



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** FOR EXPORT II  
El Mejor Homo del Mercado



Máximo ahorro  
de energía

+ info [www.argental.com.ar](http://www.argental.com.ar)

# INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 7 - N° 37 - Febrero del 2012

La Revista  
de los  
Panaderos



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)

# Maestro Calsa 2



Volvió el  
**Maestro.**  
¡Preparate para  
**ganar!**

**Calsa vuelve a premiar  
tus compras de siempre con puntos  
que podrás canjear por increíbles premios.**

Los productos que participan  
de la promo\* en su interior tienen  
una raspadita con un código  
que deberás cargar en  
**[www.maestrocalsa2.com.ar](http://www.maestrocalsa2.com.ar)**  
o a través del **0800-321-7323**.

**¡Ingresá ya!**

Regístrate y empezá a sumar  
que llevás todas las de ganar.  
Mientras más códigos cargás, mejores premios podés canjear.



\*Cajas de 10 Kg de Virgen, Duquesa, Leudex y Fermolac.

Consulta bases y vigencia de la promo en [www.maestrocalsa2.com.ar](http://www.maestrocalsa2.com.ar) • 0800-321-7323.

**calsa\***

AÑO 7 - N° 37  
FEBRERO DEL 2012

La Revista de los Panaderos

INDUSTRIALES  
PANADEROS



# EN ESTE NÚMERO...



## LA DESPEDIDA DE AÑO DE CUARTEL IX



Una gran fiesta para  
mostrar el trabajo  
realizado en el 2011.

Páginas 14 a 17

**BERAZATEGUI:** Una cena íntima despidiendo el  
año y preparándose para las elecciones de marzo.

Páginas 6 y 7



La Agrupación de  
Panaderos de Lanús  
despidió el año con una  
Fiesta que contó con  
la presencia de  
Daniel Agostini y  
Tambó Tambó.

Páginas 20 a 24

## Además...

* Sindicato Alte. Brown	8
* LIDER PACK	9
* Novedades	10
* ARGENTAL	12
* Humor	13
* Evaluación de harinas	18
* Noticias del mundo	19
* Humor	26
* Record Guinness	27
* El asma del panadero	28
* Noticias del interior	30
* Aumento a trabajadores	34
* Aumento a pasteleros	35
* CIP de la Costa	36
* LESAFFRE	37
* Respuesta a la AFIP	38
* El fin del pan oficial	40
* Policiales	42
* Humor	44
* Receta de CALSA	45
* Avisos clasificados	46

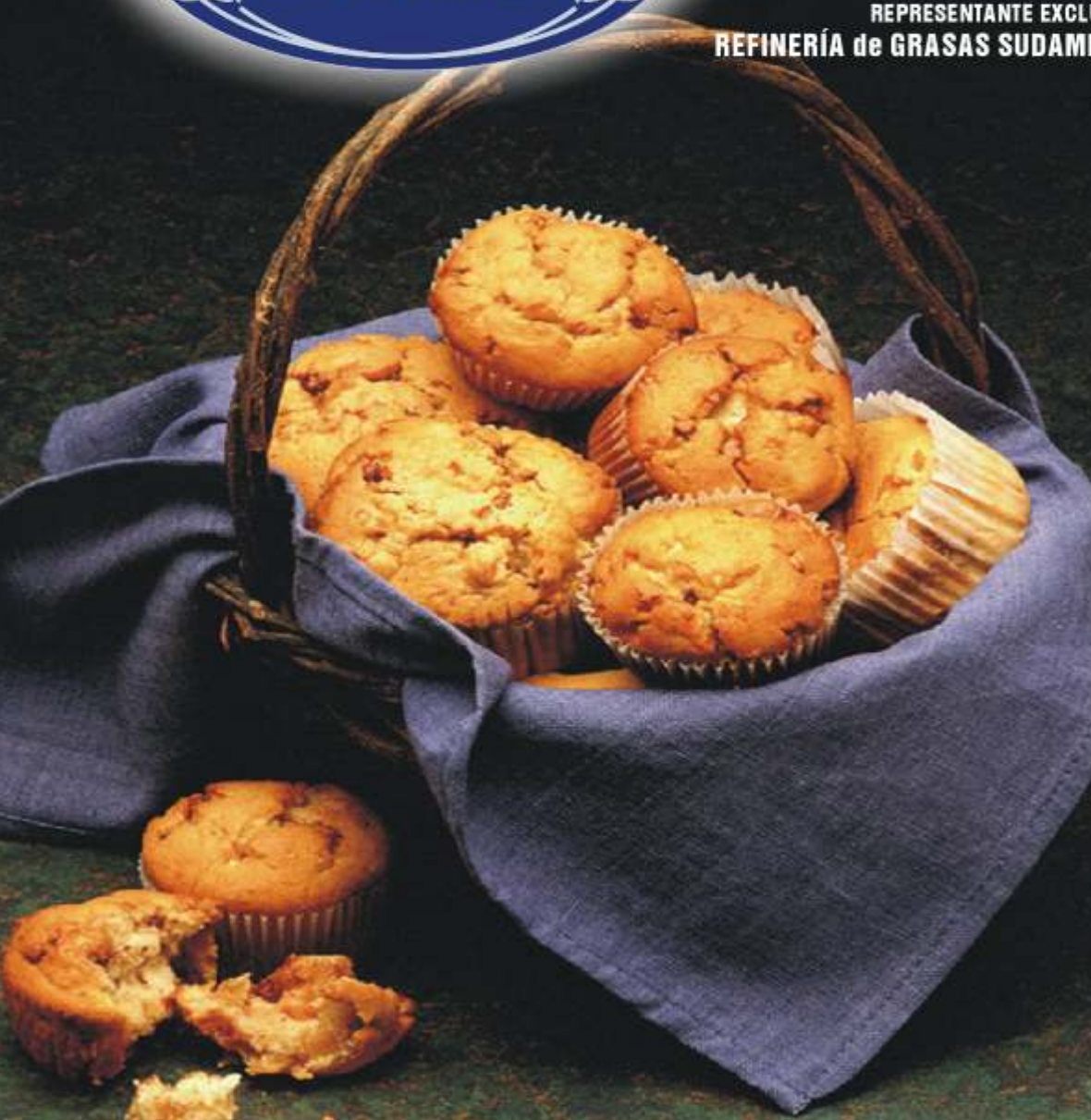
INDUSTRIALES PANADEROS es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías y comercios vinculados al sector panadero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor. STAFF. Director/Propietario: Fabio R. Videla, Tel. 15-4084-1090. PUBLICIDAD, Alejandra I. Belvedere, Tel. 15-3679-3128.

Nuestra web: [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)



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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634  
panaderosdeberazategui@hotmail.com

## UNA CENA ENTRE AMIGOS PARA DESPEDIR EL AÑO



La reunión fue en la sede del Centro el 14 de diciembre por la noche. Estuvieron presentes miembros de la Comisión Directiva, panaderos de la zona y la única autoridad invitada fue el Sr. Rubén Salvio, Presidente de la F.A.I.P.A. quien asistió acompañado por Antonio Di Costanzo.

La idea fue despedir el año con una cena entre los que trabajaron juntos durante el 2011, compartir ese momento entre amigos y hacer un balance de lo hecho por la comisión.

Durante las breves palabras del Presidente del Centro, Juan C. García, hizo hincapié en que: ***“... ante las futuras elecciones en nuestro partido es fundamental que, sea quien sea el nuevo presidente, lo acompañemos entre todos. El panorama es complicado, hay una complicidad sindical-empresarial que es preocupante, la nueva disposición de la AFIP nos perjudica y como si eso fuera poco hay injerencia externa al distrito que pretende dividirnos. Por eso es importante comenzar el año más unidos que nunca para revertir esa situación... En marzo vamos a llamar a elecciones...”***





Por su parte Rubén Salvio resaltó que:  
**“... Felicito a Juan Carlos por tomar las decisiones que son importantes para todos los panaderos del partido. La F.A.I.P.A. va a defender a los colegas de Berazategui apoyándolos en contra de la interferencia de cualquiera que sea ajeno al distrito, eso no lo vamos a tolerar ni lo vamos a permitir. Con respecto a la disposición del la A.F.I.P. estamos lidiando para que bajen el mínimo de empleados que exigen, es una tarea difícil ya que al parecer hay entidades a las que beneficia el incremento de personal blanqueado, cosa que no sucede con la Federación Nacional...”**

Luego fue el turno de degustar exquisitas empanadas, un asado magnífico y terminar la noche entre amigos recordando lo acontecido durante el 2011.



**Omar Rodríguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



# SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

CNEL. JOSÉ MURATURE 995

TEL.: 4214-1980

## ALMUERZO PARA DESPEDIR EL AÑO

### INFORMAMOS

**SE ENCUENTRAN A DISPOSICIÓN DE LOS PANADEROS DEL DISTRITO LAS BOLETAS DE DEPOSITO POR FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO CON CÓDIGO DE BARRAS.**

**LAS PUEDEN RETIRAR EN LA SEDE DE NUESTRO SINDICATO PARA REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE EN EL BANCO DE LA PROVINCIA DE BS. AS.**

Se contó con la presencia de nuestro Secretario General, el compañero Carlos Moreno, el Secretario General Adjunto compañero Arturo Moreno y miembros de Comisión Directiva de SOPAB. Además estuvieron presentes miembros del Centro de Industriales Panaderos, entre ellos a Emilio Silva (Presidente), Alberto Camerota (Prosecretario de la F.I.P.P.B.A) y Alfredo Farran (Secretario del CIP).

El objetivo de la reunión fue dar por culminado un año de trabajo mancomunado dejando de lado el egoísmo y la soberbia que tanto mal le causan a la industria panadera y demostrar, una vez mas, que en Almirante Brown se trabaja con un único fin... el bien del gremio en su conjunto.





# Lider Pack s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables  
Lisas e impresas*



Sr. Gerardo Kondratiuk

Nuestras bolsas cumplen con un selectivo proceso de elaboración, testeados con moderna maquinaria, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos panificados.

Las bolsas elaboradas

por **LIDER PACK** no emiten metano en su degradación, son degradables por oxidación y son biodegradables después de su degradación.

