**

El Día del Panadero en Argentina es, en rigor, el Día Nacional del Obrero Panadero. El nombre de la fecha hace referencia a que fue un 4 de agosto, pero de 1887, cuando se creó el primer sindicato de obreros panaderos.

Llamado en su momento Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos, la creación de este primer sindicato de obreros panaderos fue obra del famoso anarquista Enrique Malatesta. En su corta estadía en Argentina, entre 1885 y 1889, este activista político dejará una

fuerte impronta en lo que fueron los orígenes de la organización del movimiento obrero en este país.

El 4 de agosto fue reconocido oficialmente como Día Nacional del Panadero por el Congreso Nacional argentino en 1957.

Desde entonces, la conmemoración de esta fecha es un clásico en la sociedad argentina y los círculos ligados a la producción del pan y otras delicias.

## **La labor del panadero: una de las más antiguas y trabajosas**

Se calcula que el pan ha sido parte de la dieta del ser humano, por lo menos, desde el año 8.000 a.C. La historia de los trabajadores asociados a la producción de este alimento básico se remonta, por tanto, también a esa fecha. Sin embargo, durante la mayor parte de la historia de la humanidad la

producción del pan la realizaba cada familia, en casa, recurriendo normalmente al molino del señor durante el Medioevo.

Con la llegada de la Revolución Industrial, comenzada a fines del siglo XVIII en Inglaterra, la producción del pan se convertiría en una labor específica de un sector determinado de la población. Surgirían, así, los panaderos tal cual son conocidos en la actualidad.

La profesión del panadero era, en esta época, uno de los trabajos peor remunerados y en los que se experimentaban las peores condiciones laborales. La jornada laboral se llevaba adelante durante la mayor parte de la noche, para poder acabar la producción a primeras horas de la mañana.

## **4 de agosto: Día Nacional del Panadero**

Aunque las condiciones de trabajo de los obreros panaderos han mejorado notablemente desde entonces, la labor del panadero sigue siendo una de las más trabajosas, comenzando antes de que despunte el alba. Es por ello que cada 4 de agosto, Día Nacional del Panadero, es una excelente fecha para felicitar y reconocer a quienes llevan a cabo esta labor, garantizando que en la mesa de todos los argentinos no falte el buen pan de cada día y otras delicias dulces y saladas.

Desde nuestra redacción les hacemos un gran reconocimiento y les deseamos un Feliz Día. ■



**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



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 - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



*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

### ALERTAN SOBRE BROMATO DE POTASIO EN ANÁLISIS DE MUESTRAS DE PAN



#### ENTRE RÍOS, C. del Uruguay.

En 2004, “se realizó un análisis de muestras de pan de Concepción del Uruguay donde se encontró bromato de potasio y este año nuevamente se repitió el procedimiento con el mismo resultado”, informó a AIM la integrante de la Asociación Civil Vida, Liliana Quinodoz, quien advirtió: “desde 1998, el código alimentario de Argentina lo prohibió totalmente y, posteriormente fue prohibido en el Mercosur”.

“Este año, nuevamente nuestra asociación civil hizo analizar cuatro muestras de pan y una de harina que fueron adquiridas en locales de venta de la ciudad”, explicó y agregó que “se hicieron los estudios en un laboratorio de una institución pública con competencia en la materia y el resultado arrojó que todas las muestras contienen bromato de potasio”.

La ambientalista aseveró que “esto enciende una luz de alerta sobre el uso generalizado del bromato en la elaboración del pan, violando el código de alimentación de nuestro país”.

Desde la ONG se informó a AIM que “con estos resultados se elevó una nota adjuntando los análisis, al intendente Marcelo Bisogni y al doctor Sergio Bertelotti con fecha de presentación 20 de mayo de 2011 en mesa de entrada de la municipalidad”.

El uso se debe a la incidencia del bromato de potasio sobre el precio total del pan que es de 0,5 por ciento, mientras que el uso de otros aditivos sube esta incidencia al cinco por ciento.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la FAO concluyeron que el bromato de potasio es un “genotóxico cancerígeno”. El consumo de bromato de potasio puede provocar además intoxicaciones agudas. Son muy sensibles a estos efectos los niños.

*Fuente: 1*

### UN HORNO PIZZERO FALLÓ Y SE INCENDIÓ UNA PANADERÍA

#### SAN JUAN. (08/05)

Intervinieron dos dotaciones de Bomberos y la Policía. No hubo heridos y el incendio se pudo controlar.

La panadería está ubicada en la esquina de calle Cipolletti y Avenida Benavidez.

El origen del fuego estuvo en un horno pizzeria que falló. Afortunadamente, los que estaban en el local se dieron cuenta de inmediato y pidieron ayuda. No hubo heridos, aunque sí daños materiales.

*Fuente: 2*

### CLAUSURARON UNA PANADERÍA DE BARRIO. SE DETECTÓ FALTA DE HIGIENE Y CUCARACHAS EN LA MÁQUINA DE RALLAR PAN.

NEUQUÉN (09/06). Por encontrar mugre y cucarachas en el sector de elaboración, el municipio de esa ciudad clausuró una panadería ubicada en el barrio Villa Ceferino. "Se hizo una inspección en la panadería en la esquina de Acosta y Verón y detectamos falta de higiene en el sector elaboración y en el local comercial y presencia de



cucarachas en la máquina de rallar pan", detalló el subsecretario Legal y Técnico, Fabricio Torrealday.

Contó que previamente a la clausura del local, la comuna hizo una inspección y una notificación advirtiendo que debían limpiar el lugar, "encontramos falta de higiene, suciedad en rincones, en el piso, desorden y en este tipo de lugares somos exigentes porque se manipula alimentos que son de consumo masivo, además se trata de un lugar donde se elabora el pan, se vende y también se distribuye a otras panaderías de la ciudad", dijo Torrealday.

Sobre el operativo contó que se hizo en las primeras horas de la mañana ya que no sólo deben controlar el estado de las instalaciones, sino que también como se elabora el pan y en dónde se transporta.

"Es importante saber donde lo transportan porque se detectaron casos de autos sucios, todo lo que es panadería son rigurosos no sólo por cuestiones de higiene, sino también porque se prohibió la presencia de bromato en la elaboración del pan, por

suerte se determinó que esta sustancia hasta ahora no se usa en Neuquén", comentó el subsecretario.

Fuente: 3

## CONTROL BROMATOLÓGICO A 32 PANADERÍAS



**LA RIOJA.** (09/06) La responsable de Bromatología del Ministerio de Salud, María Ángela D'Anna informó que las 32 panaderías que funcionan en la Ciudad Capital no trabajan con Bromato de Potasio (sustancia prohibida) para la elaboración del pan.

Al respecto, D'Anna indicó que se controlaron y analizaron

los productos de panificación de 32 panaderías de los siguientes barrios: Antártida Argentina, Facundo Quiroga, Vargas, Jardín Residencial, Centro, Cochongasta, 4 de Junio, Infantería, Angelelli, Evita, Panamericano, Olivares, Joaquín Víctor González, Nueva Esperanza, Los Olmos, y Ermitilla. La determinación de Bromato en todos los casos fue negativa llevando tranquilidad a la comunidad a la hora de consumir pan.

Fuente: 4

## PROPONEN SACAR EL IVA A EL PAN



**SANTA CRUZ** (05/06). Es para combatir la inflación y permitir

que todos tengan acceso a la alimentación que necesitan.

Eduardo Costa presentó un proyecto para sacarle el IVA a los productos alimenticios de la Canasta Básica. Así se lograría que los precios bajen y que todos puedan acceder a una alimentación sana.

La propuesta de eximir de IVA a los productos de la Canasta Básica permitirá que el pan no esté alcanzado por el 21% del impuesto al valor agregado.

El proyecto fue acompañado por la diputada Elsa Álvarez y el diputado Miguel Giubergia, lleva el numero 2993 -D 2011, y prevé cambiar el Inc. f) del Art. 7º de la Ley 23.349 correspondiente al Título II "Exenciones".

El diputado nacional también destacó que en la mayoría de los países de Latinoamérica, los alimentos incluidos dentro de la canasta básica se encuentran exentos o se les aplica una tasa diferencial notablemente inferior.

Fuente: 5

Un anuncio publicitario para Omar Rodríguez SRL. El fondo es azul con el logo de la empresa (una 'R' en un círculo) y el nombre 'Omar Rodríguez SRL' en letras grandes. Debajo del nombre, se lee '25 Años brindando calidad y confianza'. Se muestran varias imágenes de productos: una mesa de trabajo metálica, una moldería, griseras y pancheras, bagueteras, un carrito para moldes de pizza, un carrito para horno rotativo y un carrito para secado de pan. En la parte inferior, se indica 'FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA' y se proporcionan los datos de contacto: Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713, www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

# SE PROHÍBE EL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO EN PANADERÍAS Y CONFITERÍAS DEBERÁN ESTAR CONSTITUIDAS POR MATERIAL BIODEGRADABLE



Deben tener la propiedad de biodegradarse en el medio ambiente, minimizando el impacto ambiental provocado por este tipo de elementos de uso cotidiano.

Desde octubre del 2010 está en vigencia la Ley. La autoridad de aplicación, que es el Organismo de Desarrollo Sustentable, podrá actuar de oficio o ante cualquier denuncia a los efectos de lograr el fiel cumplimiento del Programa de sustitución. En caso de incumplimiento, previa intimación fehaciente de la obligación de regularizar la situación y verificación de dicha circunstancia, la misma podrá aplicar estas sanciones:

\* **Apercibimiento** ante el primer incumplimiento.

