

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 7 - Nº 39 - Mayo del 2012



" La Revista
de los
Panaderos "



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

Con el nombre de su confitería 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



HASTA SIEMPRE AMIGO!!!

No podemos reaccionar ante tanto dolor, perdimos a uno de nuestros grandes amigos... el 8 de mayo falleció Rodolfo

Hablar de una persona tan especial realmente es muy difícil, ya que se lleva por delante todos los calificativos de bondad, aprecio y amor que el lenguaje castellano puede escribir. El es -ya que los grandes amigos nunca mueren, siempre vivirán en nuestro corazón- el representante de lo que se puede llamar sin lugar a dudas, un amigo de verdad...

Todos los que lo conocimos sentimos un dolor muy intenso, una punzada en el alma. Nos quedan sus sueños que se agrandan cada día; nos quedan sus palabras; su risa... Nos queda su bello recuerdo que junto a la tristeza van encontrando las fisuras de nuestras almas por las que brotan nuestras lágrimas...

Muchas veces escuchamos decir que la vida es un viaje que nos regalan... entendemos que la muerte es una realidad por la que todos pasamos pero su muerte nos ha dejado sin palabras, con rabia y dolor... ¡Aceptamos su ausencia pero el vacío es demasiado inmenso!

Mucho se puede decir sobre Rodolfo, pero no alcanzan las palabras para expresar su ejemplar conducta como esposo, padre y amigo.

Su compromiso y solidaridad como dirigente, nos dejó un ejemplo a seguir y la responsabilidad de continuar en el camino que juntos emprendimos.

Le hacemos llegar a su esposa Estela y sus hijas Ayelen y Mariana nuestro más sincero pésame y solidaridad en su duelo que es también el nuestro, el de la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio.

Le agradecemos a Dios que nos haya dado la oportunidad de tener un amigo como el.



Rodolfo Vázquez

AMBRO TIENE LA VERSATILIDAD DE INTERPRETAR LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES Y LA CAPACIDAD DE APLICARLOS A TODOS SUS EQUIPOS PARA LOGRAR UN PRODUCTO FINAL OPTIMO

En la nueva línea Pizza 2.0 de AMBRO intervienen componentes de máxima precisión como una serie de calibradores que aseguran un espesor constante de la masa evitando alteraciones de forma o peso, estaciones de cortes, recuperador de recortes, dosificadores y

distribuidores de salsa, además de depositarlos en bandeja. De más esta decir que todo esto se realiza de forma automática.

Las etapas descriptas contribuyen a reducir costos y aumentar la producción de pizza de manera exponencial con un nivel de operadores

mínimo, solo se necesitan dos personas para llevar adelante una producción de 800 hasta 1000 unidades por hora.

Los invitamos a ver el nuevo video lanzamiento de este último desarrollo con el respaldo de Argental para el mercado local e internacional.

BARILOCHE FESTEJÓ LA PASCUA CON UN HUEVO DE 7500 KG

La ciudad de San Carlos de Bariloche festejó la Pascua con el rompimiento del huevo de chocolate más grande del mundo, que fue repartido a miles de personas

A los pies del Centro Cívico, los maestros chocolateros comenzaron a romper el huevo gigante de 8,50 metros de altura y cinco de diámetro, y repartieron sus más de 7.500 kilos de chocolate puro a miles de turistas y lugareños.

La hazaña, con la que la ciudad logró romper el récord Guinness comenzó con el armado de la base del huevo, todo realizado en chocolate, y culminó a las 11:00 del Domingo de Pascua bajo una ovación de turistas de todo el mundo.

Los maestros chocolateros tuvieron adelantado el rompimiento del huevo porque el sol comenzó a provocar el derretimiento cerca de las 11:00 de la mañana.

Bariloche buscó así ingresar al libro Guinness de los récords mundiales con el Huevo de Pascua Artesanal más grande del mundo, lo cual deberá ahora ser analizado por las autoridades del ranking, aunque se descarta que sea confirmado.

Autoridades del Guinness tomaron medidas, fotografías y filmaciones de la proeza



barilochense y se reunirán en los próximos días para analizar si no hubo otro huevo más grande en la historia.

La inmensa construcción de chocolate llegó a medir 8,50 metros de altura, cinco metros de diámetro y requirió la utilización de más de 7.500

kilos de chocolate.

Más de 25 chocolateros de la ciudad, junto a alumnos de la Escuela de Hotelería y Gastronomía de Bariloche y la escuela El Obrador, participaron en la elaboración que demandó más de diez días.

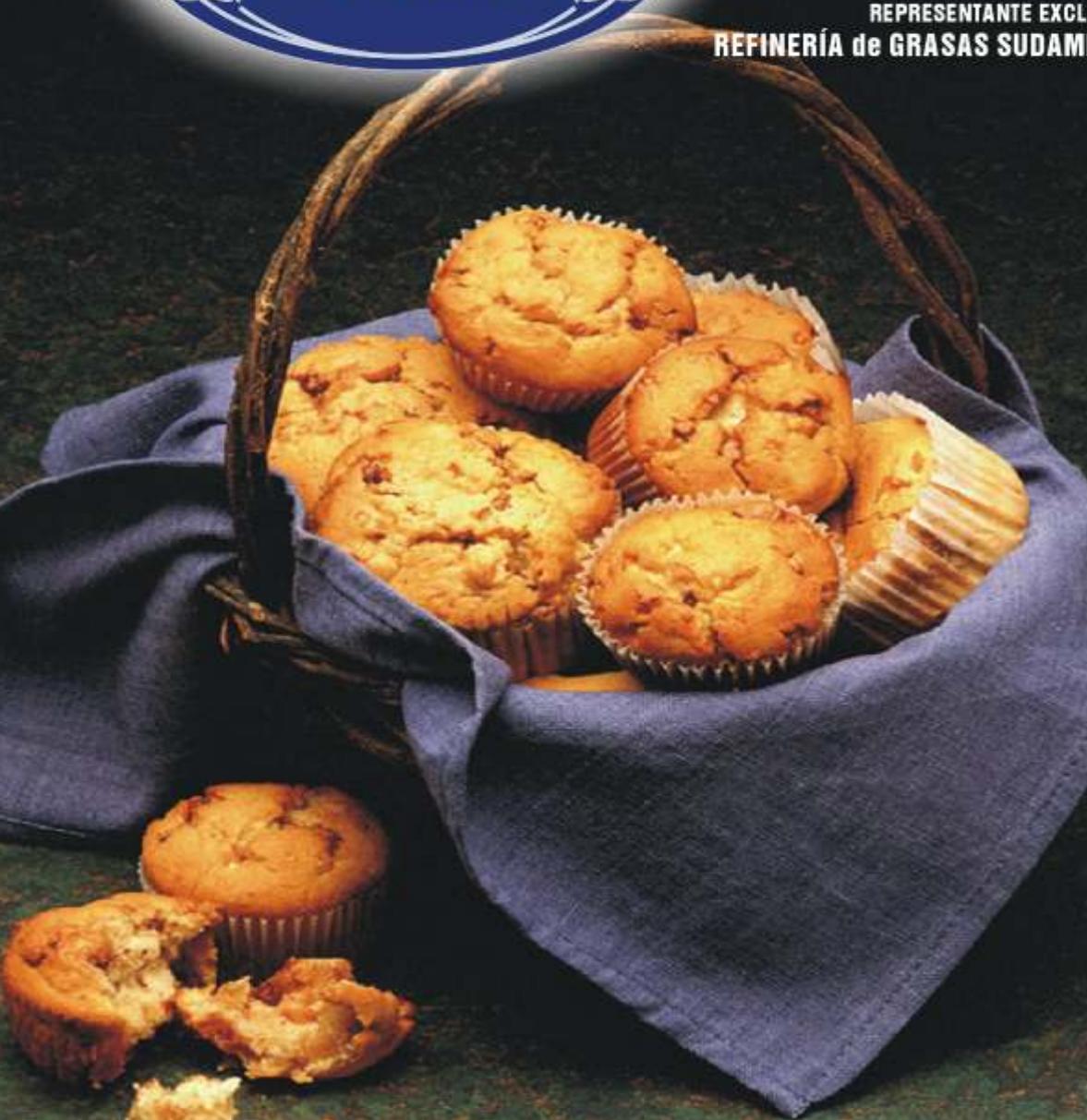
El maestro chocolatero que llevó adelante la construcción del huevo para la "Fiesta del Chocolate", Hugo Sosa, es oriundo de Miramar y ya había hecho elaboraciones similares en Italia, en su ciudad y en ferias internacionales.

"Este es el tercer Huevo Gigante que hago. Su elaboración demandó 15 días de trabajo. En la parte inferior el espesor de la pared de chocolate era de 16 centímetros y en la mitad, de 10 centímetros", explicó.



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



SAYOS EN ANGOLA

La empresa MADERMETAL S.A., productora y comercializadora de las instalaciones comerciales de la marca SAYOS, participó en la Misión Comercial Argentina a Angola en Marzo de 2012



Con la bandera Argentina en la puerta del hotel Trópico

La comitiva fue integrada por su Presidente, Franco Villella; su Director el Licenciado Jonatan Villella y los maestros panaderos y pasteleros José Álvarez y Diego Silva.

