



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

INDUSTRIALES PANADEROS

" La Revista de los Panaderos "



AÑO 7 - Nº 38 - Abril del 2012



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

*Fabricamos las tradicionales bandejas blancas
de cartón de 1^{er}, que ud está buscando para
masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.*

*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



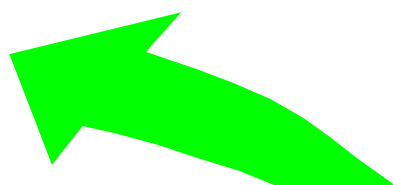
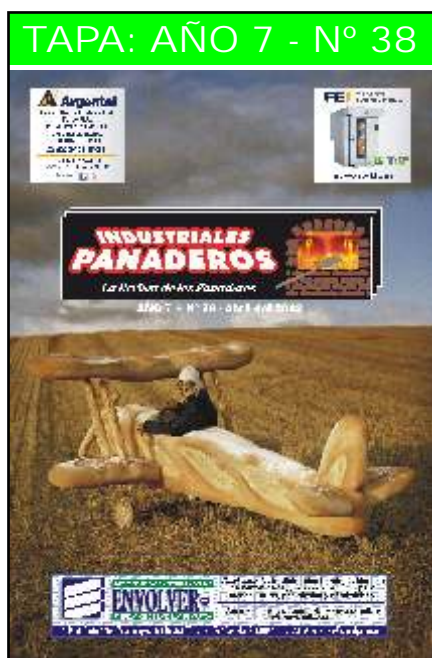
www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar

AÑO 7 - N° 38
ABRIL DEL 2012

La Revista de los Panaderos



EN ESTE NÚMERO...



SCHEPENS	4
CIP LA COSTA	6
BOLSAS BIODEGRADABLES	8
UNA PANADERÍA CON ARTE	9
GALLETITAS	10
C.I.P. DE BERAZATEGUI	12
HUMOR	13
SAYOS AMOBLAMIENTOS	14
AGRUPACIÓN DE LANUS	16
SUELDOS DEL MES DE MARZO	17
MUNDIAL DE PANADEROS	18
VI-LU AMOBLAMIENTOS	22
SINDICATO ALTE. BROWN	24
NOTICIAS DEL INTERIOR	26
PAN A \$3.50	28
BRITO HNOS.	30
NOTICIAS DE BUENOS AIRES	34
HARINAS PARA CELÍACOS	36
HUMOR	37
GALE AMOBLAMIENTOS	38
NOTICIAS INTERNACIONALES	40
POLICIALES	42
RECETA DE CALSA	45
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.

Director/Propietario: Fabio Videla, Ofic.: 11-2045-1690

Publicidad: Alejandra I. Belvedere, Cel.: 15-3679-3128

Web: www.panaderosargentinos.com

Mails: info@panaderosargentinos.com, elgremiopanadero@yahoo.com.ar



SCHEPENS
BAKING SYSTEMS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

INDUSTRIA ARGENTINA QUE SE EXPORTA

SCHEPENS es una empresa localizada en María Grande, provincia de Entre Ríos, Argentina. Especializada en la fabricación y comercialización de hornos rotativos y equipos en general para la industria de la panificación y es, al mismo tiempo, una organización que se adecua a la realidad competitiva y apertura económica en un marco de innovación tecnológica.

Su política de calidad se basa en la plena satisfacción del cliente, proporcionando productos acordes a los requisitos preestablecidos, enmarcados en la optimización de la calidad, reducción de costos y cumplimiento de plazos previstos. Su objetivo es la mejora continua a través del desarrollo humano y laboral.

Haciendo honor a su eslogan, SCHEPENS BAKING SYSTEM continúa sumando clientes en el exterior, llevando la industria argentina a diversos países del mundo.

Durante el último trimestre de 2011 SCHEPENS exportó el 40% de su producción a países como Bolivia, Uruguay y México, lo que hace prever que el 2012 superará el período anterior. Esto considerando que, durante los meses de enero y febrero del corriente, la producción de la fábrica se habrá destinado en su totalidad al mercado externo, con envíos a República Dominicana y Uruguay.



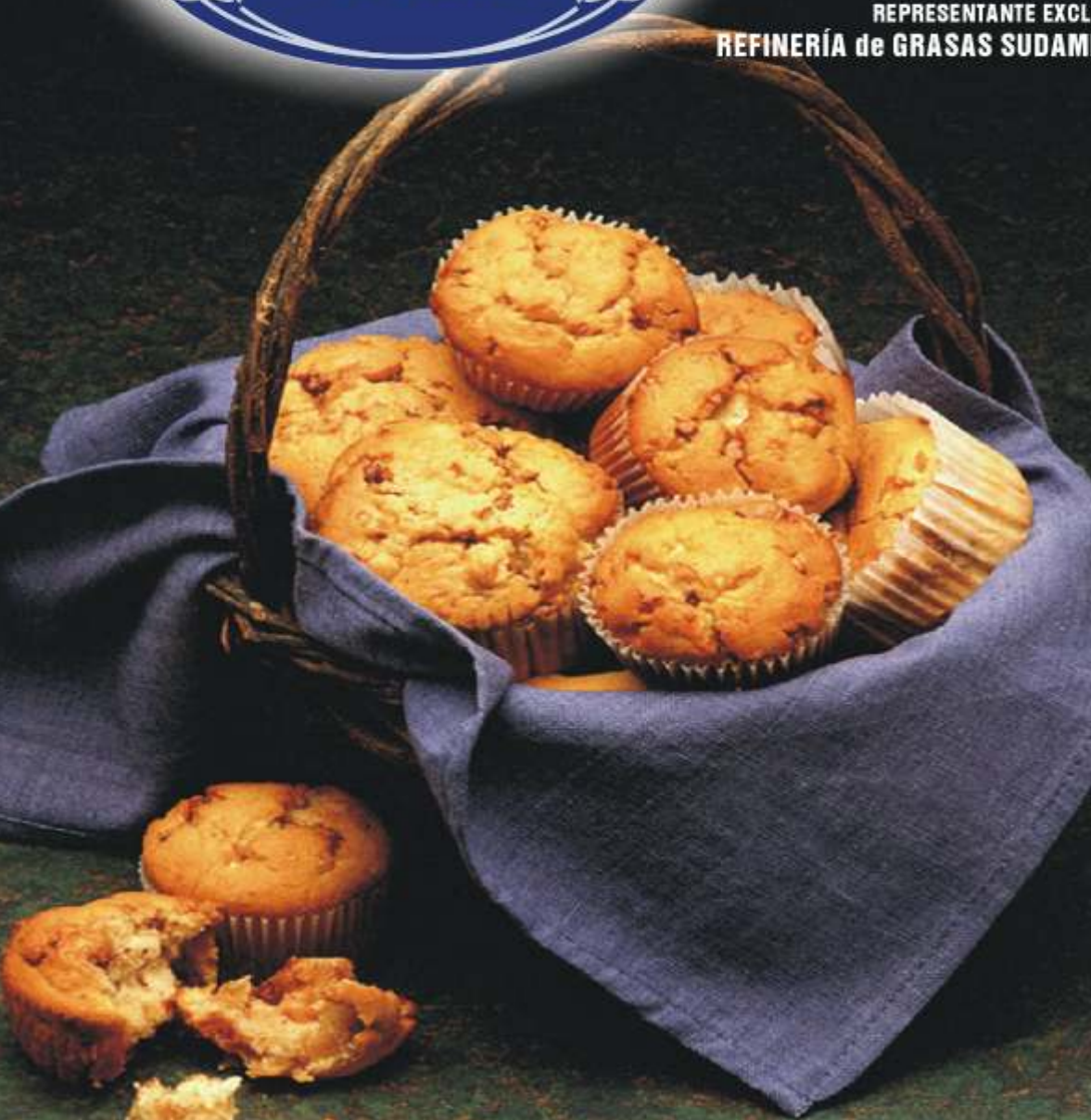
EMILSE PATERER
Comercio Exterior
SCHEPENS BAKING SYSTEMS
SCHEPENS SRL

Int. Varisco 703, María Grande (3133), E.R. - Argentina
Tel.: +54-343-4940240/ 4940706
Fax: +54-343-4940343
E-mail: comex@schepens.com.ar
Web: www.schepens.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



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

¡¡¡ LOS ESPERAMOS EN SEMANA SANTA !!! (del 5 al 8 de abril)



El Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y la Municipalidad del Partido de la Costa agradecen a todos los panaderos y visitantes en general, que han vacacionado en nuestro distrito.

Continuamos nuestro camino de crecimiento y durante esta temporada hemos recibido a más de 2.500.000 turistas que han disfrutado de los atractivos y bondades de cada una de las localidades de nuestro partido, de excelentes shows gratuitos y hermosos días de playa.