Estas bolsas biodegradables pueden ser conservadas en condiciones normales de almacenamiento y de utilización durante unos 18 meses, sin ningún tipo de alteración de la estructura o del material, y son tan fuertes como las bolsas de polietileno convencional.

Mientras que las bolsas tradicionales han sido prohibidas, desde hace ya

**LIDER PACK** produce bolsas oxo biodegradables con rápida, natural, total y segura degradación. Cumpliendo con la Ley 13.868 para el cuidado del medio ambiente

algún tiempo, estas bolsas biodegradables constituyen una alternativa excelente en el presente, y lo serán también en el futuro, para la preservación del medio ambiente.

Haga su pedido llamando al teléfono **4270-2022** o al **15-5414-8582**.



**Lider  
Pack  
s.r.l.**

**Tel.: 4270-2222**  
**Cel.: 15-5414-8582**  
**Nextel 681\*1043**



Fca. de Bolsas que cumplen  
con la Ley N° 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





## PAN CON HARINA DE HOJAS DE COCA



**BOLIVIA.** Con el fin de demostrar que la hoja de coca puede ser utilizada en productos benéficos, los coccaleros bolivianos pusieron a la venta en Navidad del 2011 cinco mil panes dulces hechos con harina de hojas de coca, un nuevo producto de la industrialización de la planta que los narcotraficantes usan para fabricar cocaína.

El gerente de la Empresa Boliviana Comunitaria de la Coca (EBOCOCA), José Ugarte, dijo que esta compañía, que agremia a seis federaciones de coccaleros de la zona central de Chapare, elaboró este pan con ingredientes habituales, como pasas, fruta seca, azúcar y otras harinas, pero agrega “el aditamento de energía” que proporciona la fibra de las hojas de coca, explicó Ugarte. Además aseguró que la coca, en cantidades controladas y en

estado natural, no daña la salud, ni causa adicción, y que la harina de esa hoja tiene calcio, hierro y varios tipos de vitaminas, además de ayudar a la digestión por su fibra.

## DERIVADOS DE LA MANDIOCA PARA PRODUCIR HARINAS



El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Cooperativa misionera de Productos Regionales Cabure-í realizaron unos primeros ensayos para lograr que los restos de la producción de mandioca sirvan para hacer harinas, forrajes y otros productos.

La instalación de la planta se realizará en un paraje ubicado en la zona del municipio Comandante Andresito en la provincia de Misiones y permitirá un aprovechamiento integral del cultivo. Se espera obtener harina y fécula, forraje y alimento balanceado y, en una etapa más avanzada, panificados

## EL INTI PRESENTÓ NUEVOS PRODUCTOS PARA CELÍACOS



La presentación incluyó una nueva línea de premezclas listas para preparar budines, panes, pizzas, pastas y galletitas dulces libres de gluten. Mientras que La Delfina hizo visible sus nuevos

productos terminados, entre los que se destacan las tapas para tartas dulces y saladas, galletitas y panes de hamburguesa.

Tanto las harinas como los alimentos elaborados, ya son comercializados en diversas dietéticas del país con una gran aceptación por parte de la comunidad celíaca. Luego se va a empezar a trabajar en la instalación de mini panaderías para que vendan estos productos pero a escala artesanal.

## EL EJÉRCITO DE EEUU INVENTA UN SÁNDWICH QUE SE MANTIENE FRESCO DURANTE DOS AÑOS



¿Se acabaron los sándwiches que se quedan duros como una piedra si no te los comes en el mismo día? La culpable de que el pan de molde se quede reseco con el paso del tiempo son las bacterias. Y el ejército de Estados Unidos parece haber puesto cerco a estos “bichitos” con estrategia militar: bajar el nivel del pH, dificultar el acceso de la bacteria al agua, limitar el acceso al oxígeno que queda dentro del paquete... estrategias para evitar que el pan se quede rancio.

El centro Combat Feeding Directorate tiene la misión de trabajar en estas comidas de ingestión rápida para que resistan el mayor tiempo posible dentro de un almacén o en situaciones de combate.

## ARQUEÓLOGOS ISRAELÍES HALLAN UN SELLO PARA EL PAN DE HACE MÁS DE 1.500 AÑOS



El descubrimiento se hizo en San Juan de Acre y el sello, de pequeño tamaño y hecho de cerámica, dejaba sobre la superficie del pan la huella de un candelabro de siete brazos como el empleado en el segundo Templo de Jerusalén.

Según los arqueólogos, el hallazgo demuestra que los

judíos vivían en la zona y que el pan era marcado para enviarlo a los que residían dentro de la ciudad

Uno de los arqueólogos a cargo de la excavación y experto en sellos de pan, explicó que "el candelabro (menorá) fue grabado en el sello antes de meterlo en el horno, y el nombre del panadero después. De ello deducimos que los sellos con la menorá eran fabricados en serie para los panaderos, y que cada uno de éstos le agregaba después su nombre".

## PARA EL INDEC EL KILO DE PAN CUESTA \$ 3,70

Para el INDEC el kilo de pan se puede comprar a \$3,70, el kilo de asado a \$ 12,30, el kilo de pollo a \$ 4,40 y el litro de leche entera se compra con \$ 2.40. Estos son algunos de los precios que toma el organismo para conformar su Índice de Precios al Consumidor (IPC), que avanzó



en 2011 un 9,5%. Algo similar sucede con otros productos que conforman la canasta básica alimentaria. Lo paradójico es que los precios en los supermercados aumentan sobre autorizaciones del secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno. Pero las estadísticas del Indec van por otro lado.

La inflación para los privados fue de 22,8% el año pasado.

**NOVEDADES**



**Gel+Brix**  
JALEA DE FANTASÍA

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

Laboratorio de Panificación

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

**Gel+Brix**



Argental S.A.I.C.: (0341) 471 2020

# ARGENTAL INVIERTE EN TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN

La receta de **Argental** para mejorar índices de productividad y calidad de sus equipos

Para tratar el acero inoxidable apuntando a la excelencia en la terminación y acabado de sus equipos, la planta de Granadero Baigorria continúa la renovación de su sector de corte y para arrancar con todo el 2012 incorporo una maquina de corte láser de ultima tecnología que comenzara a operar en las próximas semanas.

Se trata de la TRUMPF 1030 de origen Alemán, equipada con la última tecnología láser que permite procesar el inoxidable a muy altas velocidades de corte, bajos niveles de ruido, producción continúa sin ninguna intervención manual de la pieza, mas allá de su programación, carga y descarga. De esta manera, este equipo aportará a Argental la posibilidad de trabajar con tolerancias dimensionales de máxima precisión (+/- 0.001mm), traduciéndose en una mejor terminación de las piezas utilizadas en las máquinas y hornos fabricados por Argental. Este equipo abre también la posibilidad de minimizar las tareas realizadas por otras máquinas (punzonadora, Guillotinas) incrementando significativamente la productividad del sector y de la nueva línea de hornos For Export II.

"Tenemos la convicción que para fabricar los mejores equipos de panificación y pastelería debemos trabajar con la mejor tecnología disponible y de última generación que nos permita continuar incrementando la productividad en las líneas de hornos, máquinas y sistemas automáticos. Seguimos



*Sr. Agustín Inza*

estudiando permanentemente la optimización de los procesos en la producción, que nos permitan aumentar la performance y ser mas competitivos para llegar al cliente con la mejor relación precio calidad del mercado. Tenemos un fuerte plan de inversiones en el corto plazo que incluye desde robots de

soldadura hasta la renovación de parte de nuestras instalaciones con la realización de un nuevo laboratorio experimental de panificación para la prueba de los clientes, nuevas oficinas, showroom de exposiciones y otras mejoras para el personal de planta entre otras cuestiones que nos ayudara a consolidar el liderazgo en Latinoamérica y ser una opción conveniente a nivel mundial" dijo Agustín Inza, Director de la firma.

La nueva tecnología y demás mejoras demando una inversión para la empresa cercana a los \$ 3.000.000 y se suma a un amplio plantel de maquinaria moderna especializada para la fabricación de las máquinas y hornos para panificación y pastelería Argental como lo hizo desde su creación, Don Lido Ambrosi.



# Humor



- \* Te extraño: té raro, una especie de té desconocido.
- \* Camarón: aparato enorme que saca fotos.
- \* Decimal: pronunciar equivocadamente.
- \* Becerro: que ve u observa una loma o colina.
- \* Bermudas: observar a las que no hablan.
- \* Telepatía: aparato de TV para la hermana de mi mamá
- \* Telón: tela de 50 metros cuadrados o más.
- \* Berro: bastor aleban.
- \* Barbarismo: colección exagerada de muñecas Barbie.
- \* Polinesia: mujer policia que no entiende explicaciones.
- \* Chinchilla: auchenchia de un objeto para chentarche.
- \* Diademas: veintinueve de febrero.
- \* Dilemas: háblale más.

- \* Manifiesta: jugera de manies.
- \* Meollo: me escucho.
- \* Atiborrarte: desaparecerte.
- \* Cacareo: excremento del preso.
- \* Cachivache: pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en vache.
- \* Endoscopio: prepararse para todos los exámenes, excepto dos, en esos copio.
- \* Envergadura: lugar de la anatomía humana en dónde se colocan los preservativos.
- \* Nitrato: ni lo intento.
- \* Nuevamente: cerebro sin usar.
- \* Talento: no ta rápido.
- \* Esguince: gatorce más uno.
- \* Esmalte: ni lune ni miélcote.
- \* Inestable: mesa inglesa de Inés.
- \* Ondeando: ¿ónde toy?
- \* Sorprendida: monja en llamas.

**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

# 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



## DESPIDIERON EL AÑO CON UNA GRAN FIESTA

EL 18 DE DICIEMBRE, EN LA SEDE DE LOS PANADEROS DE LA CALLE AMBERES, CUARTEL NOVENO DESPIDIÓ EL AÑO

Si bien Cuartel Noveno nos tiene acostumbrados a disfrutar despedidas de año muy familiares,

entretenidas y con buena comida, este año nos llamó la atención la gran cantidad de funcionarios municipales

que asistieron.