“...Fue una experiencia muy satisfactoria para nosotros. Nos ayudó a conocer nuevos horizontes y nos permitió dar a conocer nuestros productos en un mercado tan impensado hasta ese entonces como es el mercado Africano...” señaló el Lic. Jonatan Villella.



Los maestros pasteleros Diego Silva y José Álvarez, junto al Chef del restaurant “Esplanada Grill”



SAYOS presente en el restaurant Esplanada Grill

A **MADERMETAL S.A.** le fue encomendada la tarea de realizar el pan Argentino para el asado, por lo que se encargaron de llevar todas las máquinas necesarias como así también materias primas de primera calidad. El Secretario de Comercio Interior de la Nación, Lic. Guillermo Moreno, quedó muy conforme con la tarea realizada.

“...Agradecemos enormemente la colaboración de las empresas Nicolás Tobías e hijos, El Correntino y Molinos Pehuajó...” subrayó Franco Villella.

Al preguntar por la Misión Comercial, la gente de **MADERMETAL S.A.** se ve muy contenta. Señalan una y otra vez la excelente organización del evento y la sobresaliente labor de todo el personal de la Cancillería Argentina y de la Secretaría de Comercio Interior que trabajaron en la misma. La excelente predisposición y muchas ganas de trabajar fueron los adjetivos más utilizados para referirse a ellos.

(Continúa en la página siguiente)



El Presidente de MADERMETAL, Franco Villella, junto al Lic. Guillermo Moreno.



Franco Villella y José Alvarez armando las canastas de pan argentino.

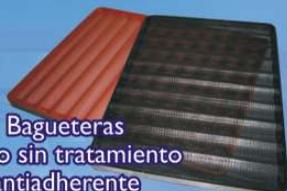


Omar Rodríguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Grisineras y Pancheras



Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

Abordando el tema del país africano en sí mismo, el Lic. Jonatan Villella nos comenta que *“...la infraestructura de Luanda está cambiando a pasos agigantados. La ciudad está prácticamente en reconstrucción, en 5 años va a ser algo totalmente distinta. La economía crece incesantemente y el consumo interno va de la mano. El resultado es un proceso de expansión magnífico que genera una demanda de productos importados que nuestro país debe aprovechar...”* (sic).

“...Esperamos poder participar en mas Misiones como esta, ya que nos permiten dar a conocer nuestros productos a mercados muy lejanos y con un potencial de crecimiento enorme. Estamos seguros que podemos colocar los productos de SAYOS en muchos mercados internacionales ya que la calidad lo permite...” aseveró de Franco Villella.

Los maestros panaderos Diego Silva y José Álvarez elaboraron el pan con tal empeño y dedicación que fueron elegidos por el centro de panaderos de Luanda para aconsejarlos en esta nueva etapa que está comenzando el país Africano.



Franco Villella y José Álvarez, junto al Lic. Guillermo Moreno y al Canciller Héctor Timmerman.



La Comitiva de MADERMETAL en la puerta del Hotel Trópico, llevando los colores de nuestra bandera.



El Maestro Panadero José Álvarez amasando el pan Argentino



José Álvarez junto al Lic. Guillermo Moreno y al Lic. Jonatan Villella, Director de MADERMETAL S.A.



El Lic. Guillermo Moreno degustando el pan de los Maestros Panaderos

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.



Lider Pack s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

BOLSAS BIODEGRADABLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

La Ley 13.868 estipula que las panaderías y confiterías deben encontrar un reemplazo para las bolsas plásticas, ya sea de papel o de algún material biodegradable

Lo que busca el gobierno con esta medida es evitar "en todo el territorio de la provincia de Buenos Aires el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizados y entregados por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías". Anteriormente habíamos comentado cómo los campos y ciudades están atestados de estas bolsas, contra las que en diversas partes del mundo ya se viene luchando.

Los fabricantes deberán registrar, tal como lo hicimos en **LIDER PACK**, la nueva tecnología en materiales biodegradables y los comercios deberán eliminar las bolsas de plástico y utilizar un reemplazo "más



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

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

amigables con el medio ambiente, como las bolsas de papel o los plásticos biodegradables".

Se quiere eliminar a todos los elementos no biodegradables de polietileno, polipropileno y otros polímeros artificiales, utilizados como método de embalaje.

"...En LIDER PACK buscamos generar un cambio teniendo en cuenta la producción de las nuevas bolsas y también promover la activa intervención de los consumidores como agentes responsables del cuidado del ambiente..."

En Argentina, y en especial en Buenos Aires, se utilizan mucho las bolsas de nailon en los comercios, y es práctica habitual luego



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



Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY  **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.** **calsa***

LESAFFRE ARGENTINA **BARI** 

Levaduras Paraleva **Emeth** **Dánica** **"ARANZANA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

reutilizarlas como bolsas de basura, para los residuos. Pero no todas son reutilizadas, y muchas de las que se usan para la basura terminan también siendo desparramadas por el viento por todos los ambientes.

Las bolsas que comercializamos en **LIDER PACK** son 100% biodegradables y permiten una degradación completa. A partir de los 18 meses, aproximadamente, comienza la 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.

El uso de bolsas biodegradables al 100% garantiza la calidad, la resistencia a la tracción y a la perforación. Al mismo tiempo, satisface la necesidad de control de la duración de la vida útil de los plásticos. Estas bolsas biodegradables tienen, además, un



Sr. Gerardo Kondratiuk

sellado fiable. Nuestras bolsas están fabricadas con materiales vírgenes y son tan fuertes como las bolsas de polietileno convencional.

Estas bolsas biodegradables las comercializamos en diferentes colores, diferentes tamaños y para diferentes usos, adaptables a algunas marcas o al nombre del establecimiento y con su respectivo logo. Además pueden ser incineradas o recicladas y proporcionan valores energéticos idénticos a las bolsas de plástico clásicas de polietileno.

Las bolsas biodegradables de **LIDER PACK** constituyen una alternativa excelente en el presente, y lo serán también en el futuro, para la preservación del medio ambiente.



**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



Sr. CARLOS H. MORENO

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

COMUNICAMOS A NUESTROS AFILIADOS

El sindicato cuenta con las siguientes prestaciones para sus afiliados:

- * Policonsultorios propios S.O.P.A.B.
 - * Clínica médica
 - * Diabetología
 - * Nutricionista
 - * Psicología
 - * Fonoaudiología
- * Próximamente Psicopedagogía
- * Farmacia propia en la Av. Espora 1192 Adrogue
- * Amplia red de prestaciones médicas por parte de nuestra Obra Social O.S.P.E.P.
 - * Asesoramiento Gremial, Legal y Contable
 - * Turismo:
 - Hotel "Antonio López", Mar de Ajo
 - Colonia "4 de Agosto", Tanti, Provincia de Córdoba
- * Horario de atención Lunes a viernes 08 hs. A 17 hs.

Arturo Moreno

SECRETARIO ADJUNTO

Sociedad de Obreros Panaderos de Alte. Brown

Carlos H. Moreno

SECRETARIO GENERAL

Sociedad de Obreros Panaderos de Alte. Brown

EN EL CONGRESO DE LA F.A.U.P.P.A



Gerónimo "Momo" Venegas, Arturo Moreno
y Hugo Moyano

278.000 PESOS A UN PANADERO QUE PERDIÓ DOS DEDOS

RÍO NEGRO. La Cámara del Trabajo de esta ciudad hizo lugar a la demanda contra la ART Asociart y la dueña de la Panadería la Argentina, quienes fueron demandadas por el empleado que sufrió un accidente laboral a finales de septiembre de 2010 y perdió los dedos índice y pulgar mientras manipulaba una sobadora. Los jueces advirtieron que "la falta de inclusión del trabajador en la nómina de personal o la falta de registración, no exime de responsabilidad a la aseguradora cuando existe un contrato de afiliación suscripto entre la ART y la empleadora". Condenaron, además, a la dueña de la panadería a pagar 9.402 pesos, con los intereses incluidos, al trabajador panadero.



Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 Nº 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina
0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

NUEVA ESCALA SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES DE LA PNCIA. DE BS. AS.

Vigente a partir del 1° de abril del 2012

CATEGORÍA	7 Horas (BÁSICO)	BÁSICO MÁS HORAS EXTRAS				
	Producción	8 Horas	9 Horas	10 Horas	11 Horas	12 Horas
Oficial Maestro	\$ 4.769,00	\$ 5.790,93	\$ 6.812,96	\$ 7.834,79	\$ 8.856,00	\$ 9.878,64
Medio Oficial	\$ 4.548,00	\$ 5.522,57	\$ 6.497,14	\$ 7.471,71	\$ 8.446,29	\$ 9.420,86
Ayudante	\$ 4.473,00	\$ 5.431,50	\$ 6.390,00	\$ 7.348,50	\$ 8.307,00	\$ 9.265,50

CATEGORÍA	8 Horas (BÁSICO)	BÁSICO MÁS HORAS EXTRAS				
		8 Horas	9 Horas	10 Horas	11 Horas	12 Horas
Dependiente	\$ 4.473,00	\$ 5.311,69	\$ 6.150,38	\$ 6.989,06	\$ 7.827,75	
Cajera/o	\$ 4.623,00	\$ 5.489,81	\$ 6.356,63	\$ 7.223,44	\$ 8.090,25	
Repartidor	\$ 4.473,00	\$ 5.311,65	\$ 6.150,38	\$ 6.989,06	\$ 7.827,75	
Peón	\$ 4.381,00	\$ 5.202,44	\$ 6.023,88	\$ 6.845,31	\$ 7.666,75	

MARIO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

TODOS LOS DÍAS
DE 8 a 18 HS!!!

ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas

Reconquista (Ruta 205) 437 (Ezeiza) - Tel.: 4232-9156 / 15-5782-5889



PALABRA DE 4 LETRAS

- ¿Es arrugado, oscuro, empieza con "c" y termina con "o"?
- El codo

- ¿Qué pasa si una vaca se para en una pata?
- El pato queda viudo.



¿Sabías que?
El 99% de los hombres no vio a King-Kong

¿QUÉ TIPO DE SUELDO TENÉS?

SUELDO CEBOLLA: Lo ves, lo agarrás.. y te ponés a llorar.

SUELDO DIETÉTICO: Te hace comer cada vez menos.

SUELDO ATEO: Ya dudás de su existencia.

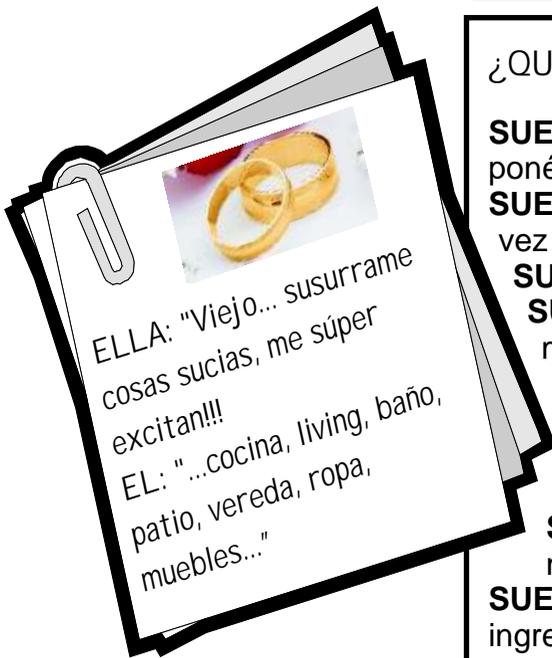
SUELDO MAGO: Hacés un par de movimientos... y desaparece!!!

SUELDO TORMENTA: No sabés cuando va a venir ni cuanto va a durar.

SUELDO DESODORANTE: Cuándo más lo necesitás... más te abandona.

SUELDO MENSTRUAL: Viene una vez al mes y dura tres días.

SUELDO EYACULACIÓN PRECOZ: Apenas ingresa.. y ya se acabó!!!



CARLITOS 35 Años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA • REPARACION

15-5400-1282 / 15-3363-0148

Revista

INDUSTRIALES PANADEROS

Seguinos en 



SAYOS

MADERMETAL S.A.

INSTALACIONES COMERCIALES

TRAYECTORIA | CALIDAD | COMPROMISO



12 Cuotas en pesos sin interés.
¿Usted conoce algo mejor?



Exposición y Ventas: Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires
Tel. Línea directa ventas: (5411) 4931.9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar

A 11 MIL KILÓMETROS DE DISTANCIA DE PARÍS, EXISTEN EN BUENOS AIRES VARIAS “BOULANGERIES” QUE MANTIENEN VIVA LA TRADICIÓN PASTELERA FRANCESA

Si bien hoy en día el marketing turístico ha logrado asociar al Fin del Mundo con Tierra del Fuego y Ushuaia, hasta hace pocas décadas atrás, venir de Europa o los Estados Unidos a la Argentina era lo mismo que viajar hasta los confines de la Tierra



Hoy, gracias a las comunicaciones y la tecnología, las distancias se han acortado sensiblemente, pero cierto clima de exotismo mezclado con un “deja vu” sigue permaneciendo entre europeos y estadounidenses cuando llegan a Buenos Aires.

Y una prueba de que aquí se sigue encontrando una

mezcla rara de cosmopolitismo lo da la cantidad de panaderías de estilo francés que se han establecido con el correr del tiempo, como fiel testimonio de que los porteños no terminan de separarse de sus raíces europeas.

Para una ciudad que se encuentra a 11 mil kilómetros de distancia de la cuna de la

“pâtisserie” y que además hace casi un siglo que recibió al último gran contingente de inmigrantes de origen francés, contar con 6 “boulangeries” (de las cuales dos además tienen sucursales), no es un dato menor. Además, como prueba de la diversidad del gusto porteño, están ubicadas en distintos barrios y no se encuentran concentradas en los circuitos turísticos habituales. Por lo que, como dice “Le Guide Michelin” cuando tiene que recomendar un lugar o establecimiento, “vaut le voyage”, es decir, vale la pena hacer el viaje para conocerlas:

- **L'épi.** Comenzó en Villa Ortúzar (Rossetti 1769) y ahora abrió otra sucursal en la Recoleta (Montevideo 1567). Fue fundada por dos panaderos parisinos, Bruno Gillot (ex pastelero del célebre restaurante Le Fouquet's, ubicado en los

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

Champs-Elysées y de la pastelería Wittamer de Bruselas, proveedora oficial de la Corona de Bélgica) y Olivier Hanocq (formado en La Maison Lenôtre, una de las escuelas más prestigiosas del mundo). Sus especialidades son los clásicos croissant, pains au chocolat y baguettes, aparte del pan de campo, de centeno, salvado, de nuez y pasas de uva que elaboran en un horno de 1911 que se calienta con leña.

- **Le Blé.** Su área de influencia es Colegiales y Chacarita, con dos locales ubicados en Dorrego 999 y Av. Álvarez Thomas 899. También se especializan en la "pâtisserie" y "viennoiserie" (se caracterizan por su masa hojaldrada), de las que se pueden realizar degustaciones en su espacio de cafetería. Pero también vale la pena probar sus

brioques y hasta se sirven platos salados como los tradicionales "croque monsieur" (sándwich tostado de jamón y queso gratinado con salsa bechamel) o "croque madame" (incluye un huevo frito).

- **La Boutique del Hotel Alvear.** Forma parte del restaurante La Bourgogne, ubicado en Ayacucho 2027 (Recoleta), regentado por el Grand Chef Relais & Châteaux Jean-Paul Bondoux. Una de las especialidades son los "macarons" (discos de merengue con rellenos de distinto tipo que se asemejan al alfajor por la forma pero no por el sabor, mucho más delicado en su pariente francés).

- **Almacén Oui Oui.** Es un local pequeño ubicado en Palermo SOHO (Nicaragua 6099), que está enfrente del restaurante Oui Oui y que

tiene el aire de una vieja panadería de antaño. Allí se pueden comprar (o probar en alguna de sus pocas mesas) sus croissant y también mermeladas caseras, por lo que es una buena opción para desayunar o tomar el té.

- **Frank Dauffouis.** Es el más nuevo de los "boulangers" llegados a Buenos Aires y su local, muy pequeño y sin inscripciones, está ubicado lejos de los circuitos turísticos. Ocupa una esquina de Caballito (Ambrosetti 901), cerca del Parque Centenario y es atendido por el mismo panadero llegado de Bretaña con sus recetas a cuestas. Aparte de los tradicionales baguettes, croissant, pains au chocolat y unas ricas quiches (tarta de jamón, queso y huevo), su especialidad es el kouign-amman, una torta de origen bretón.

Fuente:

www.academiaargentinagastronomia.com

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



levina



Puratos



Emeth



GLUTAL



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.



EL MUNDO



Molinos Compañeros



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



LIDAR S.A.



DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

17



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente

Juan Carlos García

Vicepresidente

Coronel Celso

Secretario

Colagiovanni Mateo Enrique

Prosecretario

Pérez Horacio Daniel

Tesorero

Fernández Osvaldo

Pro Tesorero

Medina Gustavo

Vocales Titulares

Olivari Eduardo Luis,

Paz Daniel José,

Federico Mario,

Magariño María,

Fontanilda,

Orlinsky Roberto

Vocales Suplentes

Gouto Carlos,

Anguita Miguel Ángel,

Lizzi Julio Cesar

Revisores de Cuentas

Titulares

Paez Juan,

Heffner Adrian

Revisores de Cuentas

Suplentes

Albanese Miguel,

Urbano Miguel Ángel

ACTA DE LA ASAMBLEA DEL 25 DE ABRIL

En la ciudad de Berazategui a los veinticinco días del mes de abril de 2012, en la sede del CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI, sita en la calle Independencia N° 5235 de la ciudad de Berazategui, se encuentra reunida la Comisión Directiva del centro de Industriales Panaderos de Berazategui, con la presencia de diez (10) de sus Miembros Titulares. En consecuencia, el organismo se encuentra en condiciones estatutarias de sesionar por cuanto existe el quórum reglamentario. Siendo las 20:30 hs. se da por constituida la sesión del día de la fecha. Se procede a la lectura del acta anterior la cual aprobada por unanimidad de los presentes. Acto seguido se pasan a considerar los siguientes temas:

La primera reunión de la nueva comisión directiva en donde se realizó la aprobación para terminar la cocina, arreglos en los baños como así también remodelación del salón de reuniones para el beneficio de nuestros asociados.