Nuevamente gracias y los esperamos en Semana Santa!!!



ABEL RODRÍGUEZ... el hombre que hizo posible el armado del Centro de Industriales Panaderos de Villa Gesell



VILLA GESELL no tenía a nadie que los represente y, por iniciativa de Abel Rodríguez, comenzaron a trabajar en conjunto para el armado de un Centro que represente los intereses de los panaderos de esa zona. Tomando como ejemplo la tarea realizada por la Comisión Directiva del Pdo. de la Costa y gracias a la incansable tarea de Abel el objetivo fue cumplido. En los próximos días visitarán la F.I.P.P.B.A. para asociarse y trabajar junto a la Costa por el bienestar de sus representados.

Gel+Brix

Acrecienta la apetitosidad en tartas,
facturas y todo tipo de repostería

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio
de Panificación

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar

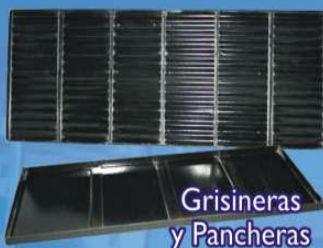


Gel+Brix

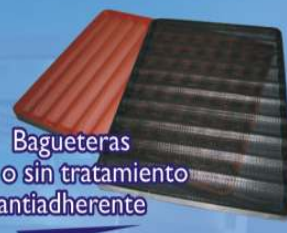


Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
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.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar

BOLSAS BIODEGRADABLES

*Por Gerardo Kondratiuk

EL INCREMENTO DEL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO COMO EMBALAJE Y ENVASE GENERALIZADO PARA EL TRANSPORTE Y CONTENCIÓN DE TODO TIPO DE BIENES Y PRODUCTOS, HA AUMENTADO CONSIDERABLEMENTE, MULTIPLICANDO SU NOCIVO IMPACTO AMBIENTAL

Las bolsas plásticas han invadido todos los paisajes, no existiendo lugar alguno donde no encontremos una de ellas o rastros de alguna de ellas, siendo un problema creciente su proliferación. En muchos casos son utilizadas como descartables dándoles una sola utilización generando de esta manera una masa de residuos no degradables que no se puede gestionar.



Es cierto que las bolsas de plástico son prácticas, limpias e impermeables, pero, no es menos cierto que el costo ambiental de esas bolsas es muy elevado. Esos plásticos, sea el polietileno o el polipropileno, son materiales no biodegradables, es decir que no se degradan en la naturaleza. Además el plástico es un derivado del petróleo, recurso no renovable y por lo tanto, a medida que se utiliza se extingue y aumenta su costo. Por ello es que, cada bolsa de plástico que se utiliza a diario tiene un alto costo medioambiental.

Este problema de la proliferación del plástico es creciente y los basurales y rellenos sanitarios no dan abasto para contener tanta cantidad de este tipo de material. Desgraciadamente, los plásticos no sólo se acumulan en tierra sino también en los cursos de agua y el mar, provocando daños irreparables.

“**LA BOLSA O LA VIDA**” suena a frase alarmista para concienciar a los ciudadanos de la necesidad de reducir el consumo de bolsas de plástico que utilizan en su vida diaria.

Por ello **LIDER PACK**, líder en el

aprovisionamiento de bolsas de plástico biodegradable a panaderías y confiterías, le ofrece la solución ideal para cuidar el medio ambiente y poder cumplir con la Ley 13.868.

Nuestras bolsas abordan este problema minimizando su impacto ambiental en cuanto a su utilización racional y reciclado, apuntando al reemplazo de las mismas por otros elementos menos

dañinos al medio ambiente.

Los productos comercializados por **LIDER PACK** están confeccionadas con plástico biodegradable, a base de polímeros de almidón o ácidos polilácticos que no contienen derivados del petróleo y que pueden transformarse en abono (compost).

Para evitar que una multitud de bolsas plásticas que escapan a su destino final en los basureros y rellenos sanitarios, sigan volando por los aires una vez desechadas, contribuyendo a ensuciar las calles, los paisajes, las playas y los mares llame al 4270-2222 o al 15-5414-8582. Lo asesoraremos personalmente.



Lider Packs.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Tel.: 4 2 7 0 - 2 2 2 2

Cel.: 1 5 - 5 4 1 4 - 8 5 8 2

Nextel 6 8 1 * 1 0 4 3



PANADERÍA "ARTE" SANAL

ASTURIAS, la primera panadería galería de arte del mundo, brinda un espacio artístico alternativo. Se encuentra en el corazón de Palermo Hollywood, en la esquina de Gorriti y Arevalo

En Asturias, el maestro panadero utiliza las mejores materias primas para lograr una definición de las palmeritas, panes, galletas, brownie, tortas y sándwiches de miga, que son una obra de arte, además de ofrecer un espacio de exposiciones.

Los amantes de esta disciplina, elaboran delicias para los clientes se rindan ante la tentación de probar algo rico en algún momento del día. Pocas veces nos preguntamos como logran obtener, con ingredientes tan distintos y combinaciones elaboradas, sabores deliciosos que producen

explosión de felicidad en nuestras bocas, con tan solo un mordisco. Seguramente cada uno de estos productos ha sobrevivido al paso del tiempo y esta lleno de trabajo, dedicación y paciencia.

Lo asombroso de este espacio es poder disfrutar del lujo de confituras extremadamente deliciosas y ricas de la panadería con las pinturas y dibujos de reconocidos artistas plásticos del Barrio de Palermo.

Gastón, el alma máter de la "**Panadería y Confitería Asturias**", apostó siempre al arte como vehículo de comunicación con los



Ilustración de Leon Trotsky que se encuentra en la Panadería

vecinos. Una fusión divertida y relajada en un espacio para disfrutar comprando alimentos sanos y ricos, para los golosos y para los interesados en el arte, es una opción muy interesante.

Fuente: www.puntobiz.com.ar

 **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



LAS GALLETITAS DOMINAN LA DIETA LOCAL

En la Argentina se comen 10 kilos per cápita al año, récord en América. La gran demanda lleva a las grandes marcas a invertir en mayor producción y a los panaderos a reflexionar muy seriamente si conviene seguir perdiendo mercado de ventas

El país del colectivo, el dulce de leche y el tango bien podría ser llamado, además, el de las galletitas. En la Argentina se comen por año, 412.000 toneladas de este producto y su consumo per cápita alcanzó en 2011 los 10 kilos, una marca gastronómica que la ubica en la cima de América y es sólo superada por algunos países europeos, como Holanda o Bélgica, con 15 kilos por persona al año.

El sector mueve \$ 4.200 millones anuales en ventas según un estudio de la consultora IES. Con exportaciones por US\$ 358 millones en 2011 el segmento tiene un superávit comercial de US\$ 221 millones; lo que no es un dato menor en tiempos en los que desde el Gobierno se priorizan las divisas.

La galletitería atrae inversiones y nuevos jugadores a un mercado dominado por Arcor (49,5% del market share) y Kraft Foods (17,2%); seguidos por Granix, 4,6% y un atomizado grupo de marcas que captan en total 28,7 por ciento. Arcor y Bagley que invertirán US\$ 100 millones entre 2012 y 2015 para duplicar su producción de galletitas, en Salto. Kraft desembolsó US\$ 15 millones en 2009 para instalar una nueva línea de producción de galletitas en Pacheco.

Gigantes como el grupo peruano Alicorp y la multinacional de alimentos y bebidas Pepsico ya pusieron un pie en el terreno. La primera compró en 2010 la PYME Sanford

(dueña de Okebon), mientras que la segunda adquirió en agosto de 2011 la fábrica sanjuanina de Dilexis (Dale,

Argentitas y marcas blancas), e invirtió US\$ 16,5 millones en una línea de producción de galletitas de avena en su planta de Mar del Plata.

Esto fue parte de una inversión de US\$ 50 millones, que comenzó en 2009 con la elaboración de snacks y

en 2010 con la fabricación de productos Twistos.

En tanto, Molinos está asociada con Carozzi para producir y distribuir galletitas, mientras que Granix, que tuvo gran éxito con Frutigran en los últimos años, ya había desembolsado US\$ 2 millones en 2008 para ampliar su planta. Tía Maruca, marca que irrumpió en 1998 con la estrategia de los exhibidores en los comercios y el precio único, se consolida en el parque industrial de Flandria, en Luján. Junto con Don Satur, Hojalmar, Riera y Molino Cañuelas (Nueve de Oro), hay otras 125 empresas que buscan su lugar en las góndolas.

"Como ocurre con los alfajores, aquí hay una cultura muy arraigada de comer galletitas en reemplazo de las comidas -dicen en la firma Arcor-. No hay que olvidar además que son grandes compañeras del mate y que muchos las ven como sinónimo de vida sana."