\* **Multa**, cuando se verifique la no regularización ante el apercibimiento y se tendrá en cuenta la recaudación del comercio para establecerla, no pudiendo superar el 25

por ciento de lo recaudado el día en que se verificó la infracción.

\* **Clausura o inhabilitación** que podrá ser de 3 a 30 días cuando ante las dos sanciones anteriores se reincida con la falta de regularización del programa.

Además tendrá que llevar un registro de comercios infractores para ejercer el control y el seguimiento del programa de sustitución establecido. También podrá delegar en los municipios las facultades otorgadas en la ley, debiendo proveer los medios técnicos y económicos necesarios para el fiel cumplimiento.

Para reemplazar las antiguas bolsas plásticas se deberán utilizar bolsas de papel o biodegradables las cuales están formadas por elementos menos impactantes en el medio ambiente.

**ARTICULO 1º:** Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías.

Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

**ARTICULO 2º:** Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.



b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente, para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1º se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

**ARTICULO 3º:** La presente Ley no será aplicable cuando por cuestiones de asepsia las bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional deban ser utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o preelaborados y no resulte factible la utilización de un sustituto degradable y/o biodegradable en términos compatibles con la minimización de impacto.

**ARTICULO 4º:** El Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o aquél que en el futuro lo reemplace será la Autoridad de Aplicación de la presente Ley y tendrá a su cargo el desarrollo, implementación, seguimiento del cronograma de sustitución y reemplazo de los materiales definidos en el artículo 1º, de acuerdo a los plazos fijados en el artículo 2º.

Asimismo el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o la Autoridad de Aplicación que en el futuro lo

reemplace implementará a partir de la promulgación de la presente, el programa de sustitución y reemplazo de bolsas de plástico por envases degradables y/o biodegradables que consistirá, a saber en:

1) Realizar campañas de difusión y concientización sobre el uso racional del material no degradable y/o no biodegradable, para el envase y contención de los productos comercializados en dichos establecimientos.

2) Invitar a otras empresas relacionadas con la comercialización de productos a adecuarse a las exigencias de la presente Ley.

3) Informar y capacitar a los destinatarios de esta Ley sobre las posibles alternativas que pueden sustituir a los envases de plástico no degradables y/o no biodegradables, asistiéndolos de forma gratuita e inmediata ante sus requerimientos.

**ARTICULO 5º:** La Autoridad de Aplicación en coordinación con organismos técnicos nacionales y/o provinciales reconocidos en la materia determinará, de acuerdo a su compatibilidad con la presente Ley, la tecnología de aplicación autorizada para la fabricación de bolsas que se comercialicen y/o distribuyan a cualquier título en el territorio de la Provincia de Buenos Aires. Asimismo determinará las sustancias y materiales que, de conformidad con la normativa específica de aplicación podrán ser empleadas en la confección e impresión de inscripciones en las bolsas a las que refiere la presente Ley.

**ARTICULO 6º:** La Autoridad de Aplicación tendrá facultades de fiscalización respecto del cumplimiento de la presente Ley y del reglamento que en su consecuencia se dicte. A tal efecto creará un Registro de Fabricantes, Distribuidores e Importadores de Bolsas Biodegradables en el que deberán inscribirse todas las personas físicas y jurídicas que fabriquen y/o comercialicen a nivel mayorista las bolsas de transporte definidas en el artículo 1º, las que deberán contar,

en su caso, con una certificación anual de degradabilidad y/o biodegradabilidad de sus productos, expedida por la citada Autoridad como requisito obligatorio e indispensable para el otorgamiento de las correspondientes habilitaciones. [Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08]

Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá el diseño y leyenda que, para su identificación, los sujetos obligados antes citados deberán incluir en sus productos. Por vía reglamentaria se fijarán los criterios para determinar la degradabilidad y/o biodegradabilidad de los productos sujetos a certificación en términos que resulten compatibles con esta legislación.

**ARTICULO 7º:** El incumplimiento o trasgresión a la presente Ley y/o al cronograma fijado por el artículo 2º, hará pasible a los titulares del establecimiento en el que se verifique la infracción, de la aplicación de las siguientes sanciones por parte de la Autoridad de Aplicación:

a) Apercibimiento, que podrá ser aplicado una sola vez al infractor.

b) Multas, entre diez (10) y hasta mil (1000) sueldos básicos de la Categoría Ingresante del Agrupamiento Administrativo –clase 4- o la que en el futuro la reemplace, de la escala salarial de la Ley N° 10.430 (Texto Ordenado por Decreto N° 1.869/96 y sus modificatorias), con régimen de treinta (30) horas semanales de labor.

c) Decomiso de las bolsas de transporte no biodegradable, juntamente con las sanciones de los incisos a), b) o d), según el caso.

d) Clausura temporaria del establecimiento que no podrá exceder de un (1) mes.

e) Clausura definitiva del establecimiento.

Por vía reglamentaria se fijarán las pautas para la graduación de las sanciones, en función de la magnitud del incumplimiento, la condición económica del infractor y el carácter de reincidente.



**Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley Nº 13.868**  
**Buenos Aires**  
**LA PROVINCIA**

**Lider Pack s.r.l.**  
*Fábrica integral de bolsas biodegradables*  
*Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes  
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43  
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires  
Tel.: 4270-2222  
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681\*1043  
info@liderpack.com - www.liderpack.com

**Bolsas**  
**100% Biodegradables**

# Fithep Mercosur 2011

**Se realizó con éxito en el Predio Ferial de Costa Salguero**



Fithep Mercosur, Feria Internacional de Tecnologías para Helados, Confituras, Chocolates, Panificados, Pastas, Pizzas y

Artículos de Conveniencia, es organizada cada dos años.

Durante cuatro días, la capital argentina fue sede de Fithep Mercosur 2011, uno de los mayores eventos dedicados al mundo del dulce y el pan que se celebran en América, tanto por el número de expositores que participaron en él como por la cantidad de novedades que acogió.

Pasteleros, panaderos, heladeros, pizzeros y profesionales vinculados al sector de la repostería y la panadería tuvieron una cita obligada en Buenos Aires.

Lo último en ingredientes para la elaboración de panes, chocolates, pasteles, pizzas, pastas y golosinas se presentó en este salón junto con los equipos y maquinarias para estos sectores de producción más novedosos del mercado.

Además se celebraron diferentes competiciones, como el I Campeonato Nacional de Helado Artesanal Argentino, el IV Campeonato Nacional de la Pizza y la Empanada o el VI Campeonato de Panes Artesanales.



Av. Gral. Lemos N°1917  
(1613) Los Polvorines - Bs. As.  
Tel/Fax: 11-4667-6624

*Consolidados como líderes en fabricación y servicio post-venta, BRITO HNOS. presentó la amplia variedad de hornos y máquinas para panaderías en la FITHEP MERCOSUR 2011.*



La Revista de los Panaderos

Industriales Panaderos



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

AHORA EN...



facebook

Ingrese a

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

y búsquenos como...

El Gremio Panadero

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

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



Buenos Aires 3773 - (2000) Rosario  
Tel/Fax: 0341-464-2170

Mostraron a los visitantes los productos que fabrican, entre los que se destacan el horno GENESIS en su tres tamaños y la nueva amasadora que se ilustra en la imagen de la izquierda.

Presentes en la FITHEP 2011, mostraron qué los diferencia:

- \* una marca reconocida
- \* el justo equilibrio entre calidad y precio
- \* un mantenimiento garantizado
- \* el alto valor de reventa
- \* y un stock de repuestos permanente





# ROLIDAR S.A.

## Fábrica de Margarinas



**MARIO**  
MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS








TODOS LOS  
DÍAS DE  
8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)  
437 (EZEIZA)



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

**KOR-DAL S.H.** 

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA  
**4203-5706**

*Jorge, uno de los dueños de KORDAL y representante de la fábrica de hornos INDUPAN, también estuvo presente en la FITHEP 2011.*



**LESAFFRE**   
**ARGENTINA**

*De una forma u otra LESAFFRE ARGENTINA siempre está presente en FITHEP, en este caso fue colaborando con el Stand de la F.A.I.P.A. durante el Campeonato Nacional de Panaderos.*

*En las imágenes vemos al Sr. Enrique Finocchietto acompañado por Hugo Natale y por colegas de la empresa.*



**Burner®**

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL  
4911-2302 / 4911-1675

*Fabricantes de hornos Contínuos y Conectores, Fabian y Ruth, mostraron innovaciones en la FITHEP 2011*





Ruta 44 Km 21 (3133) MARÍA GRANDE - ENTRE RÍOS  
Tel.: (0343) 494-0240 / 706 / 343



*Con una política de calidad que se basa en la plena satisfacción del cliente, adecuándose a las necesidades de los panaderos, SCHEPENS expuso en FITHEP 2011 una amplia gama de hornos rotativos, sobadoras, amasadoras, armadoras de pan y utilerías.*

*En la foto de la derecha vemos a Pablo Schepens, titular de la firma acompañado por Emilce (der.) y una de las promotoras.*



## 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  
 Wwv.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



*Ver a Miguel Rodríguez es ver a CALSA, en esta oportunidad fue jurado del Campeonato de Panaderos organizado por la F.A.I.P.A. y en la foto lo vemos acompañado por Daniel Insúa, Evaristo Tomba y Guillermo Gozalbo.*



## **SERGIO ROLANDO KALINIUK**

**NEXTEL 605\*3378 - CEL: 011-1549-929-421**

*Nuestro amigo Sergio Kaliniuk, representante de INDUPAN, también estuvo colaborando en el Stand de esa firma en la FITHEP 2011.*



