



Atencion Directa de Fabrica desde
Mar del Plata.

ASESORAMIENTO EXCLUSIVO
MAS SERVICIO TECNICO
REPUESTOS ORIGINALES
Contactenos ahora !

Tel.: (0223) 15 5223349
Argental S.A.L.C: (0341) 471 2020

Seguinos:  

FE II FOR EXPORT II
El Mejor Homo del Mercado



Máximo ahorro
de energía

+ info www.argental.com.ar



Industriales Panaderos

AÑO 6 - Nº 35 - Octubre del 2011

La Revista
de los
Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

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



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
ventas@britohermanos.com.ar

AÑO 6 - N° 35
OCTUBRE DEL 2011

La Revista de los Panaderos

Industriales
Panaderos



EN ESTE NÚMERO...



DEMO DE ARGENTAL EN LA COSTA



El CIP de la Costa y Argental organizaron una demostración de maquinaria para los panaderos y confiteros de la zona costera.

Páginas 30 a 34

Además...

* LESAFFRE	4
* LETIZ	6
* Escala Salarial	7
* Humor	10
* Sociales	11
* Sindicato Alte. Brown	12
* Cip de Quilmes	13
* Cip de Cuartel Noveno	14
* ¿Sabía Usted?	16
* Miss Argentina	21
* Premio para LESAFFRE	22
* Humor	23
* Policiales	24
* Noticias Internacionales	36
* Torta de Primavera	38
* Cip de Fcio. Varela	39
* Humor	40
* Noticias del Interior	41
* Recetas de CALSA	44
* Clasificados	46

BERAZATEGUI: Importante cena con el Intendente Patricio Mussi en la cual ratificaron el apoyo del Municipio al Centro de Panaderos

Páginas 18 a 20

LIDER PACK



Gerardo Kondratiuk nos explica los alcances de esta importante fábrica que abastece a las panaderías de bolsas oxibiodegradables.

Páginas 8 a 10

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: www.panaderosargentinos.com,
nuestros mails: info@panaderosargentinos.com, elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Lesaffre invierte 1.500.000 dólares en su planta de Virrey del Pino

La inversión se realizó en innovación y ampliación de la planta fabril. Un nuevo sistema de control de empaque y peso, un robot para la paletización automática de los productos, la ampliación de la cámara de almacenamiento de la planta son algunas de las mejoras.



El **Grupo Lesaffre**, líder mundial en fabricación de levaduras, invirtió un millón y medio de dólares en el mejoramiento de la planta fabril ubicada en la localidad de Virrey del Pino, provincia de Buenos Aires.

Con las obras de innovación y ampliación realizadas, Lesaffre Argentina incorpora un nuevo sistema de control de peso y empaque, además de la robotización del área, esto permitió la capacitación del personal del área en las nuevas tecnologías además de reducir en un 15% la utilización de cartón, lo que se traduce en un nuevo paso en el camino de un crecimiento sustentable.

La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con levaduras **Lesaffre**.

Esta inversión es parte de diversas

acciones que se seguirán implementando para mejorar aún más la calidad de todos los productos de Lesaffre en Argentina y la región.

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 y soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 hectáreas, 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**.

METALURGICA

C.R.B.

PRESUPUESTOS SIN CARGO

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

cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Sauces 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO EZEIZA

REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:

15-6705-9954

4386-0539

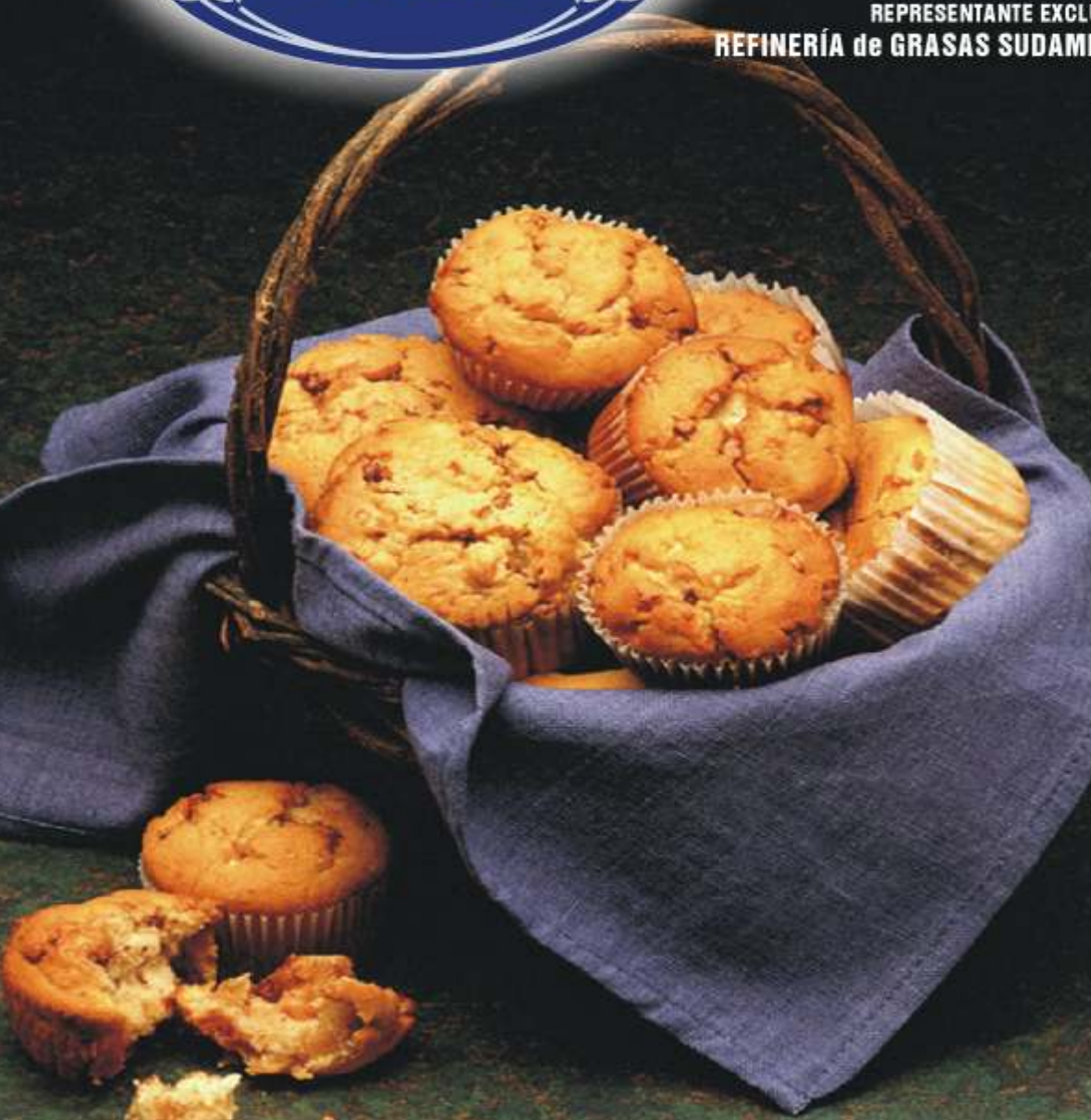
ATENCION PERSONALIZADA

Julio Gallardo **HORNERO**



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCION al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



CONTINÚA OFRECIENDO SOLUCIONES
INTEGRALES A SUS CLIENTES

REFORMAN LA PANADERÍA "LOS ANDES"

LOS ANDES está ubicada en la calle Laprida 2325, en L. de Zamora.

Es una vieja panadería de barrio y el cambio la ha favorecido notablemente, de hecho es otra de las panaderías que fueron reformadas de la mano de LETIZ.

Cuando la visitamos nos encontramos con un local completamente renovado. Los muebles de madera oscura contrastan

perfectamente con la mercadería exhibida en ese local.

La iluminación es cómplice necesario para que se realcen las virtudes de los exquisitos productos que ofrece esta panadería.

Una vez más LETIZ ha dejado satisfechos a los colegas del gremio entregando calidad y profesionalismo.



LETIZ AMOBLAMIENTOS

www.letiz.com.ar / info@letiz.com.ar



Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: 4299-2475

Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 N° 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina
0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

ESCALA SALARIAL

PERÍODOS 1° DE ABRIL 2011 A 1° DE MARZO 2012

Ante las dudas y malas interpretaciones sobre el incremento salarial logrado por los obreros panaderos de la provincia, ponemos a disposición de todos los lectores de esta revista la escala salarial vigente para los trabajadores del sector panadero.

CATEGORIAS.	ANTERIOR DIC-2010 remunerativo	abr-11 no reti.	may-11 no reti.	jun-11 no reti.	jul-11 no reti.	ago-11 no reti.	sep-11 no reti.	oct-11 remunerativo	ene-12 remunerativo	mar-12 remunerativo
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.669,00	\$ 3.819,00	\$ 3.969,00
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.448,00	\$ 3.598,00	\$ 3.748,00
AYUDANTE	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
DEPENDIENTE	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
CAJERA	\$ 2.923,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00	\$ 3.823,00
REPARTIDOR	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
PEON	\$ 2.681,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.281,00	\$ 3.431,00	\$ 3.581,00

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

Lider Pack s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables

Lisas e impresas

4270-2222 / 15-5414-8582 / ID 681*1043



Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires

UNA EMPRESA QUE CUIDA EL MEDIO AMBIENTE

UBICADA EN EL PARQUE INDUSTRIAL DE QUILMES, LIDER PACK ES UNA EMPRESA DEDICADA A MITIGAR EL IMPACTO AMBIENTAL QUE CAUSAN LOS PRODUCTOS DE MUY LARGA BIODEGRADABILIDAD

Sr. Gerardo Kondratiuk



Cuando entramos a las instalaciones de Líder Pack nos quedamos asombrados al ver algo a lo que nuestra vista no está acostumbrada. Una nave de 600 metros cuadrados repleta de máquinas, gente trabajando y packs saturados de bolsas

camiseta.