Así como aparecieron galletitas para madres e hijos, con alto valor nutritivo, y para otras etapas de la vida, el otro gran impulso lo da la búsqueda de lo saludable, que lleva a las compañías a producir más variedades con mayor cantidad de cereales, menos sal o reducidas en calorías.

En la Argentina el gran volumen de ventas lo dan las galletitas dulces secas (Variedad, Surtido, Lincoln, Diversión, Ser, Panal, entre otras) y las crackers (Criollitas, Hogareñas, Salvado, Cerealitas, Express, etc.), que tienen 40% y 35% del mercado, respectivamente, mientras que las dulces rellenas (Opera, Rumba, Mellizas, Oreo, Melba, Merengadas) serían algo así como las premium, que tienen mayor precio, pero menos porción de la torta (25 por ciento).



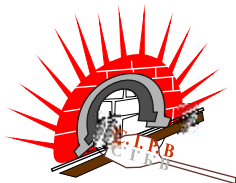
MTK Placas

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.





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

NUEVAS AUTORIDADES

Período 2012/2014

EL MIÉRCOLES 21 DE MARZO SE REALIZÓ EL ACTO ELECCIONARIO QUE TUVO COMO OBJETIVO LA RENOVACIÓN DE AUTORIDADES QUE SERÁN LAS ENCARGADAS DE REPRESENTAR A LOS PANADEROS DE BERAZATEGUI. EL RESULTADO FUE EL SIGUIENTE.

Presidente
JUAN CARLOS GARCÍA

Vicepresidente
CELSO CORONEL

Secretario
MATEO E. COLAGIOVANNI

Prosecretario
HORACIO DANIEL PREZ

Tesorero
OSVALDO FERNÁNDEZ

Protesorero
JULIO CESAR LIZZI

Vocales
EDUARDO LUIS OLIVARI
DANIEL JOSE PAZ
JUAN PAEZ
MIGUEL ALBANESE
ANGUITA MIGUEL ANGEL
GOUTO CARLOS
ORLINSKY ROBERTO
FEDERICO MARIO
MEDINA GUSTAVO
FEDERICO RUBEN
MAGARIÑO MARIA
HEFFNER ADRIAN
FONTAN NILDA
URBANO MIGUEL ANGEL



Humor



UN
CUERPO
"PORNO"

Hoy me levanté, me miré al espejo en ropa interior y descubrí que tengo un cuerpo sensacionalmente PORNO y espectacularmente PORNO. Y me dí cuenta cuáles eran las razones:

- 1.- POR-NO hacer ejercicio
- 2.- POR-NO cuidarme en las comidas
- 3.- POR-NO usar cremas corporales
- 4.- POR-NO hacer nada de nada
- 5.- POR-NO moverme del Facebook...



NUEVO CINTURÓN DE
SEGURIDAD PARA MUJERES
(QUE HABLAN MUCHO)

Si vos te caés... yo voy a estar allí.
EL PISO

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



“LA FLOR DE SAN CRISTOBAL”

CONFIÓ EN SAYOS PARA RENOVAR TODOS LO MUEBLES DE SU LOCAL

SAYOS



Con el fin de mejorar la exhibición de sus productos, el pasado 1º de febrero, se re inauguró el local de la Av. Independencia 2776 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Llevaba ya unas semanas abierto y merecía la pena una visita de nuestra revista.

El establecimiento tiene aroma a buen pan. La Flor de San Cristóbal tiene una historia de más de 70 años y ahora decidió modernizarse nuevamente reformando su infraestructura de la mano de SAYOS AMOBLAMIENTOS. El resultado fue excelente, un escenario de exhibición muy llamativo, una panadería distinta de las que hay en el barrio.



"Nuestras expectativas son muy grandes, amplias, cada día queremos mejorar, esa es nuestra meta, nuestra visión y hacia allá vamos" nos comentó Perla Carral, dueña de La Flor de San Cristóbal desde el año 1992.

El mayor de los logros, tanto de la dueña de la panadería como de los responsables de SAYOS AMOBLAMIENTOS han sido el trabajo constante, inversión permanente, búsqueda de nuevos mercados y mantener la calidad de los productos.



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



Agrupación Industriales Panaderos de Lanús por El Cambio

Saludamos a todos los Panaderos de Lanús por las próximas Pascuas y ponemos a disposición el listado de Panaderías y Confiterías adheridas al descuento del 20 % de los días Miércoles

La Quintana
Mónaco
Las Leñas
12 de Octubre
El Centenario
El Edén de Piñeiro
La Central
Mónaco
La Rosita
La Rosita II
La Santafecina
La Parisiens
La Nueva Congreso
La Moderna
San Martín
San Antonio
La Imperial
Status
El Halcón
La Nueva Ideal
La Esmeralda
Status II

Felices Pascuas



Que en estas Pascuas encontremos el equilibrio necesario para dejar de lado los egoísmos personales y trabajemos por el bienestar del colega panadero

Pte. Quintana 1057
1° de Mayo 2528
Cnel. D'Elia 1599
Catamarca 3179
Máximo Paz 401
H. Yrigoyen 4499
Viamonte 3953
Miller 3123
Yerbal 3901
Yerbal 3210
San Salvador 3430
Manuel Castro 1100
Magallanes 3678
I tapirú 3088
Quirno Costa 901
Cnel. Sayos 3808
J. Obón 1789
9 de Julio 1560
9 de Julio 3299
O'Higgins 1801
Sarmiento 1051
Chascomús y Aguilar

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

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

Vigente a partir del 1° de marzo del 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.

CATEGORÍA	7 Horas (BÁSICO)	8 Horas	9 Horas	10 Horas	11 Horas	12 Horas
Oficial Maestro	\$ 3.969,00	\$ 4.819,50	\$ 5.670,00	\$ 6.520,50	\$ 7.371,00	\$ 8.221,50
Medio Oficial	\$ 3.748,00	\$ 4.551,14	\$ 5.354,29	\$ 6.157,43	\$ 6.960,57	\$ 7.763,71
Ayudante	\$ 3.673,00	\$ 4.460,07	\$ 5.247,14	\$ 6.034,21	\$ 6.821,29	\$ 7.608,36
Dependiente		\$ 3.673,00 (Básico)	\$ 4.361,69	\$ 5.050,38	\$ 5.739,06	\$ 6.427,75
Cajero/a		\$ 3.823,00 (Básico)	\$ 4.539,81	\$ 5.256,63	\$ 5.973,44	\$ 6.690,25
Repartidor		\$ 3.673,00 (Básico)	\$ 4.361,69	\$ 5.050,38	\$ 5.739,06	\$ 6.427,75
Peón		\$ 3.581,00 (Básico)	\$ 4.252,44	\$ 4.923,88	\$ 5.595,31	\$ 6.266,75

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...



Mundial de Panaderos

Japón nuevo campeón del mundo!

En la 3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2009-2012 que se llevó a cabo en París, Japón fue la gran sorpresa del torneo al conquistar el primer lugar, mientras que el continente americano fue representado por Perú y Estados Unidos



En una apuesta a la calidad y a la innovación y en el marco de la 3ª Edición de la **Copa Louis Lesaffre**, panaderos de todo el mundo asistieron esta semana al prestigioso Europain, el Salón Internacional de los Profesionales en Panadería y Pastelería, donde se enfrentaron los profesionales más destacados a nivel internacional: Costa Rica, Corea, Perú, Estados Unidos, Senegal, Francia, Italia, Suecia, Polonia, Países Bajos, Japón y Taiwán.

La **Copa Louis Lesaffre** 2009-2012, comprende una serie de pruebas que incluyen un programa de fabricación de baguettes, y bollería, así como un programa libre de realización de una pieza

artística decorativa. Cada equipo compitió durante ocho horas y realizó cuatro presentaciones: baguettes y panes especiales, pasteles dulces, galletas y una pieza artística que responda a la temática "El pan, símbolo de tu país". Durante cada jornada un jurado de especialistas se encargó de elegir a los mejores equipos del mundo, entre competidores previamente calificados a través de procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta.

Japón demostró ser el mejor del torneo al conquistar el primer puesto en el podio. En segundo lugar se ubicó Estados Unidos y en el tercer puesto Taiwán. Luego le siguieron Suecia, Francia,

Corea, Italia, Países Bajos, Polonia, Perú, Costa Rica y Senegal.

Durante las eliminatorias el pasado septiembre en el salón IBIE en Las Vegas (Estados Unidos) donde se enfrentaron los profesionales más destacados de la región americana, Argentina se ubicó entre los tres mejores equipos del continente pero no le alcanzó para llegar a la instancia final en Francia, como sí lo había hecho en la edición anterior. Por su parte, la selección peruana llegó a París como una de las 12 mejores selecciones del mundo, además de ser el campeón de Sudamérica y único representante del sur de nuestro continente.

La Copa Luis Lesaffre.

Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Luis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentan en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo compitieron durante el año 2010 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático, América del Norte, América del Sur, Europa Central y Oriental, y África/ Oriente Medio.

(Continúa en la página siguiente)



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. 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.



FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

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



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



ESTA TRADICIONAL PANADERÍA ES PROPIEDAD DE GUILLERMO GARCÍA (66 AÑOS) Y FUE REFORMADA RECIENTEMENTE

Desde hace más de cincuenta años que está en el mismo lugar, en la calle Santamaría 2238 de la localidad de San Justo. Es una de las panaderías más tradicionales de La Matanza y Guillermo García (dirigente del gremio reconocido por su honestidad y trayectoria siempre luchó por el bienestar de sus compañeros) es el propietario desde la década del 70. Prueba de ello son las palabras de Luis, el empleado más “viejo” de la cuadra quien manifestó **“...hace más de 37 años que trabajo con Guillermo, es una excelente persona...”**

Fue reinaugurada el

domingo 23 de enero. **“...Hacia falta un cambio y aprovechamos el buen año de trabajo que tuvimos los panaderos para reinvertir y modernizarnos...”** nos comenta Fernando (24 años), hijo de Guillermo y encargado de ayudar a su papá en todo lo concerniente al reparto, mostrador y panificación. También resaltó que **“...a pesar de la diferencia generacional, la relación con mi papá es muy buena... da gusto trabajar con él...”**

Para la reinauguración cortaron la calle y llevaron a un imitador de Sandro para que los vecinos puedan

PANADERIA Y CONFITERÍA



disfrutar de un show distinto y eso fue todo un éxito, asistieron más de trescientas personas quienes bailaron y disfrutaron al compás de la música de este ídolo. También recibió las visitas y felicitaciones de sus colegas, entre ellos de Evaristo Tomba y Silva.

La panadería y confitería San Miguel ahora luce sus productos de la mejor forma, además añadió toda la línea de pastelería y bombonería lo cual le generó mejores ventas.

“...Elegimos a VI-LU por la amistad que une a Pedro Pulera con mi papá y por la trayectoria que



tiene reformando panaderías...”
Finalmente agregó “...el cambio fue muy bien recibido por nuestros clientes, ellos se emocionan cuando entran al negocio, nuestro local hoy vende mucho más que antes...”



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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



*Arte
 Diseño
 Calidad
 Tecnología
 Experiencia*



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

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

COMUNICADO Pago de Fondo Convencional Ordinario



Sr. CARLOS H. MORENO

Informamos a los señores industriales panaderos del Partido de Alte. Brown que, dado el mal entendido sobre las boletas con código de barras, queda establecido que los únicos autorizados para el cobro del Fondo Convencional Ordinario (Artículo 45 del Convenio Colectivo de Trabajo) son el Centro de industriales Panaderos de Alte. Brown y la Sociedad de Obreros Panaderos de Alte. Brown. NINGUNA OTRA ORGANIZACIÓN, CÁMARA, CENTRO o FEDERACIÓN ESTA AUTORIZADA A PERCIBIR DICHO IMPORTE.



Sr. EMILIO SILVA

Esto ha quedado formalizado a través de un convenio realizado con el Banco de la Provincia de Buenos Aires y, las boletas para realizar el aporte mencionado, solamente se entregan en la sede del Sindicato de Panaderos de Alte. Brown (Murature 995 –Adroque – Tel.: 4214-1980) de lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas.

Este sistema de cobro será efectivo hasta nuevo aviso. Recuerde: "el que paga mal, paga dos veces".

Emilio Silva

PRESIDENTE

Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown

Carlos H. Moreno

SECRETARIO GENERAL

Sociedad de Obreros Panaderos de Alte. Brown

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



DISTRIBUIDOR DE:



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

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

FELICITACIONES

Queremos hacer llegar nuestras mas sinceras felicitaciones a la compañera Patricia Alonso por su reciente designación al cargo de Secretaria General de la Sociedad de Obreros Panaderos de Lomas de Zamora. Conocedores de su capacidad, honestidad y trabajo le deseamos desde nuestra filial muchos éxitos en su nueva función, que es la de defender los derechos legítimos de los obreros panaderos de ese distrito.

Carlos H. Moreno
Secretario General
S.O.P.A.B.

Arturo E. Moreno
Secretario Adjunto
S.O.P.A.B.



Compañera Patricia Alonso



INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Oficina: (011) 2045-1690

Celular: (011) 15-4084-1090

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOVER
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



28% DE AUMENTO HASTA OCTUBRE

CORDOBA. El Sindicato Regional de Obreros Panaderos logró un acuerdo con la empresa La Veneziana para incrementar el salario básico en un 28% hasta el mes de octubre. El sueldo inicial será llevado a \$ 3.350 entre enero y julio, mientras que en la franja de agosto a octubre, la suma básica se elevará a \$ 3.775.

Con este aumento se ven beneficiados 330 trabajadores, y es una cifra testigo para el resto de las negociaciones que ya se han encarado con el resto de las empresas nucleadas en la federación provincial.

Actualmente, en el resto de las empresas el básico también alcanza a la cifra de \$ 3.050. La particularidad es que en la firma La Veneziana existe también un acuerdo interno de abonar un 23% por encima del básico acordado.

PANADEROS PIDEN PARTICIPAR EN INICIATIVA SOLIDARIA

SALTA. Desde el Sindicato de Panaderos de Salta solicitan ser convocados a participar de la Panadería Social, que comenzará a funcionar próximamente en el hogar infantil Diego Calvisi, en Orán.

“Estamos de acuerdo con esta iniciativa solidaria, pero con la conformación de un directorio tripartito, como ocurrió en Salta hace unos años con la panadería social que hoy es liderada por la Cámara de Panaderos, el Sindicato

afín y las autoridades de la panadería social”, señaló a El Tribuno Daniel Maldonado, Secretario General del Sindicato de



Obreros Panaderos y Afines de Salta. “Cada panadería social debe estar encuadrada en el convenio de panaderos. Hubiera resultado aconsejable darnos intervención para co ayudar al control del correcto desempeño de los productos, para que sean destinados a los comedores comunitarios, a los hospitales u otra institución que los necesite, y no así a la venta al público, dado que ello atentaría contra la fuente de trabajo del sector privado”, destacó.

Las capacitaciones en la Panadería Social se realizarán a través de la Secretaría de Desarrollo Humano de Orán con la colaboración del Sindicato de Pasteleros de Salta y buscan impulsar a todos aquellos que aspiran a formar un microemprendimiento.

DECOMISAN MERCADERÍA EN INFRACCIÓN DURANTE CONTROL EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

CATAMARCA. En el marco de un nuevo operativo de control sobre Transportes de Sustancias Alimenticias, inspectores de la Subdirección de Bromatología con el apoyo de la Subdirección de Tránsito municipal, realizaron decomisos de productos que no cumplían con la reglamentación vigente en operativos de control en el microcentro de la ciudad. Se incautaron un total 250 Kg.; de pan francés, pan rallado, pre pizzas, factura y alimentos no perecederos en vehículos que no contaban con la habilitación correspondiente en varios casos, y en otros que se encontraban vencidos.

Las panaderías sancionadas fueron “La Espiga

MANTECA

“LOBOS”

**PRODUCTO
100%
NATURAL**



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

M. CAMINOS 120 - LOBOS

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

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

**Julio Gallardo
HORNERO**

CONSULTAS

Los Sauces 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA

REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:

15-6705-9954

4386-0539

ATENCIÓN PERSONALIZADA





de Oro”, “Panificadora San Javier” y “La Vienesita” entras otras, las actuaciones fueron giradas al Juzgado de Faltas Municipal a cargo del la Dra. Ruth Castro para las sanciones pertinentes.

LOS ALUMNOS TIENEN SU PANADERÍA



FORMOSA. El taller de panadería turno mañana de la Escuela Especial N° 9 de la localidad de Comandante Fontana comenzó el día 12 de marzo del 2012 con la elaboración de pan artesanal realizado por jóvenes con necesidades educativas especiales, que como toda persona “están aprendiendo un oficio para prepararse en forma

independiente al mercado laboral”, expresó la Directora del establecimiento educativo, Sra. Mirtha Manzur.

“Con estos talleres se pretende capacitar a los alumnos mediante la aplicación de un proyecto para lograr competencias en el manejo adecuado de las herramientas de panadería”, comentó la maestra a cargo de los panes Gloria Almeida. Aseguraron que esperan contar con la preferencia de todos los fontanenses por el producto que se pueden conseguir en la misma institución educativa.