Todos fueron a apoyar la gestión de Miguel Spaziante y su Comisión Directiva, desde el Presidente del Consejo Deliberante, Santiago Alberto Carasatorre, el Secretario de Seguridad, miembros del área de Salud, Bromatología, Inspección General y una gran cantidad de concejales.



El salón estuvo colmado –además– con la presencia de panaderos de la zona que acudieron con sus



familias. A ellos debemos sumar la figura del Presidente de la F.A.I.P.A. Rubén Salvio, un nutrido grupo de colegas de la Agrupación de Panaderos de Lanús por el cambio, José Sanabria de E. Echeverría y del Presidente de la F.I.P.P.B.A., quienes también apoyaron con su presencia la tarea realizada por los colegas de Cuartel Noveno.

Después de la bienvenida que les dio Miguel Spaziante fue el turno de escuchar palabras de agradecimiento de las autoridades municipales por el apoyo de los panaderos de la zona.

Amenizando los discursos diversos grupos musicales animaron la

fiesta y, antes del plato principal, se hizo entrega de plaquetas de reconocimiento a autoridades municipales, empresas colaboradoras y panaderos que realizaron alguna tarea especial en pos del beneficio de sus colegas.

El show principal estuvo a cargo de Antonio Ríos y vale la pena destacar que los miembros de la nueva Comisión Directiva doblaron la apuesta para ofrecer, como siempre, algo más. Al tradicional sorteo de electrodomésticos y premios se sumó una moto cero kilómetro que fue sorteada con el número de la tarjeta.

Carnaval carioca, brindis para despedir el año y -ya

entrada la madrugada-cada uno regresó a su hogar con la satisfacción de haber compartido la despedida de año entre amigos comprometiéndose a redoblar los esfuerzos para este 2012.



MAS IMÁGENES EN LAS PÁGINAS 16 Y 17

**SAYOS**  
INSTALACIONES COMERCIALES

Elegancia Distinción Estilo Capacidad

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







**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO**



**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...**

# Las harinas sacan "cero" en confianza

INVESTIGADORAS DE LA U.N.L. OBSERVARON QUE MUCHOS DE LOS RÓTULOS DE LOS PAQUETES NO COINCIDÍAN CON SUS CONTENIDOS. SÓLO UNA DE SIETE MARCAS EXAMINADAS PASÓ LAS PRUEBAS DE CALIDAD

### Comunicación científica U.N.L. (Universidad Nacional del Litoral)

Si usted quiere hacer un buen pan, desconfíe de las harinas de trigo que usa. Antes obsérvelas, porque a veces las etiquetas mienten y los paquetes no contienen productos de la calidad que aseguran. A esta conclusión arribaron investigadoras de UNL, luego de indagar sobre la composición química de algunas marcas. Varias aseguraban ofrecer harinas de tres o cuatro ceros, pero ni siquiera llegaban a uno.

La investigación fue encarada por Melina Erben y Anabella Gallardo, ambas investigadoras del Instituto de Tecnología de Alimentos (I.T.A.) de la Facultad de Ingeniería Química (F.I.Q.), quienes eligieron siete marcas reconocidas en el mercado y las analizaron repetidamente para saber cómo se componían. "Fueron compradas en supermercados. Todas decían ser de tres (000) y cuatro ceros (0000). Observamos sus composiciones químicas: proteínas, grasas, hidratos de carbono, humedad, gluten y cenizas", explicó Erben.

Cuando se muele el trigo, la harina puede contaminarse con cáscaras, dando un alto valor de cenizas, que hacen a la falta de pureza del producto. "Es materia inorgánica o minerales que le dan color grisáceo a las harinas: a más alto contenido de cenizas, menos ceros como clasificación, según especifica el Código Alimentario Argentino (C.A.A.). Las harinas cuatro ceros se utilizan para la elaboración, por ejemplo, de tapas para empanadas o tartas, ya que el consumidor prefiere que estos productos frescos

presenten un color blanco uniforme", dijo Erben.

"En la evaluación encontramos que sólo una de las harinas era cuatro ceros, lo que se correspondía con la especificación de la etiqueta, mientras que el resto no cumplía con lo indicado en el envase. Incluso, encontramos una que ni siquiera llegaba a medio cero", precisó.

### Cambia el producto final

De este modo, los consumidores pagan productos que no conciben con lo que explicitan los rótulos de los paquetes. "En el mercado no existen harinas de uno o dos ceros. Esa calidad influye en la panificación, porque al haber más cenizas es afectada la fermentación y las características organolépticas de los productos. No son cuestiones que puedan atacar a la salud, pero a los consumidores no les interesa comer productos grisáceos, por ejemplo. Por su parte, las empresas ganan más porque producen mayor cantidad de harina", detalló -por su parte- Gallardo.

Las investigadoras también elaboraron productos panificados con las distintas harinas y observaron que las que contenían más cenizas variaron el tamaño de los alvéolos de la miga, por lo que el pan resultaba con poco volumen y miga de color grisáceo.

En cuanto al resto de los componentes, observaron que casi todos se encontraban dentro de los valores aceptables. Por ejemplo, todas superaron el siete por ciento de proteínas, que es el porcentaje básico adecuado.

Fuente: [www.ellitoral.com/index.php/diarios/2011/12/29](http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2011/12/29)

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

**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](http://www.caviwa.com.ar)

## BROMATO DE POTASIO EN PANES JAPONESES



El pan, aunque no es un alimento que se considere como tradicional de Japón, tiene una importancia de lo más relevante en tierras japonesas. Existen cientos de panaderías a través de todo el país y hay incluso algunas que ofrecen el auténtico pan francés y de otros países determinados.

Desde el año 1980 todas las empresas se pusieron de acuerdo para dejar de utilizar bromato de potasio. No obstante, en el año 2005 la compañía Yamazaki Baking, una de las más importantes de todo el país en este sector, decidió retomar su utilización. Yamazaki Baking tiene en su historial algunos de los productos de pan más conocidos del sector.

## PANADEROS DE MÉXICO ELABORAN ENORME ROSCA DE REYES

La rosca se preparó para conmemorar el tradicional Día de los Reyes Magos que se celebró el 6 de enero de este año, 10 panaderías participaron en preparar la rosca que midió mil 440 metros de longitud. Alcanzó para 200 mil porciones que la gente terminó en pocos minutos. Los panaderos utilizaron 5.6 toneladas de harina, tres toneladas de manteca, 2.6

toneladas de azúcar y 38 mil 600 huevos.



## BIMBO EN EL MUNDO

La revista mexicana Expansión eligió a Daniel Servitje (máximo responsable de BIMBO), como panadero del mundo.

Su crecimiento empresarial alcanzó el 26 por ciento durante el 2011 con tres acciones determinadas de adquisición de panaderías en Argentina, España y Estados Unidos.

Bimbo, con 155 plantas, es la panificadora mas grande del mundo y tiene la responsabilidad de ser el empleador de 126 mil personas desde China, pasando por Argentina y Europa.

## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# ROT-CARR



**HORNO CONVECTOR ESTANDARD**



**HORNO CONVECTOR FULL**



**HORNO 45 x 70 (Mini)**



**HORNO 70 x 90 (Grande)**

Tel.: **4769-7494 / 4739-4002**

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

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





## UNA DESPEDIDA A TODO RITMO

# Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio



La fiesta para despedir el 2011 se llevó a cabo en La Quintana de Lanús el 11 de diciembre. La convocatoria fue un éxito, los asistentes fueron cerca de 400 y daba la impresión de que iba a quedar gente afuera.

A la presencia de los panaderos de la agrupación –que acudieron con sus respectivas familias- hubo que sumarle la de una gran cantidad de autoridades municipales, entre ellos el Ingeniero Héctor Bonfiglio (Presidente del Consejo Deliberante), el Dr. Juan Carlos Viscellino (Secretario de Gobierno), el Sr. Carlos Barbagallo (Concejal), el Dr. Norberto Luciani (Presidente del Tribunal de Faltas), el Dr. Roberto Vidal (Juez del Tribunal de Faltas), la Dra. Lara Villalba (Directora de Inspección General) y la Sra. Marta Mottet (Coordinadora de Ceremonial). También estuvieron acompañando a

los panaderos de la Agrupación el Sr. Rubén Salvio (Presidente de la FAIPA) y un nutrido grupo de panaderos de Cuartel Noveno.

Quando todos los invitados estuvieron acomodados comenzaron los discursos y las palabras de agradecimiento. El Presidente de la Agrupación, Norberto Labaén destacó que: **“... somos muy localistas por eso la fiesta la hacemos en Lanús. La convocatoria que tenemos hoy demuestra que estamos en el buen camino, que reconocen el trabajo que venimos realizando...el cambio en nuestro distrito no está en quién les habla, está con los jóvenes que nos acompañan...”**

Por su parte Rubén Salvio expresó que: **“...aquí tengo grandes amigos y quiero resaltar la palabras de**



**Labaén: siendo de Lanús hay que hacer la fiesta en Lanús. Estoy acompañándolos porque como Presidente de la Federación me debo a todos los panaderos del país...**

El Dr. Vicellino fue el último orador y resaltó que: **"...el aparato municipal no está casado con nadie, estamos junto a todo aquel que quiere trabajar. Vamos a apoyar a esta Agrupación y las iniciativas que presente van a contar con el apoyo del municipio..."**

Finalizadas las palabras de los oradores fue el turno de darle una gran sorpresa a nuestro amigo Miguel Vallejos ("Pipi"). Se le entregó una plaqueta en reconocimiento por su apoyo a la Agrupación y, visiblemente emocionado, fue aplaudido por todos los presentes.

Después de disfrutar de una excelente cena tuvimos la oportunidad de presenciar los shows de dos reconocidos artistas, Daniel Agostini y Tambó Tambó.

Vale la pena resaltar la gran predisposición de los presentes para bailar y disfrutar de esta tan merecida despedida de año. El ambiente de armonía y alegría con el que se desarrolló la fiesta demuestra la unidad de este grupo que viene trabajando por realizar un cambio en Lanús.



## LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)



## Nuestros amigos



Gladys y Fabio  
(DISTRIBUIDORA NOELIA)



Gerardo y Noelia  
(LIDER PACK)



SAYOS AMOBLAMIENTOS



## CARTA DEL INTENDENTE DE LANÚS

Lanús, 11 de diciembre del 2011

*Estimados panaderos de la Agrupación de Panaderos de Lanús por el cambio:*

*Por la presente quiero hacerles llegar mi más sincero y afectivo saludo a todos ustedes y sus respectivas familias, esperando que el año que comienza nos encuentre unidos, trabajando cada uno de nosotros, codo a codo, por el crecimiento productivo de nuestra querida patria.*

*Conocedor de las profundas convicciones que los convoca, los aliento a seguir trabajando honestamente, porque sabemos que con cada hombre de buena voluntad hacemos la diferencia.*

*Un fuerte abrazo y felices fiestas para todos ustedes.*

**Dr. Darío Díaz Pérez**  
*Intendente de Lanús*

### La Agrupación agradece la colaboración de las siguientes empresas:

SAYOS - HARINA AUTENTICA DE MOLINO ZINFRATEN S.R.L. - AMASÁ S.A - LESAFFRE ARGENTINA  
LIDER PACK SRL - MOLINO CAÑUELAS - EL SOL DE GALICIA - HARINA ALBERTINA DE MOLINO ALBERTI  
MOLINO CAMPODONICO - DISTRIBUIDORA CAMI - MOLINO LAGOMARSINO - MOLINO SEMBRADOR  
MOLINO BURZACO - DISTRIBUIDORA NOELIA - PAPELERA J. L. CARDIN - MOLINO CABODI - PAPELERA  
ZEBALLOS - DÁNICA - JOSÉ LUIS DISTRIBUIDOR DE FIAMBRES - PAPELERA IRIARTE - DEWEY  
MARGARINAS LA ESPIGA DE ORO - REFINERIAS RAN-GRAS - ESTRELLA DE GALICIA

# Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio



*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

# Asociación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio





## Nuevo Envase de Levadura Virgen

Un cambio de imagen que conserva  
la calidad que ya conocés.



**FRESCA**  
toda la vida

Los mismos colores, la misma confianza.  
Para los argentinos hay algunas cosas que no cambian,  
como el amor por el equipo de fútbol o la costumbre del asado.  
Para los panaderos, el clásico por excelencia  
es la Levadura Virgen de Calsa.

**Calsa actualizó el envase de la levadura en la que confiaste toda la vida  
y en la que seguís confiando cada día.**

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



## CÓMO COMIENZAN LAS PELEAS MATRIMONIALES



- Mi mujer se sentó a mi lado en el sofá mientras yo hacía zapping con la televisión. Ella preguntó:  
- ¿Qué hay en la tele?  
Yo respondí:  
- Tierra.

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

Mi mujer y yo estábamos sentados en la mesa de un boliche, yo me estaba fijando en una chica borracha que estaba sola en una mesa próxima, y que balanceaba su copa. Mi mujer preguntó:  
- ¿La conoces?  
- "Sí," dije yo. *Ella es una antigua novia mía... Sé que empezó a beber después de separarnos, hace ya bastantes años y, por lo que sé, nunca más ha vuelto a estar sobria.*  
- ¡Dios mío!, dijo mi mujer, *nunca pensé que alguien pudiese celebrar algo durante tanto tiempo.*

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

Después de jubilarme, fui hasta el ANSESS para poder recibir la credencial de jubilación. La mujer que me atendió solicitó mi Cédula de Identidad para verificar mi edad. Busqué por todos los bolsillos y me di cuenta que lo había dejado olvidado en casa. La funcionaria dijo que lo lamentaba pero que tendría que ir a buscarlo a casa y volver más tarde. En esto, me dijo:  
- *Desabotone la camisa.*

Entonces desabotoné la camisa, dejando expuestos mis cabellos crespos y plateados. Ella me dijo:  
- *Este cabello plateado en su pecho es prueba suficiente para mí.* Y procesó mi jubilación. Cuando llegué a casa, conté a mi mujer, entusiasmado lo que me ocurrió. Ella me dijo: - *¡Vaya! ¿Y por qué no te bajaste los pantalones? Podrías haber conseguido una invalidez permanente también...*

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

La mujer está desnuda, mirándose en el espejo de la habitación. No está feliz con lo que ve y dice al marido:  
- *Me siento horrible; parezco vieja, gorda y fea.*

"Realmente preciso de un elogio tuyo."

El marido responde:

- *¡De la vista estás perfecta!*  
**Y, entonces, la pelea comenzó...**

Llevé a mi mujer al restaurante. El camarero anotó primero mi pedido:

- *Quiero un churrasco bien jugoso, por favor.*

El camarero pregunta:

- *¿El Señor no está preocupado por la vaca loca?*  
- *No, ella misma puede hacer su pedido, - respondí-*

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

El marido vuelve del Médico y la mujer, toda preocupada, le pregunta:

- *Y, entonces... ¿Qué te dijo el Médico?*

De pronto, el respondió:

- *A partir de hoy, no haremos más el amor; tengo prohibido comer cosas grasas.*

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

La mujer de 47 años mira desnuda a su marido desde la puerta del baño y le pregunta:

- *¿Vos crees que realmente represento la edad que tengo?*

El marido le contesta:

- *Si miro tu cabello, te doy 29. Si miro tu busto te doy 32. Si miro tus caderas, te doy 36. Si miro tus piernas, te doy 30...*

Ella le contesta:

- *Gracias mi amor, ¿realmente piensas eso?*

El marido le contesta:

- *Esperá un poquito que todavía no terminé de sumar...*

**Y, entonces, la pelea comenzó...**

LA YAPA...

ELLA: "Viejo... ¡susurrarme cosas sucias, me súper excitan!

EL: Cocina, living, baño, patio, vereda, ropa, muebles...

**Y LA PELEA COMENZÓ...OTRA VEZ**

**CARLITOS** 35 de experiencia  
Años

Compra y Venta  
de máquinas  
de panadería

MANTENIMIENTO  
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-3363-0148

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA  
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS  
Los Saucos 1725 -  
UNION FERROVIARIA  
BARRIO SOL DE ORO  
EZEIZA  
REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:  
15-6705-9954  
4386-0539

Atencion PERSONALIZADA

Julio Gallardo  
HORNERO

# ELABORAN EL ALFAJOR MÁS GRANDE DEL MUNDO EN MAR DEL PLATA PARA GUINNESS



Un alfajor de 556,100 kilogramos fue elaborado y presentado el 15 de diciembre pasado en Mar del Plata, en el marco del 7º Festival Gastronómico de esa ciudad, y el acta de certificación del peso fue elevado al registro de récords Guinness.

Por sus dimensiones el alfajor tuvo que ser pesado en cuatro cuartas partes, de 171 kilos, 158,7 Kg.; 159,9 Kg. y 167,2 kg, y el total de 556,100 kilos fue certificado en un acta por la Escribana Ana María López. El registro supera al de mayor volumen del mundo hasta hoy, de 464 kilos.

El súper alfajor fue realizado por el maestro pastelero, chocolatero y heladero Ariel Seggeser, con la colaboración de Gabriela Palanga, Alfredo Pérez, Sergio Castillo y Jorge Baudraco.

Como ingredientes se utilizaron 100 kilos de harina; 40 kilos de fécula de maíz; 5,60 kilos de cacao amargo; 60 kilos de óleo margarina; 60 kilos de azúcar; 4 kilos de miel;

560 huevos; esencias de vainilla, limón y almendra; polvo de hornear; bicarbonato de amonio; 250 kilos de dulce de leche y 20 kilos de baño de repostería.

El armado fue en distintas secciones que luego se ensamblaron para conformar un alfajor gigante, manteniendo las proporciones de uno normal.

Unas 10.000 personas pudieron degustar esta dulce golosina y una parte ésta fue donada a distintas entidades de la ciudad.

El Festival Gastronómico se desarrolló en la Plaza del Agua, a unas 20 cuadras del centro marplatense.

Durante el encuentro se realizaron degustaciones, charlas, clases, espectáculos, actividades recreativas para niños y culturales para la familia, excursiones, concursos y exhibiciones de chocolate, postres, pastelería, pizzas, empanadas, pan dulce y flair, un estilo de trabajo acrobático de los barmen.



**PANIING**  
Ingeniería en Panificación



**Génesis**  
Un inicio diferente

**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



**PANIING**  
Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS  
FINANCIACION BANCARIA  
PLANES A SU MEDIDA**

# IDENTIFICAN ALÉRGENOS QUE MEJORARÁN EL TRATAMIENTO DEL ASMA DEL PANADERO

Investigadores de la UPM-INIA han identificado alérgenos de trigo que mejorarán el diagnóstico y el tratamiento del "asma del panadero", una de las enfermedades alérgicas ocupacionales más comunes



**ESPAÑA, enero 2012.** El asma del panadero es una enfermedad alérgica causada por la inhalación de harina de trigo a diario. Una alternativa para evitar sus síntomas sería el desarrollo de variedades hipoalérgicas de este cereal. Para ello, es imprescindible definir el papel de cada alérgeno de trigo en el curso de la alergia, y a ello ha contribuido el trabajo de investigadores del Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas UPM-INIA que han identificado algunos de ellos,

lo que podrá mejorar el diagnóstico y tratamiento de esta enfermedad.

La alergia al trigo engloba un grupo de afecciones heterogéneo (alergia por ingestión, asociada a actividad física, asma del panadero) que deben ser caracterizadas individualmente, y que no están relacionadas con la enfermedad celíaca.

El asma del panadero es una de las alergias ocupacionales más comunes y el número de casos sigue aumentando. Los pacientes presentan diversos síntomas, desde urticaria y dermatitis atópica, hasta vómitos y anafilaxia (reacción alérgica sistémica).

Actualmente, el diagnóstico de esta enfermedad se basa en pruebas cutáneas y provocaciones por inhalación de harina de trigo. Sin embargo, el resultado depende de la calidad del extracto de cereal empleado, debido a la falta de

estandarización. La provocación nasal con alérgenos aislados es una medida más específica para el diagnóstico de esta alergia. La producción de anticuerpos específicos frente a extractos de cereales también se utiliza como herramienta de diagnóstico. En cuanto a los tratamientos, el más eficaz es evitar la exposición a la inhalación de harinas, aunque esto conlleva, en muchos casos, la pérdida del empleo.