**Romar  
Rodríguez S.R.L.**

**Malabia 2440  
San Justo  
Tel: 4441-1200**



*Líderes absolutos en útiles y herramientas para panaderías y confiterías, OMAR RODRÍGUEZ estuvo presente en FITHEP 2011, aquí lo vemos acompañado por su hija Leila.*

# SAYOS

**Av. Jujuy 823 - C.A.B.A -  
Tel.: 4931-9454 / 7969**



*Claudio, Franco y Jonatan*

*Fue uno de los Stand más visitados y, en esta oportunidad, presentaron una nueva línea blanca que fue muy admirada por los visitantes.*



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD C.A.B.A  
Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969  
sayos@infovia.com.ar  
www.sayos.com.ar

# VISITANTES DE LA FITHEP 2011

*Durante nuestra visita encontramos a varios amigos presentes en la Feria.*



*Miguel Spaziante*



*Daniel Insúa, Evaristo Tomba junto a Viña*



*Fabían Cabral y José Ibarra acompañados por sus respectivas esposas*



*Luis Piccinino y Sra.*



*Agrupación de Panaderos de Lanús*

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

**CONSULTAS**  
 Los Saucos 1703 - UNION FERROVIARIA  
 BARRIO SOL DE ORO  
 EZEIZA  
 REPARACIONES EN EL PISA

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

**Atencion Personalizada**

**Julio Gallardo**  
**HORNERO**



**Av. Izaguirre 4876 - Pque. Industrial Paraná.  
Tel.: 011-4583-1063**

*INDUSTRIAS ZUNINO es una empresa argentina dedicada a la fabricación de hornos y maquinarias para panaderías desde hace más de diez años.*

*La experiencia acumulada en el rubro, es lo que les ha permitido interpretar las necesidades de los usuarios. Durante todos estos años ha basado su enlace con los clientes mediante tecnología de alta calidad, servicio de asesoramiento y servicio técnico postventa.*

*En esta FITHEP 2011 ofreció a los visitantes toda la línea de hornos, amasadoras, trinchadoras, armadoras y batidoras.*



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



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

**DEPOSITOS DE HARINAS**  
**CA-MI S.R.L.**

**DISTRIBUIDORA  
MAYORISTA  
Y MINORISTA**

**4273-2172**  
**J. D. PERON 3340  
BANFIELD**



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



## **5° CAMPEONATO NACIONAL DE PANES ARTESANALES**



Dentro de la FITHEP, como hace cinco años, se desarrolló la 5ª edición del Campeonato Nacional de Panes Artesanales, organizado por la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA).

A través de éste, panaderos provenientes de ocho provincias –divididos en las categorías Panadería, Bollería y Pan Artístico- pusieron a prueba su profesionalismo y capacidad de creación bajo la atenta mirada del jurado que evaluó el desempeño y elaboración final de los productos. Cada una de las que participaba de la competencia debía presentar un equipo compuesto por tres representantes, uno en cada especialidad.

La Federación Argentina de la Industria del Pan evaluó durante el quinto campeonato las distintas especialidades panaderas a nivel nacional. Estas fueron calificadas en un estricto certamen donde por ejemplo, se puntuó el tamaño de los panificados, la técnica del panadero y hasta su creatividad. La provincia de Corrientes contó con tres panaderos que demostraron sus habilidades, y ésta fue la primera vez en que uno de los representantes de la provincia obtiene el primer puesto, llevando a su provincia el 1º lugar en “pan artesanal” y el 2º en “pan artístico”.

Este tipo de competencias les permite ir formando experiencia para poder seguir participando de eventos internacionales que jerarquizan a esta profesión.



**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**

**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



# LA F.A.I.P.A. EN LA FITHEP 2011

El comentario de los Stands vecinos era el mismo: “... cuánta gente visita a la FAIPA...”. Es que, además de organizar el 5º Campeonato de Panaderos, la Comisión Directiva de la Federación Nacional -encabezada por Rubén Salvio- atendió a cientos de panaderos presentes de diferentes puntos del país, a autoridades del Ministerio de Salud y a colegas de países limítrofes.



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

**JALEA DE FANTASÍA**



**Laboratorio de Panificación**

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



**GelBrix**



¿Sabes cuáles son los cuatro animales que a una mujer le gustaría tener en casa?: Un tigre en la cama, un visón en su armario, un Jaguar en su garaje y un burro para pagar por todo.

### GUERRA DE ALMOHADAS!!!



- Hola, soy paraguayo y venía a pedirle la mano de su hija para hacerle el amor.  
-¿Para que?????  
-Paraguayo.



**Reparaciones - Engrase - Restauraciones**  
**Reformas - Automatizaciones - Compra y Venta**  
**Mantenimiento en general**  
**Abonos mensuales - Presupuestos sin cargo**  
**Viajes al interior**

(Urgencias 24 Hs Domingos y feriados Inclusive)  
Tel/Fax: 4709-7829 / 4783-0545 Cel: 156-094-2488 ID: 568\*1503  
camepan\_mecanica@hotmail.com  
Lavalle 5026 - Vicente López - Buenos Aires

# Humor

Un matrimonio está acostado en la cama. El hombre dice:  
- "Voy a hacerte la mujer más feliz del mundo".

La mujer le responde:  
- "Bueno... ¡Te voy a extrañar!"

Hombre: - Quiero el divorcio. Mi esposa no me ha hablado en seis meses.

Abogado: - Mejor piénselo. ¡Esposas como esa son difíciles de conseguir!

Un argentino estaba haciendo el amor con su novia cuando ella grita: - ¡Ay! Dios mío!

Y él responde: - Bueno... pero en la intimidad me puedes llamar Oscar.

¿Qué hacen tres mujeres en una isla desierta?: Se juntan dos y critican a la otra

Chica: ¿Por qué los perros no se casan?

Chico: Simplemente porque ya llevan una vida de perros.



# NUEVA MTK Placas

MARGARINA PARA HOJALDRE



Se agrandó la familia MTK. Con la nueva presentación en placas de MTK Hojaldre, podrás lograr un excelente desarrollo de las piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca de la línea MTK y la plasticidad de siempre, pero de una manera mucho más práctica. Es ideal para elaboraciones como: medialunas, facturas y palmeritas. Probala.



# SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

## **19° CONGRESO GENERAL ORDINARIO DE LA F.O.E.P.A.**

**Fuimos designados como sede.**



### **INFORMAMOS AL GREMIO PANADERIL**

A través de esta prestigiosa revista queremos hacerles saber a todos los Obreros Panaderos e Industriales Panaderos que nuestra filial ha sido designada para realizar el **19° CONGRESO GENERAL ORDINARIO DE LA F.O.E.P.A.**, Federación de Obreros y Empleados panaderos de la Provincia de Buenos Aires el próximo 29 de Julio.

Recibir a todos los compañeros de la provincia es algo que nos honra, demuestra que estamos en el camino correcto y nos alienta a seguir trabajando por el progreso de los Obreros Panaderos de Almirante Brown.

El haber sido designados como sede no es algo casual, es un reconocimiento a la tarea que venimos desarrollando en pos del beneficio de nuestros compañeros trabajadores y nos alienta a duplicar nuestros esfuerzos.

Hemos estado largos años sumergidos en conflictos internos y abandono, que de ninguna manera

contribuían al progreso de nuestra filial ni al bienestar de nuestros representados.

Después de un arduo trabajo para reivindicar los derechos de nuestros compañeros hoy, la Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown -dirigida por nuestro Secretario General, el compañero Carlos Moreno- cumple un rol protagónico trabajando con seriedad y compromiso social conjuntamente con el Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown a través de su presidente el señor Luis Gómez.

Consideramos que para que nuestro gremio crezca y para que podamos lograr los objetivos hay una sola forma de hacerlo y esa forma es trabajando unidos por un bien común que es dignificar al Obrero Panadero y a la industria panaderil.

De esta manera queremos hacer público el agradecimiento al compañero Abel Norberto Frutos, Secretario General de Nuestra Federación, por confiar en nosotros y apoyarnos incondicionalmente para que nuestra filial y el gremio todo crezcan día a día.

El 4 de agosto se celebra el día del Trabajador Panadero y aprovechamos esta ocasión para desearles que lo disfruten en familia.

**Carlos Moreno**  
**Secretario General**

**Arturo Moreno**  
**Secretario Adjunto**

SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS  
DE ALMIRANTE BROWN

# Pasiones que nos unen.

Nos une la misma dedicación, las mismas historias y los mismos lugares. Nos esforzamos por mejorar el sabor, la nutrición y el rendimiento de nuestros productos; y nos da orgullo saber que son valorados. Sentimos pasión por lo que hacemos; eso nos une.



"Panadería Martin"  
Apasionado de Salta

## ¿SABÍA USTED?

### HARINA PARA LAS QUEMADURAS



(02/06) Cuando cocinaba un poco de maíz, se cayó en el agua hirviendo el tenedor que utilizaba para ver si el maíz estaba listo, y por el movimiento brusco que realice, tropecé y el agua en ebullición quemó mi mano....

Un amigo mío, veterano del ejército, entró en la casa, justo cuando yo estaba gritando del dolor y me preguntó si tenía un poco de harina seca; cuando saqué una bolsa que tenía, él me hizo meter la mano en ella. Y me exigió mantenerla allí, al menos por 10 minutos. Y así lo hice.