AUMENTAN EL PAN A \$9.50

TUCUMÁN. A partir del Lunes 20 el pan francés se venderá a \$ 9,50. El Centro de Industriales Panaderos de la provincia definió el nuevo precio de referencia del kilo de pan, que tendrá un incremento de alrededor de un 17% y un 18%. "Este mismo porcentaje se trasladará a las otras elaboraciones, las especiales", comentó Flavio Raimondo, quien preside la entidad. No descartan que en el segundo semestre de este año sea anunciada una nueva variación del valor del pan, debido al cumplimiento de los acuerdos salariales del sector. Estiman que rondaría el 20%.





PANING
Ingeniería en Panificación



Genesis
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



PANING
Ingeniería en Panificación

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

ALERTA



PAN al público a \$3.50



Esta foto fue tomada el día martes 13 de marzo a las 15:45 horas. El local de la Panificadora Tigre está ubicado en la localidad de Don Torcuato, en la Av. T. de Alvear 1300.

¿ES POSIBLE VENDER PAN AL PÚBLICO A \$3.50 Y MEDIALUNAS A \$10 LA DOCENA?



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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD
VENTAS A TODO EL PAÍS Y EXPORTACIÓN

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 30 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada.

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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



Brito Hnos.

Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines
Tel.: 4667-6624



A DOS AÑOS DE LA APERTURA DEL SHOWROOM

BRITO HNOS. es una empresa proveedora de máquinas y equipos para panaderías y confiterías. Líderes en ventas en las zonas norte y oeste, abastecen el interior de la provincia y del país

Construidas con tecnología de avanzada, y la utilización de materiales de primera calidad, las máquinas que actualmente comercializa BRITO HNOS. nacen de la experiencia adquirida en el mantenimiento y la reparación.

Los hornos de esta empresa son reconocidos por su excelente rendimiento y la rápida aceptación que tuvieron en el mercado local y esto no es casual. Constantemente suma tecnología de avanzada y personal altamente capacitado, a esto hay que agregarle que la flota de vehículos propios que poseen facilita y agiliza la entrega de mercadería y el servicio post-venta que los caracteriza.

El crecimiento de **BRITO HNOS.** ha sido notorio. En una charla con Amílcar Brito



nos interiorizamos de cuál es el balance que merece el Showroom que posee la firma en la Av. Lemos 1917 de Los Polvorines, el cual fue inaugurado hace ya dos años.

“...Hemos progresado mucho, nuestro local de ventas es digno de ver...” comenzaba diciendo Amílcar.

“...La línea de útiles es mucho más completa, también contamos con una amplia línea de batidoras de diferentes capacidades (de 5, 8, 20, 30, 40 y de 60 litros)...”

Con respecto a los hornos que comercializa **BRITO HNOS.** también vale la pena resaltar que han agregado un modelo nuevo de 70x90, el cual es mucho más compacto, sencillo y que se vende a un menor precio pero cuenta con la misma calidad del anterior (tanto sea en motores, quemadores, chapa o reductores); la ventaja de utilizarlo es que lleva menos mano de obra para panificar.



"...Hemos ampliado también la línea de trinchadoras y amasadoras rápidas, ahora contamos con una versión económica y con otra que es más fuerte y pesada..." agregó Amílcar.

"...Somos visitados por muchísima gente y los atendemos de la forma más cordial. Lo que nos llama la atención es que, si bien atendemos a todo el país, estamos recibiendo muchos clientes nuevos de la zona oeste y norte..." finalizó diciendo Amílcar Brito.

Brito Hnos.

Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines - Tel.: 4667-6624



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

A stylized illustration of a person in a white uniform and cap, holding a long tray with a smiley face on it. The background is white with blue and orange accents.

METALÚRGICA

C.R.B.

** de Damián Benítez*



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

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

PRESUPUESTOS SIN CARGO



CREAN MÁQUINA EXPENDEDORA DE CUPCAKES '24 HORAS'

La panadería Sprinkles, ubicada en Beverly Hills, Estados Unidos fue una de las pioneras en crear la popularidad de los cupcakes. Después de 10 años de existencia, la empresa sigue innovando, en esta ocasión con una máquina expendedora de los esponjosos pastelitos.

La máquina funciona como un cajero automático: se elige un cupcake a través de la pantalla táctil, se pagan 4 dólares con una tarjeta y un brazo robótico toma el pastelito para colocarlo en la superficie rotatoria que gira hacia la calle.



Fabián Calo

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

COMPRA y VENTA

15-3109-4733

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

Feliz cumple !!!



El 12 de marzo cumplió años nuestro amigo, Miguel Spaziante, Presidente de Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, gran pescador y nuestro amigo... un fuerte abrazo Miguel.



Feliz cumple !!!

Nuestra amiga, Vanessa Chianesse, cumplió 24 años el 12 de febrero. Desde nuestra redacción la saludamos y le agradecemos la excelente atención que nos brinda en cada oportunidad que visitamos la DISTRIBUIDORA MARIO.



FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID: 632*44





Noticias de Buenos Aires

BROMATO DE POTASIO

ROJAS. “El bromato de potasio se utiliza para mantener el pan esponjoso, suave, con volumen y evitar así que se endurezca” le explicó a Tiempo de Noticias Daniel Gallo, Director de Bromatología, quien amplió comentando que “nuestra inquietud es de tener pruebas rápidas para poder detectarlo. Para fijar la prueba estuvimos haciendo una toma de muestra, y hemos detectado que en algunos lados se está utilizando. El bromato de potasio es una sustancia inorgánica y cristalina muy similar, en su apariencia física, a la sal o el azúcar”. Gallo siguió explicando que “esta sustancia está compuesta por un átomo de potasio, uno de bromo y tres de oxígeno. Esto se utiliza alrededor del mundo, ya que no sólo mejora la consistencia del pan sino también a la conservación”. Y cerró la charla enfatizando: “Se debería utilizar algún otro tipo de elemento. La idea es hacer docencia, y fijar las pautas para que no se use más”.

CLAUSURAN PANADERÍA



OLAVARRIA. En Sierra Chica se procedió a la clausura precautoria de una panadería, confitería y elaboración de confituras con domicilio en la Av. Legorburu detectando:

presencia de insectos (moscas, arañas); falta de higiene, tanto edilicia como en elementos de trabajo (cocina, amasadora, freezer, piso, paredes, cielo raso); presencia de excremento de roedores; potencial contaminación cruzada en freezer (productos crudos conjunto a materias primas sin la cobertura correspondiente); presencia de humedad en paredes y cielo raso; mosquiteros rotos; mercadería mal almacenada (recipientes de materias primas sin su correspondiente tapa); falta de agua caliente circulante; desagües descubiertos; no cuenta con certificado de saneamiento; falta de certificado de análisis de potabilidad de agua y falta libreta sanitaria.

DENUNCIAN QUE EN LA CARCEL DE BATAN SOMETEN A LOS PRESOS A TRABAJO ESCLAVO



M. DEL PLATA. La visita de un juez marplatense determinó que dentro del penal funcionan diez fábricas que producen toneladas diarias para ubicar en el mercado. La Asociación Pensamiento Penal presentó una denuncia al Ministerio de Trabajo.

A 13 kilómetros de Mar del Plata tierra adentro, un pujante polo industrial hace temblar la primacía de la ciudad balnearia en la región. Se trata del penal de

Batán, donde diez industrias diferentes producen intramuros toneladas de productos diarios para su venta en el mercado extramuros, en condiciones ideales de competencia, al amparo de las leyes del Servicio de Presos Bungabunga: mano de obra barata y literalmente cautiva, sin vacaciones, ni aguinaldo, sin gastos sociales, sin reclamos ni delegados ni asambleas, sin paritarias, y con salarios a la malaya. La información surgió de la visita del juez marplatense Juan Tapia, quien verificó la ausencia de condiciones de trabajo de los presos. El escrito de Tapia derivó en una denuncia que la Asociación Pensamiento Penal realizó por trabajo esclavo ante la Delegación Regional del Ministerio de Trabajo bonaerense.

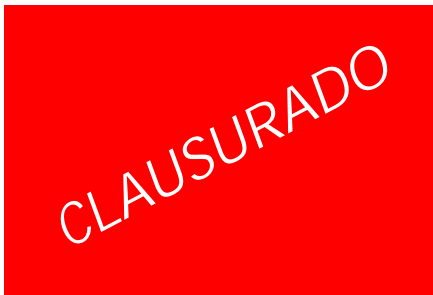
“En este momento existen, entre otros, una empresa panificadora. Así, más allá de las cuestiones de infraestructura deplorable con que se suelen topar los funcionarios judiciales que visitan penales, Tapia y su equipo pudo determinar que existen empresas con nombre y apellido que elaboran productos de consumo externo al penal con mano de obra sometida, como MARCA LÍQUIDA.