Con una producción diaria de lunes a sábados cuentan con la estructura necesaria para proveer a las panaderías y confiterías de la Provincia y de Capital en todo lo inherente a bolsas biodegradables.

Gerardo Kondratiuk comienza comentándonos que **“...LÍDER PACK existe desde hace más de 20 años, en nuestros comienzos la empresa se ubicó en el centro de Quilmes pero, cuando decidimos elaborar bolsas biodegradables, una de las exigencias era tener montada la fábrica en una zona industrial y eso generó nuestra mudanza a estas**

instalaciones. Los dueños actuales son Omar Rodríguez, Sebastián Rodríguez y quién les habla...”

¿Cuál es, específicamente, el rubro al que se dedica LIDER PACK?

Somos fabricantes de bolsas de alta y baja densidad pero nuestro fuerte son las “bolsas camiseta” de alta densidad.

Nuestra estructura es de primer nivel, estamos equipados con una confeccionadora que es única en el país y nos permite producir 30.000 bolsas por hora. A eso le sumamos las impresoras y las máquinas de alta

densidad.

Cuando se sancionó la Ley 13.868 se prohibió el uso de las antiguas bolsas de plástico, ya que tardaban más de 20 años de plástico, ya que tardaban más de 20 años en degradarse al estar en contacto con la naturaleza, eso provocaba un importante daño al medio ambiente.

Nuestras bolsas oxi-biodegradables se degradan en solo 18 meses.

¿Qué características tienen estas bolsas?

La Ley es muy clara y exige que se usen bolsas biodegradables o los comercios serán sancionados. Nosotros proveemos de bolsas oxi-



biodegradables a panaderías y confiterías. Si nuestro cliente lo solicita también se las entregamos con el logo del negocio.

Quisiera resaltar la diferencia de nuestras bolsas con las que hay actualmente en el mercado, ya que es común ver las

bolsas del supermercado que se rompen, son lisas y son de 10 micrones. Lo que nosotros ofrecemos son las bolsas de 18 micrones y, como dije anteriormente, ya impresas con el logo de la panadería.

(Continúa en la página siguiente)

The advertisement features a lush green forest background. At the top left, there is a logo of a globe with a plant growing on it. To its right, a green-bordered box contains the text: "Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley Nº 13.868" and "Buenos Aires LA PROVINCIA". Below this, the company name "Lider Pack s.r.l." is written in large white letters. Underneath, it says "Fábrica integral de bolsas biodegradables Lisas e impresas". The contact information includes: "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", and "info@liderpack.com - www.liderpack.com". In the bottom right corner, there is an image of a white biodegradable bag with a green recycling symbol and the text "Bolsas 100% Biodegradables".

¿La atención es personalizada?

Sí, nuestra atención es personalizada. Nuestros clientes no tratan con vendedores, son atendidos siempre con el dueño de la empresa. Les alcanzamos varias muestras para que comprueben la calidad de nuestro trabajo y tratamos de satisfacer todas las necesidades del comercio.

¿Venden en toda la provincia?

Sí, somos líderes en la zona sur y comenzamos nuestra expansión en la zona oeste, norte y en la Capital Federal.

Cuando alguien necesita bolsas que se adecuen a la Ley tiene que pedir la Inscripción en la OPDS. Nosotros la tenemos y cumplimos con todas las normas que nos piden desde el Gobierno, ya sea residuos especiales, tintas y diluyentes que no dañen

el medio ambiente, control municipal, habilitación, etc.

¿Por qué eligen a LÍDER PACK?

La respuesta es simple, confían en nosotros por la seriedad y garantía de nuestros trabajos. Tenemos el mejor precio del mercado si consideramos la calidad de nuestros productos.

Estamos comprometidos con la calidad. No cualquiera puede hacer el

film ni imprimirlos. Es común que algún improvisado se comprometa a entregar a los 30 días y lo haga a los 60, eso genera malestar y problemas a los comercios. Nuestra estructura garantiza la entrega entre los 15 y 20 días y lo podemos hacer gracias a la gran inversión en nuestra planta.

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

Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043
info@liderpack.com - www.liderpack.com

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868
Buenos Aires
LA PROVINCIA

Humor

- ¿Cuál es el país que nunca saben si lo van a ir a visitar?

- IRAN.

Primer acto: Sale un ciego mirando el sol.

Segundo acto: El ciego continúa mirando el sol.

Tercer acto: El mismo ciego mirando el sol.

- ¿Cómo se llama la obra?

- ¡VISIÓN IMPOSIBLE!

- ¿Cuál es el país que primero ríe y después explota?

- JA-PON.

Primer acto: Una mosca con bata.

Segundo acto: Llega otra mosca con bata.

Tercer acto: Otra mosca más con bata.

- ¿Cómo se llama la obra?

- COMBATA LAS MOSCAS.

- ¿Cómo se dice bombero en Chino?

- ATAKALAYAMA

- ¿Cómo se dice café amargo en Japonés?

- TAKARA LAZÚCAR.

SOCIALES

UN GRUPO DE AMIGOS

Mate, asado y truco son requisitos indispensables para transpasar las puertas de "Harinas Mario". Compartiendo un buen rato entre amigos nos olvidamos de los problemas cotidianos.



De izq. a derecha: Gabriel, Alejandro, Marcelo, Mario, "El Pelado" y Mirko con su sobrino.

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

SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

INFORMAMOS AL GREMIO



Carlos Moreno
(Secretario General)

Queremos Informar que la Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown ha dado comienzo con un plan de trabajo que consta de una serie de Inspecciones que se realizan en conjunto con el Ministerio de Trabajo de la Nación.

Dichas inspecciones están enfocadas a establecimientos no habilitados para la elaboración de panificados, supermercados en general y galpones clandestinos donde se haya detectado la posibilidad de ser lugares de elaboración.

Estos operativos están a cargo del compañero Arturo Moreno y el Dr. Mateo Perich. La finalidad principal es detectar si en esos lugares trabajan obreros panaderos sin regularizar, lo cual pondría de manifiesto la desigualdad para con los industriales panaderos de nuestra zona de actuación que cumplen con las leyes vigentes y el Convenio Colectivo de trabajo 213/94.

Consideramos que es indispensable trabajar en conjunto para poner fin al flagelo de la clandestinidad y del trabajo "en negro". De esta manera la Sociedad de Obreros Panaderos, como es su costumbre, asume y adhiere al compromiso de luchar y poner todas las herramientas que las leyes le confieren para terminar con esta desigualdad que tanto afecta al gremio panaderil en su conjunto.

Imágenes tomadas en algunos de los locales inspeccionados



Dr. Mateo Perich



CURSO SOBRE PRODUCTOS EN EL SALON DEL CENTRO

Otro curso de importancia para los panaderos de la zona se realizó en las instalaciones de la calle Gran Canaria 1159.

El 22 de setiembre se llevó a cabo una demostración a cargo de la empresa Dánica. La finalidad fue demostrar, en la Escuela de Capacitación de nuestro centro, sobre cual es la mejor manera de utilizar esos productos para optimizar su rendimiento.

Con una asistencia cercana a las 100 personas los panaderos y reposteros pudieron degustar los productos terminados y salieron satisfechos con las explicaciones brindadas por los técnicos presentes.




Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"


Grisineras y Pancheras


Baguetas con o sin tratamiento antiadherente


Mesa de Trabajo

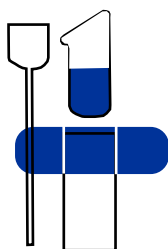

Moldería


para moldes de Pizza


para Horno Rotativo


para Secado de Pan

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



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

AGASAJAMOS A NUESTROS NIÑOS

Como es costumbre festejamos el día con los chicos del barrio y pusimos a disposición de ellos las instalaciones del Centro. Les trajimos a la banda musical del municipio, payasos, globos, tortas, facturas, el tradicional café con leche y cientos de regalos. Todos colaboramos para que, nuestros principales clientes, tengan el mejor de sus días.



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

JUNTO A MARTÍN INSAURRALDE INAUGURAMOS LA SALA DR. GREGORIO ARÁOZ EN TEMPERLEY

El 19 de setiembre, el intendente Martín Insaurrealde presidió la inauguración del centro de salud, que también celebró su 75 aniversario. El Jefe Comunal recorrió todas las salas de la unidad y descubrió una placa de conmemoración.



El Municipio remodeló por completo la unidad, con trabajos puntuales en la sala de rayos y el laboratorio, que cuentan ahora con un moderno equipamiento.

Centro de Panaderos de Cuartel IX para celebrar el aniversario de la unidad sanitaria.

Durante el acto, acompañaron al Intendente, el presidente del Concejo Deliberante de Lomas de Zamora, Santiago Carasatorre; el secretario de Salud, Alfredo Fernández; el director de la unidad sanitaria, Humberto Rinoldi, y el administrador del centro, Rubén Espindola, Miguel Spaziante y miembros de la Comisión Directiva de los panaderos.



Al concluir la ceremonia, el Intendente cortó junto a las autoridades del centro una torta gigante donada por el

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

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

¿SABÍA USTED?

DÁNICA PASA A MANOS BRASILEÑAS



(04/10) La mayor alimenticia de Brasil, Brasil Foods (BRF), se quedó con dos firmas de capitales nacionales y comenzó así a concretar el proyecto de “montar un negocio alimentario en nuestro país, que empieza por la producción de pollos de Avex, conjuntamente con Dánica y su red de distribución”, indicó el presidente ejecutivo de BRF, José Antonio Fay.

Para ello, la empresa anunció que se asoció con el grupo argentino Miguens y desembolsó U\$S 150 millones.

Dánica, adquirida al empresario argentino Alfredo Boll, facturó u\$S 122 millones en su último año fiscal. Las operaciones “se llevarán a cabo con management local”, expresó BRF en un comunicado, y si bien aclaró que “el plan de inversiones prevé un aumento de la capacidad de producción de

Avex y ampliar la producción de Dánica”, expresó.