"Me contó que en orden público presencié a alguien que estaba en llamas y que, en completo pánico, intentando apagarse el fuego de su cuerpo, esa persona se tiró en un bulto o saco de harina que providencialmente estaba abierta y a la mano. La consecuencia de ello, a pesar de la gravedad del

asunto, es que las partes afectadas de su cuerpo se recuperaron casi de inmediato, totalmente y de forma inexplicable, sin una sola señal de quemaduras".

A pesar de lo largo de esta historia, yo mantuve mi mano quemada en la bolsa de harina durante más de los 10 minutos indicados porque le creí todo; y cuando la retiré, ni siquiera había una marca roja o una ampolla y menos un dolor.

Desde entonces, en casa siempre mantenemos una bolsa de harina en la nevera y cada vez que nos quemamos alguno de la familia, usamos la harina y nunca hemos tenido una mancha roja, un registro de una quemadura o una ampolla. (La harina fría se siente aún mejor que la harina a temperatura ambiente).

Fuente: 6

### CANDIDATO I: FEDERACION MOLINERA



(27/06) El presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, Alberto España, y tío del dirigente de La

Cámpora, Eduardo Wado de Pedro, logró colocarse entre los primeros lugares de la lista de candidatos en la Primera Sección.

El armado de la lista supone un fuerte recambio. Cuatro de los ocho diputados que tiene el oficialismo lograrán renovar sus bancas.

Fuente: [www.aquilanoticia.com](http://www.aquilanoticia.com)

### CANDIDATO II: AVELLANEDA CON CANDIDATO PANADERO

(05/07) El actual edil de avellaneda y vicepresidente segundo del cuerpo colegiado, Martín Saraco Iglesias, nieto del recordado Herminio Iglesias, es el candidato a intendente por el sector de Eduardo Duhalde y presentó en sociedad a quienes los acompañarán en la lista de ediles. Entre ellos, figura Rubén Darío Aguiar (Sindicato de Panaderos-62 Organizaciones Peronistas).

Fuente: 7

### OBRA DE TEATRO: "NO SOLO DE PAN"

(26/06) La agrupación israelí Nalaga'at recoge aplausos en Europa y América y da un mensaje de inclusión.

Se abre el telón. En el escenario, once actores con un delantal y una careta sin facciones, amasan pan con las

# CAVIWA

Tostadero de Maní

**03543-492296**  
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164\*2179  
[caviwa@caviwa.com.ar](mailto:caviwa@caviwa.com.ar) / [www.caviwa.com.ar](http://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](mailto:sergioindupan@yahoo.com.ar)

mismas manos con las que perciben el mundo. En esta improvisada panadería hay



actores ciegos, sordomudos, otros solamente invidentes y dos sordos con severa limitación visual.

Los actores pasan de mano en mano los panes crudos, mientras varias personas que dominan el lenguaje táctil los ayudan a moverse y reciben las masas para meterlas al horno.

Luego de algo más de una hora de actuación, una pareja se casa frente al auditorio y se anuncia el final de la obra e invita a los espectadores a subir a escena para compartir el pan que los propios actores amasaron y hornearon y cuyo aroma inunda la sala. Es inevitable hacer fila para felicitar a los actores,

aceptar su pan y retribuirlo con un apretón de manos.

El sitio Web de Nalaga'at ([www.nalagaat.org.il](http://www.nalagaat.org.il)) está encabezado con el eslogan "Una visita al Centro cambiará su forma de pensar, de sentir, de ser".

Fuente: 8

## PANADERO EN HOUSTON SUBIÓ A TOCAR CON MANÁ



Enoc Barriguete es un panadero de 28 años que trabaja en una panadería cerca del Beltway 8 y la calle Brian Forest, en Houston. Una de sus compañeras de la panadería oyó cuando Angel Basulto y Yuridia

hablaban del concurso sobre subir a tocar con Maná, fue el ganador y se dio el gusto.

## CONVOCAN A LA ELABORACIÓN DE PAN CASERO Y NO COMPRAR EN PANADERIAS

(01/07) El presidente de la Federación de ONGs, José García instó a la comunidad a no comprar pan durante el transcurso de la primera semana de julio y a elaborar pan casero. García explicó que la medida se enmarca en el repudio a la suba injustificada en el precio del pan que ya se observa en varias panaderías. *"...Vimos que aún son muy pocas las panaderías que aumentaron el precio y por eso le pedimos a los vecinos que no vayan a comprar ahí y que si observan que el incremento se generaliza elaboremos pan casero..."* comentó el presidente de la federación.

Fuente: 9

**PIDA LO QUE NECESITA NOSOTROS LO TENEMOS**

El shopping del **Panadero**

MATERIA PRIMAS PARA PANADERIAS, CONITERIAS Y PIZZERIAS

EGRAMAR Emeth LABORATORIOS

REFINERIA DEL CENTRO S.A.  
LEDEVIT LA BUENA COMPANIA  
CROISSANT  
EGRAMAR  
DEWIEV  
MOLINOS ARGENTAM S.A.

**El shopping del Panadero**

**TODO PARA EL PANADERO**

**HARINAS 000/0000 - 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**

Tel.: 4367-9235 / 4281-6688 / Cel.: 11-6363-0551 / 11-6363-0525  
Nextel: 312\*958 / 685\*3061 / Av. L. Valet 271 - Monte Grande

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



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

## ASAMBLEA DEL 14 DE JUNIO

### INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

Con la presencia de siete de los miembros titulares y dos suplentes se dio por constituida la sesión de esa fecha. Al estar en condiciones estatutarias de sesionar por cuanto existió el quórum reglamentario informamos a nuestros socios sobre los temas tratados y la resolución de los mismos.

El primer tema fue el de las paritarias informando sobre las negociaciones como así también el acuerdo firmado, sin homologación hasta el día de la fecha que fue de un 20% escalonado en \$250, \$250 y \$100 correspondiente para el 2011. Para el año próximo será en el mes de enero 2012 de \$150 y en marzo de 2012 de \$150; estos saldos son un anticipo a la escala salarial



próxima a discutir en el 2012.

El segundo tema fue el debate sobre los establecimientos clandestinos

que proliferan, se debatió y comento sobre las decisiones de nuestro distrito bajo la complacencia de las



## 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>



autoridades municipales.

La tercera cuestión expuesta fue la complicación con el abastecimiento de harina. Consideramos que el panadero es cautivo ya que este no es un problema que se relacione con su establecimiento, se trata de una puja entre el gobierno y el molino. A nuestro criterio es fundamental que se nos abastezca con harina subsidiada o no y que se blanquee la facturación en negro.

Por último se debatió sobre todas las cuestiones relacionadas con la actualidad, entre ellos fue el acta disciplinaria al señor José Suárez.

Después de varios pedidos de ratificación y siguiendo con su silencio se dio tratamiento en la asamblea donde se llegó a la solución definitiva votando en su mayoría a favor de la expulsión.



## ESPERAMOS QUE NO SEA CIERTO...

Hemos recibido

comentarios en los cuales nos dicen que el presidente de la F.I.P.B.B.A., con quién tenemos serias diferencias, se habría reunido con panaderos disidentes a esta comisión –por ser en su mayoría repartidores e ilegales- y con la secretaria de la Unión Personal Panaderías Quilmes. Consideramos que de haber existido tal reunión no haya sido con fines oscuros como formar un centro de panaderos paralelo ni complicar la labor de los actuales dirigentes de esta comisión directiva.

Sí sabemos, que las inspecciones hechas en las panaderías de nuestro distrito –dirigidas por Raúl Santonadré- no fueron con participación de ningún miembro de esta comisión. Hacemos responsables a la F.I.P.P.B.A. de no colaborar en la erradicación de panaderías que venden pan por debajo del costo, como así también de no informarnos sobre las inspecciones realizadas. ■

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](http://www.paning.com.ar)

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

## LAS FARMACIAS SE SUMAN A UNA CAMPAÑA DE CONSUMO DE PAN PARA TRATAR DE ELIMINAR EL MITO DE "EL PAN ENGORDA"



**ESPAÑA.** (03/06) El Colegio Oficial de Farmacéuticos de Córdoba (COF) se sumó a la campaña **Pan cada día**, una iniciativa de Incerhpan que tiene como objetivo concientizar de los "efectos saludables" de este producto y eliminar así el mito de que el "pan engorda". Según declararon, la cantidad aconsejable ronda los 250 gramos de pan diarios y su consumo ha de realizarse a lo largo de todo el día.

La adhesión del COF supone el desarrollo de esta campaña en las 400 farmacias que hay en toda la provincia y la distribución en estos establecimientos de 4.000 folletos. En estos trípticos se exponen las razones por las que el pan no debe ser apartado de la dieta. Entre otros motivos destacan su "gran valor nutricional como fuente de hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales, así como su escaso aporte de grasas". La representante del colegio cordobés también resaltó que el pan es la base de la dieta mediterránea.

*Fuente: 10*

## PANADERO AGOBIADO

## POR EL CALOR MURIÓ AL LANZARSE CON ROPA A UNA PILETA



**VENEZUELA.** (20/06) Deivis José Herrera Delgado (21) murió dentro de una piletta en la granja de un amigo ubicada en el sector La Sagrada Familia de La Paz, municipio Jesús Enrique Losada.

Según Leocadia Fuenmayor, tía del occiso, éste trabajaba como panadero y un amigo le pidió que lo ayudara a hornear pan. De allí salió a la granja "Nerucho" agobiado por el calor. Deivis sólo se quitó el suéter y se lanzó al agua con pantalones. A los pocos segundos el agua acabó con su calor y con la vida. Al parecer mojarse sofocado fue la causa de su muerte.