“Pan rallado, rebozadores de primera generación para derivados de carne, pollo y pescados”, dice la publicidad de la empresa. Lo que no dice es que el producto, 80 toneladas al mes, es generado por 14 internos bajo el control de un capataz-preso. Cobran 20 a 25 pesos por día; el capanga, tres pesos más. “El baño –cita Tapia padece los mismos problemas de suciedad y olores informados en relación con los otros espacios, no contando tampoco con puerta divisoria ni materiales de higiene para sus usuarios.”



Noticias de Buenos Aires

CLAUSURAN PANADERÍA POR NO CONTAR CON HABILITACIÓN



LA PLATA. La Subsecretaria de Control Urbano de la Municipalidad de La Plata, a través de la Dirección de Bromatología, clausuró la panadería ubicada en Diagonal 80 esquina 119 por no contar con la habilitación correspondiente, no tener el local las condiciones

mínimas higiénicas-sanitarias ni poseer libretas sanitarias del personal.

Allí se detectaron 100 kilos de margarina a temperatura natural que fueron decomisados, al igual que toda la mercadería disponible para ventas por las pésimas condiciones higiénicas de la panadería.

EL KILO DE PAN COSTARÁ 10 PESOS A PARTIR DEL 1 DE ABRIL

TANDIL. Bajo el argumento del aumento en los insumos, desde la Cámara Panaderil local acordaron un nuevo precio de venta para el kilo de pan.

De manera "unánime", los integrantes de la comisión

directiva, junto a trabajadores del sector, decidieron llevar a 10 pesos el valor para el consumidor a partir del 1 de abril, tras una reunión que se desarrolló en horas de la tarde en un local de 11 de Septiembre y Uruburu.

En cuanto a la docena de facturas, el monto a pagar dependerá de cada panadero y oscilará entre 16 y 18 pesos.

\$ 9.50
el Kilo



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

HARINA PARA LAS QUEMADURAS



Para esos momentos de terror como cuando hay accidentes en la cocina y te quemas la mano por ejemplo, ya sea con agua hirviendo o con cualquier otro tipo de alimento que esté caliente, reacciona rápido y coloca tu mano en harina seca por 10 minutos.

Verás que cuando la retires, no tendrás marcas rojas, ampollas ni siquiera dolor. La harina en las quemaduras a la piel, es un secreto traído desde la Guerra de Vietnam. Cuenta la leyenda que una vez se vio a alguien envuelto en llamas y en su desesperación para intentar apagar el fuego, se tiró una bolsa de harina, cosa que dio un excelente resultado, ya que ni siquiera una ampolla le salió jamás.

Por cierto, no expongas la piel recién quemada bajo el chorro de agua fría primero, solo debes ponerla en la bolsa de la harina por 10 minutos y verás que ocurre un milagro.

HARINAS SIN GLUTEN



Gluten proviene de la palabra latina para pegamento y es una proteína elástica en harinas de grano que da fuerza y elasticidad de la masa. Las harinas de granos contienen gluten. Cuando se cocina para una dieta sin gluten, especialmente para personas celíacas, se necesita sustituir harinas hechas de otros alimentos. A continuación se presenta una lista de varias harinas alternativas utilizadas en la cocina sin gluten.

- **Maranta harina:** Se trata de una harina blanca que es la tierra de la raíz de la planta Maranta. Puede utilizarse en lugar de maicena.
- **Harina de Aramant:** Esta harina es terreno de la semilla de Aramant. Está relacionado con pigweed.
- **Harina de arroz:** Esta harina es molida de arroz bruto y es superior en nutrientes a la harina de arroz blanco. Tiene un ligero sabor nuez.
- **Harina de trigo sarraceno:** A pesar del nombre “trigo” no es un grano de trigo. Está relacionado con ruibarbo. Tiene un sabor muy fuerte y se usa normalmente en pequeñas cantidades con otras harinas anodino.
- **Maicena:** Esto es un almidón refinado de la planta de maíz. Puede usarse para espesar líquidos. Si se es alérgico al maíz, debe reemplazarlo con almidón de arrurruz o patata.
- **Harina de maíz:** Esta harina es molida de la planta de maíz y su consistencia es el de otras harinas. No es granulada.
- **Harina de garbanzo Bean:** Esto es terreno de granos de garbanzo, es muy alta en proteínas.
- **Harina Garfava:** Se trata de una combinación de granos de garbanzo y habas. No es como grano como harina de arroz y es alta en proteínas.
- **Harina de mijo:** El mijo es un grano de la misma familia como maíz, arroz y sorgo. Esta harina ha sido aceptada en Canadá como sin gluten.
- **Harina de patata:** Esto es una harina pesada y se usa normalmente en pequeñas cantidades con otras harinas más ligeras.
- **Harina de fécula de patata:** No confunda la harina de patata con harina de fécula de patata. Esta harina es una fina harina blanca. Usar esta harina sobre una base regular, en combinación con otras harinas tales como harina de arroz y harina de yuca.
- **Harina de quinoa:** Esta harina es de semillas de quinoa y está relacionado con espinacas y remolacha. La planta tiene un recubrimiento de sabor amargo, por lo tanto siempre comprar quinoa debittered harina.
- **Harina de sorgo:** Esta harina es molida del grano de sorgo. Tiene un sabor fuerte y normalmente se combina con otras harinas.
- **Harina de soja:** Se trata de una harina amarilla con sabor nuez que es alta en proteínas. Es una harina pesada y normalmente se combina con otras harinas ligeras y suaves.
- **Harina de yuca:** Esta harina se realiza desde la raíz de la planta de yuca. Es una harina blanca, luz. Da textura a los productos horneados.
- **Harina TEF:** Es un grano de la misma familia como maíz, arroz y sorgo.
- **Harina de arroz blanco:** Esta harina es molida de arroz blanco pulido y es muy suave en el paladar. Puesto que tiende a añadir una textura granulada a productos horneados, combino con otras harinas más suaves.

Humor



- Mi cocinera nueva es un sol.
- ¿Cocina bien?
- No, lo quema todo.

Mi esposa tiene un buen físico (Albert Einstein)

- Mi marido y yo somos inseparables.
- ¿Andan siempre juntos?
- No, se necesitan 8 vecinos para separarnos cuando peleamos.

No es lo mismo un libro de texto, que detesto los libros.

- Papá, papá... hoy el entrenador me dijo que

yo era garantía de gol.

- Qué bien, ¿jugaste de delantero?
- No, de arquero.

- Papá, papá... ¿qué es la crisis?

- Es cuando te gustan el champán y las mujeres pero sólo te queda gaseosa y tu esposa.

Tienes menos futuro

que Pinocho con termitas.

Yo tenía 5 hermanas: Pata, Peta, Pita, Pota y una que nunca llegaba a la casa.

¿Cómo se dice baño en africano?
Akumula kaka.

¿Cómo se dice celular en chino?
Yamadita karita.

¿Cómo se dice disparo de arma de fuego en árabe?
Aivala Bala.

¿Cómo se dice fiesta en africano?
Pachanga.

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

" La Revista de los Panaderos "

INDUSTRIALES PANADEROS



PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Oficina: 2045-1690

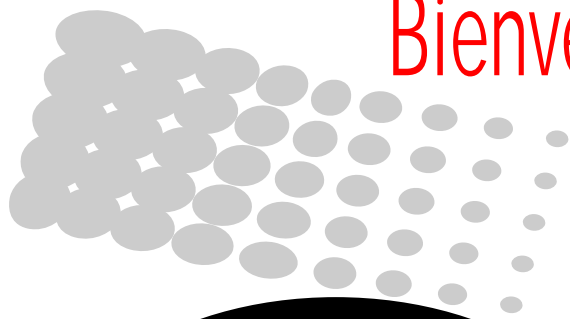
Celular: 15-3679-3128

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

facebook

Ingresa a www.facebook.com
y búsqenos como...
El Gremio Panadero

Bienvenido a nuestra revista !!!



GALE, Amoblamientos para panaderías y confiterías, *confió en las páginas de nuestras revistas EL GREMIO PANADERO e INDUSTRIALES PANADEROS para publicitar los productos que comercializa. Le damos la bienvenida a nuestras páginas e invitamos a nuestros lectores a ver su aviso impreso en la página 33 de esta edición.*

*Para más información comuníquese a los teléfonos 4625-0697, 15-5302-1172 o al nextel 632*44 / 840*

¡Sus próximos muebles!

están en...