Fuente: www.cronista.com

PANADEROS SOLICITAN UN AUMENTO DE 500 PESOS

MISIONES. (04/10) José Martínez, Secretario general del Sindicato de Panaderos afirmó que “se mantiene el precio, en las grandes panaderías tienen el Felipe miñón de 6 a 7 pesos, ahora en los barrios siguen existiendo panes más económicos pero de baja calidad. El problema está no sólo en la harina que se estabilizó que de 45 pesos se fue a 110 y la 0000 está 170 pesos, sino también las otras materias primas como la leche, la margarina, la grasa, en el caso del aceite está escaseando”, además dijo: “con los aumentos que fueron en marzo en tres etapas se disolvió todo, por eso se propuso a la comisión paritaria una reunión en conjunto y propusimos un aumento de 500 pesos”.

Fuente: www.yamisiones.com

INFECCIÓN VAGINAL POR LEVADURAS: RECOMIENDAN NO

COMER PAN

Es causada por una sobrepoblación del hongo Candida, que prospera en las zonas cálidas húmedas del cuerpo como la vagina. Cuando hay un desequilibrio en el sistema del cuerpo debido a diferentes factores, el hongo crece rápidamente dando lugar a infecciones.

Los síntomas comunes de la infección vaginal por hongos son el flujo vaginal con aspecto de queso cottage que relaciones sexuales dolorosas, el picor o sensación de quemazón en el área genital.

Hay alimentos que agravan la infección y hay que evitarlos. El azúcar alimenta los hongos o levaduras y alienta su crecimiento, por lo que normalmente hay que evitar los alimentos azucarados. También deben evitar los alimentos y bebidas con levadura como el pan y la cerveza.

Fuente: www.pysnnoticias.com

BIMBO ADQUIERE TOTAL CONTROL DE LA ARGENTINA FARGO

MEXICO. (19/09) El gigante mexicano de la panificación

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



Grupo Bimbo dijo que concluyó la adquisición del 70% que no tenía de la productora y distribuidora de pan argentina Alimentos Fargo, por un monto no divulgado.

Bimbo, el principal productor de pan del mundo, ya poseía un 30% de Fargo, el mayor productor de pan en Argentina, con ventas anuales de unos 150 millones de dólares y que opera cinco plantas.

Bimbo concretó a lo largo de varios años la adquisición de Fargo a través de la compra, con descuentos, de sus abultadas deudas.

Fuente: eleconomista.com.mx

INDEC CÓRDOBA

ENCONTRÓ PAN A 3.46 PESOS

CORDOBA. (06/09) No por conocida deja de sorprender la diferencia entre los precios de góndola y los publicados por el INDEC. Entre los artículos de panificación, el INDEC encontró pan francés en 3,46 pesos el kilo y la docena de facturas en 6,41.

LUCIANO PAVOROTTI ERA HIJO DE UN PANADERO



Amante de la buena vida y grande en todos los sentidos, su voz se apagó en 2007 por culpa de un cáncer. Murió a los 71

años, en Módena, la ciudad en la que había nacido.

Era el hijo de un panadero amante de la ópera, también fue maestro de escuela antes de dedicarse al canto. Debutó en 1961 en el Teatro Reggia Emilia, y en sus más de 40 años dedicado al bel canto llenó estadios y batió récords de ventas.

LA ROSCA DE REYES MÁS GRANDE DEL MUNDO

México fue testigo de este récord Guinness, en esta ocasión se trató de la elaboración de una rosca de reyes con un largo total de 720 metros y un peso de más de 10 mil kilogramos. La tradicional rosca fue elaborada con 7.568 kilogramos de harina, 3.725 kilos de manteca, 56.880 huevos, 1.000 litros de leche, 2.900 kilos de azúcar y más de 2 toneladas de fruta deshidratada, como higo, acitrón y cáscara de naranja.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar

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





CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

CENA CON EL INTENDENTE PATRICIO MUSSI

Más de cien personas participaron de la cena que se llevó a cabo en el Centro en la que estuvieron presentes también el secretario de Control Urbano, Raúl Torres y panaderos del distrito

El centro de Industriales Panaderos, que agrupa a 140 establecimientos berazateguenses dedicados al rubro, organizó la cena.



En la velada, el Jefe comunal interino manifestó: ***“...No podía dejar de estar presente en esta cena junto a todos ustedes, porque los panaderos son personas muy trabajadoras que siempre demostraron mucho afecto tanto conmigo como con mi padre (Juan José Mussi)”***.

Además, aseguró: ***“...En todo el distrito de Berazategui no habrá hipermercados porque apostamos al comercio local y sabemos que detrás de ustedes hay familias que continúan con el oficio de ser panaderos... Corresponde que nosotros como Gobierno nos ocupemos de estos temas porque ustedes son el sostén de nuestra economía local en el presente y también lo fueron en los momentos***



más difíciles de hace ocho años atrás. Recuerdo que se levantaban muy temprano para poder sostener su comercio y ahora, que de a poco estamos saliendo de esa época, es justo que nosotros les reconozcamos ese sacrificio que hicieron... Con el Presidente hace mucho que nos conocemos y siempre es él el que viene a poner la cara, a pedir ayuda o

(Continúa en la página siguiente)



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...

a tratar diversos temas siempre en representación de Ustedes y quiero aclarar que nunca pide nada para él, siempre por ustedes.”, finalizó Mussi.

Por su parte, el Presidente del Centro, Juan C. García manifestó: **“... les agradezco la presencia a todos. Nos reconforta la presencia por sobre todo de nuestro Intendente. Este es un reconocimiento que le debemos a la trayectoria de la Gestión Mussi. Gracias a ellos estamos libres de Hipermercados y supermercados chinos. Se merecen nuestro apoyo por mérito propio. Son gente honesta y proba en su cargo. Le debemos mucho a esta familia pero lo más importante fue el crecimiento de nuestro partido. Les renovamos nuestro apoyo...”**



Patricio Mussi, Intendente del Partido de Berazategui

En una charla exclusiva con nuestra revista, INDUSTRIALES PANADEROS, nos aclaró el motivo de esta reunión y adelantó el tratamiento de una nueva ordenanza que regule la comercialización de pan en el distrito

“... Antes de las elecciones habíamos charlado con Juan C. García y le deje aclarado que quería visitarlos después del acto eleccionario para que no parezca un acto proselitista. El nos ofreció el apoyo a nuestra gestión y quería agradecerles...”



Int. Patricio Mussi

“...Hace muchos años que los supermercados chinos vienen presentando amparos –vía testaferreros- y cuando nosotros los clausuramos interponen ese recurso...”

“...Estas últimas elecciones han sido un reconocimiento no solo a nuestra gestión sino a la de nuestra Presidenta Cristina Fernández de Kirchner...”

“...Apoyamos a Juan C. García, Presidente Del Centro del Centro de panaderos. En una de las últimas reuniones que tuve con él puse a disposición una abogada del municipio especialmente para que trabajen juntos una nueva ordenanza que regule la venta de pan. La que tenemos hoy esta un poco desactualizada. Les pedí que me digan qué es lo que necesitan plasmar en la ordenanza, nuestra abogada la va a redactar, la vamos a llevar al Consejo Deliberante y nuestro bloque de concejales va a proponer que se apruebe...”

MISS ARGENTINA 2011 EN LA PANADERIA "LOS CRIOLLITOS"

Natalia Rodríguez, oriunda de Monte Hermoso, fue elegida Mis Argentina 2011 en el mes de julio.

Hace pocos días vistió la Panadería "Los Criollitos" -de Coronel Dorrego- y, además de la emoción por su presencia, dejó entre los presentes la gran satisfacción de mantener la humildad que la caracteriza.



GelBrix

Acrescienta 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

Lesaffre Argentina premiada en RSE

La Cámara de Comercio e Industria Franco-Argentina (CCIFA) distinguió a Lesaffre Argentina por su programa “Comprometerse para transformar”

El **Grupo Lesaffre**, líder mundial en fabricación de levaduras, obtuvo el “Premio CCIFA-RSE “ VIIª Edición, otorgado por la Cámara de Comercio e Industria Franco- Argentina.

El jurado valoró la articulación del programa que se mueve en torno a cuatro ejes: la inclusión de diversos actores de la comunidad, la promoción del voluntariado, el establecimiento de redes sociales y la formación de alianzas con instituciones de calidad.

El programa premiado “**Comprometerse para transformar**”, que se inició en el año 2008 por Lesaffre Argentina en conjunto con la Fundación Metáfora para el Desarrollo Sustentable, tiene como objetivo: reducir los niveles de exclusión social e inequidad, promover el desarrollo local sustentable, mejorar los niveles de educación y formación para el trabajo de la comunidad y fortalecer el compromiso del voluntariado corporativo.

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina, la compañía cedió el uso de una casa con terreno de 3.000 mts² ubicada en el Barrio Cruz del Sur (localidad de Virrey Del Pino) para ser utilizada como Casa Solidaria. Allí se realizan varias actividades del programa, tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, juegos educativos, astronomía, producción de video, cuidado del ambiente y del agua, entre otras.



En un radio de 5 km alrededor de la fábrica, y en una zona que presenta altos niveles de precariedad y deficiencia de servicios básicos, la compañía líder en fabricación de levaduras sigue afianzando su compromiso con la comunidad.

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. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**” “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**”, “**FERMINPAN**” Y “**GOLONDRINA**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.

Humor



¿Qué pide un vampiro cuando entra en un bar?: Un vaso sanguíneo.

Tres vampiros entran a un bar. El primero le pide al mozo un vaso de sangre. El segundo le pide también un vasito de sangre. El tercero pide simplemente un vaso de suero. El mozo repitiendo la orden para que se lo sirva el barman grita:
- ¡Dos regulares y una diet!

Ring, ring... suena el teléfono a las cuatro de la mañana. Al descolgar se oye una voz que pregunta:

-Hola, Hola... ¿La familia Silva?
Una voz dormilona contesta:
- ¡No tarado, la familia duerme!

Ayer pasé por tu casa, me tiraste con un celular... ¡Y casi me Nokia!