La inmunoterapia específica frente a alérgenos es una buena alternativa para evitar los síntomas derivados de una exposición prolongada a harina de trigo. Para desarrollarla, es imprescindible definir el papel de cada alérgeno de trigo en el curso de la alergia. Esto ayudará a caracterizar la relación entre el perfil de sensibilización y los factores de predisposición, el potencial de reactividad cruzada entre distintos alérgenos así como los posibles cambios en la actividad alérgica

**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**

**30 AÑOS A SU SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!**

**NO PIERDA \$\$\$**

**Sr. Carlos 4651-9145**

(productos procesados derivados de trigo), lo que permitirá desarrollar variedades hipoalergénicas.

Se han descrito múltiples alérgenos de trigo implicados en el asma del panadero, entre los que se encuentran proteínas de reserva de la planta (prolaminas, albúminas y globulinas) y proteínas de defensa frente a organismos patógenos (proteínas de transferencia de lípidos, taumatinas, inhibidores de amilasas, entre otros). Muchas de estas proteínas se encuentran también en otros cereales, como cebada y centeno; de ahí, su importancia en caracterizarlos y evitar la reactividad cruzada entre distintos cereales.

## Desarrollo de la inmunoterapia

Uno de los alérgenos implicados en el asma del

panadero que mejor se conoce es Tri a 14, una proteína de transferencia de lípidos. En contacto con la mucosa respiratoria de pacientes alérgicos provoca la inflamación de ésta y desencadena respuesta inmune por parte del individuo. El trabajo de los investigadores de la UPM-INIA ha identificado las regiones concretas de la proteína implicadas en este proceso, lo que ayudaría a desarrollar un tratamiento de inmunoterapia específico frente a pacientes alérgicos a esta proteína en concreto.

Otros alérgenos importantes en asma del panadero son los inhibidores de amilasas. Están implicados tanto en alergia por inhalación como en la alergia al trigo por ingestión, pudiendo afectar también en edad pediátrica.

Las proteínas de reserva también participan en alergia



al trigo. En concreto, algunas de ellas son importantes en alergia al trigo inducida por la práctica de actividad física.

Aún se está lejos de caracterizar todos los causantes de alergia al trigo por múltiples causas: la falta de pruebas in vivo, los resultados heterogéneos debido a la gran cantidad de alérgenos implicados en asma del panadero y la ausencia de marcadores claros de síntomas y rutas de sensibilización. Por todo esto, es importante seguir investigando en el campo de las alergias alimentarias para, en un futuro, desarrollar inmunoterapia.

Fuente: <http://www.agenciasinc.es>



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



## UN PAN DULCE DE DOS TONELADAS



**JUJUY, El Carril.** Para elaborar el pan dulce se utilizaron 28 bolsas de harina de 50 kilos cada una, al igual que 7 bolsas de azúcar, 150 kilos de manteca, 3.500

huevos, 350 litros de leche, 150 kilos de fruta abrillantada y 300 manzanas confitadas.

El intendente D´Andrea destacó que compartir el pan de navidad gigante "es una muestra de caridad, solidaridad y unión de las familias", mientras que el senador Luis D´Andrea afirmó: "este pan dulce ya es un símbolo de nuestro pueblo".

## SORTEAN UN O KM

**OLAVARRÍA.** En la Cámara Empresaria se llevó a cabo el lanzamiento de la promoción "El buen pan", impulsado por el Centro de Industriales Panaderos de Olavarría y cuyo premio será un automóvil cero kilómetro.

En acto público y ante escribano, en el mes de octubre de 2012, se realizará el sorteo para conocer al ganador, que deberá estar presente con su documento de identidad como única condición.

Explicó Ottino, Presidente le CIP local, que para participar sólo será necesario completar los

datos en los cupones que se entregarán en las panaderías adheridas y luego colocarlos en las urnas que estarán en cada local.

El día indicado, Día de la Madre de 2012, en acto público y ante escribano, se extraerá el cupón ganador, cuyo poseedor deberá estar presente y acreditar su identidad con documento.

## IMPULSAN LA CREACIÓN DE UNA ESCUELA DE PANADERÍA

**MISIONES, Posadas.** El presidente del Centro de Industriales Panaderos, Sergio Valdez, indicó que "los industriales panaderos de la provincia están muy bien y, a pesar de que hubo un incremento que ronda entre un 15 y 20 por ciento en los insumos, los valores se fueron acomodando y en la actualidad el precio del pan dulce no supera los 11 ó 12 pesos". Manifestó también que tienen el objetivo de recorrer la provincia para que los trabajadores de otras localidades se sumen y que "queremos poner en funcionamiento una escuela de panadería para realizar la capacitación tanto a nuestro personal como a los jóvenes que se inician en la actividad y que no se pierda la profesión. El personal debe estar capacitado", subrayó.

## OPERATIVOS DE BROMATOLOGÍA

### CATAMARCA.

Inspectores de la Subdirección de Bromatología Municipal clausuraron una

panadería de calle Salta por presencia de insectos de todo tamaño, incluso roedores. Los propietarios realizaron los trámites pertinentes para que desde el área permitan ingresar al local y poder realizar las desinfecciones correspondientes.

Funcionarios municipales declararon que "los propietarios piden que levantemos la faja para poder realizar la limpieza, pero lo concreto es que no hay conciencia; en esta área, el trabajo siempre fue arduo y a pesar de las medidas, no hay compromiso de los comerciantes, que siguen siendo reincidentes".

## INCENDIO EN VICTORIA

**ENTRE RÍOS, Victoria.** En Pte. Perón y Marcos Paz se incendiaron las instalaciones de la panadería El buen gusto, propiedad de Eduardo César Ruiz



**MANTECA**

**"LOBOS"**

**PRODUCTO  
100%  
NATURAL**



**Fca.: 02227-422854 / Cel.: 02227-15-532287**

**M. CAMINOS 120 - LOBOS**



## CLAUSURAN LA PANADERÍA "CROCANTE" POR INCUMPLIR LEYES LABORALES



Dos dotaciones de bomberos intervinieron en el siniestro que se habría producido por un desprendimiento de la chimenea del horno, el cual funciona a gas.

Las instalaciones de 18 metros de largo por ocho de ancho se iluminaron de tal forma, que según comentó su propietario a este Semanario “cuando estuve en el interior parecía como si fuese de día. Las llamas se comenzaron a expandir por otros sectores más allá del horno, por lo que el matafuego que tenía en el salón no alcanzó, busqué entonces el del auto, y a baldazos de agua logré aminorar un poco la situación”.

**SALTA.** El Ministerio de Trabajo clausuró la panadería ubicada en Entre Ríos 1.762, por incumplimientos a la ley provincial 6291 (en concordancia con el Pacto Federal del Trabajo) y ante la reincidencia de infracciones detectadas en controles de la Secretaría de Trabajo, a través de su Dirección de Fiscalización.

En esta ocasión el organismo aplicó la multa más gravosa para un comercio, teniendo en cuenta que la panadería contaba con tres sanciones previas por la detección de trabajadores en situación informal. Esas sanciones fueron registradas en 2008, 2009 y 2011.

La clausura del local comercial se estipuló por el término de siete días, durante los cuales se deberán respetar las remuneraciones del personal y regularizar el registro formal de los trabajadores.

**ESTAMPADOS "M.A."**  
estampados miguel angel

**ESTAMPADOS**  
REMERAS - PANTALONES  
DELANTALES - GORRAS  
BOLSAS EN TELA Y MAS...  
PLOTEOS - VITROFUSION  
PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**ROPA PARA LA CUADRA**

4720-1709 15-5587-9156  
Mail: [estampadosma@hotmail.com](mailto:estampadosma@hotmail.com)



## INCENDIO DESTRUYÓ UN NEGOCIO EN SANTA ROSA

**CORRIENTES.** Por causas y en circunstancias que se investigan se produjo un incendio en una panadería ubicada en el barrio La Merced, propiedad de un hombre mayor de edad.

El fuego posteriormente y tras un arduo trabajo realizado por bomberos Voluntarios fue sofocado, resultando a consecuencia del siniestro solo daños materiales y elementos inherentes al rubro que se desempeña.

## DECOMISAN PANIFICADOS EN SUPERMERCADO COTO

**MAR DE AJÓ.** En un operativo realizado por inspectores del Ministerio de Salud se decomisaron 1257 kilos de alimento. Específicamente durante el operativo se decomisaron: 850 kilos de panificados crudos congelados que se encontraban a una temperatura de 1,3 grados cuando deben estar almacenados a 18 grados bajo cero; 41 kilos de tortas, deben estar a 12 grados bajo cero y se encontraban a 1,3 grados; 9 unidades de postres en estado líquido por la temperatura inadecuada; 236 kilos de carne, sobre todo pescados y mariscos.

En estos casos todos los alimentos se encontraban en una misma cámara de refrigeración, lo que significa que, además de no respetar la temperatura para la conservación y romper la cadena de frío, estaban mal almacenados, mezclado lo crudo con lo listo para consumir, con posibilidad de contaminación y producción de bacterias. Esta cámara es la de productos congelados, que debe estar siempre a temperaturas bajo cero.

**Fabián Calo**

Servicio técnico de hornos rotativos, amasadoras rápidas y para toda la línea de panificados y afines

**COMPRA y VENTA**

15-3109-4733

El operativo fue realizado por la Subsecretaría de Control Sanitario, a cargo de Silvia Caballero, en conjunto con el Municipio de La Costa. Los alimentos decomisados fueron desnaturalizados, es decir destruidos, compactados y enviados a disposición final.

## MENORES DE EDAD TRABAJANDO

**ENTRE RÍOS, Villaguay.** En oportunidad de realizarse una inspección de rutina en una panadería se encontró un menor de 15 años trabajando, además de detectarse personal no registrado.