GALE



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



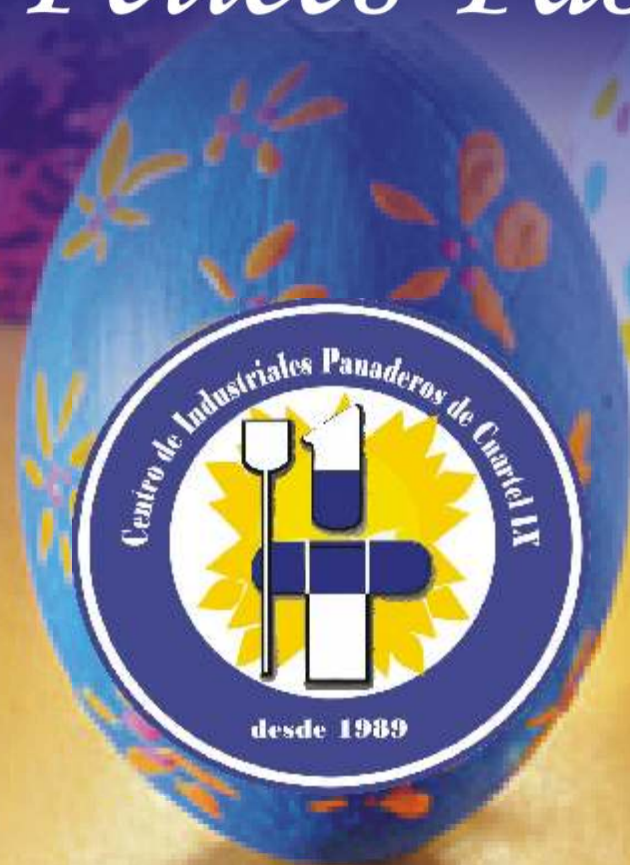
NUEVA
MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

Felices Pascuas...!!!



Es el deseo de quienes integramos el
CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Les desea Felices Fiestas.

BUREAU VERITAS
 HORNOS CERTIFICADOS

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

¿ EL OBJETIVO?

TENER EL MEJOR PAN

Panaderos ofrecen a los agricultores comprar la cosecha de trigo callobre para producir un pan con denominación de origen



Levantando la cosecha de trigo callobre

ESPAÑA, Pontevedra. Recuperar el cultivo del trigo autóctono en la comarca, generar un pan de la mayor calidad y dar un nuevo valor añadido al ya dinámico sector de la panadería artesana de Pontevedra es el objetivo de Trigal, un programa que ya dio su primer paso. Los panaderos proponen a los agricultores comprarles íntegramente la cosecha de trigo callobre que produzcan.

Agua, harina de trigo callobre de la máxima calidad, centeno, sal y agua. Son los únicos ingredientes del Pan da Vila, el nuevo producto que preparan las panaderías artesanas de Pontevedra y que ha nacido a partir de una levadura madre realizada con agua del río Lérez.

Se trata de un pan de la máxima calidad, "un señor pan", como lo presentan sus promotores (no incluye levaduras, grasas ni ningún tipo de conservante), obtenido tras un fermento en cubeta de 6 horas y una fase de cocción en hornos con solera de piedra, pero para su elaboración es vital que las harinas, no refinadas, sean también excelentes.

Inicialmente serán aportadas por Harinas Reyes, pero el objetivo de la Asociación de Panadeiros Artesáns de Pontevedra (que incluye a 14 de las 18

firmas tradicionales del municipio, es decir las que elaboran su propio pan) es que a medio plazo los agricultores de la provincia cultiven el trigo.

A cambio de sacar adelante una cosecha de trigo callobre (un tipo especial de cereal autóctono) los panaderos se comprometen a comprar la totalidad de la cosecha, además a los precios más elevados que alcanzan estas harinas de gran calidad.

Se reunieron con 30 panaderos y cultivadores de la comarca del Deza, municipios como Rodeiro famosos por la calidad y autenticidad de sus panes y cuyas grandes zonas de cultivo (el valle de Camba ha sido históricamente un productor de cereal de la máxima calidad) podrían servir para cultivar los ingredientes base del Pan da Vila.

Avanzan que todas las pruebas realizadas ponen de manifiesto que es un succulento pan "con un toquecito de centeno, con la masa gomosa y compacta de los panes del rural. Será un señor pan, hasta irá adornado con una vitola, pero con harinas cultivadas en Galicia todavía mejoraría un 100%".



Pan elaborado con trigo callobre



LUANA MORENO

Cumplió años el 21 de febrero y lo festejó junto a sus papis (Braian y Belén), su abuelos (Arturo, Ramón y Claudia) en la sede del Sindicato de Obreros Panaderos de Almirante Brown.



Feliz cumple Luana !!!

facebook

Ingresa a www.facebook.com y buscanos como... **El Gremio Panadero**

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.
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax:

4203-5706

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar





SE LLEVAN \$ 150

SGO. DEL ESTERO. Dos sujetos armados asaltaron a la empleada de una panadería y huyeron con \$ 150. El atraco se perpetró a las 21.40 en un comercio de Independencia, entre Necochea y Brown.

La empleada de la panadería Independencia, ubicada en Necochea y Alte. Brown, fue abordada por dos hombres. Uno abrió la riñonera y extrajo un arma de fuego, con la cual exigió toda la recaudación, aterrada, la joven tomó los \$ 150 que había en la caja y le entregó al maleante.

SE ATRAGANTÓ CON UNA MIGA DE PAN Y FALLECIÓ

CATAMARCA. En el Hospital Bravo, efectivos provinciales entrevistaron al médico encargado quien expresó que había ingresado sin signos vitales Franklin Rubén Solohaga (42). El extinto fue trasladado por familiares, quienes manifestaron que se habría ahogado con pan mientras almorzaba en su domicilio.

ASALTO EN LA CENTENARIA PANADERÍA MONSERRAT

SANTA FE. La tradicional

panadería Monserrat, que funciona en Mñor. Zazpe 2500 desde el año 1905, fue asaltada. Un joven armado ingresó al local y sustrajo unos 600 pesos de la recaudación. Se trata del segundo acaecido en el mismo comercio en los últimos 15 días.

LE GATILLARON EN LA CABEZA A UN PANADERO



LA PLATA, Altos de S. Lorenzo. Todo sucedió cerca las 17, cuando los ladrones sorprendieron a Jorge Rodríguez mientras abría el negocio ubicado en Calle 26 entre 77 y 78. "Estaba sacando el cartel y se me metieron. Me tiraron al piso atrás del mostrador y me empezaron a pedir plata... después de esto me compro un revolver", dijo indignado. La recaudación era escasa y, como los sospechosos querían más dinero, amenazaban a Jorge Rodríguez con que lo iban a matar y llegaron hasta a gatillarle en la cabeza, aunque el disparo no salió.

ESCAPAN CON LA RECAUDACIÓN

NECOCHEA. LOS delincuentes ingresaron al comercio ubicado en Av. 59 y calle 94, le pegaron un culatazo en la cabeza al propietario del lugar, robaron \$40, una campera, la caja registradora y huyeron al bordo de una motocicleta.

LA POLICÍA SE ENFRENTÓ A TIROS CON

ASALTANTES QUE ROBARON A UN REPARTIDOR DE PAN

TRELEW. Un delincuente terminó herido de bala y otros dos lograron huir, previamente le habían gatillado en la cabeza al repartidor.

Se habrían llevado un magro botín, de unos 250 pesos y un celular, pertenecientes al repartidor Juan Acuña. Precisó el comisario encargado de la investigación que "en el lugar se logró el secuestro de un arma de fuego, un arma de guerra, es una pistola 9 milímetros, muchas vainas servidas en el lugar y un cargador que era utilizado presumiblemente por el asaltante".

LOS SORPRENDEN ROBANDO EN UNA PANADERÍA



CRO. RIVADAVIA, Mosconi. El hecho ocurrió en la Panadería "Don Carlos" de calle Pueyrredón y Gobernador Moyano, sustrajeron un radiograbador, una balanza y una bandeja de churros. Si bien rápidamente fue alertada la policía sobre el hecho, por tratarse de personas en conflicto con la ley que viven en las inmediaciones del local comercial, cuando fueron apprehendidos por los efectivos ya se habían desprendido del elemento de comunicación y el de medición y se estima que ya habían digerido el producto de panadería rápidamente.

¿QUÉ ES EL HABA TONKA?

La gama de especias y otros productos aromáticos que se pueden emplear es enorme y cada vez resulta más sencillo encontrar determinadas variedades de las que hasta hace poco ni siquiera se conocía su existencia



Es en realidad la semilla del árbol *Dipteryx odorata*, de la familia de las fabáceas, originario de las tierras bañadas por el Orinoco en la América tropical.

Empezó a utilizarse como aromatizante para el tabaco, pero pronto se convirtió en un ingrediente habitual en repostería y cosmética. Son semillas alargadas con un aroma muy penetrante, de un tamaño que no suele superar los dos centímetros, cubiertas por una capa rugosa negra, que oculta a modo de cáscara un interior de color más claro de textura gomosa dura.

En 1868 se descubrió que esta semilla contiene cumarina, un compuesto químico que en grandes dosis puede afectar a la coagulación de la sangre, por lo que un consumo elevado puede ser mortal. Por este motivo su uso alimentario está

prohibido en algunos países como EEUU, aunque en Europa se puede conseguir sin problemas en tiendas especializadas en especias.