-Hola ¿hablo con Rosa?
-No, habla Violeta.
-Ahhh, perdone es que soy daltónico.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confeiterías



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

POLICIALES

GOPEARON A LA EMPLEADA

SGO. DEL ESTERO. (24/09) Otra panadería fue víctima del accionar delictivo. Sucedió en la panadería de P. Díaz y La Telecita, del barrio Tradición. Un sujeto ingresó, golpeó a la empleada y arranco la caja registradora para posteriormente darse a la fuga en una motocicleta. El delincuente huyó del lugar con una suma aproximada a los 200 pesos.

Fuente: paginatres.com.ar

ROBAN LA RECAUDACIÓN EN UNA PANADERÍA DE LA LOMA



LA PLATA. (17/09) El angustiante episodio se vivió en la Panadería "Santa Lucía", que funciona en la esquina de 18 y 33, donde posteriormente su propietario, Gustavo Ferrari (40), expresó su profunda indignación. Llegaron al lugar tres delincuentes en un auto. Dos de ellos ingresaron a ese comercio y

sembraron el terror durante poco menos de cinco minutos. A una empleada y una clienta amenazaron con matarlas. Y luego se fueron con dinero y otros elementos de valor de la mujer que había ido a hacer unas compras, así como con la recaudación del local.

Fuente: www.eldia.com.ar

PANADERO ACUSADO DE VIOLAR A SU PROPIA HIJA

LA PAMPA, Int. Alvear. (20/09) El imputado -de 35 años- es un conocido comerciante y, después de ser detenido por la policía, fue puesto a disposición de la Justicia provincial, ante la que negó su responsabilidad en el grave delito que se le imputa. Está sospechado de haber abusado sexualmente de una de sus hijas de 13 años. La denuncia la habría radicado la mamá de la menor -tras escuchar el relato de su hija-, habría comenzado a someter a su hija desde los 8 años.

Fuente: www.laarena.com.ar

DETIENEN AL PRESUNTO ASESINO DE SALVADOR CARREGADO

(21/09) Los investigadores de la Dirección Homicidios de la Policía Bonaerense identificaron

al detenido como Antonio Leonardo Román, de 34 años. Román quedó acusado de haber sido el autor del crimen del panadero Salvador Carregado, de 81 años, ocurrido el 21 de diciembre del 2008, quien recibió un balazo en el abdomen al querer resistirse.

El hecho se produjo cuando Carregado se hallaba dentro de su panadería ubicada en Claudio de Alas y Recondo, de Ingeniero Budge, junto a dos amigos. En esas circunstancias, ingresó un muchacho que, armado con una pistola, amenazó a los tres hombres y llevó hasta una oficina al dueño del local.

Se cree que Carregado pretendió agarrar un arma de fuego que tenía guardada en un cajón, lo que fue observado por el delincuente que le disparó un tiro a quemarropa en el abdomen, lo que le provocó la muerte en el acto.

El delincuente huyó con unos 500 pesos de la recaudación de la panadería, y el episodio quedó registrado en las cámaras de seguridad del local.

El hombre fue apresado durante un allanamiento efectuado en una vivienda de la calle Falucho 4524, de Ingeniero Budge, y quedó alojado en una dependencia policial a la espera de ser interrogado por un fiscal de La Matanza.

Fuente: noticias.terra.com.ar

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos
4651-9145

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

BIMBO: ACCIDENTE MORTAL



PILAR. (22/09) Fuentes policiales confirmaron que el lamentable suceso ocurrió en circunstancias que tratan de establecerse cuando un operario perteneciente a la empresa Bimbo, identificado como Gustavo Barreto, de 32 años de edad y domiciliado en la localidad de Presidente Derqui, intentaba cambiar un filtro de un tanque usado para la fermentación de levadura.

Fuente: www.elargentino.com

PANADERO ARGENTINO ES SORPRENDIDO CON DROGA

CHILE, Los Andes. (22/09) Identificado como Leonardo Rafael Pérez Navarrete (25), alias "El Guatón Leo", viajaba como pasajero en un bus de la empresa "El Rápido" procedente de la ciudad de Mendoza y fue sorprendido tratando de ingresar más de siete kilos de marihuana paraguaya prensada. Cuando el bus era sometido a la revisión de rutina en el Complejo Los Libertadores por parte de funcionarios de Aduanas y Oficiales de la Brigada Antinarcóticos, el can detector de drogas "Cacius" marcó el baño del micro.

Al ser revisado más exhaustivamente se encontraron ocultos tras la tapa del papelerero un total de ocho envoltorios recubiertos con cinta adhesiva que totalizaron 7, 433 kilogramos de cannabis sativa.

Posteriormente el mismo can lo marcó cuando estaba en la fila para realizar los trámites migratorios, detectando que la

mochila que portaba tenía olor a droga.

Al ser indagado por los oficiales confesó ser el portador de la marihuana que un ciudadano Colombiano le entregó en el terminal de buses de Mendoza. El panadero dijo a la policía que recibiría 5 mil pesos argentinos por transportar la droga hasta el Terminal de Santiago donde un sujeto la recogería.

Fuente: www.losandesonline.cl

SE ESCAPA ASESINO DE PANADERO

MAR DEL PLATA. (25/09) Se fugó del Centro de Contención de Menores de Batán, en las afueras de Mar del Plata violentando las rejas de una de las ventanas. Tiene 17 años y estaba alojado en ese Centro por el crimen del panadero Oscar Ramón Vázquez, registrado el 20 de abril pasado en 214 y Ayolas, durante un asalto.

Fuente: www.aninoticias.com

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES

70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm **NUEVO** 70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

ACCESORIOS

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

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

Miguel Palumbo: Panadería y Confitería "El Molino"

UN PANADERO DE RAZA...

POR UN PEDIDO DE FABIO CURCIO, DE LA DISTRIBUIDORA NOELIA, VISITAMOS LA PANADERÍA "EL MOLINO" QUE ESTÁ UBICADA EN LA CALLE 845 N° 2570, EN PLENO CENTRO DE LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO SOLANO.



Allí nos encontramos con la excelente atención de Miguel Palumbo, quien desde hace 8 meses está a cargo de ese local.

Miguel nos manifiesta que su visión es que la empresa sea reconocida por la clientela como la mejor opción en el consumo de productos de panadería, pastelería y lunchería, orientada al alto grado de calidad, servicio, competitividad y buen precio, con gente orgullosa

de trabajar en ella, para crear así en los clientes una gran necesidad de los productos y servicios que ofrece.

En marzo de este año, Miguel Palumbo se hizo cargo de la panadería, donde realizó una serie de cambios con miras al futuro. Su deseo es que "El Molino" pueda seguir creciendo y cada día brindar un servicio de mayor calidad.

A simple vista es un negocio que resalta por la gran variedad de mercadería que tiene en sus mostradores, además de un llamativo bar en el primer piso. Brinda los servicios de panadería, confitería, lunch y catering. Casi no tiene reparto y se nota que disfrutan luciendo la mercadería que, por cierto, es de excelente calidad y elaborada con las mejores materias primas.

La historia de Miguel es muy rica en anécdotas. Tiene cinco hermanos y la primera panadería que tuvieron estaba ubicada en 838 y Av. Central. Desde los 8 años ya hacía reparto de pan –en carro- en la calle... a los 10 ya cocinaba pan...



"...lo que siento por la panadería es algo inexplicable, es una pasión..."

Luego, la familia Palumbo, se hizo cargo de la Panadería LA ESPIGA DE ORO (Av. 893 Esq. 853).

- ¿Cómo llegaste a EL MOLINO?

El ser el más apegado de los cinco hermanos a mi papá generó que, por decisión de él y con el consentimiento de toda la familia, me dieran la responsabilidad de estar en **EL MOLINO**.

Cuando me dieron este local lo tomé como un castigo, me costó



muchísimo irme de LA ESPIGA, de hecho estuve varios meses muy deprimido. Mi papá me decía que era un paso adelante, que merecía progresar solo y hoy, ya más estabilizado, le agradezco a mi papá, todo se lo debo a él: el sentimiento de familia, la educación y el negocio.

- Antes... ¿Quién manejaba esta panadería?

La manejaba mi hermano, se cansó del rubro y se fue a trabajar con embutidos.

- ¿Realizaste muchos cambios?

Cuando me hice cargo intenté ordenarla un poco



PIDA LO QUE NECESITA NOSOTROS LO TENEMOS

El shopping del Panadero

ALTERNATIVA PARA PANADERÍAS, CONFEITERÍAS Y PIZZERÍAS

Emeth LABORATORIOS

El shopping del Panadero

TODOS 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

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



más. Los empleados trabajaban solos y más de una vez notaba que había poca mercadería, pero eso fue cambiando... yo quiero que todo esté lleno de mercadería a toda hora.

- ¿Tenés buena relación con los empleados?

Si, tenemos cerca de 15 y trato de ser compañero de ellos: trabajo a la par de ellos, los sábados les hago asado para todos, les pago siempre en fecha.

Además tengo la ventaja de haber nacido en una panadería. Se hacen todo tipo de mercadería: tortas, pan, facturas, galletitas, prepizzas, pan de panchos, palitos salados... hasta hice cursos de bombonería por Internet que después los perfeccioné visitando las

fábricas de bombones.

Esta buena relación se manifiesta en el trabajo armonioso que hay en la cuadra y en el mostrador. Al cliente lo atendemos muy bien, mi padre me enseñó que hay que sembrar para poder cosechar, la cuadra se distingue por su limpieza, gente trabajando con cofia y siempre

predispuestos a brindar el mejor producto.

Miguel Palumbo es una persona orgullosa de ser panadero y nos dejó la grata sensación de ser un enamorado del gremio panaderil, manifestó finalmente que **"...lo que siento por la panadería es algo inexplicable, es una pasión..."**



Margarinas

MTK con manteca



Facilita los procesos de hojaldrado sin necesidad de empastar, tanto en sistema directo como refrigerado, obteniendo productos muy livianos y con una mayor vida útil permitiendo reducir los costos. La margarina MTK Hojaldre, por su agregado de manteca, le da a sus productos un agradable aroma y sabor, con la plasticidad de siempre. Ideal para: hojaldre, facturería danesa y medialunas marplatenses.