*Fuente: 11*

## LA MEJOR BAGUETTE DE PARÍS



**FRANCIA.** (15/06) En París se premió a la mejor baguette de la ciudad. Tocar, pesar, medir, oler y degustar escrupulosamente más de 174 baguettes provenientes de diferentes panaderos locales, y todas buscando obtener el gran premio de la mejor baguette de París, fue el trabajo de los jueces en este particular concurso. El panel estuvo conformado por panaderos, periodistas gastronómicos, y ganadores de anteriores ediciones.

Es que si hay algo que los

Parisinos adoran es la baguette. Pascal Barillon obtuvo el premio al mejor elaborador de baguette de la ciudad este año en el concurso por tener la mejor apariencia, punto de cocción, miga, aroma, y sabor. Además de los €4.000 de premio, esa baguette será la que disfrute durante todo el año el Presidente francés Nicolas Sarkozy.

*Fuente: 12*

## RECLUSOS DAN CLASES DE PASTELERÍA A MUJERES INMIGRANTES

**ESPAÑA, Lleida.** (19/06) Una quincena de presos de Lleida en régimen de segundo grado y semilibertad se han convertido en profesores de repostería de un grupo de mujeres inmigrantes, en el marco del programa de reinserción sociolaboral "Reintegra", impulsado por La Caixa y la consellería de Justicia de Cataluña.

Tras realizar un curso de auxiliar de panadería y pastelería de 360 horas, que les ha permitido también realizar prácticas en diferentes establecimientos de la ciudad, estos internos tienen ahora la oportunidad de transmitir los conocimientos aprendidos a un grupo de mujeres extranjeras.

Se trata de una actividad en beneficio de la sociedad que permite a los presos contribuir a su integración social y laboral y trabajar valores como la solidaridad, la responsabilidad o el respeto.

El taller se imparte en la sede del Gremio de Panaderos de Lleida bajo la supervisión del profesor Antoni Mas, que les ha enseñado a elaborar pan de distintos tipos, chocolate y tartas.

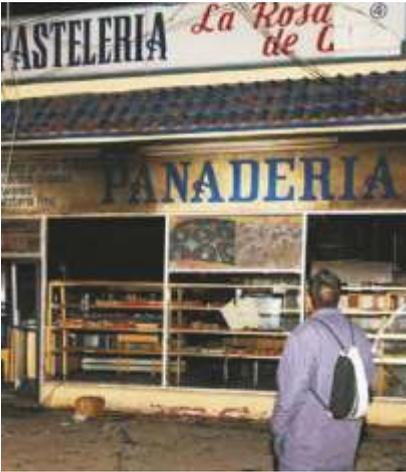
Ninguno de ellos había ejercido antes de panadero o pastelero, aunque se muestran

*(Continúa en la página siguiente)*

satisfechos de haber podido cursar esta especialidad, ya que confían en que les abrirá puertas para encontrar trabajo una vez salgan en libertad.

Fuente: 13

## PANADEROS HUYEN POR LA INSEGURIDAD



**MEJICO, Ciudad Juárez.** (19/06/2011) La inseguridad que vive la ciudad y el ataque frecuente de extorsionadores, las amenazas de secuestradores y la crisis económica han provocado que en los últimos tres años

hayan desaparecido de Ciudad Juárez el 60 por ciento de los negocios de panadería que operaban en diferentes colonias.

El delegado de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora en Ciudad Juárez dijo que los cierres de los establecimientos tienen que ver con la actividad delictiva.

Destacó que hace tres años había alrededor de 500 panaderías en la ciudad, pero muchos dueños se han ido debido al clima de inseguridad, quedando actualmente 200.

Fuente: 14

## ABREN EN BARCELONA LA PRIMERA PANADERÍA ESPECIALIZADA EN PAN SIN GLUTEN

**ESPAÑA.** (02/07) Es igual a una panadería normal, pero el pan, el pan de molde, la bollería, ensaimadas, magdalenas, galletas y todos los productos que están a

la venta se elaboran sin gluten.

En la elaboración del pan, que tiene un sabor y un olor muy similar al tradicional, se emplean harinas de trigo sarraceno, harina de soja, y almidón de maíz, entre otros componentes.

Celipan Gourmet, se ha puesto en marcha con una inversión de 70.000 euros.

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno, y probablemente avena, que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, y que se caracteriza por una reacción inflamatoria en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de los nutrientes.

Se estima que el uno por ciento de la población es celíaca aunque el 75% de los afectados están sin diagnosticar, según los datos de la Federación de Asociaciones de celíacos de España.

Fuente: 15

**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
- HOTELERIA
- PANADERIAS
- 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



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

### AYUDANDO AL BARRIO

La Unidad Sanitaria Dr. Néstor Kircher, ubicada en la calle M. Rodríguez 1857, necesitaba una heladera para que los remedios que utilizan puedan conservar la cadena de frío.

Le hicieron el pedido al centro y los Sres. Miguel Spaziante, Carlos Barreiro y Andrés Diorio se hicieron presentes con la donación solicitada.

Allí fueron recibidos por las autoridades de la Sala y por el Secretario de Salud del Municipio de L. de Zamora, el Dr. Alfredo Fernández, quienes les manifestaron el agradecimiento por la pronta respuesta.

Una vez más, los panaderos de Cuartel Noveno demostraron el compromiso social que tienen con los vecinos del barrio.



## ARMADORAS...

### CÓMO PROLONGAR SU VIDA ÚTIL

*\* Por Damián Benítez*

La armadora es una herramienta fundamental para la elaboración del pan. Muchas de sus cualidades dependen de un buen mantenimiento y para ello tenemos que tener en cuenta varios factores.

La **lubricación** juega un rol importantísimo en la prevención del desgaste. Por lo general este tipo de maquinarias esta montada íntegramente sobre rulemanes los que emiten cierto chillido cuando no funcionan eficientemente, en este momento hay que reemplazarlos.

Las **cadenas** deben ser reemplazadas en el momento que comienzan a estirarse, evitando así el desgaste de los piñones. Es importante **no acortarlas** sino reemplazarlas.

En el caso de las **cintas transportadoras** (lonas) el reemplazo se lleva a cabo en el momento que se presenten roturas o su medida no sea la nominal - recomiendo las de PVC son más duraderas y mucho más higiénicas-.

Los principales encargados del armado son los **PAÑOS** los cuales tienen una vida útil menor a comparación de las cintas. Por ello debemos controlar su textura y que traccionen eficazmente, es decir que tengan “pelitos” y que no se frenen.

Haga controlar periódicamente el funcionamiento de su armadora y ante cualquier duda o malfuncionamiento llámenos al **15-6092-8707**.



**Damián Benítez**  
**CRB / 15-6092-8707**

# HUMOR

Había una mujer hablando con un amigo, diciéndole que el hombre perfecto sería aquel que le diera casa, coche y que tuviera el pene de 50 cm de largo. Y el le dice:  
- El coche y la casa te lo puedo dar... pero cortármelo a la mitad nunca!!!

Un amigo encuentra a otro sentado en un banco, meditabundo y le dice:

- ¿Qué pasa? ¿Por qué tan triste?
- Es que ayer casi atropello a mi suegra.
- Que... te fallaron los frenos.
- No el acelerador.

Un pollo va a Estados Unidos y se tropieza con un zorro.

El zorro dice:

- Im sorry.
- Y el pollo le contesta:
- Im pollo.

- ¿Cuál es el lápiz más peligroso del mundo?
- Lápiz tola.

Esta es una señora que llama a una carnicería y pregunta:

- ¿Tiene orejas de conejo?
- Sí.
- ¿Y cabeza de cerdo?
- Sí.
- ¡Dios mío! ¿Es usted un monstruo?

- Sabes que el otro día se cayó mi madre por el balcón y ahora está en el cielo.
- Uhauuu..., ¡Cómo rebota tu vieja!

- ¿Cómo se dice hazme reír en Árabe?...

Hasmejaja.

- ¿Cómo se dice lluvia en Árabe?...

Tevamoaja.

- ¿Cómo se dice bomba atómica en japonés?...

Nicaka keda.

- ¿Cómo se dice, "espejo" en Chino?...

Ai-toy.

**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:

**PRODALSA** **REFINERIA DEL CENTRO S.A.**

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

**Lesansi**<sup>®</sup>



Máximo Paz 474 - LANÚS **4249-5538**

## POLICIALES

### LA SAQUEARON

#### LA PLATA. (17/06)

Desconocidos saquearon una panadería del Barrio El Mondongo, de donde se llevaron unos 1.500 pesos, informaron fuentes policiales.

El episodio de inseguridad lo descubrió el dueño del comercio de 66 entre 116 y 117. Los vándalos rompieron una cortina y el vidrio de una ventana y luego de revolver todo se alzaron con el dinero de la caja.

*Fuente: 16*

### EL BALVANERA



**C.A.B.A. (18/06)** La Agencia Gubernamental de Control y efectivos de la Policía Federal clausuraron una panadería clandestina con 570 Kg. de mercadería en mal estado.

El local, que se encontraba emplazado en la planta baja de un edificio en H. Yrigoyen y Urquiza, se dedicaba a la elaboración de pan, galletas dulces y facturas, efectuando además desde ese lugar el transporte de sustancias alimenticias.

Una vez dentro del establecimiento los inspectores de la AGC constataron las siguientes irregularidades:

- No exhibir habilitación.
- Falta de permiso para

transporte de sustancias alimenticias al momento de la inspección, constatando en sector de carga la presencia del vehículo con catorce (14) bandejas conteniendo productos de panadería.