Usos en el gremio

A la hora de cocinar con ella, el haba tonka destaca sobre todo en la elaboración de preparaciones dulces, desde galletas y bizcochos a helados o cremas, y resulta especialmente interesante en su combinación con el chocolate.

Al igual que ocurre con la nuez moscada, el aroma que proporciona el haba tonka será más profundo cuanto más fresca sea la semilla. Lo ideal es adquirir una pequeña cantidad de habas cada vez y guardarlas enteras en un recipiente hermético. Para utilizarla, basta con rallarla en el momento de la preparación.

Se puede probar, con mucha precaución y con un buen asesoramiento, esta semilla en sus recetas habituales si les gusta descubrir aromas nuevos, y variar un poco de la típica vainilla.

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



CONMOCIÓN POR EL CRIMEN DE UN PANADERO

I. CASANOVA. Se trata del panadero Gustavo Heredia, de 38 años. La Justicia determinó que fue asesinado de un disparo. Antes, su padre y su hermano habían intentado velarlo tras anunciar que había fallecido por un accidente. Los dos hombres están acusados de homicidio, mientras que dos policías y el dueño de una funeraria fueron apresados.

Por orden judicial, el martes 28 de febrero, en Isidro Casanova, fue suspendido el velorio de Gustavo Alberto Heredia, de 38 años, al momento en que sus familiares se despedían de sus restos.

La medida fue llevada a cabo por el fiscal José Luis Marotto tras la denuncia de otra casa de servicios fúnebres de San Justo, cuyos responsables habían percibido “irregularidades” en el pedido de sepelio de los parientes de la víctima, alias “Pana”. Así le decían los clientes de su panadería, de Segundo Sombra al 3.500, sucursal del negocio principal. Es que los Heredia viven a pocas cuadras de allí, en Mocoetá al 3.700, donde, a su vez, tienen otra panadería más grande.

Curiosamente, en la cochería de San Justo, el padre de Gustavo habría señalado que su hijo había muerto de forma accidental, al caerse en la bañera de la casa

familiar. En esa línea, fuentes judiciales advirtieron que, entonces, el hombre pidió que se realizara “todo rápido” y que nadie llamara a la Policía porque no quería que “cortaran” a su hijo.

Por eso, la casa fúnebre se negó a realizar los servicios y efectuó la denuncia que alertó a la Policía. También, dio cuenta de otro detalle: los Heredia iban a velar a Gustavo en Isidro Casanova.

La intervención judicial

Para Marotto, este anuncio fue suficiente, por lo que se desplazó a la cochería “Nuestra Señora del Valle”, de Balbastro al 5.300, donde fue atendido por su propietario, Marcelo Regalado. Tras confirmar que había aceptado el servicio, el hombre explicó que, como no tenía espacio, había trasladado el velorio a la funeraria “San Cayetano”, en Ruta 3 y Pekín.

Una vez allí, la Policía y los judiciales requisaron el ataúd en el que reposaba el cuerpo de la víctima y encontraron sangre. Luego, trasladaron el cadáver a la morgue, donde las sospechas se confirmaron: “El Pana” tenía un balazo que le había ingresado por el brazo izquierdo y le había perforado el pulmón, el corazón y el hígado. Un proyectil, alojado allí, daba cuenta del hecho.

Los acusados

Para la Justicia, Gustavo fue asesinado por cuestiones de dinero. En el marco de la investigación, a pesar de que no se encontró el arma, se determinó que en la bañera no había sangre, pero sí en el piso de arriba de la casa de los Heredia.

Los acusados por el homicidio de “Pana” son su padre, Gustavo Carlos Heredia, de 77 años



-también, panadero- y su hermano Walter, de 40. Se sospecha que fueron coautores de “Homicidio agravado por el vínculo”. La dupla habría intentado hacer pasar el crimen como accidente, incluso, contaban con un falso certificado de defunción.

Es por eso que, también, fueron detenidos por “Encubrimiento agravado” el dueño de la segunda funeraria a la que acudieron los parientes, Marcelo Delgado - quien, presuntamente, tomó el sepelio a sabiendas de que se había tratado de una muerte violenta-, dos policías de la comisaría de San Alberto y un médico policial cuya firma figuraba en el certificado.

La maniobra

Fuentes judiciales explicaron que, entonces, el fiscal descubrió que alguien de la familia había llamado a la comisaría de San Alberto al ver al hombre muerto, por lo que dos efectivos de esa dependencia acudieron a la casa de los Heredia, en la calle Mocoetá.

En ese accionar, los policías habrían llamado a un médico de la Fuerza, quien, según el relato de los propios uniformados, había determinado que la víctima había fallecido de “muerte natural”. En consecuencia, los efectivos se habrían retirado del lugar. Sin embargo, la Justicia confirmó que la firma del médico había sido falsificada, por lo que ese profesional fue liberado.

Receta: Empanadas de Vigilia

Hojaldre a la francesa

Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua	1.100 g
MTK - Margarina para Hojaldre en placas	250 g
Huevos	120 g
Sal	45 g

Empaste

Ingredientes	Cantidad
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	2.000 g



Procedimiento:

- Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Retirar de la amasadora, estirar por sobadora ó laminadora dando forma rectangular al bastón.
- Dejar descansar la masa por espacio de 10 minutos bien tapada.
- Colocar la placa de margarina sobre la mitad de la masa y cerrar con la otra mitad formando un sobre.
- Estirar con laminadora ó sobadora y plegar en cuatro (vuelta doble); dejar descansar 10 minutos.
- Dar una vuelta simple.
- Si se quiere dejar el hojaldre para terminar al día siguiente, en este paso es el momento adecuado, guardando la masa bien tapada para que no haga cáscara en la heladera.
- En el caso de continuar con el trabajo, dar una tercera vuelta simple y luego otra vuelta doble; en total son dos vueltas simples (de 3) intercaladas con dos vueltas dobles (de 4).
- Estirar hasta 2 mm. de espesor y cortar las tapas con molde cortante de 12 cm. de diámetro.
- Rellenar y armar las empanadas; estibarlas en latas untadas con margarina **MTK** a fin de no variar el sabor del producto final.
- Pintar con huevo, y hornear a 200 °C. durante 15 - 20 minutos aproximadamente.
- Antes de finalizar la cocción retirar las latas del horno y espolvorear las empanadas con azúcar impalpable volviéndolas a colocar dentro del horno para caramelizar el azúcar y terminar la cocción.

Relleno:

Ingredientes	Cantidad
Atún	250 g
Caballa	200 g
Cebolla	300 g
Pimientos rojos	100 g
Cebolla de verdeo	50 g
Huevo duro	3 unid.
Pimentón	10 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Aceitunas negras	50 g



Procedimiento:

- Picar la cebolla y rehogarla en aceite, luego incorporar los pimientos también picados hasta tiernizar.
- Retirar del fuego e incorporar los pescados, las aceitunas picadas, el huevo duro picado, la cebolla de verdeo y el pimentón.
- Salpimentar a gusto.



* **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

* **VENDO PROPIEDAD EN CORRIENTES CON**

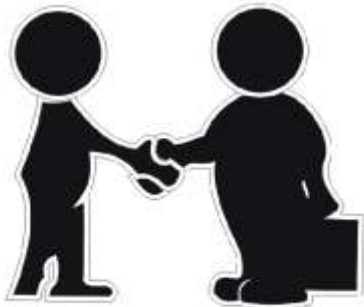
PANADERIA COMPLETA. 300 mt2, confitería y pastelería, todos los muebles, local climatizado, local para elaboración de pastelería con refrigeración, deposito de materia prima, cuadra grande con horno rotativo 80x60, 2 amasadora para una bolsa cada uno, 1 trinchadora, 2 batidoras. 1 sobadora, 1 cortadora de pan de 2 bocas, 12 zorras. Elaboración actual 4 bolsas diarias, de productos 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. BARRIO 9 DE JULIO (ex laguna seca) Av. Medrano Esq. Pitágoras. Tel.: 03783-453488 o 0378315204478. La venta se realiza por razones de salud.

* **VENDO:** Amasadora Borghi para 4 bolsas y sobadora pesada en impecable estado y funcionando.

OPORTUNIDAD: las 2 maquinas juntas \$ 16.000.

Señor Ricardo Álvarez, Panadería La Nueva Moderna, San Lorenzo 2300, San Martín, Bs. As.

Tel.: 011- 4754- 6213



PANING selecciona representantes en Capital Federal y Gran Buenos Aires.

Con experiencia en el rubro, show room, y referencias comerciales.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
Tel.Fax.
(0341-4642170)

**C.R.B.
VENDE**

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240

OFERTA

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 Argentala.

OFERTA

COMBO PASTELERO:

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

Total \$ 14.000



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

www.distribuidoranoelia.com