PARA HOJALDRE



PARA REPOSTERIA

Por su contenido de manteca y su suave textura, la margarina MTK Repostera, aporta el mejor aroma y sabor a sus elaboraciones sin dejar sensación grasa en el paladar. Ideal para: facturas tipo "de manteca", budines, masas batidas, pan dulce, cremas y rellenos. Es altamente recomendada para Pastelería Fina.



Conocé la línea completa de MTK en www.calsa.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.cipcc@gmail.com

DEMO DE ARGENTAL EN LA COSTA

LA EXPOSICIÓN DE MÁQUINAS PARA LA PRODUCCIÓN DE PAN
SE REALIZÓ ENTRE EL 13 Y EL 15 DE SETIEMBRE



El Centro de Industriales Panaderos del Partido de La Costa y la empresa Argental, acompañados por el gobierno municipal, exhibieron desde el martes en el hall de la Terminal de Ómnibus de Santa Teresita maquinarias de última generación para la producción de facturas, medialunas y productos de corte, así como estaciones para el proceso de producción de pan.

“...La empresa trajo las



maquinarias de última generación para industriales panaderos...” dijo Mario Méndez, coordinador de ventas de Argental en la provincia de Buenos Aires. La estrella de la muestra fue la línea Ambro Tornado para la producción de facturas que **“...reemplaza el corte manual en la panadería...”** subrayó el coordinador. Amado Zogbi, secretario de Producción y Desarrollo local, destacó el éxito de las tres jornadas. También resalto los beneficios de los empleados y de los clientes de panaderías con estas nuevas formas de producción. **“...Se optimiza el uso de la harina, de la energía eléctrica y se**

agranda el mercado, mejora el trato al turista porque logran un mejor producto: facturas y pan

BRUNO ROBERTO,
Director del Centro de
Formación Profesional



“...Capacitamos una determinada cantidad de alumnos que buscan una salida laboral inmediata. Tenemos cursos de panadería, ayudante pastelero, etc.

Junto a la Dirección Distrital y con Abel Rodríguez –el pionero en esto- tenemos el proyecto de formar panaderos, ayudantes de pastelería y darles un título que sea habilitante a nivel nacional -otorgado por la Dirección General de Cultura de la Pcia. De Buenos Aires-. El curso es totalmente gratuito...”

recién hechos, calientes, durante todo el día...”

Por su parte, Abel Rodríguez, presidente del Centro de Industriales Panaderos del partido de La Costa destacó el potencial de estas nuevas máquinas en la igualdad de género: **“...Antes, la panadería estaba prohibida para la mujer, porque era un trabajo de mucho esfuerzo que estaba reservado para los hombres. Hoy en día, y con esta tecnología, se abre el campo a muchas mujeres; pone en un pie de igualdad al hombre y a la mujer...”** pero advirtió que **“...podemos tener muchas máquinas, pero si no tenemos la capacidad del obrero no vamos a poder poner en marcha ninguna...”**



“Miguel Angel”



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

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

*** REMERAS * BUZOS * GORRAS
* DELANTALES * PANTALONES
* BOLSAS EN TELA * BANDANAS**

ESTAMPADOS Y BORDADOS

PLOTEO DE VIDRIERAS



VITROFUSION



- Fuente de agua
- Bandejas para catering
- Centros de mesa
- Decoración para panaderías

**ABEL RODRÍGUEZ,
Presidente del Centro de
Panaderos**



- Argental en el Partido de la Costa...

- Si, fue un arduo trabajo y lo pudimos realizar gracias a la predisposición del resto de la Comisión Directiva, al apoyo del Municipio –que lo declaró de Interés Municipal- y a la seriedad de Argental.

- ¿Cómo fueron las tareas de organización?

- La idea de esta demostración nació cuando nos visitó el representante de Argental en la zona y decidimos que se haga en la terminal de ómnibus porque nos pareció un lugar con estructura para instalar todas las máquinas. Es importante destacar que esto ha sido costo "0", no hubo gastos para Argental ni para el Centro por eso le mando un agradecimiento especial a los dueños de la terminal.

- ¿Por qué Argental?

- Con esta empresa nos une una vieja historia, Lido Ambrosio nos acompañó en el último Congreso Provincial realizado en nuestro partido, después se generó una amistad y fruto de todo eso ellos tuvieron buenas ventas y

fueron pilar fundamental en nuestra sede aportando ladrillos.

- ¿Cuál fue el resultado de la demostración?

- No sé si a Argental le habrá redituado o no, pero fue importante para los panaderos de la costa que una marca líder esté con nosotros. Realmente esperaba mucha más gente, si bien se que se han vendido máquinas también han quedado compromisos. Por suerte nos han visitado panaderos de la zona, zonas aledañas, vino el Diputado Provincial Juan de Jesús y el Pte. Del Consejo Deliberante Ricardo Doubagna, entre otros.

- ¿Cuál es la situación actual del gremio en la Costa?

- Estamos hermanados y muy unidos, me siento bien y creo que no se puede pedir más. En nuestra zona nuestro gremio está muy fortalecido, hemos avanzado con la Escuela de Formación Profesional, a fin de año salen los primeros alumnos con un título y con trabajo.

- ¿Algún proyecto a futuro?

- El tema de la harina nos ha marcado como institución, no creo que haya sido tratado seriamente desde un comienzo, hasta tuvimos que pagar dinero en "negro" a firmas líderes. Compramos harina en otros lugares y esto nos ha generado en la idea de comprar un molino propio. Para ello estamos en tratativas con empresas, tramitando créditos y subsidios a nivel nacional.

Hemos avanzado mucho.

- Una reflexión final...

- Si, para todas las empresas, panaderos y gobiernos para que entiendan que la única manera de crecer es en forma mancomunada... no puede haber crecimiento sin tener gobierno como el de Juan Pablo de Jesús, quien nos apoya incondicionalmente...

**La DEMO ARGENTAL
contó con la presencia
del Diputado Provincial
Juan de Jesús y del
Presidente del Consejo
Deliberante Ricardo
Doubagna**



MARIO MENDEZ, Coordinador de Ventas de ARGENTAL en la Pcia. De Buenos Aires

- **Hace mucho tiempo que no se hace una demostración de Argental en La Costa...**
 - Si, nuestro objetivo era estar cerca de los panaderos y lo estamos cumpliendo. La idea fundamental es acercarse a los panaderos para desmitificar la idea errónea de que Argental es inalcanzable. Además decidimos acercarnos a la costa por la importancia del trabajo que viene realizando el Centro de Panaderos.

- **¿Qué ofrecieron a los panaderos?**
 - Trajimos máquinas de última generación para la fabricación de facturas, laminadoras, de corte, sobadora automática y una línea nueva de hornos fabricada totalmente en acero inoxidable por dentro y por fuera... También trajimos equipos estándar para la fabricación de pan y trinchadoras. Ofrecimos “planes de financiación propios” a 12 y 24 meses con la particularidad de que están pensados especialmente para los panaderos de la Costa y de Mar del Plata ya que las cuotas son de mayor importe en los



meses de temporada y de menor importe fuera de ella.

- **¿Puede hacer un balance previo?**
 - Si bien no estamos satisfechos totalmente con la convocatoria, estamos satisfechos con los negocios que probablemente surjan a futuro. La convocatoria fue proporcional a los negocios hechos. Con respecto a los negocios a futuro es importante que sepan que quedan en manos del Sr. Mario Payán –nuestro representante de ventas directas de fábrica- quién además de ser el encargado de atender a los panaderos del Pdo. De la Costa, también lo hace en Mar del Plata, Olavarría, Tandil, Necochea y Bahía Blanca.

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

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

AMADO ZOGBI, Secretario de la Producción del Municipio de la Costa y Profesor en la Cátedra de Costos de la Universidad Atlántica Argentina en la carrera de Contador Público.

Casado y con tres hijos, tiene 39 años y desde hace 8 años que es funcionario. Se muestra muy comprometido con el proyecto de Juan Pablo de Jesús, es candidato a Segundo Concejal y tuvimos la oportunidad de que nos de la primicia de un estudio que realiza la Universidad colaborando con la confección de los costos de las panaderías del partido.

- El Municipio apoyando al Centro de Panaderos...

Nuestro deseo es acompañarlos como lo venimos haciendo desde el principio. Primero los ayudamos cuando dieron sus primeros pasos, luego reglamentando esa profesión a través de una Ordenanza que sabemos que es ejemplo para muchos distritos. Mi tarea es acompañar a todos los que se quieran radicar en nuestro municipio, acercarlos al Centro de Panaderos y llevarles la solución que necesiten. También estamos acompañando en el armado de su Escuela de Panadería.



- No es común que un Centro de Panaderos tenga tanto apoyo...

Es la política de nuestro Intendente Juan Pablo de Jesús. Estamos pendientes de solucionar cualquier problema que tengan, incluso intentando conseguir harina a precios subsidiados. Los funcionarios municipales tenemos que acercarnos a toda la comunidad en todos sus escalafones, nuestro intendente está dispuesto a acompañar en todo lo que pueda. Sabemos que tenemos que ayudar a nuestra gente porque es la única forma de que el pueblo crezca, crecemos dando y generando trabajo.

Tenemos los objetivos claros, lo prioritario es generarle bienestar a la gente. Hace 8 años que venimos fortaleciendo los sistemas de salud, hemos creado mas de 10 escuelas, reforzamos el esquema de colaboración entre nación, provincia y el municipio, dimos mas de 750 becas, estamos en pleno desarrollo de nuestro parque industrial, fortalecimos la universidad... en fin, hemos hecho todo lo posible para que la gente tenga igualdad de condiciones

- Vemos que han venido alumnos de la Universidad...