A su vez se delimita el trabajo a seguir, realizando visitas a panaderos para dar charlas orientativas.

El día 11 de abril se reúne la nueva comisión directiva para dar tratamiento a los nuevos costos de producción y analizar los precios.

El día 18 de abril se define llamar a una Asamblea Ordinaria e invitar a la totalidad de asociados.

El día 25 de abril se lleva a cabo la Reunión Extraordinaria a los efectos de tratar los siguientes temas:

- Presentación de la nueva Comisión Directiva.

- Situación de los costos de Materia Prima.

Así mismo se concluyó realizar la unificación de precios, poniendo costos individuales de acuerdo al valor de las materias primas.



Juan C. García
(Presidente del CIP de Berazategui)

A LA CONQUISTA DEL PAN BAGUETTE

AHORA TENDREMOS QUE COMPETIR CON McDONALD'S

La cadena de comida rápida McDonalds estrenó en Francia su nueva "McBaguette", un bocadillo confeccionado con el tradicional pan francés con el que la marca estadounidense busca cortejar las sensibilidades de los franceses.

Este nuevo producto se venderá en los cerca de 1.200 restaurantes de la cadena en Francia y busca seguir con el proceso de "integración" de la marca en ese país, dijo a la prensa el vicepresidente en el país de la cadena, Nawfal Trabelsi, como ya ocurriera con la oferta en Italia del "Mozzarrillo" o en España de la "McIberica".

El especialista en



mercadotecnia, Bernard Boutboul, considera -en un análisis publicado en "Le Nouvel Observateur"- que la cadena de comida rápida busca ese "afrancesamiento de

sus productos" porque utiliza Francia como "un laboratorio a gran escala". De acuerdo al resultado obtenido en ese país lo iría implementando en el resto del mundo.

Ayer, hoy y siempre, Argental.
Una pasión bien argentina.



Estuvimos, estamos y siempre vamos a estar, porque Argental es una empresa argentina y porque desde hace más de 60 años trabajamos codo a codo con panaderos y pasteleros, escuchamos sus necesidades y les brindamos soluciones confiables para elaborar los mejores productos. Nuestros equipos se han convertido en verdaderos "clásicos" de la panadería y la pastelería, que ayudan a simplificar el trabajo, optimizar la mano de obra y cuidar la seguridad e higiene, de acuerdo a las más exigentes normas internacionales. Entre Usted y Argental no hay barreras, porque compartimos la misma pasión y hablamos el mismo idioma.

60 AÑOS
Atención Directa desde MDQ Tel. (0223) 155 223 349
www.argental.com.ar
Planta Industrial Granadero Baigorria Tel. (0341) 471-2020
ventas@argental.com.ar



STOCK PERMANENTE Y DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

SERVICIO TÉCNICO LOCAL CON MÁS DE 30 TÉCNICOS OFICIALES EN EL PAÍS

STÁNDARES DE CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD INTERNACIONALES

ALTO VALOR DE REVENTA DE HORNOS Y EQUIPOS

9,2

9,2 PUNTOS SOBRE 10 DE SATISFACCIÓN GENERAL DE NUESTROS USUARIOS*

(* Encuestas realizadas en Argentina sobre el producto adquirido, entre marzo de 2011 y marzo de 2012.



MAYO

22

al

27

SEMANA DE LA PASTELERÍA ARTESANAL 2012

Del 22 al 27 de Mayo la Cámara de Confiterías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires celebra la Semana de la Pastelería Artesanal

Del 22 al 27 de Mayo la Cámara de Confiterías de la Ciudad de Buenos Aires organiza una serie de propuestas que abarcan eventos abiertos al público, demostraciones, degustaciones, sorteos, etc., con el objetivo de “mantener la tradición de elaborar todos sus productos solamente con materias primas naturales”.

La propuesta impulsada por el núcleo de pasteleros de Buenos Aires invita a todos a participar de la tradición y de las buenas costumbres argentinas, tratando de incentivar el consumo de estos productos que son los más saludables y seguros del mercado.

“La verdadera Pastelería Artesanal Argentina utiliza materias primas naturales y fórmulas tradicionales, no industrializa ni fabrica en serie sus productos, mantiene en todo momento buenas prácticas de manufactura, una correcta higiene y manipulación de alimentos y brinda atención personalizada a sus clientes,

asesorándolos en cuanto a las características y bondades de sus productos. Medialunas, tortas “caseras”, masitas, budines, bombones, etc. serán la gran tentación para todos los que disfrutan de lo dulce hecho “como en casa”, dicen en la Cámara de Confiterías de la Ciudad de Buenos Aires.

En esta oportunidad, habrá demostraciones en vivo de reconocidos pasteleros alrededor de la ciudad y también participará el equipo que representará este año al país en el Campeonato de Pasteleros que se disputará en México. Además, en varias confiterías habrá sorteos, descuentos y degustaciones para todos sus clientes. Por otro lado, para el 25 de Mayo también habrá actividades para todo público y se realizarán donaciones a hogares carenciados. Todos los locales adheridos cuentan con un logo y un diploma oficial la Pastelería Artesanal Argentina.

BROMATOLOGÍA NO DETECTÓ BROMATO DE POTASIO EN LAS PANADERÍAS

Así lo explicó Ricardo D'Annunzio, a cargo de la Dirección de Veterinaria, Bromatología e Higiene. El funcionario explicó cómo es el control que se realiza desde 1997, cuando se prohibió el uso del aditivo

Hasta su prohibición definitiva, el bromato de potasio fue uno de los aditivos minerales más utilizados en Argentina y en todo el MERCOSUR. El único país que lo sigue utilizando en la actualidad es Estados Unidos

- ¿Qué tipo de control realiza Bromatología en las panaderías para que no se utilice bromato de potasio?

Los controles se realizan todos los años, desde 1997 en que se prohibió el uso de bromato de potasio como aditivo en la elaboración de pan. En las inspecciones se efectúa la toma de muestra por triplicado, de la harina que se está utilizando en

la cuadra, del aditivo utilizado y del pan elaborado. Las muestras son de 250 gramos, aproximadamente cada una, es por triplicado porque una es para el laboratorio, una queda como contramuestra y otra es para el panadero. Las muestras se embolsan, se precintan y se le adhiere una tarjeta identificatoria en la que se detallan los datos de los inspectores, qué producto se muestreó y el número de acta de la toma de muestra.

Las muestras son remitidas al Laboratorio Central de Salud Pública de la ciudad de La Plata por medio de un expediente provincial. Una vez que llega el resultado, el panadero es notificado por acta y se le

entrega el protocolo original. En forma conjunta durante la inspección se labra un acta de inspección donde se detallan las condiciones higiénico-sanitarias de la cuadra, observaciones de mejoras edilicias, rótulo de los aditivos utilizados en la elaboración del pan, tarjetas sanitarias del personal y se indica la obligatoriedad de la realización del curso de manipuladores de alimentos.

- ¿Se han detectado casos de panaderías que aún lo utilicen?

En los últimos años los resultados de las muestras tomadas han sido negativos a la detección de bromato de potasio.



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

TRABAJADORES EN ESTADO DE SEMIESCLAVITUD

26 MESES DE PRISIÓN A UNA EMPRESARIA PANADERA



La CC.OO. (Confederación Sindical de Comisiones Obreras) ha denunciado que muchos trabajadores de panaderías albaceteñas trabajan en condiciones de “semiesclavitud” con sueldos muy inferiores al que marca el convenio y jornadas maratonianas, mientras la Inspección de Trabajo “hace caso omiso” de las denuncias.

Según la responsable del sector Agroalimentario en CC.OO., Ana Albaladejo y el secretario de Inmigración, José Luis Ureña, en muchos casos los trabajadores son

inmigrantes que no tienen regularizada su situación en España.

Albaladejo hizo esta denuncia a raíz de una sentencia que condena a una empresaria de panaderías a dos años y dos meses de cárcel por la situación en la que trabajaban cinco personas en sus establecimientos y que, con la promesa de ser regularizados, trabajaban “incluso a cambio de comida”. Este caso “no es el único” y en otras panaderías de la ciudad “hay trabajadores a media jornada, con la mitad de salario, que hacen entre 50 y 60 horas semanales”.

Albaladejo añadió que la Inspección de Trabajo conoce las denuncias del sindicato pero “está haciendo caso omiso”, más ante situaciones tan demostrables como

“panaderías que anuncian horarios de 7:30 a 21:30, de lunes a lunes”.

Por su parte, el secretario de Inmigración, José Luis Ureña, dijo que muchos trabajadores de estos establecimientos hacen “jornadas interminables”, sobre todo extranjeros, y en un caso “una persona trabajaba en la panadería todo el día, dormía allí, y a cambio le daban pizza de comer”, situaciones “de esclavitud” que aun se producen en Albacete.

En el caso de la condena de 26 meses de cárcel a esta empresaria de panaderías en Albacete, las mismas trabajadoras inmigrantes acudieron al sindicato a denunciar su situación, y raíz de ello se inició la actuación policial y judicial, explicaron.