El local no contaba con las planillas de asistencia diaria, se labró el acta correspondiente y se dio intervención a la Policía, haciéndose presente en el comercio por parte de la fuerza de seguridad una funcionaria sumariante de la División de Minoridad y Violencia Familiar, quien se hizo cargo del menor para proceder a trasladarlo y devolverlo como corresponde a sus familiares.

## SE LLEVARON LA HARINA

**SGO. DEL ESTERO.** Más de trescientas personas de Garza, Lugones y parajes

cercanos, se llevaron miles de kilogramos de harina, luego de que un camión que transportaba el alimento, volcara sobre la ruta nacional 34.

El accidente de tránsito sucedió en el departamento Sarmiento cuando el Scania con acoplado, cargado con 30 toneladas de harina, circulaba desde Rosario hacia la provincia de Tucumán. Era conducido por Marcelo Pérez (44 años).

El conductor perdió el control del rodado, el chasis volcó y perdió sobre la ruta y la banquina los inmensos bolsones de harina que transportaba.

Personal de la Subcomisaría de Garza y de Vial 5 comprobaron que el conductor, milagrosamente, sólo había sufrido lesiones leves. Al conocer la noticia, más 300 personas, con carretillas, bolsas, tachos y vehículos se trasladaron hasta el lugar y esperaron pacientemente hasta la tarde, ocasión en la que se dio el visto bueno para que la gente se llevara la harina que no pudieron traspasar a otro camión de la empresa. En pocos minutos se llevaron miles de kilo





# 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.





# RECOMPOSICIÓN SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES DEL INTERIOR DEL PAÍS

Tendrá vigencia a partir de enero hasta el 31 de octubre del 2012

En la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, se realizó una reunión entre la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (F. A. U. P. P. A.) representada por los señores Abel Frutos, Miguel Rodríguez, Ángel García, Enrique Durán y la señora Eva Merele en calidad de paritarios y la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F. A. I. P. A.), representada por los señores Rubén Salvio, Luis Benito, Enrique Baudino, Martín Petrocelli, Raúl Santoandre y Dante Cauvet y el organismo de contralor la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, en la figura del Sr. Roque Francisco Villegas.

Las partes arribaron a un nuevo "Acuerdo Colectivo" aplicable para todos los trabajadores comprendidos en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 478 / 2006, a través del cual en su primera cláusula se pactó una Recomposición Salarial en dos etapas que se reflejan en las escalas salariales.

Además se acordó Fijar el pago de un "Plus Extraordinario", de carácter no remunerativo y por única vez que

asciende a la suma de \$200,00 (Pesos doscientos) que se abonará en una cuota a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de enero del 2012.

Cabe resaltar que el presente Acuerdo Salarial tiene vigencia desde el 1ª de enero del 2012 hasta el 31 de octubre del 2012.

## NUEVOS SUELDOS PARA LOS TRABAJADORES DEL CCT 478/2006

Enero a Junio 2012

<i>Categoría</i>	<i>Básico</i>
<b>Oficial.....</b>	<b>\$3.335,00.-</b>
<b>Medio Oficial.....</b>	<b>\$3.041,00.-</b>
<b>Ayudante.....</b>	<b>\$3.006,00.-</b>
<b>Peón.....</b>	<b>\$2.962,00.-</b>
<b>Cajero/a.....</b>	<b>\$3.041,00.-</b>
<b>Dependiente.....</b>	<b>\$2.981,00.-</b>
<b>Repartidor.....</b>	<b>\$3.041,00.-</b>

Julio a Octubre del 2012

<i>Categoría</i>	<i>Básico</i>
<b>Oficial.....</b>	<b>\$3.733,00.-</b>
<b>Medio Oficial.....</b>	<b>\$3.408,00</b>
<b>Ayudante.....</b>	<b>\$3.365,00.-</b>
<b>Peón.....</b>	<b>\$2.311,00.-</b>
<b>Cajero/a.....</b>	<b>\$3.408,00.-</b>
<b>Dependiente.....</b>	<b>\$3.335,00.-</b>
<b>Repartidor.....</b>	<b>\$3.408,00.-</b>

**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 MAMPOSTERIA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: **4693-0555**

**ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA**

ZONA LITORAL: 03482-15-416095

# PASTELEROS FIRMARON ACUERDO SALARIAL

Ante la proximidad de la realización de un "escrache" en las puertas de los establecimientos más renombrados y de algunos comercios representantes de las cámaras del sector, finalmente hubo un acuerdo salarial entre la patronal y los trabajadores Pasteleros

El Sindicato de Trabajadores Alfajeros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros suscribió ayer un convenio con la Asociación de Industriales Panaderos, Confiteros y Afines, con las confiterías más representativas del sector y con el Centro de Industriales Panaderos, que puso fin al diferendo originado a raíz de un reclamo de aumento salarial formulado por la entidad sindical.

El acuerdo contempla un incremento del 13% con vigencia entre el 1 del corriente y el 30 de junio venidero dividido en 3 etapas: 5% no remunerativo en enero; 4% no remunerativo en marzo y 4% no remunerativo en mayo.

Se dejó constancia de que cualquier aumento salarial que se produzca durante 2012, sea por vía legal o convencional, o aumento del salario mínimo vital y móvil, en el orden nacional, provincial o municipal, será absorbido hasta su

conurrencia con el 13% de incremento otorgado en la víspera. Asimismo se convino que el 5% de aumento de enero pasará a ser remunerativo a partir del mes de julio venidero y que el restante 8% se mantendrá como no remunerativo.

Carlos Gabriel Presti, apoderado de las confiterías más representativas del sector, manifestó por su parte que "si bien a nivel nacional los sueldos se van a empezar a negociar a partir de marzo, a nivel local, como la paritaria había vencido en diciembre, tuvimos que acordar ahora; a pesar de que ambas partes quedaron satisfechas, admitimos que, al no saberse cuál va a ser la inflación real, la situación es un poco complicada; el aumento es del 13% pero la incidencia en los sueldos será de un 15% ya que a partir de enero se incluirán en el básico aumentos no remunerativos que se otorgaron el año pasado", explicó.

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




**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

**Burner®**




**HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS**

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

## !!! UNA TEMPORADA EXCELENTE !!!

*Panaderos de todo el país visitaron el Partido de la Costa y volvieron más que conformes con la atención recibida por parte de los encargados de turismo y de los panaderos de la zona*



Costa del Este, Santa Teresita y San Clemente; la Feria de las Colectividades realizada en Mar de Ajo, Mar del Tuyú y San Clemente; los circuitos maratónicos en Costa del Este y Costa Esmeralda; el Showbol y el Mundial de Fútbol Playa en Mar de Ajo como así también las visitas guiadas gratuitas.

Los panaderos no podían estar ajenos a este importante crecimiento y desde todos los lugares de la Argentina acudieron a disfrutar sus merecidas vacaciones en esa localidad.

Fueron muchísimos los comentarios que hemos recibido en los cuales resaltan el crecimiento de esa zona turística y se agradece la excelente atención brindada por los colegas de la zona.

El Centro de Panaderos del Partido de la Costa puso a disposición números especiales de teléfonos con el único fin de atender a sus colegas del interior y eso fue más que agradecido. Esa fue una forma de estrechar lazos y de mostrar al país el crecimiento sostenido de esa institución tanto en lo gremial



Sr. ABEL RODRÍGUEZ (Pte. del CIP de La Costa)

como en la calidez humana.

El Partido de La Costa se convirtió en uno de los principales referentes turísticos del país. Al respecto, el Intendente Juan Pablo de Jesús aseguró que el hecho de que la ocupación hotelera haya alcanzado el 80% con picos localizados del 100% durante los fines de semana y que la ocupación inmobiliaria supere el 85% con un aumento del 4% respecto al año anterior se debe a "un trabajo intenso y programado de inserción turística de La Costa en todo el país con el respaldo de nuestra presidenta, Cristina Fernández de Kirchner", dijo el intendente y reiteró que "el objetivo es que nuestro distrito sea el primer destino turístico."

Más de un millón y medio de personas eligieron el Partido de la Costa para veranear. Eso no es casual, se debe a la constante inversión en infraestructura dentro del distrito, a la importante promoción turística y a la seguridad brindada.

A lo mencionado anteriormente debemos agregar también que los turistas disfrutaron de espectáculos gratuitos y al aire libre como los recitales de Rock y Arena y Folk Arena, el Festival de la Danza y el Mar con Iñaqui Urlezaga y el Ballet Internacional de La Costa realizado en Mar de Ajo,

## LESAFFRE: NUEVO DIRECTOR DE LA DIVISIÓN PANIFICACIÓN PARA AMÉRICA LATINA

**El Grupo, líder mundial en la fabricación de levaduras, confirmó además otros nombramientos en cargos directivos para América Latina y Europa**

El **Grupo Lesaffre**, líder mundial en fabricación de levaduras, que acaba de invertir en la Argentina un millón y medio de dólares en el mejoramiento de su planta fabril, nombró a **Vincent Saingier** como **Director de la División Panificación para América Latina**.

El nuevo director, de 42 años, trabaja en la empresa desde 1992, cuando se inició como responsable técnico en España. Antes de ser elegido como director de Panificación Overseas en 2009, ocupó distintos puestos en producción y la dirección general en Hungría, Italia, China y Francia. Este nombramiento se suma a otros realizados a nivel mundial en distintas áreas de la compañía como los de:

**Hervé Bolze**. Director y coordinador comercial en Panificación, trabaja en **Lesaffre** desde 1985, se instaló en México cinco años después para asumir primero la dirección comercial y de marketing de América Latina, luego la del continente americano y por último la de América Central.

**Paolo Rossi**. Director de nutrición y salud, luego de ser director general de **Lesaffre** para Italia y la región de Europa Occidental.

**Emmanuel Lorette**. Director de Panificación para Europa. En **Lesaffre** desde 1995 ocupó los cargos de coordinador de compras, director General en Marruecos y Polonia, antes de ser nombrado director de la región de Europa Central en 2008.

Con estos nombramientos, **Lesaffre** fortalece su equipo de trabajo a nivel mundial, al servicio de la industria de la panificación.