Si, esto les muestra la tecnificación en las panaderías y les sirve para un trabajo que se esta realizando. Lo concreto es que a la brevedad estaremos firmando un convenio con el Centro para que, a través de las cátedras que estudian procesos industriales, colaboremos con la elaboración de costos. Este es un estudio específico para las panaderías de la costa, es un sistema que va a estar preparado para estar siempre en vigencia... Los alumnos están muy entusiasmados con la posibilidad de que un trabajo hecho por ellos pueda servir en la toma de decisiones de los panaderos de la costa.

Logre la mejor

Ghartilly

Cremas

"ARANZANA"

- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: 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

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



ESCUELA DE PANADERÍA

calsa

INTERNACIONALES

PANADERÍAS GENERAN MÁS DE 60 MIL EMPLEOS DIRECTOS



REP. DOMINICANA. (17/09) Progresa en ese país la elaboración de alimentos sólidos (panes y bizcochos), elaborados por micros, pequeñas y medianas industrias instaladas en todo el país y agrupadas en la Unión de Medianos y Pequeños Industriales de la Harina (UMPHI).

Es un gran honor para esa industria que nunca haya ocurrido intoxicaciones con los alimentos que proveen las panaderías para el desayuno escolar.

Esas pequeñas y medianas industrias generan 60 mil empleos directos y 100 mil indirectos.

Fuente: www.primicias.com.do

MUSEO DEL PAN



ESPAÑA, Alcalá. (18/09) Las obras en la antigua Harinera concluirán antes de fin de año y estará en funcionamiento en 2012.

Alcalá de Guadaíra consolida en estos meses sus espacios

turísticos con la finalización de las obras de La Harinera, un emblemático edificio de la industria panadera de la ciudad, que albergará el nuevo Museo del Pan.

Este espacio se transforma en Centro de Interpretación de la Industria Panadera. Por la envergadura arquitectónica del edificio, así como por las condiciones de conservación de su interior repleto de maquinaria y aparejos, además del interés histórico y etnográfico de la importante industria aquí forjada, se convierte en la mejor vía para recuperar y poner el valor ese apartado de la historia que marcó la ciudad para siempre como la Alcalá de los Panaderos.

Fuente: www.elcorreoweb.es

PAN ENVENENADO PARA ATRAPAR ELEFANTES



ZIMBAWE. (18/09) Grupos ecologistas aseguraron que mineros chinos habían colocado pan envenenado en trampas para elefantes en el valle del río Zambezi, al oeste de Harare. "Los cazadores furtivos están utilizando ahora diferentes métodos y técnicas que son discretos y no suscitan ninguna sospecha. Sólo no damos cuenta de esto cuando el daño está hecho", aseguró Washaya-Moyo.

Las autoridades han incrementado las patrullas en los parques, al tiempo que instan a los guardias forestales a portar su propia agua potable en cantimploras para evitar el peligro de beber agua

contaminada.

Fuente: www.rpp.com.pe

GANADORA DE MISTURA



PERU, Concepción, Junín. (25/09) El municipio provincial de Concepción, en la región Junín, reconocerá como embajadora de la panificación artesanal a Elvira Calderón Durán, quien ganó el premio "Rocoto de Plata" al mejor panadero en la feria gastronómica Mistura 2011 con un sabroso pan de alcachofa. La distinción es por su labor por preservar la identidad de los panificadores de Concepción.

Calderón tiene cerca de 25 años de experiencia en la preparación de panes, y aprendió los secretos de este oficio cuando era niña, siguiendo los consejos que recibió de sus padres y abuelos.

En su trabajo utiliza harina regional molida en piedra, agua de manantial y un horno de leña; en Concepción, su establecimiento lleva el nombre "La Casita del Pan de Anís".

Fuente: www.andina.com.pe

PANADERO BEBE LEJÍA LUEGO DE ENTERARSE QUE SERÁ PADRE

PERU. (25/09) Un panadero intentó acabar con su vida bebiendo un frasco de lavandina, luego de enterarse por parte de su esposa que iba a ser padre por segunda vez.

Carlos P.O. (28) fue hallado por su pareja Eliane R. I. (25)



retorciéndose de dolor sobre la cama de su habitación.

Al lado del joven progenitor su esposa halló un frasco de lejía, cuyo contenido había sido consumido por el infortunado trabajador.

Al parecer, el joven tomó la decisión porque su primogénita apenas tiene seis meses de nacida y su precaria situación económica no le permitiría mantener a un miembro más en la familia.

El panificador se recupera en el hospital José Alfredo Mendoza Olavarría (JAMO).

Fuente: *diariocorreo.pe*

SE INCENDIÓ PANADERIA DEL WAL-MART

MÉXICO. (30/09) Se registró un incendio en Wal-Mart de Insurgentes Norte y Alzate.

De acuerdo a primeras versiones el incendio se inició en el área de panadería, por lo que



personal del cuerpo de bomberos trabajó sobre los tanques de gas que provocaron el siniestro.

Fuente: *www.milenio.com*

"TYSON", DE PANADERO A CAMPEÓN



MEXICO. (03/10) El actual campeón mosca de la AMB se llama Hernán "Tyson" Márquez (23 años) y, lo que muchos no saben es que era panadero.

El comienzo de su carrera no fue fácil, "Tenía que trabajar de panadero pero gracias a Dios, ingresé al Centro de Usos Múltiples de Hermosillo y me

pagaban alimentación y una beca porque era monarca nacional (amateur)."

Fuente: *www.oem.com.mx*

DE PANADERO A GUERRILLERO

LIBIA. (03/09) Nadie se esperaba que el levantamiento contra el régimen de Muamar al Gadafi el 17 de febrero pasado desembocara en una guerra civil que llevó a que ciudadanos de a pie, como el panadero de la foto, tomara las armas.



Esos nuevos guerrilleros, tuvieron que echar mano de la imaginación y de lo primero que encontraron, como utensilios caseros y armas arrebatadas a los seguidores de Gadafi, se licenciaron sin teoría y fueron directamente a la práctica en la universidad del campo de batalla, en medio del desierto.

Con o sin experiencia, los rebeldes han conseguido derrocar a Gadafi y quizá pronto podrán volver a sus casas.

HARINAS y MATERIAS PRIMAS
"EL GRANATE"
 DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




DISTRIBUIDOR DE:



Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538

JUAN ANGEL LUCERO
 MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

Emeth DEWEY Dánica




BARI LESAFFRE ARGENTINA




ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
 Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.
 Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

SE REALIZÓ LA GRAN TORTA DE PRIMAVERA A BENEFICIO DEL HOSPITAL DE NIÑOS

La Municipalidad de La Plata junto al Centro de Panaderos, maestros confiteros y pasteleros de la ciudad realizaron una torta gigante, que pesó más de 3.500 kilos y superó los 600 metros cuadrados. El propósito fue recaudar fondos para el Hospital de Niños "Sor María Ludovica"



La torta "**Primavera para todos**" comenzó a elaborarse hace varios días y fue armada por 50 confiteros durante el 22 y 23 de septiembre en una carpa gigante ubicada en Plaza Moreno.

Sobre el armado, Jorge Lezatti, Secretario General del Sindicato de Pasteleros, dijo que los bizcochuelos se elaboraron en diferentes confiterías de la Ciudad y luego fueron trasladados a la carpa, donde se humedecieron con almíbar, se les puso dulce de leche y finalmente se unieron.

Como centro decorativo tenía una escultura de margarina, con la figura de un cisne y un arreglo de flores realizado por productores locales.

Finalmente fue exhibida de manera completa para todo el público para luego realizar el corte y la venta de las porciones. El valor del bono solidario por cada porción era de 10 pesos.

Sobre el tema, el intendente Pablo Bruera dijo que **"...esta actividad destaca la solidaridad tanto de los vecinos con su aporte en la compra del bono, como así la ayuda de los productores de nuestra región y el compromiso de varias confiterías, el Centro de Panaderos y el Sindicato de Pasteleros de La Plata..."**.

Algunos de los ingredientes que

formaron parte de esta gran torta fueron 36 mil huevos, 1150 kilos de harina, 1250 kilos de azúcar, 5 litros de esencia de vainilla, 600 kilos de dulce de leche, entre otros.

Sin embargo, una parte del gran bizcochuelo fue especialmente elaborado libre de gluten, para aquellas personas que son celíacas. De esta forma todos se sumaron a la iniciativa de la Asociación Celíaca Argentina, la cual confecciona una Guía de Alimentos y Medicamentos aptos para ser consultada por todos los celíacos.

A través de este evento se les otorgó la posibilidad a todas aquellas personas amantes de lo dulce, de disfrutar de una jornada al aire libre, con la cual se ayudará a miles de niños de la ciudad de La Plata.



CUMPLIMOS 25 AÑOS!!!



MAC'S PUBLICIDAD CUMPLIÓ 25 AÑOS confeccionando, armando y colocando todo tipo de letreros (en vía pública e interiores).

En un mercado altamente competitivo seguimos atendiendo a nuestros clientes siempre en forma personalizada poniendo a su servicio métodos y diseños a fin de darle asesoramiento y soluciones prácticas a sus necesidades.

Agradecemos a todos los que nos conocen y confiaron en nosotros avalando nuestra trayectoria.

FCIO. VARELA: EL VICEMINISTRO DE SALUD PROVINCIAL, SERGIO ALEJANDRE Y EL INTENDENTE JULIO PEREYRA ENCABEZARON EL CONSEJO REGIONAL DE LA REGIÓN SANITARIA VI

Durante el encuentro, que se desarrolló el miércoles 28 de septiembre, el municipio de Florencio Varela se incorporó al programa provincial de salud de Hipertensión Arterial y a la campaña nacional "Menos sal, más vida" -que incluye un acuerdo con el Centro de Panaderos para reducir la sal del pan-.

Al respecto, el intendente local destacó la importancia de continuar fomentando actividades de prevención para mantener una vida saludable.

Participaron el Secretario General de la F.A.I.P.A., Hugo Natale, el Presidente del Centro de Panaderos de Florencio Varela, Antonio Di Constanzo, representantes de las cámaras de comercio del distrito y del Círculo Médico. La firma de estos acuerdos forma parte del avance del programa cuyo objetivo es reducir en la población el riesgo cardiovascular.