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>

DIA, PRIMERA CADENA EN ESPAÑA EN VENDER PAN ESPECIAL PARA DIABÉTICOS

Por primera vez en España, una cadena de distribución pondrá a disposición de los interesados un pan natural específicamente indicado para los enfermos de diabetes, certificado por la Federación Española de esta enfermedad

El pan ha sido desarrollado por un equipo médico de la Asociación de Protección de Diabéticos de Portugal en colaboración el Museo del Pan luso, lo que garantiza su excelente calidad y segura trazabilidad.

Ante el éxito de este producto en el mercado portugués, donde DIA lo comercializa en más de 300 tiendas desde hace un año, la compañía de distribución internacional ha decidido implementar la idea en España en un proyecto que va más allá de lo puramente comercial.

Según cifras de la Federación Española de Diabéticos, un 11% de la población



española está afectada por diabetes, lo que se traduce en algo más de 5 millones de personas teniendo en cuenta que por cada paciente conocido existe otro no diagnosticado.

El "Pan sano diabetes" combina algunas harinas como: trigo, centeno, avena, cebada, semillas de girasol y linaza, ácidos grasos Omega-3 y altramuces, que por su alto contenido en fibras proporcionan una sensación de saciedad más prolongada, retarda la absorción de los hidratos de carbono y ayuda a mantener los niveles de glucosa más estables.

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
 W w w . V i l u s r l . C o m . A r e m a i l : v i l u @ s i o n . C o m

RESIDUOS DE PAN PARA FABRICAR BOLSAS

Es una iniciativa que recicla residuos de pan para utilizarlos como materia prima en la elaboración de bolsas de plástico biodegradables. El proyecto se llama BREAD4PLA (bread for plastic) y es una propuesta europea de tratamiento y valorización de residuos financiada por la Unión Europea LIFE +



La noticia sobre esta particular forma de reducir la huella de carbono en la elaboración de empaques plásticos, nos llega del sitio www.madrimasd.org:

El objetivo del proyecto es obtener, a partir de los residuos de la industria del pan, un film termo plástico (completamente

biodegradable) de Ácido Poli Láctico (PLA). Esta es la materia prima del plástico, según explica Asunción Alonso, del Centro Tecnológico de Cereales de Palencia CETECE, entidad que participa en esta iniciativa.

Para ello, “primero hay que obtener ácido láctico a partir de unas reacciones

enzimáticas de los residuos de panadería. Del ácido láctico se obtiene el bio plástico que se utiliza para empacar de nuevo los productos de panadería”, ha detallado Alonso, quien además es experta en Tecnología de los Alimentos.

Se cierra el círculo

El objetivo es “cerrar el ciclo” a partir de un producto de panadería usando sus residuos para transformarlos en el bioplástico que volverá a ser usado por la misma industria que creó el residuo.

De esta forma se valorizan los sobrantes de la industria de la panadería y la bollería, que hasta ahora no tenían ningún uso, y se consiguen empaques biodegradables y respetuosos

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




DISTRIBUIDOR DE:

Gel-Brix

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538

MANTECA

“LOBOS”

PRODUCTO 100% NATURAL



Fábrica 02227-422854

Celular 02227-15-532287

M. Caminos 120 - LOBOS

con el medio ambiente. Es decir, vuelven a ser utilizados por la misma industria de la que proceden.

Con esta medida, se evita que al menos 175.000 toneladas de residuos de la industria europea del pan lleguen a los vertederos, contribuyendo notablemente a la sostenibilidad medioambiental.

A las bondades anteriores se suma el hecho de que para producir este film plástico no es necesario utilizar como materia prima los derivados de los combustibles fósiles como el petróleo.

La investigación tiene un desarrollo de tres años y está a cargo del consorcio formado por el CETECE-Centro Tecnológico de Cereales



(España), el Leibniz-Institut für Agrartechnik Pstam-Bornim ATB (Instituto de Agricultura de Alemania), el Biocomposites Centre de la Universidad de Bangor (Inglaterra) y la Asociación de Materiales Plásticos AIMPLAS de Paterna (Valencia). Además se cuenta con el apoyo de algunas

empresas como Panrico o Grupo Siro, que suministran los residuos del pan y que una vez concluido el proyecto comprobarán el éxito de los nuevos empaques. También colaboran institutos de investigación como los alemanes DKI o Fraunhofer, que promocionarán el proyecto en el ámbito europeo.

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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

EL PRECIO DEL PAN EN EL PAÍS

Durante este último mes hubo un variado movimiento en los precios de los productos panificados, he aquí el detalle de información recolectada por nuestra revista

MENDOZA. Desde la Asociación de Panaderos de Mendoza informaron que desde el 21/03 el kilo de pan aumenta en promedio un 12%, mientras que las especialidades subieron hasta un 30%. La principal justificación del aumento es que el sector registra subas de entre el 30% y 40% en insumos básicos, mientras que los salarios se incrementaron 26%. Desde junio de 2011 que no subía el pan.

CORDOBA. La cámara de panaderos de Córdoba anunció que a partir del 26 de marzo, el pan sufrirá un aumento del 14,5%. De esta manera, el kilo de pan francés costará 9,20 pesos, mientras que el mignon tendrá un valor de \$10,50. Además, las diferentes variedades de criollos rondarán por kilo entre los 16 y 20 pesos. Las facturas a \$1,75 por unidad.

SAN JUAN. Desde fines de marzo el kilo de pan de primera calidad cuesta \$12. La suba está fundada entre otras cosas debido a que el harina subió a 85 pesos. La Cámara de panaderos decidió el aumento del 12%. En cuanto a los precios finales varían de los 8 a los 12 pesos dependiendo de las panaderías.

AZUL. Castro y Villalba explicaron que a partir del 2 de abril "el aumento promedio de todos los productos rondará en un 15% de promedio. Concretamente, el precio del pan se incrementará en "aproximadamente un 20 por ciento" -pasará de 10 pesos a 12-, mientras que las facturas tendrán un aumento del 10%; la sandwichería de miga un 10 o 12; el bizcochaje y las masitas entre un 10 y un 20%.

OLAVARRIA. El kilo de pan aumentaría más del 20 por ciento en el transcurso del mes de abril. Así lo afirmó Daniel Ottino, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Olavarría. El piso mínimo de ocho pesos por kilo pasaría a ser de diez.

NEUQUÉN. Debido al incremento en las materias primas y la escasez de harina los

comerciantes llevarán el kilo de pan a casi 15 pesos y la docena de facturas pasará los 22 pesos. De acuerdo a las panificadoras, hay muchos inconvenientes para conseguir azúcar en los mayoristas. Además, la bolsa de harina 0000 pasó de costar 90 a 125 pesos en las últimas semanas.

CAPITAL FEDERAL. El presidente del Centro de Industriales Panaderos, José Álvarez, aseguró que en la Capital Federal y el Conurbano bonaerense no aumentó ni aumentará el precio del pan, y consideró que dadas las variantes del producto "hay pan para todos" los gustos y bolsillos. "No tiene por qué haber aumento de precio del pan. Hay pan para todos los sectores. Un pan especial con manteca en un local capitalino que pague alto alquiler, no va a tener el mismo precio que en otro barrio", ejemplificó. Álvarez explicó que el principal insumo del pan, la harina, no registró aumentos. "Al contrario, está bajando", resaltó.

CORRIENTES. El titular de la Asociación de Panaderos, Juan Vamvakianos, comentó que "si bien subieron algunos insumos, en Corrientes hasta julio no habría un incremento".

CHACO. Aumentará el precio de algunos productos panificados pero no el pan. Así lo confirmó el presidente del Centro de Industriales Panaderos del Chaco, Diego Ballesta. Productos como facturas, tortas y bizcochos de grasa, sufrirán un incremento de entre el 15 y el 20 por ciento.

MISIONES. Lo confirmó el presidente del Centro de Industriales Panaderos, Sergio Valdez y remarcó que aunque subieron los costos de los insumos, no aumentarán el precio del pan común y la galleta. "Estamos haciendo un gran sacrificio", dijo al respecto.

MAR DEL PLATA. "Seguro que un pequeño aumento va a haber", dijo el referente del Centro de Industriales Panaderos, Carlos Vesprini, al ser indagado sobre esa

posibilidad. El incremento sería de alrededor del 10%.

CATAMARCA. El aumento sería del 15%. El secretario del Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y afines de Catamarca, Juan Bo, confirmó que a partir de abril el kilo de pan costará entre \$10 y \$13 en las panaderías de la provincia.

ROSARIO. "El precio del pan se mantendrá en Rosario". Así lo expresó el Presidente de la Sociedad de Industriales Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco, quien se mostró sorprendido por el aumento del 15% del pan en Buenos Aires. Dijo que en Rosario se mantendrá el costo que ronda entre los \$6 y \$9 (según la variedad). Dijo además que el último aumento fue de \$0,50 hace un mes. "El precio de la harina no ha subido, lo que se ha incrementado es el costo de otros insumos como alquileres o combustibles, pero no se justifica un aumento por ahora" expresaron desde esa entidad.