- Deficiente condiciones de higiene en la elaboración, estiba y conservación, por características organolépticas alteradas.

- Permitir trabajar sin libreta sanitaria a los tres empleados que allí se encontraban.

- Falta de higiene generalizada consistente en suciedad acumulada en solado, paramentos, maquinarias mesadas y mobiliario, desorden generalizado, mala estiba y presencia de elementos ajenos al rubro.

- Coexistencia de vivienda y actividad comercial.

- Cables expuestos.

- Falta de certificado de fumigación.

Dada estas deficiencias e irregularidades es que se llevó a cabo el decomiso directo de 571kg de mercadería por encontrarse depositados y/o conservados en deficientes condiciones de higiene y con características organolépticas alteradas (color verde o negro, putrefacción, etc.).

Por otra parte, los funcionarios de la Migraciones dejaron constancia de la presencia de tres extranjeros de nacionalidad paraguaya en condición irregular en el país.

*Fuente: 17*

### PANADERÍA ASALTADA



**SANTA FE. (25/06)** Dos asaltantes que irrumpieron en la sucursal de la panadería La Perfección de 9 de Julio y Domingo Silva, se alzaron con el dinero que guardaba la caja registradora, además de una cartera de la empleada que atendía el mostrador. Los delincuentes actuaron con decisión, empujaron a la víctima, la encerraron en el baño y finalmente se fueron llevándose con ellos el dinero en efectivo, además de sus documentos y efectos personales.

*Fuente: 18*

### CAJAS DE CIGARRILLOS DE CONTRABANDO EN BOLSAS DE HARINA



**CORRIENTES. (29/06)** La Policía logró dar con una vivienda que funcionaba como centro de acopio y venta de cigarrillos de contrabando en la capital correntina. La detención de un hombre que trasladaba la mercadería en una bolsas de harina fue fundamental para poner fin al delito.

El procedimiento lo realizaron en inmediaciones de calles Medrano y Madariaga. En el lugar demoraron a un hombre, en poder de quien se logró secuestrar una bolsa de harina en cuyo interior transportaba 44 cartones de cigarrillos marca Rodeo conteniendo cada cartón 10 atados de cigarrillos. La mercadería fue confiscada y en simultáneo se allanó un domicilio ubicado en el barrio Güemes.

*Fuente: 19*



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE QUILMES

Gran Canaria 1159 - QUILMES -Telefax 4253-9647

## **ENTREGA DE DIPLOMAS DE LA ESCUELA DE PANADERÍA**

*El Viernes 8 de julio se llevó a cabo la entrega de diplomas a los egresados como AYUDANTES DE PANADERÍA de la Escuela de Panadería del CIP de Quilmes. El acto contó con la presencia de autoridades municipales, nacionales, panaderos del distrito y colegas de otros partidos.*



*Juan Carlos Elisseche y Juan Edgardo Elisseche, entregando diplomas a los alumnos.*



*El Concejal Eduardo Sánchez también estuvo presente*



*Daniel Gurzi, Diputado y candidato a Intendente de Quilmes por el FRENTE PARA LA VICTORIA*



*La Coordinadora Programa Sectorial del Ministerio de Trabajo, Eva Galeano, dirigiéndose a los presentes*

**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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 N° 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.  
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

## QUE FALTA DE RESPETO... QUE ATROPELLO A NUESTRO PAN

*¿Quién hubiese pensado que en tan poco tiempo se hubiese dado vuelta la “taba” para nuestra industria?*

*Cuando estábamos pensando que nos había tocado una época que nos pondría de pie, cuando soñábamos con la modernización de nuestra industria para recibir al turismo nacional e internacional, cuando comenzábamos a soñar con costearle los estudios en las grandes ciudades a nuestros hijos y en algunos casos a nuestros nietos...*

*¿Quién apareció? Ese fantasma que siempre devora a la clase media cada vez que tiene la oportunidad de crecer y desarrollarse y hace que la gente menos pudiente no pueda conseguir al menos 1 kilo del pan dignamente ganado por el jefe del hogar. Un alimento reconocido como casi riguroso para nuestro organismo.*

*Y acá está la cuestión. Antes pagábamos \$47 más IVA la bolsa de harina. Por supuesto que sabíamos que por otro lado el estado subvencionaba otra parte.*

*Pero bueno, desde las instituciones hicimos todo lo posible manteniendo un diálogo con los molineros pero tuvimos que “entender o entender” que ellos mandan.*

*No padeceríamos la falta de harina, pero los \$45 que no aparecerían en la boleta (el negrito) en efectivo y adelantado y los que no tenemos harina y nos resistimos a esta extorsión debemos pagar \$ 95 en cualquier depósito.*

*Debemos denunciarlos, que alguien lo aclare... Que nuestros santos San Honorato y San Cayetano nos ayuden.*



Sr. Abel Rodríguez  
Presidente CIP de la Costa

**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

**CARLITOS** **35** de experiencia  
Años

El encargado del Taller Carlitos, service especialista en máquinas de panaderías, también visitó la FITHEP 2011.



## PANADEROS DE CUARTEL NOVENO VISITAN REFINERÍA DE GRASA SUDAMERICANA



**DISTRIBUIDORA NOELIA**, distribuidor exclusivo de **RGS** en la zona sur, organizó una visita a la planta que la fábrica posee en la zona de Quilmes.

Un nutrido grupo de panaderos de Cuartel Noveno visitó la fábrica invitados por Fabio Curcio y un calificado equipo técnico de la empresa explicó las ventajas de la utilización de los productos de **RGS** además de explicar los procesos de elaboración de la amplia gama de productos de origen animal y vegetal de Refinería de Grasa Sudamericana.



# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos 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 - Site: www.letiz.com.ar

# Fabio... Feliz Cumple!!!

El 6 de julio cumplió años nuestro amigo, Fabio Curcio, de la Distribuidora Noelia. Sus hijos Noelia, Belén y Matías le organizaron un cumpleaños "sorpresa" el Sábado 9.

La alegría que recibió fue grande y la emoción inmensa. Tuvimos la suerte de compartirla con su familia y amigos. Te queremos "tocayo"!!!



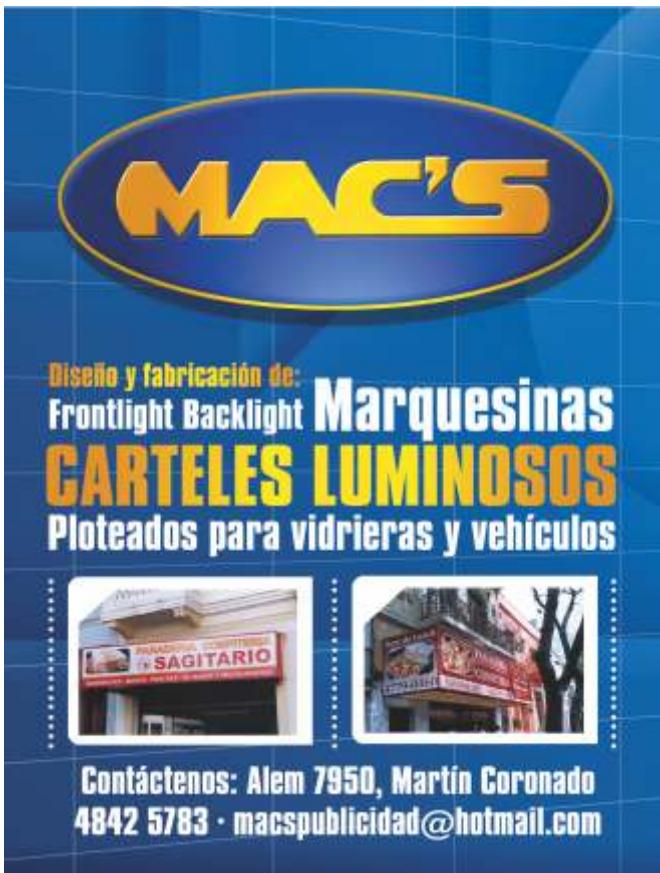
Familiares y amigos...



La familia...



En la parrilla...



**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



Soplando las velitas...



Se animó a cantar...

Fresca,  
como el pan  
que prefiere **la gente.**

La única levadura con células  
**100% activas.**

**FRESCA**  
**toda la vida**

Los maestros de Calsa te la recomiendan porque:

Es un producto  
**natural**

*(Células 100% activas que ayudan a conservar su capacidad fermentativa).*

Es **eficiente**

*(Altamente activa tanto en masas dulces como saladas).*

Es **resistente**

*a bajas temperaturas de agua (Soporta el uso de agua fría porque sus células están en condiciones óptimas de conservación).*

Es **dúctil**

*(Se adapta a una gran variedad de condiciones de proceso conservando su actividad).*

Es **adaptable**

*(Excelente performance en cualquier tipo de amasadora).*

Es **práctica**

*(Se puede agregar en cualquier momento del amasado).*

Aporta el sabor,  
la textura y el aroma del pan  
que prefieren tus clientes.



Con más de 80 años de trayectoria, la levadura **VIRGEN** de **CALSA** es la marca líder en la que confiaste toda la vida y en la que seguís confiando cada día porque:

- ✓ Garantiza **mayor fuerza y rapidez** de levado.
- ✓ Mantiene la **calidad estable** en el tiempo.
- ✓ Es muy **versátil**, lo que te permite utilizarla para elaborar cualquier tipo de producto con excelentes resultados.