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

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

SEBASTIÁN MEDICAL
HORNO CERTIFICADO

www.industriaszunino.com

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

¡¡¡TOLERANCIA CERO!!!

* Cuando te ven acostado, con los ojos cerrados en tu cama, con la luz apagada y te preguntan:

- ¿Estás durmiendo?

- ¡NO! ¡ME ESTOY ENTRENANDO PARA MORIR, PELOTUDO!

* Cuando llevamos un aparato electrónico para reparar y preguntan:

- ¿Está con algún problema?

- ¡NO, EL APARATO ESTABA CANSADO DE ESTAR EN CASA Y LO SAQUÉ A PASEAR UN RATO!

* Cuando está lloviendo y se dan cuenta que vas a salir en medio del agua y preguntan:

- ¿Vas a salir con ésta lluvia?

- ¡NO, VOY A SALIR EN LA PRÓXIMA!

* Cuando terminas de levantarte y vienen a preguntarte:

- ¿Te despertaste?

- ¡NO! ¡SOY SONÁMBULO!

* Tu amigo te llama a tu casa y pregunta:

- ¿Dónde estás?

- ¡EN EL POLO NORTE! UN TORNADO ME VOLÓ LA CASA HASTA ALLÁ!

* Terminas de tomar un baño y no falta quien te diga:

- ¿Te bañaste?

- ¡NO, ESTOY HACIENDO CAZA SUBMARINA EN EL INODORO!

* Estás frente al ascensor de tu casa, con una caja que te dobla por el peso, colorado como huevo de

ciclista, llega uno y te pregunta:

- ¿Vas a subir?

- ¡NO! ¡NO! ¡ESTOY ESPERANDO QUE BAJE EL DEPARTAMENTO!

* El hombre llega a la casa de su novia con un fabuloso ramo de flores y ella le dice:

- ¿Flores?

- ¡NO! ¡NO!... ¡SON SALAMINES PICADO GRUESO! ¡LA PUTA MADRE! ¿SIEMPRE SOS ASI DE BOLUDA?

* Estás en el baño con la puerta cerrada con llave cuando alguien golpea la puerta y pregunta:

- ¿Hay alguien?

- ¡NO!... ¡SOY EL SORETE QUE APRENDIÓ A HABLAR!

* Un tipo entrando en una veterinaria...

- ¿Tiene veneno para ratas?

- ¿Tenemos, va a llevar? - Preguntan.
- ¡NO VOY A TRAER A LOS RATONES PARA QUE COMAN ACÁ!

* Un tipo agarra una lapicera y un talonario de cheques...

- ¿Va a pagar con cheque?

- ¡NO! TE VOY A ESCRIBIR UN POEMA POR LO PELOTUDO QUE SOS

* Caña de pescar en la mano, línea en el agua, sentado en el muelle...

- ¿Aquí se pesca?

- ¡NO!... ACÁ SE CAZAN VIZCACHAS, PELUDOS, LIEBRES Y PERDICES..., LOS PESCADOS LOS CAZO CON LA ESCOPETA EN EL MONTE.

NOTICIAS DEL INTERIOR

"LA PANIFICADORA VIOLÓ LA LEY QUE GARANTIZA LA TUTELA SINDICAL"

CORDOBA. (15/09) El secretario general de la CGT Río Cuarto repudió el despido de la mujer que fuera propuesta como delegada gremial por el Sindicato de Panaderos en la Panificadora Ottermin.

El secretario general de la CGT Río Cuarto, Eduardo Tello, repudió el despido de la mujer que fuera propuesta como delegada gremial por el Sindicato de Panaderos en una panificadora local.

Señaló que se advierte en determinadas empresas que "hay una línea conductora que intenta disminuir la participación gremial en las empresas" en relación a lo que sucede

paralelamente en la firma Avex, en donde desde la CTA se repudia el despido de cuatro trabajadores.

Fuente: www.puntal.com.ar

DENUNCIAN QUE EL GOBIERNO DE PULTI COMPRA PAN CLANDESTINO PARA ESCUELAS MUNICIPALES



MAR DEL PLATA. (17/09) Desde el Centro de Industriales Panaderos advirtieron que el pan que la Comuna compra al Ejército para brindárselo a los chicos que asisten a las escuelas municipales es elaborado en forma clandestina e, inclusive, "se paga más caro que en las

propias panaderías". Afirman que nunca fueron "escuchados" por el intendente Pulti.

"El primer productor clandestino es el Ejército, que abastece a las escuelas municipales". "El sueldo que cobra el personal del GADA 601 es para resguardar las oficinas y no para hacer pan y vendérselo a la municipalidad, ése es un trabajo de los panaderos legales", enfatizó Carlos Monzón.

A su vez, el dirigente reflejó que a los trabajadores del sector se les exige el cumplimiento de determinadas normas sanitarias para la fabricación y entrega del pan, además de tener vehículos habilitados para la carga y descarga, entre otros puntos, mientras que "los camiones del Ejército andan descargando los canastos de pan en las escuelas municipales". También subrayó que el producto del Ejército "se paga más caro que en las propias panaderías".

Fuente: www.0223.com.ar

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
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Burner®

HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS

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

NOTICIAS DEL INTERIOR

EL INTI PROMUEVE PANADERIAS CON PRODUCTOS PARA CELIACOS



El INTI trabaja en la conformación de una red de micropanaderías en el interior del país, que puedan distribuir y producir productos saludables aptos para celíacos a precios más económicos.

El director del Centro INTI Cereales y Oleaginosas, Nicolás Apro, explicó que el proyecto procura complementar con logística y distribución el proyecto Vida sin TACC y permitirá en pocos días poner en góndola "productos saludables que puede comer toda la población incluyendo a los celíacos".

Vidas sin TACC es un proyecto para la elaboración de alimentos libres de gluten. Se trabajó con la premisa de desarrollar alimentos que sean "ricos, nutritivos y funcionales", dijo Apro.

El INTI asesoró a la firma PILMAR S.A. en el "desarrollo tecnológico y transferencias en la formulación de premezclas", con las cuales se pueden realizar panificados. Con estos ingredientes, La Delfina recibió el asesoramiento para optimizar sus procesos de elaboración de productos terminados, que "en un mes estarán en el mercado".

"Ahora estamos haciendo el desarrollo de micropanaderías",

indicó Apro, consultado por el precio final de estos productos y el impacto en el presupuesto familiar de los celíacos.

Cada panadería debe tener un área de cobertura de 100.000 habitantes, dónde los clientes, celíacos o no, pueden encontrar las premezclas empaquetadas, y "también los productos terminados como tartas, empanadas y fideos que les enseñaremos a realizar".

Las micropanaderías cumplirían con varios objetivos: llevar a mejores precios productos aptos para celíacos a todo el país y, a su vez, generar mano de obra ocupada en las panaderías y hacer conocer a la celiarquía "que es la enfermedad genética más extendida en el mundo".

Fuente: docsalud.com

PANADEROS RECLAMARON ANTE LOS JEFES POLICIALES POR REITERADOS ASALTOS EN COMERCIOS DEL RUBRO



TANDIL. (25/09) Víctor Barzola, presidente del Centro de Panaderos, junto a empresarios del sector, mantuvo una reunión con los comisarios de las distintas seccionales, a raíz de los hechos delictivos sucedidos en los últimos días. "Nos dieron una garantía y nosotros tenemos que preocuparnos en llamar al 101, que ellos rápidamente estarán al lado nuestro", aseguró el representante local.

"Cualquier anomalía que

vean, que se comuniquen con la policía, esa es también la forma que tenemos nosotros como ciudadanos de ayudar a los efectivos", aseguró.

Barzola se mostró "molesto" por los hechos que ocurrieron en los últimos días. No obstante, expresó que "como estuvieron los tres jefes de las comisarias con nosotros, vamos a solucionar el problema" e insistió en que "hemos tenido una muy buena respuesta, inclusive nos han dado el teléfono particular de cada uno de los comisarios y cualquier cosa que necesitemos, estarán al lado nuestro".

Fuente: www.eleco.com.ar

EN IGUAZÚ E IRIGOYEN HAY VARADOS 400 EQUIPOS COMPLETOS DE HARINA



MISIONES. (04/10) Fernando Pitana, representante de molinos aceiteros y harineros informó que "la exportación de la harina está parada por que al real tener una depresión frente al dólar los clientes de Brasil esperan y retienen en frontera, no cruzan y así la harina, que está retenida en Iguazú o Irigoyen. Lo que el cliente brasilero espera que el real baje más con respecto al dólar, lo cual repercutiría entre 4 a 6 reales en cada bolsa de harina puesta en Brasil". "Varados en la frontera hay 400 equipos completos de harina o más, son cargas de 27 a 29 toneladas. Los depósitos están abarrotados, hay una demora de 3 días para descargar. Realmente dependemos muchísimo de lo que pasa con Brasil".

Fuente: www.yamisiones.com

CUMPLE 120 AÑOS PANADERIA QUE NACIO CON PUEBLO DE CAÑADA ROSQUIN

120 años

SANTA FE, Cañada Rosquín.
(02/10) Una panadería fundada en el siglo XIX por inmigrantes italianos en Cañada Rosquín celebrará el 15 de octubre 120 años, la misma edad que ese pueblo santafesino que creció amasando esperanzas junto a la primera industria panificadora de la zona.

Se trata de la panadería Zanello, fundada -al igual que Cañada Rosquín- en 1891, por una familia de inmigrantes piamonteses. Su historia está íntimamente ligada con el surgimiento y desarrollo de ese pueblo del sur provincial, cuna del popular cantautor León Gieco.

La historia de la primera industria panificadora de esa zona comenzó ese mismo año, cuando arribó al país procedente de su Italia natal, el panadero Bautista Zanello, a quien poco después se sumaron su hermano Miguel y la esposa de éste, Victoria Porta.

La panadería fue abierta en el

barrio norte, donde funcionaba un bar, en la calle Santa Fe al 300.