RIO NEGRO. El precio del pan tuvo un nuevo incremento en esta capital provincial. El aumento ronda entre 1 y 2 pesos, según la calidad y el tipo de pan. A raíz de esta situación, el precio del pan está entre 6 pesos en los locales de barrios, hasta llegar a 12

pesos en la zona centro de la ciudad.

BALCARCE. El precio del pan aumentará un peso en la ciudad. Así lo confirmó el presidente del Centro de Panaderos. El incremento se debe a una actualización debido al aumento de los insumos. Juan Bodega, confirmó que en las panaderías de la ciudad los usuarios encontrarán el precio del pan a diez pesos. Se trata de un aumento de un peso que se debe a la necesidad de los comerciantes del sector de paliar los aumentos en los insumos.

JUJUY. El Centro de Industriales Panaderos de Jujuy comunicó que a partir del 2 de mayo habrá una nueva lista de precios sugeridos para los productos que elaboran sus asociados, con un aumento de 10% promedio, debido a los incrementos en los costos que deben afrontar. Estos serán algunos de los precios: pan galleta (12 piezas el Kg.) \$10, pan francés o porteño (c/u) \$3,50, pan miñón/Felipito (40/22 piezas el Kg.) \$10, pan felipe/flauta (16 piezas el Kg.) \$10, pan negro el Kg. \$11 y bollos c/u \$3,50.

NECOCHEA. El kilo de pan cuesta 11 pesos, así lo confirmó a FM La Corte el panadero Alberto Sabatini.

**PANING**
Ingeniería en Panificación

**Génesis**
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES


70x90 cm


45x70 cm


45x70 cm


45x70 cm


70x90 cm


45x70 cm

MAQUINAS

ACCESORIOS


NUEVO DISEÑO















UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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

PANADERÍA Y CONFITERÍA " LA NUEVA SANTA PAULA "

OTRA PANADERÍA
CON MUEBLES LETIZ

La Panadería y Confitería "La Nueva Santa Paula" esta ubicada en la calle Bolivia 2526 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y se ha dedicado a deleitar el paladar de su gente desde hace 15 años.

Para sus dueños, Diego y Leandro, es un gran orgullo que los vecinos disfruten el sabor del pan recién salido del horno o consuman la

gran variedad de comida que ofrece este local.

Durante estas última Pascuas reinaugaron el salón de ventas con los muebles de LETIZ y, esta remodelación, se vio retribuida con más ventas y con la aprobación de los clientes habituales de esta moderna panadería capitalina.



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

PRESUPUESTOS SIN CARGO
tel: 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

EL PAN QUE COME EL PRESIDENTE DE FRANCIA



Se llama Sébastien Maugieux, tiene 37 años, y en los próximos 365 días fabricará el pan que comerá el nuevo Presidente de Francia, François Hollande.

El miércoles 2 de mayo, 168 panaderos presentaron su versión del tradicional pan francés ante el jurado del Gran Premio de la mejor baguette artesanal de París, que celebra su XVIII edición.

Sin embargo, sólo 124

panaderos pudieron competir, ya que las baguettes del resto no respetaban criterios de peso o tamaño. Para concursar, el pan tiene que medir entre 55 y 65 centímetros y pesar entre 250 y 300 gramos.

El jurado, compuesto por ex panaderos -entre ellos el ganador de 2011- representantes de la industria gastronómica, periodistas e internautas elegidos al azar, examinó la cocción, el gusto, el aroma, la miga, el aspecto y el crujido de cada baguette.

“Debe ser por la calidad del agua”, aventuró Jacques Mabillet, presidente de la Cámara Profesional de los Artesanos Panaderos-



Pasteleros de París, a la hora de justificar el fallo.

Aparte de los 4.000 euros del concurso y ser proveedor oficial del Elíseo, el prestigio conquistado debería permitirle a Sébastien Maugieux un rápido aumento de ventas. Según el ganador de 2011, después de ganar sus ingresos crecieron un 40% el primer mes, y un 25% los días de fiesta.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías

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

COMO SE DICE



- ¿Cómo se dice tener un orgasmo en chino?

- Ya Tahh.

- ¿Cómo se dice minifalda en chino?

- Cachi che le ve.

- ¿Cómo se dice oferta en africano?

- Ganga-ganga

- ¿Cómo se llama el hermano limpio de James Bond?

- Jabond

- ¿Cómo se dice papel higiénico en chino?

- Yoshikito Kakita

- ¿Cómo se dice divorcio en chino?

- Chao chochin

- ¿Cómo se llama el mejor buceador japonés?

- Tokofondo.

- ¿Y el segundo mejor buceador japonés?

- Kachito Toko Fondo.

- ¿Cómo se llama la mujer más delgada de Rusia?

- Silvia Paluskova

- ¿Cómo se dice beso en árabe?

- Saliva ba salivabiene

- ¿Cómo se dice impotencia en chino?

- No che chube

- ¿Cómo se dice masturbarse en alemán?

- Froten verger.

- ¿Cómo se dice calzoncillo en Escandinavia?

- Escondenabo

- ¿Cómo se dice dedo índice en chino?

- Sacamoco

- ¿Cómo se dice, tenés olor a chivo en africano?

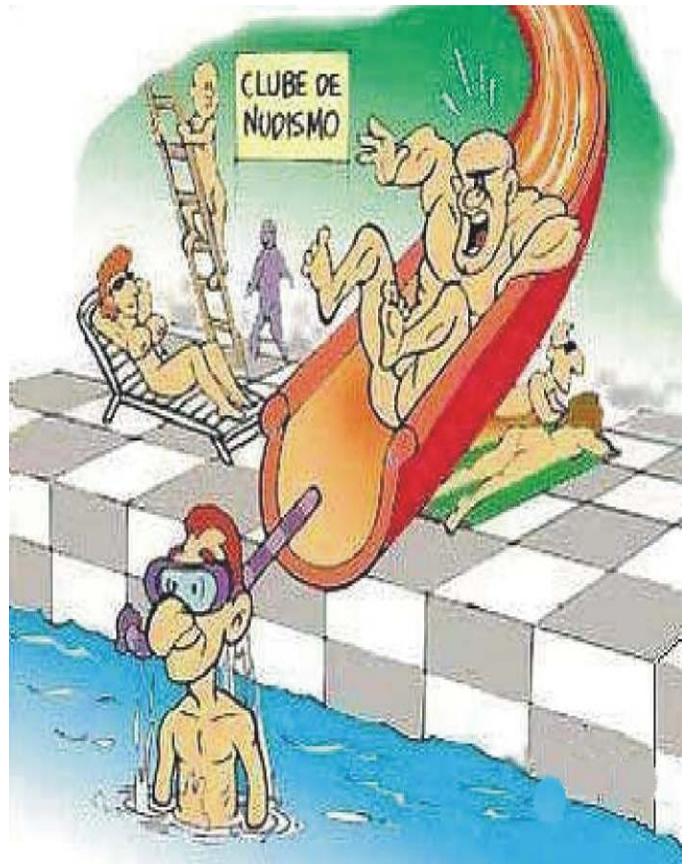
- Tutufo me tumba.

- ¿Cómo se dice estoy embarazada en africano?

- Bombo

- ¿Y cómo se dice creo que estoy embarazada?

- Bombo supongo





**MUNDO
LOCO**

**SORPRENDEN A
PANADERO
MASTURBÁNDOSE EN
CASA AJENA**



MÉRIDA, YUCATÁN. El panadero Daniel Balam Canché fue detenido luego de ser sorprendido masturbándose en una casa ajena.

La denunciante, Rosa Elvira Casanova Aguilar, dijo que se encontraba en su casa a eso de las 10:30 de la noche y escuchó

ruidos y los perros comenzaron a ladrar con insistencia. Se asomó por la ventana y descubrió al panadero en su cochera masturbándose, por lo que le dio aviso de inmediato a su hijo. Balam Canché se dio a la fuga, pero fue perseguido por el muchacho y por otros vecinos, quienes lo detuvieron y entregaron a la policía. En su declaración, el panadero dijo que estaba ebrio y que no recordaba lo sucedido, pero ofreció disculpas y dijo que la próxima vez que tome lo hará con moderación para no perderse. El juzgado le impuso una fianza cercana a los ocho mil pesos, con lo que el detenido recuperó su libertad.

**SE ENTRETENÍA UN
PANADERO
DISPARANDO SU 9
MILÍMETROS EN PLENA
CALLE**

MÉXICO. Con una Browning

fajada al cinto se pavoneaba el pastelero Mario Godínez Ayala por las calles durante la noche sin importarle el riesgo en el que puso a los vecinos de la populosa colonia cabeña cuando realizó varios disparos con la pistola semiautomática 9 milímetros. Al llegar al lugar, específicamente a un punto localizado al costado del negocio Cherlin, los agentes policíacos, alertados por los vecinos, tuvieron a la vista al repostero quien al sentir la proximidad de la ley, emprendió una graciosa pero inútil huída. Godínez Ayala al ser reducido por los agentes policíacos no pudo deshacerse del arma que todavía llevaba al cinto, mientras que en la mano izquierda apretaba el par de casquillos, evidencia de los disparos realizados apenas unos minutos antes. El detenido, fue llevado hasta la comisaría donde quedó a disposición de la autoridad.