Vincent Saingier

**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

Logre la mejor

**Ghantilly**

**Crema**

**"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



# RESPUESTA DE LA F.A.I.P.A. A LA RESOLUCIÓN DE LA AFIP QUE FIJA CANTIDAD MÍNIMA DE TRABAJADORES EN PANADERÍAS

Bs. As 9 de Noviembre 2011.-

Administrador Federal  
De Ingresos Públicos  
Ricardo Echegaray

De nuestra mayor consideración:

Atento al denominado Índice Presunto de Trabajadores implementado recientemente por la AFIP con relación a las panaderías, pese a las distintas consideraciones que se realizaron a ese Organismo en oportunidad de las dos reuniones llevadas a cabo por el mismo con participación de la FAIPA y otras entidades, creemos necesario manifestar nuestra total disconformidad con dicha Resolución.

Tal como le comunicáramos en su momento a los funcionarios de la AFIP y más allá de las consideraciones conocidas efectuadas por esa Repartición con relación al porqué de la fijación de este Índice Presunto de Trabajadores, sujeto por otra parte a los recursos administrativos y/o remedios legales a que hubiera lugar, atento al principio de supremacía de la realidad creemos conveniente que dicho Índice Presunto contemple esa realidad y no que sea sujeto a eventuales posteriores rectificaciones.

Nuestra Federación, como entidad nacional que es y conocedora de la realidad del interior profundo de nuestro país, entiende y reitera que cualquier cuestión -inclusive los índices presuntos de la AFIP- deben tener un sustento fáctico que tenga efectiva relación con la envergadura de las panaderías argentinas y esa realidad es claramente distinta de la determinada en la Resolución cuestionada.

Atento a lo manifestado oportunamente y dado que de las distintas encuestas propias realizadas, a partir de los datos en cuanto a microempresas existentes, de los suministrados por nuestras Entidades asociadas, del relevamiento de área créditos de la Institución y asimismo tomando como base los distintos índices de consumo y de harina y de empresas, y los del propio Convenio Colectivo de Trabajo, podemos tomar como conclusión que **la mayoría de los establecimientos argentinos (en un 70 a 80%) trabaja con un plantel de cuatro a cinco trabajadores como máximo tomando en cuenta producción y venta**. En muchos casos se trabaja con un plantel menor (tres personas) porque además laboran el dueño y su esposa y cabe considerar asimismo que se ha tomado en cuenta al establecer los índices salariales una cantidad base de cuatro trabajadores y una producción de 200 kilos de harina diarios.

Existen de un 10 a un 20% de establecimientos que pueden tener entre cinco y diez trabajadores y el restante 10% más de diez.

Con lo expresado vemos que en lo referente a establecimientos elaboradores de pan y con venta directa en sus mostradores y eventualmente con distribución de sus productos, **el índice estimado no debe ser mayor a los cuatro trabajadores**.

Obviamente que si frente a lo no presentación del F. 931 o a deficiencias en el mismo y si la AFIP contara con elementos que presuntamente pudieran indicar otra cosa (como por ejemplo cantidad de harina consumida tomando en cuenta un índice de un empleado cada 120 kilos de harina) se deberá ampliar la base presunta señalada.

Y, por otra parte, se debe entender claramente que también desde esta Federación, se persigue el llamado empleo en negro y prueba de ello lo dan la numerosas INSPECCIONES surgidas por denuncias efectuadas personalmente al Ministerio de Trabajo de Nación y los

constantes reclamos en tal sentido y a su vez las campañas de distinto tipo, en la que también se denuncia permanentemente ese flagelo social, porque además y entre otras cosas significa una clara competencia desleal, si lo miramos desde un punto de vista económico.

Pero no por ello dicho reclamo pretende instalar una verdad absoluta en la que, contrariando el principio rector de la inocencia, todas las panaderías son infractoras mientras no demuestren lo contrario. Esto, no debe ser así.

Por ello, nos vemos en la necesidad de cuestionar severamente lo dispuesto, ya que pese a que se nos convocó a participar y a aportar nuestras ideas y/o propuestas, se terminó en definitiva haciendo lo mismo que había inicialmente presentado la AFIP, sin ningún tipo de corrección.

Este cuestionamiento nos lleva a solicitar la suspensión de dicha Resolución en lo pertinente, por cuanto consideramos que la misma no ha de servir al fin propuesto (la de un blanqueo) sino a una verdadera caza de brujas, y la adecuación de la misma a la realidad (la única verdad es la realidad) y la declaración concreta que dicho índice sólo será tomado en cuenta como último recurso por parte de la AFIP y no como medio involuntario de coerción, para así llevar tranquilidad a miles de pequeñas y microempresas panaderas que luchan a diario por subsistir decorosamente y que no se merecen ser sometidas al desconcierto sobre cómo serán tratadas por una eventual INSPECCIÓN en lo sucesivo.

Cabe señalar que ya se han escuchado distintos rumores por parte de algunas entidades que denuncian que su agencias locales, han prometido salir a hacer INSPECCIONES a partir de dicha Resolución, como si la misma significara una verdadera herramienta de dominación.

Entiendo haber planteado lo más claramente posible esta inquietud, y a la espera de poder tratar la misma con la seriedad del caso con los funcionarios que corresponda lo saludamos a Usted atentamente.

**ARMANDO NATALE**  
(Secretario)

**RUBÉN SALVIO**  
(Presidente)



**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)



**INDUSTRIAS Zunino** Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Les desea Felices Fiestas.

Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Ind. Gral. Belgrano (3100)  
Paraná Entre Ríos Argentina - (54-0343) 4301026 / 27 / 19  
[Info@industriaszunino.com](mailto:Info@industriaszunino.com) - [www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

BUREAU VERITAS  
HORNOS CERTIFICADOS

EL FIN DE UNA POLITICA QUE SE INICIO EN 2007, PERO QUE YA NO TENIA EFECTO EN EL MERCADO

## EL PAN "OFICIAL" A \$ 2,50 EL KILO ERA MUY DIFÍCIL DE ENCONTRAR

El necesario ajuste de las cuentas públicas obligó a Guillermo Moreno a desmantelar parte importante del relato oficial. Con el cambio de año decidió dejar de subsidiar a los productores de pollos y harina de trigo, que de todas maneras ya habían liberado prácticamente todos sus precios al consumidor y colaboraban casi testimonialmente con el mito de los alimentos baratos para "la mesa de los argentinos". Con esta decisión, en definitiva, el secretario de Comercio ya no podrá comprar el pan a 2,50 pesos por kilo a la vuelta de su casa, como él mismo dijo.

Avícolas y molinos harineros se enteraron antes de fin de año de esta decisión, que permitirá que el Estado ahorre unos \$ 3.000 millones que el Presupuesto 2012 otorgó a Comercio Interior para este tipo de compensaciones. El poderoso funcionario confirmó la noticia a los supermercadistas.

El régimen nació en 2007 y estuvo a cargo de la ONCCA hasta su disolución, en marzo pasado. En estos años se subsidió la producción de carne bovina de feed lot, el aceite, los cerdos y los subproductos del maíz. El sistema, ya en manos de Moreno, sobrevivía con pagos cada vez menores a la



harina y los pollos. En total, el Estado gastó cerca de \$ 11.000 millones para asegurar alimentos baratos a la población. Pero en todos estos rubros los precios reales se multiplicaron. El precio del pan, en rigor, hoy promedia

los 10 pesos.

Curiosamente, el anuncio cayó bien entre los sectores todavía beneficiados, pues Comercio Interior venía acumulando deudas con las empresas. La ONCCA dejó un millonario pasivo de \$ 2.000 millones, que Moreno no saldó. Al hacerse cargo, el secretario comenzó a pagar solo 30% de lo que establecían las reglas. Pero los molinos cobraron solo cuatro meses y las avícolas apenas tres, sumando otro semestre de deudas.

De todos modos, los efectos de esta costosa política en la "mesa de los argentinos" ya eran casi nulos, pues el pan de \$ 2,50 era inhallable y otro tanto sucedía con los pollos a precios populares. El único lugar bien abastecido era el Mercado Central, bunker de Moreno y donde el INDEC toma muchos precios de la canasta básica.

Fuente: [www.ieco.clarin.com](http://www.ieco.clarin.com)



*El intendente de Azul, José Inza –acompañado por la subsecretaria General y de Modernización Laura Kolman– recibió a integrantes del Sindicato Obreros Panaderos*

### EL INTENDENTE DE AZUL SE REUNIÓ CON MIEMBROS DEL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS

*Filial Azul, encabezados por su secretario General Pedro Guardia.*

*En principio, los sindicalistas le expresaron al jefe comunal el apoyo del gremio a su gestión.*

*Asimismo, entre otros temas abordados en la reunión, le solicitaron que el Municipio articulara –dentro de sus*

*posibilidades– con el Consejo Escolar para que en las licitaciones de éste vinculadas con la provisión de elementos de panadería, se considere a la hora de la elección del adjudicatario que el mismo tenga las habilitaciones correspondientes y al personal en regla.*



**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

**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

**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>

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

**PRODALSA** REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

DISTRIBUIDOR DE:

**Gel+Brix**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

**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**



## CONDENARON AL ABUSADOR DE LA HIJA DE CORRADINI



**CORDOBA.** La Justicia condenó a 7 años y 8 meses de prisión al ex investigador privado que actualmente es pareja de Mercedes Segala, la viuda de Héctor Corradini. El hombre fue encontrado culpable de abuso sexual sin acceso carnal agravado y continuado y amenazas en perjuicio de la hija del panadero y la viuda en una causa paralela a la del asesinato. Vicente Oscar Díaz, fue contratado por Segalá tras el asesinato de su esposo ocurrido en barrio Los Naranjos de la ciudad de Córdoba.

Esos hechos ocurrieron en el período en el cuál la viuda de Corradini estuvo detenida como presunta cómplice del homicidio. Durante los tres años que la mujer estuvo presa la tenencia de los hijos menores fue responsabilidad de la abuela materna. Aún así durante varios períodos ellos debieron convivir con Díaz. La sentencia deja en muy mala posición a Segalá, ya que su hija dijo que ella conocía lo que estaba pasando pero le dijo que “lo ocultara”.