Miguel compró el negocio a su hermano en 1914, pero falleció ese mismo año, dejando sola a su mujer con siete pequeños hijos.

"Ella y sus hijos trabajaron en forma incansable y con mucho sacrificio lograron comprar el terreno donde hoy está el local, en López 345, contó a Télam Juan Miguel Zanello, titular de la panificadora y cuarta generación de panaderos de la familia.

La mujer murió en 1950 y la panificadora quedó a cargo de los hermanos Zanello. En esa época la familia repartía el pan por el pueblo empleando una jardinera y también iban a los campos hasta 20 kilómetros a la redonda, dijo Miguel.

Tenemos el orgullo de ser la primera industria del pueblo, y por aquellos años, se repartía el pan en sulquis y jardineras por los campos y las colonias rurales, que estaban llenos de gringos.

Después, con los años, el reparto se concentró en el pueblo, comentó el comerciante.

Recordó que en esa época, los clientes, además de llevarse el pan, recibían la yapa (una porción adicional gratis), una costumbre muy generalizada en

aquel entonces, recordó.

"Varias generaciones compraron el pan acá. El abuelo, el padre, el nieto, el hijo todos vinieron alguna vez acá. Hasta don Onildo Gieco -padre de León Gieco- pasaba a comprar la galleta de campo, entre otros distinguidos clientes, señaló Miguel.

Cuando la panadería cumplió los 100 años, se hizo una fiesta para todo el pueblo en la plaza de enfrente, y cinco años más tarde, en otro aniversario, la panificadora distinguió a los 80 empleados que pasaron por el local a lo largo de su historia. Zanello anunció que a la fiesta por los 120 años de la fundación de la panadería, el 15 de octubre, asistirán el presidente comunal, Jorge Tarquini, y otros intendentes de la zona.

También vamos a proyectar videos e imágenes del trabajo y la maquinaria que contaba la panificadora en el siglo pasado y la tecnología actual con la que elabora el pan. Entregaremos presentes a los empleados y habrá una cena-show en la Sociedad Rural de Cañada Rosquín. No descartamos, si su agenda lo permite, que pueda actuar el propio León Gieco, informó.

Fuente: noticias.terra.com.ar

BACALAR S.R.L.
SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS
QUESO MOZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA
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

Receta: Hogaza al aceite

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	1000 g
Agua fría	450 cc
Aceite de Oliva	50 cc
Sal fina	22 g
Línea de Plata - Harina de Malta Maltarina	4 g
Vírgen - Levadura Fresca	40 g
Línea de Plata - Mejorador Plus 2000	15 g

Procedimiento:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta lograr una masa uniforme.
- Retirar de la amasadora y darle de 12 a 15 vueltas de sobadora hasta que la masa quede bien refinada.
- Dividir en trozos de 400 grs. y bollarlos. Dejar descansar los bollos por espacio de 10 minutos.
- Aplastar a mano dándole forma redonda y un espesor de aproximadamente 1cm.
- Estibar sobre tendillos o en latas untadas con Oleomargarina Calsa. Dejar fermentar con humedad ó bien tapado por espacio de 2 horas.
- Antes de cocinar se procederá a hacer agujeros con los dedos sobre la superficie de las hogazas de una profundidad de 1 cm.
- Rellenar los agujeros con aceite de oliva.
- Cocinar a 200 °C sin vapor durante 35 minutos.

Opción Hogaza Dulce: Esparcir generosa cantidad de azúcar sobre la superficie aceitada.

Opción Hogaza de Queso: Espolvorear generosa cantidad de queso rallado sobre la superficie aceitada.

Opción Hogaza Salada: Espolvorear levemente con sal fina la superficie aceitada.



Industriales
Panaderos

AHORA EN...

facebook

Ingrese a www.facebook.com
y búsquenos como...
El Gremio Panadero

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

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

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Receta: Bizcochitos de pan de queso hojaldrados

Pan de queso

Ingredientes:

Ingredientes	Cantidad
Línea de Plata - Premezcla Pan de Queso	1200 g
Huevos	480 g
Queso rallado	480 g
Agua	480 cc

Procedimiento:

- Para 1,2 kg de premezcla para preparar pan de queso utilizar 480 g de queso rallado o trozado y 480 g de huevos.
- Colocar en la amasadora los ingredientes y mezclar a velocidad media durante 2 minutos.
- Luego agregar 480 cc de agua y mezclar 2 minutos más hasta lograr una masa suave y homogénea.



Bizcochitos de Pan de queso Hojaldrados

Ingredientes:

Ingredientes	Cantidad
Línea Plata - Pan de Queso (masa)	1,2 Kg
MTK Hojaldre - Margarina	400 g

Procedimiento:

- Tomar 1,2 Kg de masa de **Pan de Queso Línea de Plata**, pasarla por la sobadora y formar un rectángulo.
- Colocar 400 g de **MTK Hojaldre - Margarina** en el centro y cerrar bien los bordes formando un sobre. Estirar hasta 1 cm de alto.
- Dar dos vueltas simples y dos vueltas dobles intercaladas dejando descansar por espacio de 15 minutos entre cada una de ellas.
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 1,5 cm y picar.
- Cortar a cuchillo cuadrados de 2,5 cm de lado.
- Cocinar a 210°C durante 12 minutos aproximadamente.



VISITA NUESTRO
NUEVO WEBSITE



panaderosargentinos.com

* **ALQUILO PANADERÍA** con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias ubicado en la calle G. Mendez 2029, Florida Oeste, Vte. Lopez. Tel: 4761-8367, benvenuto007@gmail.com

* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Panadería y 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).

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

* **SE VENDE. EXCEPCIONAL PANADERIA EN BERAZATEGUI:** Panadería y Confitería "IVANA", sita en Av. Dardo Rocha y Av. 7 de Berazategui. Totalmente mecanizada y equipada con Horno rotativo Argentál, Amasadora de Alta velocidad Argentál, Sobadora; cortadora y Armadora, etc. Sr. Juan: 011-4256-8906* **VENDO.** Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. Tel.: 4715-0575.

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

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

* **¡IMPERDIBLE OPORTUNIDAD!** Sobadora industrial, pesada \$7000, Amasadora grande Borgui para 4 bolsas \$18000, Amasadora chica para 80 Kg. de masa \$4000,

Batidora 10 litros \$3500. En block (todas) por \$30.000. Panadería La Nueva Moderna. Sr. Nicolás. Tel.: 4754-6213 / 4755-0144. nicoricardo@hotmail.com

* **VENDO PROPIEDAD CON PANADERIA COMPLETA.** 300Mt2, local comercial confitería y pastelería. Todos los muebles mas refrigeración, local climatizado, local para elaboración de pastelería con refrigeración, deposito de materia prima, cuadra grande con horno rotativo 80x60, 2 amasadoras para una bolsa cada uno, 1 trinchadora, 2 batidoras, 1 sobadora, 1 cortadora de pan de 2 boca, 12 zorras. Elaboración actual 4 bolsas diarias, de productos en gral. La panadería esta ubicada en una esquina donde tiene 3 líneas de colectivos. En planta alta hay 2 departamentos de dos dormitorios, cocina comedor grande y de 1 dormitorio con cocina comedor, mas una terraza grande con parrilla y quincho. Dirección: BARRIO 9 DE JULIO (ex laguna seca) Av. Medrano esq. Pitágoras. TODO AL DIA. Llamar al 03783-453488 o 0378315204478. Con proyección inmejorable. La venta se realiza por razones de salud.

* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Local esta ubicado en French 1461 entre Mario Bravo y Balcarce. Incluye todos los muebles Vi-Lu, 1 heladera vidrio curvo, 2 mostradores con tres estantes (de vidrio curvo), 1 panera, 1 facturera, 1 maquina de fiambre Trinidad, 1 torno con mesada de mármol, 2 heladeras horizontales de 400litros marca Inelro. Todo con un año de uso. Urgente, Tel.: 15-4038-7469.

* **NECESITO EMPLEADO PARA PANADERÍA.** Tareas en la cuadra. Tel.: 02226-15531734

Sr. Panadero:

**PUBLIQUE
GRATIS
SU AVISO
CLASIFICADO**

info@panaderosargentinos.com

C.R.B.

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

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

PANING
Ingeniería en Panificación



NUEVO HORNO ROTATIVO DE LA LINEA GÉNESIS, MODELO G-7090. PARA BANDEJAS 70X90 cm. TOTALMENTE INOXIDABLE. INTERCAMBIADOR DE CALOR INOXIDABLE. NO REQUIERE RED DE GAS INDUSTRIAL. TRIFASICO o MONOFASICO. GAS - GAS OIL - ELECTRICO. LA CALIDAD DE SIEMPRE Y EL RESPALDO DE PANING CON MAS DE 25 AÑOS EN EL MERCADO.

PRECIO: 45.320.- + I.V.A.

CONSULTE POR PROMOCIONES, LINEAS DE CREDITOS BANCARIOS, PLANES DE 10 CUOTAS Y OTRAS FORMAS DE PAGO.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar

Tel.-Fax (0341) 4642170
Buenos Aires 3773
(2000) Rosario – Santa Fe

LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION.



magimix

PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



**ESTA PROMO SI QUE
ANDA SOBRE RUEDAS!**



➤ Juntá 5 códigos.
(de cualquier bolsa Magimix)

➤ Completá el cupón.
(pediselo a tu vendedor)



**➤ Enviá todo junto por correo
a las oficinas de Lesaffre (*)**

(escribí "Promo Magimix" en el frente
y tus datos personales al dorso).
PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.



**! Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente,
hablá con tu distribuidor o llamanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) !**

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES AL (011) 4315-3400 Y/O SOLICITELAS A INFO@LESAFFRE.COM.AR O A SU DISTRIBUIDOR. STOCK DE PREMIOS: DOCE (12) MOTOS "CUB" (6 PARA LOS PANADEROS Y 6 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.

www.lesaffre.com.ar

(*) Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º OF. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

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

www.distribuidoranoelia.com