**ESTAMPADOS
PADOS
"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

EL 35% DEL PAN ELABORADO POR DÍA SE HACE EN FORMA CLANDESTINA

En Mar del Plata se fabrican 200.000 kilos de pan por día. De esa cantidad, 70.000 se producen en situación de clandestinidad. Pese a que el impacto golpea económicamente al sector y genera incertidumbre en la población, el "pan trucho" creció un 25% en los últimos cinco años

De cada kilo de producto que llega a la mesa de los marplatenses, 350 gramos son de procedencia clandestina. Se fabrica sin registro de las normas de bromatología. Si tenemos en cuenta que la ingesta diaria de pan es de 200 a 250 gramos por persona, por día, quiere decir que 3 de cada 10 marplatenses almuerzan o cenan con pan trucho.

Por lo menos esto reflejan los datos que maneja el Centro de Industriales Panaderos de nuestra ciudad, cuya denuncia -una vez más- fue realizado por el gerente de la entidad, Carlos Monzón, entrevistado en un programa de cable.

Si se tiene en cuenta que el CIP sugiere como precio del kilo de pan un valor de \$ 11, las facturas deben costar \$ 24 la docena, y las de hojaldre \$ 28, el resultado económico de esta actividad ilegal perjudica en \$ 770.000 por día a las panaderías establecidas.

Es plata que, en la oferta diaria de la ingesta de pan, debiera comercializarse por el canal oficial y reglamentario al precio que sugiere la entidad y en condiciones legítimas de fabricación.



Al respecto, Carlos Monzón criticó la falta de acción de la comuna para combatir efectivamente este problema: "desde que asumió la actual gestión se pasó de unas 1.100 bolsas de harina de 50 kilos fabricadas de forma clandestina a un volumen diario de entre 1.400 y 1.500

bolsas del mismo tenor".

Otro elemento que impacta decididamente es la clandestinidad. En los barrios, "la distribución del pan se realiza en vehículos no habilitados, se fabrica de noche y se utiliza bromato de potasio", denunció el Centro de Industriales Panaderos.

Además, cargó fuertemente contra la Municipalidad al señalar que es la principal compradora del pan que elabora el Ejército Argentino y que distribuye entre las escuelas y centros municipales. Se estima que en esa condición se fabrican 20 bolsas de 50 kilos de pan diariamente, que luego se reparte en camiones del Ejército sin control de emisión de gases y es manipulado por personal que no contaría con el certificado de aptitud para la manipulación de alimentos.

Fabián Calo

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

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRÍA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

ZUNINO PRESENTE EN BOLIVIA Y CON TODA SU MAQUINARIA



Argentina está presente en la Feria con 10 stands de venta, representación e importación de maquinarias y

otros productos. Están ubicados en predios del Pabellón Internacional bajo la bandera celeste y blanca, frente al Consulado Argentino.

Se hallan exclusivamente en FEICOBOL y buscan principalmente gente que quiera importar esta tecnología.

Zunino, que fabrica equipos para panadería industrial, busca expandir su mercado a Bolivia y pone a disposición equipos, entre hornos, estampadoras y otros. “...*Nuestro principal atractivo es una medialunera, que produce por hora más de 7 mil medias lunas o facturas como las llamamos en Argentina...*”, explicó el asesor de ventas de Zunino, Martín Quiroga.

Agregó que la empresa tiene como promoción ferial “...*descuento de 5 por ciento en cualquier equipo...*” y que por la compra de un horno el cliente recibe de “...*bandejas y carros...*”.

SON BARATAS !!!



? **Esta foto fue tomada el Lunes 7 de mayo en la esquina de la Av. San Martín al 2300 en Capital Federal... la medialuna se venden a \$8,99 la docena**

GelBrix

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

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio de Panificación

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



GelBrix



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

INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS

El centro, como siempre, trabaja para sus asociados, haciendo respetar los derechos de cada uno de nuestros colegas y asume un compromiso social que es reconocido por todos los vecinos del partido. Entre las actividades realizadas durante los meses de abril y mayo consideramos que merecen destacarse:

DECOMISO DE MERCADERIA. El municipio continúa con su accionar, respecto al ingreso de pan de otros partidos, y a quienes no cumplen con la Ordenanza Municipal vigente, le decomisan sus productos y se labran las actas correspondientes. Lo mismo sucede para con los panaderos clandestinos, los que lamentablemente son varios dentro del partido de Lomas de Zamora.

INSPECCIONES. El municipio continúa realizando inspecciones verificando en los locales que tengan la habilitación correspondiente, el estado de limpieza, que posean libretas sanitarias y demás temas correspondientes al área de Bromatología, tanto sea en el centro de Lomas como también en todo Cuartel Noveno.

EXPO-LOMAS 2012. Vamos a estar presentes como en años anteriores y ya nos estamos preparando para mejorar nuestra presentación.



DÍA DEL NIÑO. Como todos los años renovamos nuestro compromiso con los "pibes del barrio". Los festejos de este año, en agosto, ya tuvieron un anticipo. El día 14 de abril pudimos traer a nuestra sede, con gran esfuerzo de nuestra comisión, "El Show de los Chicos Magos", además de payasos, conjuntos musicales y juegos. **TODO POR LOS CHICOS DE CUARTEL NOVENO**, también actuaron especialmente para nuestros chicos los payasos Virutita y Anacleto de Canal 10.



FIESTA DE LA FAMILIA. Los panaderos de Cuartel Noveno siempre están presentes cuando algún vecino o amigo necesita ayuda. Ignacio Didier y su esposa Nadia Ortiz viven en la calle Capitán Sarmiento 1012 de Villa Centenario... perdieron todas sus pertenencias al ser víctimas de un voraz incendio. El sábado 5 de mayo, con la colaboración del Sr. Aníbal Revorem, el Centro de Panaderos organizó la "Fiesta de la Familia". Fue una fiesta realmente muy emotiva y contamos con la actuación de conjuntos musicales y baile de la espuma. Gracias a todos los vecinos que colaboraron.

COMPROMISO SOCIAL. Realizamos una encuesta entre los panaderos de nuestro distrito y hemos comprobado que nuestra institución colabora con más de 40 comedores y merenderos en todo Cuartel noveno. Este es un trabajo silencioso de los panaderos que beneficia a muchos pibes de la zona.

calsa* Escuela de Panadería Calsa

Ubicada en Antonio José de Sucre 632 -P. B.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuenta con la más alta tecnología para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Desde allí ayudan a sus clientes a desarrollar su negocio brindándoles cursos de capacitación, realizando demostraciones y degustaciones y llevando a cabo las presentaciones y lanzamientos de nuestras nuevas propuestas. Durante los primeros días del mes de mayo fue visitada por un grupo de panaderos con el objetivo de que brinden testimonio de la tarea realizada y opinen sobre el funcionamiento de dicha escuela.

CONFIANZA

La confianza en los productos de CALSA y en la Escuela de Panadería, generó que los dueños de la Panadería La Pilar -de la provincia de Córdoba- llevaran a todo su personal para que se capaciten en técnicas de producción y comercialización.



FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



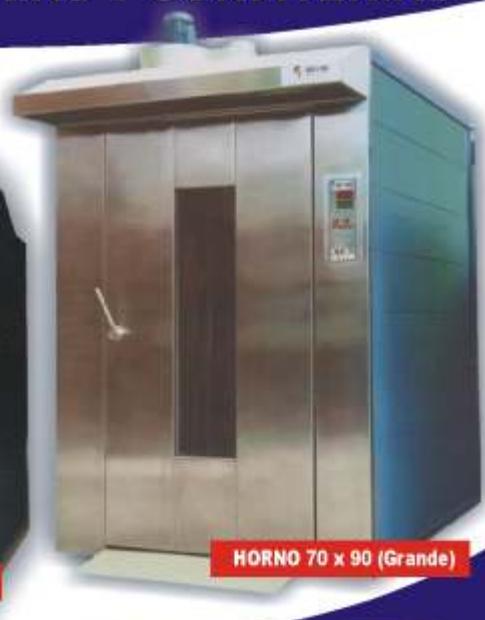
HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

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

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

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



UN PANADERO VALENCIANO RECORRERÁ 3.000 KILÓMETROS EN BICICLETA ENTRE ARGENTINA Y ESPAÑA PARA RECAUDAR FONDOS CONTRA EL CÁNCER

Nacho Olmos, un panadero valenciano, recorrerá 3.000 kilómetros en bicicleta de montaña entre Argentina y España con el fin de recaudar fondos para la lucha contra el cáncer. El proyecto 'Un camino por la vida' arrancará en febrero de 2013 y la intención es "unir dos países a través de un proyecto solidario", ha indicado este ciclista aficionado



Olmos ya completó el pasado mes de febrero una ruta solidaria en bicicleta por tierras chilenas y argentinas con el mismo fin. Partió de Santiago de Chile hasta llegar a Buenos Aires para completar 3.000 kilómetros en un mes. En aquella ocasión ya recaudó fondos para tanto para la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) y la Liga Argentina de la Lucha contra el Cáncer (LALCEC).