## ROBOS EN DOS PANADERÍAS

**MENDOZA.** Un grupo de malvivientes se metió en una panadería ubicada en Chacras de Coria, en Luján de Cuyo, después de romper una pared. Los dueños observaron que una pared de durlok estaba con un agujero. Sustrajeron la caja registradora con 500 pesos en efectivo.

El otro atraco sucedió a las 11 en una panadería de la calle Cervantes al 500 de Guaymallén. Allí, un hombre ingresó y tras sacar un arma de fuego, amenazó a la empleada del local identificada como María Noel Amoretti, de 21 años. El ladrón escapó del lugar con dinero. Luego, tras un operativo en la zona, efectivos policiales individualizaron al sujeto en una bicicleta y fueron tras él. En la persecución, el sospechoso disparó contra los efectivos durante su huida.

## ASALTAN PANADERÍA DE LOS HORNOS



**LA PLATA.** Una panadería de 66 y 136 fue asaltada a mano armada por un sujeto que se movilizaba en una motocicleta y huyó con 200 pesos y logró evadir el cerco policial.

El episodio ocurrió en momentos en que la empleada se disponía a bajar la persiana, tras cumplir el primer turno laboral. “Pero llegó un pibe en una moto, se bajó, entró y de repente sacó un arma”, comentó Melisa Nievas (26), compañera de la víctima.

La panadería “Le Creme” está en Los Hornos hace más de veinte años, más allá de los sucesivos cambios de dueños. “Desde que estoy trabajando, hace cuatro años, éste es el segundo robo que sufrimos”, aseguró Nievas.

## UN PAN DULCE PARA CAMUFLAR UN ARMA



**COLOMBIA.** La policía incautó una pistola 7.65 que iba dirigida a Carepa, Municipio del Urabá Antioqueño. Lo curioso del caso es que la pistola iba camuflada en un “inofensivo” pan dulce redondo y fue detectada en el detector de rayos x del Aeropuerto Olaya Herrera.

El tráfico de armas entre Medellín y Urabá es permanente por lo que la Policía está al tanto de las novedades que se utilizan.

## SE LLEVAN 8.000 PESOS DE LA RECAUDACIÓN

**COMODORO RIVADAVIA.** La panadería “Barile”, ubicada en Cámpera y Polonia, del barrio San Cayetano y ya asaltada en otras ocasiones, volvió a ser blanco de la inseguridad y esta vez se llevaron un botín de alrededor de 8 mil pesos.

De acuerdo a los dichos de la cajera un joven bien vestido se asomó en la puerta pidiendo entrar y como su apariencia no levantaba sospechas, la empleada accionó el portero eléctrico para que ingresara. Sin embargo, detrás de él repentinamente apareció un segundo hombre que con una forma particular de hablar intimidó a la cajera y exigió la recaudación.

**UN RECORD  
LAMENTABLE: 189  
ASALTOS**



**SAN FERNANDO.** El local la panadería El Paraíso está ubicada en la calle Juan B. Justo, en San Fernando.

Los dueños sostienen que muchos atracos son cometidos por delincuentes del barrio y, si bien contrataron un servicio de cámaras de seguridad, los malvivientes igual siguen robando, a pesar de quedar "escrachados".

En torno a las denuncias realizadas en sede policial, se indicó que ya se hicieron reclamos, aunque explicaron que hay un problema de jurisdicción, porque la panadería se ubica en

una zona que limita las áreas correspondientes a seccionales de Tigre y San Fernando.

**SEIS JÓVENES ASALTAN  
UNA PANADERÍA**

**MAR DEL PLATA.** Seis jóvenes, entre ellos cuatro menores, fueron detenidos por la policía luego de cometer un robo en una panadería de la ciudad balnearia. Fueron acusados de haber cometido el robo a la panadería "María Pía", ubicada en Juan B. Justo al 5000, propiedad de Carlos Domínguez.

Los jóvenes ingresaron al comercio con un arma de fuego y una cuchilla con fines de robo y asaltaron a los presentes alzándose con el dinero sustraído, tres teléfonos celulares y una cadena de oro.

La policía logró recuperar la totalidad de los elementos sustraídos y además incautó una cuchilla de aproximadamente 25 centímetros, un revolver calibre

22 largo, con dos cartuchos percutados y dos sogas.

**ROBABA UNA  
PANADERÍA Y BALEÓ AL  
CÓMPLICE**

**MENDOZA, Guaymallén.** Los delincuentes arribaron al local de Roca al 3.900, uno de ellos comenzó a amenazar a las mujeres y el dueño del lugar (Privelé), que observó la situación, salió en defensa de sus empleadas armado con un palo. Al parecer, el ladrón que estaba fuera se sintió intimidado y comenzó a disparar al aire. Los ruidos alertaron a su compañero, quien de inmediato ingresó y continuó con la seguidilla de disparos.

Como consecuencia de la balacera, Privelé sufrió una herida en su brazo, mientras que uno de los ladrones también fue herido.

Huyeron del lugar y la policía los busca intensamente.

**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

**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



- ¿Mamá, la estufa tiene dientes?
- No, hijo.
- Entonces, el abuelo se prendió fuego

Llega un señor y le pregunta a su mujer:

- ¿Hiciste café?

Y responde la mujer:

- No, hice verde, pero ya estoy mejor.

Un pelado que pasa por la calle se cruza con un jorobado y le dice burlándose:

- ¿Qué llevas en la mochila?

A lo que el jorobado le contesta:

- ¡Tu peine tarado!

- ¡Mamá, mamá, en el colegio me estaban pegando una paliza!

- ¿Y te has vengado, hijo?

- ¡Sí, ma...! ¡Si no me vengo, me matan!

- ¿En qué se parecen los hombres a las medias?

- En que sólo sirven para meter la pata.

- ¿Cómo se dice hazme reír en Árabe?

- Hasmejaja.

- ¿Cómo se dice comida rápida en Chino?

- Yatá.

Dijo el capitán:

- ¡Suban las velas!

Y abajo se quedaron a oscuras.

Dijo el capitán:

- ¡Todos al cuarto de máquinas!

Y Máquinas durmió en el pasillo.

- ¿Qué le dijo una banana a la gelatina?

- Todavía no me desnudo y ya estas temblando.

Dice un ciego: ¡Veo sombras!

Dice un sordo: ¡Oigo pasos!

Dice un rengo: ¡Sea quien sea, lo cagamos a patadas!

- ¿Cómo se dice lluvia en Árabe?

- Tevamoja.

Sólo hay dos palabras en el mundo que te abrirán muchas puertas. Tire y empuje.

El taxista dijo:

- No cabe duda.

Entonces, duda se fue caminando.

- ¿Qué hace un loco gateando en el supermercado?

- Buscando precios bajos.

- ¿Cuál es el mejor remedio para un ataque cardiaco?

- Taparse los ojos, porque ojos que no ven corazón que no siente.

- Me puse el pantalón de Rayitas...

- Y Rayitas se quedó en calzoncillos.

Le pregunta el niño a su madre:

- Mamá, ¿Mi abuelita es fosforescente?

- No hijo.

- Ah, entonces se está electrocutando.

- ¿Qué es una vaca loca?

- Un toro con bolso.

- Perdón, ¿la calle Caldera? Es la que viene.

- No...

- Ah! entonces, la espero.

Era un tipo tan feo, tan feo, tan feo, que cuando nació vino la cigüeña dos veces: La primera para dejarle, y la segunda para disculparse.

## Receta: Catarinas de jamón y queso

### Masa:

Ingredientes	Cantidad
Línea de Plata - Premezcla Croissant	1.000 g
Harina	1.000 g
Agua	1.000 g
Línea de Plata - Kolaroma Vainilla	10 g
Virgen - Levadura Fresca	40 g
Jamón y Queso	c/n



### Procedimiento:

- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, reservar el jamón y el queso, y amasar hasta formar una masa lisa y sedosa.
- Sobar bien la masa y estirar en el torno.

### Hojaldre:

Ingredientes	Cantidad
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	700 g



### Procedimiento:

- Colocar la margarina en la mitad de la masa y cerrar formando un sobre.
- Pasar por sobadora hasta que la masa tenga un espesor de 5 mm.
- Darle cuatro vueltas dobles con un descanso de 15 minutos entre cada vuelta.
- Dejar descansar nuevamente y estirar hasta llegar a un espesor de 7 mm aproximadamente.
  - Cortar rectángulos de 4 x 7 cm y colocarle en el centro el jamón y el queso.
  - Cerrar como si fuera una vuelta simple (con el cierre hacia abajo) y espolvorear la masa con queso rallado.
  - Cocinar en el horno a una temperatura entre 180 y 200 °C por espacio de 15 minutos.



# INDUSTRIALES PANADEROS



## PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Cel: 15- 3679-3128

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

facebook

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

\* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740

\* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Panadería mecánica en actividad con toda la maquinaria. Zona Canning. Muy buen ingreso mensual. Transfiero por viaje. Tel.: 15-6094-8436 / 4295-6891. Sr. Sebastián.

\* **VENDO** fondos de comercios (2), Zona Tristán Suárez:  
 1º- Panadería, Confitería, Fábrica con maquinarias, incluye locales mostradores y reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confitería, Cafetería y Buffet, frente a 4 colegios. Para mayor información comunicarse al 15-3323-1034, Sra. Silvia.

\* **NECESITO** alquilar o comprar un fondo de comercio con vivienda. Preferentemente en zona, oeste, capital, o noroeste. Tel.: 4485-5523 / 15-3144-2196 - Sr. Pedro.

\* **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg. (reacondicionada a nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740



**Damián Benitez**  
**156-0920-8707**  
**167\*240**



**COMBO PANADERO:**

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Amasadora Siam de 4 bolsas.
- Equipo armadora-cortadora.

**Total \$38.000**

**REPARADAS A NUEVO:**

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Sobadoras pasteleras 450mm.
- Amasadoras Siam de 2, 4 y 6 bolsas.
- Amasadora convencional c/mando de 40 kg.
- Batidora a muñeco.
- Equipo armadora y cortadora Argentinal.



**COMBO PASTELERO:**

- Sobadora pastelera de 450mm.
- Amasadora de 40kg.
- Batidora.

**Total \$ 14.000**



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

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



# 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 Güiraldes"

Apasionado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



# 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)