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



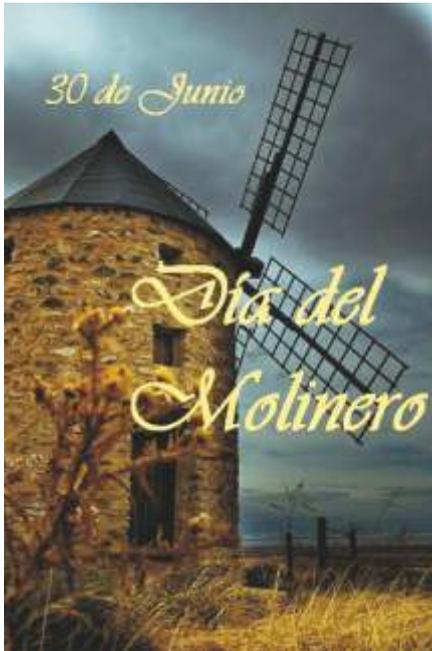
ESCUELA DE PANADERÍA

**calsa\***

## DE TODO UN POCO

### 30 DE JUNIO DE 2011. DIA DEL MOLINERO.

Desde nuestra redacción saludamos afectuosamente a todos los trabajadores de la Industria Molinera.



### A LA VUELTA DE LA CASA DE GUILLERMO MORENO, EL KILO DE PAN SE VENDE A \$ 14



A la vuelta de la casa donde vive con su mujer Marta Cascales -en avenida Belgrano al 300, en el barrio porteño de San Telmo- el kilo de pan se vende a 14 pesos.

La panadería Pesce, cercana a la residencia donde pasa la semana el secretario, pero lejana a sus políticas y a su kilo por \$

2,50, aumentó más del 10% el precio de todos sus productos.

Fuente: 20

### ¿ALUMNO DE MORENO?



**C.A.B.A. (07/07)** Desde hace meses, en la Panadería del Pueblo -Salta e Independencia- se puede ver entre las 6 y las 21 una fila de gente en la calle que espera su turno para entrar al local. Allí la docena de facturas se vende a \$ 7, contra los \$ 24 que, en promedio, cuesta en el resto de las confiterías, además vende la variedad de pan a \$2.50.

Ante este fenómeno, muchos se llevan algo para leer, e incluso su propia bolsita, un dato para nada menor ya que un cartel pegado a la caja registradora es terminante: “No insista. No damos bolsas”.

Claudio Ritson, dueño del emprendimiento –que ya opera otras tres sucursales propias de la cadena, en Lanús–, asegura que no tiene ningún vínculo con el Gobierno y que podrá mantener el mismo precio durante un año.

¿Cuál es el secreto del negocio, que vende miles de docenas de facturas diarias y está abierto todos los días, salvo los lunes? Tener márgenes muy acotados de rentabilidad, ya que por docena ganan sólo el 12%, y la compra de insumos es en gran escala.

Incluso ya tienen franquicias, el dueño de la primera es Sergio Suaya y abre un local en Lavalle y Esmeralda y próximamente está prevista la apertura de la segunda franquicia, que será en la zona del Abasto, en Lavalle al 3500.

Fuente: 21

### CLIENTES REDUCEN A GOLPES A UN LADRÓN EN PANADERÍA: ESTÁ GRAVE

**LA PLATA. (11/07)** El hecho ocurrió en el local "Le Bon Pain" -17 y 32-, al parecer a los atacantes no les importó que en el interior del comercio había entre 8 y 10 clientes, más las empleadas. Uno de los agresores se quedó en la puerta de entrada y su cómplice ingresó a punta de pistola y amenazó a las empleadas. A los gritos exigió la recaudación bajo amenazas de comenzar a los tiros.



Cuando se descuidó una de las personas que esperaba su turno se abalanzó sobre el menor, que portaba un arma recortada, y lo tiró al piso. El menor se resistió, y los clientes comenzaron a golpearlo para lograr reducirlo. El cómplice del menor, que esperaba en la puerta, huyó a la carrera hacia Ringuet.

Con heridas en distintas partes del cuerpo una ambulancia trasladó al menor de 16 años hacia el hospital San Martín, donde continuaba internado al cierre de esta edición.

Los clientes, al ver que el atacante estaba fuertemente golpeado, se retiraron de la panadería. Adentro de la panadería la policía halló un arma calibre 20 que al parecer el menor portaba al momento del ataque.

Fuente: 22

## PANADEROS EN ALERTA Y MOVILIZACIÓN: NO DESCARTAN UN PARO



**CÓRDOBA.** Hace cuatro años pelean por esta mejora, sin obtener respuestas de la patronal. Harían huelgas de 8 a 10 horas por turno.

El gremio de los panaderos se declaró en estado de alerta y movilización en reclamo por la unificación del convenio colectivo de trabajo. Es que los empleados de las panaderías locales están divididos en dos. La mitad pertenece a un convenio provincial y cobra 1.250 pesos, muy por debajo de la línea de pobreza. La otra mitad, en tanto, está dentro de un acuerdo marco nacional, con un básico de 2.635 pesos.

El problema de los dos convenios colectivos de trabajo se remonta al año 1999, cuando los empresarios panaderos se desafiliaron de Faupa (la federación que nuclea a los sindicatos), y a partir de ahí hay empleados que cobran el doble que los otros.

*Fuente: 23*

## 50 PANADERÍAS NO PUDIERON TRABAJAR POR FALTA DE GAS

**SALTA.** (05/07) El presidente de la Cámara de Panaderos de Salta, Martín Petrochelli, confirmó que alrededor de 50 panaderías instaladas en la zona norte de la Capital, Vaqueros y San Lorenzo no pudieron elaborar hoy su producción debido al corte en el suministro de gas dispuesto por la empresa Gasnor. Además se manifestó preocupado por la situación e indicó que desde la empresa prestadora de servicios



le comunicaron que no tienen certeza de si van a poder restablecer el servicio. Petrochelli expresó su temor de que el problema se extienda a otras zonas de la ciudad e incluso que se dilate en el tiempo.

El dirigente empresario comentó además que las panaderías están teniendo serias dificultades para realizar la distribución de su producción, debido a la escasez de combustibles para las unidades dedicadas al reparto, y demandó una pronta solución al problema.

*Fuente: 24*

**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 - CIUADELA  
[info@lesansisrl.com.ar](mailto:info@lesansisrl.com.ar) / [www.lesansisrl.com.ar](http://www.lesansisrl.com.ar)

**Lo que siempre**  
**Quantilly**

**Crema**  
**"ARANZANA"**

- Crema Batikata: Extra, Dulce, Vanillada. Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBoni: 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](mailto:ventas@vicentearanzana.com.ar)  
[www.vicentearanzana.com.ar](http://www.vicentearanzana.com.ar)

## CON PAN HACEN MACHU PICCHU



**PERU. (26/06)** Una réplica de Machu Picchu, hecha con tres tipos de pan, baguette, francés y pan árabe, se exhibió en una primera gastronómica en Lima. La “Ciudadela inca”, de dos metros de largo por uno y medio de alto, fue hecha con más de 70 kilos de harina, 20 kilos de manteca, 22 kilos de azúcar, 4 kilos de sal y colorantes vegetales. Demoraron tres días en prepararla, para los cerros de la parte trasera se usó pan baguette, para el piso, el francés y, para edificar la ciudadela, el árabe.

*Fuente: 25*

## VECINOS SALVAN A PANADEROS QUE TRABAJABAN ENCERRADOS EN EL TURNO DE NOCHE

**COLOMBIA.** Dos trabajadores de una panadería de Copiapó que permanecían encerrados durante su turno, salvaron providencialmente de morir calcinados, luego de que vecinos los ayudaran a salir del lugar en el que se produjo un incendio.

Un cortocircuito habría originado un amago de incendio, por lo que los trabajadores se vieron en la urgencia de abandonar el lugar, el cual se encontraba cerrado con candado.

Debido a esta situación, habitantes del barrio acudieron en la ayuda de los panaderos y lograron forzar la reja del lugar para salvar con vida a estos

hombres.

*Fuente: 26*

## FRENA EL GOBIERNO INTENTO PARA REABRIR LAS PARITARIAS



(07/07) El Gobierno cortó ayer de raíz la posibilidad de reabrir las paritarias de este año. Así, anticipó la respuesta a uno de los posibles reclamos que se manejan cerca de Hugo Moyano como eventuales gestos de protesta sindical ante la decisión oficial de prescindir del gremialismo clásico en las listas para diputados nacionales. El encargado de abortar esta posibilidad fue ayer el propio Carlos Tomada, quien aseguró que las negociaciones salariales de 2011 se concretaron «con un nivel de conflicto menor» al de años anteriores, por lo que «no habrá reapertura de paritarias».

La posibilidad de volver a negociar salarios había sido alentada, aunque no públicamente, en la reunión que mantuvieron Hugo Moyano y un puñado de seguidores cercanos a su conducción en la CGT en el predio de los empleados plásticos. Allí, algunos sindicatos, como los textiles y panaderos, de los primeros que cerraron sus negociaciones este año con alzas cercanas al 25%, mostraron cierta inquietud por la lejanía de este incremento frente al 35% que firmaron otros gremios que demoraron en sus acuerdos.

*Fuente: 27*

## LA MAYORÍA DE LOS EMPLEADOS TRABAJAN EN NEGRO



**VILLEGAS. (29/06)** Empleados que trabajan en panaderías de la ciudad de General Villegas lo hacen en negro, de acuerdo al primer relevamiento realizado por la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA) de Junín, que busca controlar el cumplimiento de las normas y elaborar informes de situación real en diferentes puntos de la región. La tarea se realiza mediante operativos zonales y los resultados serán elevados a las autoridades de FAUPPA para la implementación de las medidas correctivas que cada caso amerite. En General Villegas el relevamiento se realizó en 18 panaderías.

El operativo se centra en tres aspectos: situación poblacional, se relevan características propias del lugar, niveles socio culturales y calidad de vida, situación laboral, se inspecciona in situ la calidad del empleo, los niveles de cumplimiento de leyes laborales y convenios colectivos, cantidad de establecimientos panaderiles, de personal registrado, denuncias por personal no registrado, y evasión de empleadores en pago de obligaciones. Y finalmente la situación médico asistencial donde se evalúan las condiciones asistenciales, análisis de consumo per cápita, accesibilidad al sistema, y satisfacción del beneficiario.

*Fuente: 28*

## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

**\* FUNDACIÓN GARAHAN.** El 7 de julio entregamos de las tapitas recolectadas en los comercios adheridos a nuestra



agrupación. Como habíamos informado anteriormente nos adherimos a la Fundación Garrahan - Programa de Reciclado y, fruto de la colaboración de nuestros colegas logramos colmar de "tapas" el camión que nos enviara la Fundación.

Fue una ocasión de mucha alegría ya que la Agrupación tiene el orgullo de colaborar con una obra que ayuda permanentemente a todos los niños del país. Participaron en la entrega miembros de comisión directiva y varios asociados.

**\* SOMOS ORGANIZADORES DE LA FIESTA DEL PAN DULCE.** Entre el 17 de Agosto y el 17 de Setiembre se realizará "La Fiesta del Pan Dulce" la cual contará con el patrocinio de CALSA, para más información les rogamos comunicarse al 3964-7016 (de 14:30 a 18:30 Horas).



### Las fuentes consultadas en la Edición Nº 33 de la presente revista fueron:

- 1- [www.aimdigital.com.ar](http://www.aimdigital.com.ar) / 2- [www.diariodecuyo.com.ar](http://www.diariodecuyo.com.ar) /
- 3- [www.lmneuquen.com.ar](http://www.lmneuquen.com.ar) / 4- [www.lariojaesnoticia.com.ar](http://www.lariojaesnoticia.com.ar)
- 5- [www.elvecinalistaweb.com.ar](http://www.elvecinalistaweb.com.ar) /
- 6- [cahugomez.comunidadcoomeva.com](http://cahugomez.comunidadcoomeva.com) /
- 7- [diariopopular.com.ar](http://diariopopular.com.ar) / 8- [www.eltiempo.com](http://www.eltiempo.com) /
- 9- [www.prensatucumana.com](http://www.prensatucumana.com) / 10- [www.eldiadedecordoba.es](http://www.eldiadedecordoba.es)
- 11- [noticiaaldia.com](http://noticiaaldia.com) / 12- [www.elgastronauta.com](http://www.elgastronauta.com) /
- 13- [es.euronews.net](http://es.euronews.net) / 14- [nortedigital.mx](http://nortedigital.mx) /
- 15- [www.abc.es](http://www.abc.es) / 16- [www.diariohoy.net](http://www.diariohoy.net) /
- 17- [www.ciudad1.com](http://www.ciudad1.com) / 18- [www.ellitoral.com](http://www.ellitoral.com) /
- 19- [www.el-litoral.com.ar](http://www.el-litoral.com.ar) / 20- [www.taringa.net](http://www.taringa.net) /
- 21- [www.cronista.com](http://www.cronista.com) / 22- [www.eldia.com.ar](http://www.eldia.com.ar) /
- 23- [www.puntal.com.ar](http://www.puntal.com.ar) / 24- [www.eltribuno.info](http://www.eltribuno.info) /
- 25- [www.trome.pe](http://www.trome.pe) / 26- [www.publimetro.cl](http://www.publimetro.cl) /
- 27- [www.ambito.com](http://www.ambito.com) / 28- [www.villegasdigital.com.ar](http://www.villegasdigital.com.ar)

La Revista  
de los  
Panaderos

Industriales  
Panaderos



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

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

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

**INDUSTRIAS Zunino** Fabrica de Implementos para panaderia

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

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

Representante: TMP Maquinarias.  
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.  
Tel: (011)45831063 - [contactos@tmpmaquinarias.com.ar](mailto:contactos@tmpmaquinarias.com.ar)

## Receta: Muffins Hojaldrados de Frutos Rojos

### Hojaldre a la Francesa

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua	1.200 cc
Sal fina	50 g
Huevos	200 g
<b>MTK - Margarina Repostera</b>	250 g

### Procedimiento:

**MTK – Margarina Hojaldre Placas** se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrar, por lo tanto esta receta se completa con 2.000 g de **MTK - Margarina Hojaldre Placas**.

### Amasijo:

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

m Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.

m Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

### Hojaldrado:

m Colocar sobre la masa la **MTK – Margarina Hojaldre**.

m Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

m Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm. Dar una vuelta doble (plegado en cuatro, o vuelta libro).

m Dejar descansar 10 minutos; en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.

m Estirar nuevamente por sobadora o laminadora y ahora plegar en tres (vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

m Si se quiere dejar el hojaldre para terminar al día siguiente, en este paso es el momento adecuado, guardando la masa bien tapada para que no haga cáscara en la heladera.

m Retirar de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente para volver a estirar y dar una vuelta doble y luego de otro reposo de 10 minutos proceder a completar el proceso de hojaldrado con una vuelta simple; en total son dos vueltas dobles intercaladas con dos vueltas simples.



### Muffins Hojaldrados de Frutos Rojos

#### Muffins de vainilla

Ingredientes	Cantidad
<b>Línea de Plata - Premezclas Muffins</b>	1.000 g
<b>Premium - Margarina Masas y Batidos 0% trans</b>	240 g
Agua	340 cc
Huevos	240 g
Frutos rojos	250 g

### Procedimiento:

m Colocar en la batidora todos los ingredientes juntos menos los frutos rojos.

m Batir 1 minuto en velocidad baja hasta homogeneizar los ingredientes.

m Luego batir 2 minutos en velocidad media.

m Por último, incorporar los frutos rojos mezclando con espátula en forma envolvente.

### Armado:

m Estirar el hojaldre a un espesor de 2 mm.

m Cortar piezas cuadradas de aproximadamente unos 9 cm y forrar un molde de muffins.

m Llenar hasta tres cuartas partes con la pasta de muffins de frutos rojos.

m Cocinar a 190 °C por espacio de 15 minutos aproximadamente.

m Pintar con **Línea de Plata – Brillo en Polvo** y decorar con frutos rojos.



# Receta: Baguette

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	10 kg
Agua fría	6 lt
Sal Fina	170 g
Línea de Plata - Harina de Malta Maltarina	20 g
Calsa - Oleomargarina	100 g
Virgen - Levadura Prensada	200 g
Línea de Plata - Mejorador Fórmula 1	150 g

## Procedimiento:

- \* Colocar todos los ingredientes menos la sal, en la amasadora.
- \* Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- \* Agregar la sal y completar el amasado con 4 minutos más, debiendo salir la masa de la máquina a 26 °C.
- \* Retirar de la amasadora, dividir en trozos de 300 grs. y bollarlos.
- \* Dejar fermentar los bollos hasta que estos alcancen el doble de volumen.
- \* Armar en máquina baguetera.
- \* Estibar en latas acanaladas ó sobre tendillos.
- \* Dejar fermentar con humedad hasta que alcancen el triple de volumen.
- \* Realizar 5 cortes con bisturí que abarquen la totalidad del largo de las piezas.
- \* Cocinar a 230 °C con vapor durante 30 minutos, abriendo el tiraje (horno rotativo) en los últimos 5 minutos.



**Para hacer pan baguette con chip de chocolate: Agregar 2 Kg de chips de chocolate cada 10 Kg de harina antes de terminar el amasado.**

## HumOR

### ¿Quién dijo?...

- A MÍ LO QUE ME REVIENTAN SON LOS CAMIONES: EL SAPO.
- TENGO NERVIOS DE ACERO: ROBOCOP.
- ME ENCANTA IR A LA ESCUELA: UN PIOJO.
- ESTOY EN CINTA: SCOTCH.
- NOSOTRAS APOYAMOS LA LIBERACIÓN FEMENINA: CÁRCEL DE MUJERES.
- DEVUÉLVANME MI CAPA: EL OZONO.
- VAYAMOS AL GRANO: UN DERMATÓLOGO.
- HASTA MAÑANA SI YO QUIERO: DIOS.
- TENGO TODOS MIS HIJOS DE APELLIDO DISTINTO: EL SR. CARLOS DISTINTO.
- NO AL PARO: UN CARDIACO.
- SI HAY ALGO QUE ME REVIENTA SON LOS ALFILERES: UN GLOBO.
- MI NOVIA ES UNA PERRA: PLUTO.
- NO TENGAN MIDEDO... ES SOLO UNA NUBE PASAJERA: NOÉ.
- ¿Cómo se llama el campeón de buceo japonés?: Tokofondo.
- ¿Y el subcampeón?: Kasitoko.

# ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

\* **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)

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

\* **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-



**EL CORRENTINO S.R.L.**  
**4246-7859**

**VENDE**



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



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



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

## 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



**Tel.: 0341-4642170**

\* **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.

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

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

\* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con

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

\* **ALQUILO:** Panadería en la Ciudad de Tandil. Provincia de Bs. As. 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

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

\* 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

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



## 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)