"...Desde que entré por la maravillosa Plaza de Mayo en Buenos Aires el pasado 11 de marzo, dentro de mí sentí un sabor agridulce, agrio porque se acababa un sueño en el cual me embarqué unos meses antes, y dulce porque había conseguido alcanzar la meta...", ha señalado. Olmos ha comentado que ya en el avión de regresó a España empezó a pensar en un nuevo reto solidario que uniría dos países como Argentina y España.

"Un camino por la vida" arrancará en febrero de 2013 desde Santiago de Chile. Atravesar de nuevo la cordillera de Los Andes y pasará por Mendoza, San Luis, Córdoba,

Rosario, hasta llegar a Buenos Aires. Nacho Olmos recorrerá así 1.500 kilómetros.

"...Esto me sabía a poco, por lo que una vez llegue a Buenos Aires, aterrizaré en Madrid, me subiré en la bicicleta y recorreré otros 1.500 kilómetros más...", ha indicado. Olmos partirá hacia Segovia, pasará por Valladolid, Salamanca, Cáceres, Sevilla, Córdoba, Albacete "...hasta llegar a mi ciudad natal, Valencia...", ha indicado. Olmos estará acompañado por una caravana que le ayudará en las labores de intendencia.

Tanto el anterior proyecto "Un camino por Manolo", que hizo en honor a su hermano fallecido a causa del cáncer, como el que realizará en febrero "Un camino por la vida", están marcados por su colaboración con la Junta Asociada Provincial de Valencia de la AECC.

COMPRA DE KILÓMETROS

Nacho Olmos ha puesto en

venta los 3.000 kilómetros que recorrerá entre Argentina y España a razón de cinco euros el kilómetro o 30 pesos argentinos. Todos los fondos recaudados se destinarán a la lucha contra el cáncer en ambos países.

Este ciclista aficionado se costeó toda la logística en su anterior proyecto que estuvo apadrinado por el excampeón de la Vuelta, Ángel Casero. Para este nuevo reto, intentará lograr patrocinadores que apoyen la causa. "...Esta iniciativa solidaria cuenta con más de 10.000 seguidores en la página de Facebook "Un camino por Manolo" que no paran de apoyar, animar y comentar...", ha destacado.

Además, Olmos volverá a contar con el apoyo de la empresa Trace My Way que le facilitará un GPS de amplia cobertura para que cualquier internauta pueda seguir en tiempo real el recorrido que hará, tanto en Argentina como en España.





El 11 de mayo, en el Ministerio de Salud de la Nación se realizó el sorteo para saber qué panaderías son las beneficiadas con los premios por haberse adherido a la Campaña Menos Sal + Vida.

Las tres panaderías beneficiadas serán visitadas por personal de dicho ministerio para comprobar que el pan haya sido elaborado con menos sodio y los premios serán entregados en día 16 de mayo.

El sorteo fue realizado ante escribano público y corroborado por la FAIPA y el MM.SS.



Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

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

argenit s.a.

Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

INULINA: Fibra dietética para bizcochos bajos en calorías. Perder peso, ganar en salud y hacerlo sin dejar de comer alimentos que, por sus componentes y elaboración, podrían resultar prohibitivos en una dieta adelgazante. Alimentos como el nuevo bizcocho hipocalórico, elaborado en este caso no por cocineros, sino por investigadores españoles que han conseguido desarrollar un alimento bajo en calorías gracias a la inulina, una fibra natural de origen vegetal sustitutiva de las grasas.



ESPAÑA. El resultado de esta investigación es un bizcocho con hasta un 20% menos de calorías. Un bizcocho más sano y que además tiene reservadas otras propiedades beneficiosas para nuestro organismo y nuestro metabolismo. ¿Cuál es el secreto de la receta de este bizcocho bajo en calorías? La inulina, una fibra dietética que se extrae de las raíces de algunas plantas como la achicoria, y que sustituye a las grasas. Fibra que han utilizado los investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas para conseguir un bizcocho que, además de su bajo contenido en calorías, resulta beneficioso para nuestro organismo, reforzando el sistema inmune o mejorando la respuesta glucémica.

La inulina, además de ser prebiótica, no es una fibra desconocida, de hecho se utiliza en muchos alimentos, aunque no para sustituir las grasas. La

investigación en nutrición y alimentación, con el objetivo de reducir los niveles de prevalencia del sobrepeso y la obesidad, ha dado un paso en la búsqueda de sustitutivos de aquellos componentes de los alimentos que contienen un alto poder calórico y cuya ingesta puede provocar un incremento de peso. Los dulces, y en concreto los alimentos ricos en azúcares, suelen ser los primeros en descolgarse de una dieta a la hora de

perder peso. Sin embargo, este estudio de investigación que ha logrado elaborar un bizcocho bajo en calorías podría darle la vuelta a esta recomendación. De hecho, no es la primera vez que los dulces acaparan protagonismo, y es que expertos en nutrición también han asegurado que incluir una porción de dulce en el desayuno ayuda a perder peso. Una porción que, con este nuevo estudio, podría incluso tener hasta un 20% menos de calorías.

Tal y como han señalado los propios autores del estudio, el objetivo es reducir el contenido en azúcares de productos como los bizcochos, magdalenas o galletas, alimentos que además suelen formar parte de la comida más importante del día, el desayuno. De momento, la sustitución de las grasas por una fibra dietética como la inulina ha sido probada con éxito, tras las catas y pruebas sensoriales realizadas (para evaluar el color, la textura y el sabor del producto), abriendo la puerta a su incorporación futura a la industria alimentaria.

GALE

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



INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Oficina: (011) 2045-1690

Celular: (011) 15-4084-1090

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
HORNOE CERTIFICADOS

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

AZÚCAR INVERTIDO

USOS EN LA PANIFICACIÓN



Seguro que si eres curioso y te gusta leer los ingredientes del etiquetado de los productos que compras, debes haber visto que entre ellos habitualmente figura uno denominado azúcar invertido. Casi siempre lo encontrarás en productos de bollería y pastelería, pero también en preparados con chocolate e incluso en las cervezas que especifiquen todos sus ingredientes en la etiqueta.

Pues bien, el azúcar invertido se forma por una reacción química de hidrólisis ácida o inversión enzimática, en donde lo que ocurre es que se rompe la sacarosa (o azúcar común de mesa) en los elementos básicos que la componen, glucosa y fructosa. Por lo que el azúcar invertido es esencialmente un producto

que puede ser obtenido involuntariamente o bien de forma provocada por una reacción química buscada.

Así por ejemplo, cuando estamos preparando jaleas o mermeladas, la simple mezcla del azúcar con el ácido del limón, normalmente añadido a estas preparaciones caseras, ya provocará sin que nos demos cuenta la inversión del azúcar.

Pero también existe azúcar invertido de manera natural en muchos alimentos como la miel o el jarabe de arce. Por lo que muchas veces lo veremos como sucedáneo de estos, a pesar de que no contiene ninguna de las propiedades excepcionales que al menos la miel presenta, pero a nivel industrial está muy extendido su uso, pues veremos que le

confiere a los alimentos unas características especiales.

Usos en panadería y confitería

El azúcar invertido se caracteriza por su alto poder endulzante, que sería hasta un 30% mayor que el que posee el azúcar común o sacarosa, por eso en donde más se va a emplear es en productos de confitería y panadería.

Tiene poder para aumentar la fermentación de las masas, ya que la levadura digiere mejor la glucosa y la fructosa por separado, que la sacarosa como tal.

Además aumenta la retención de humedad retrasando el resecamiento, con el consiguiente incremento de duración de este tipo de productos alimenticios y aumentando su tiempo de ternez. Se consigue un mayor sabor dulce sin el añadido de tanto azúcar, así como también se emplea para dar brillo a la superficie de la bollería.

Para panadería es conveniente sustituir un cincuenta por ciento la cantidad de azúcar de la receta por el azúcar invertido.

EL GOBIERNO CATAMARQUEÑO FINANCIARA EL FUNCIONAMIENTO DE PANADERÍA PARA CELIACOS

CATAMARCA. En el marco del Día Internacional del Celíaco, que se conmemoró el 5 de mayo, la Asociación Celíaca - filial Catamarca- firmaron un "acuerdo" con el Ministerio de Desarrollo Social, con el objetivo de financiar el alquiler de un local para montar una panadería que proveerá productos libres de gluten, especialmente formulados según los requerimientos nutricionales para ese sector de la población.

La firma del convenio se realizó durante el acto oficial por el Día del Celíaco, del cual participaron distintas autoridades. En ese marco se anunciaron otros beneficios para quienes padecen la enfermedad celíaca, como una capacitación que coordinarán la Asociación Celíaca y el equipo nutricional de la cartera social de la provincia.

Entre las actividades realizadas hubo disertaciones y degustaciones de "alimentos aptos para celíacos", se realizó el reempadronamiento de personas que precisen estar incorporadas a los beneficios del programa Pro Familia.

PARÍS TIENE EL SÁNDWICH MÁS CARO DEL MUNDO

París, la Ciudad Luz, es también la Ciudad con el Club Sándwich Más Caro del Mundo.

Hotels.com comparó los precios de club sándwiches en más de 750 hoteles en 26 ciudades de Asia,

Europa, América del Norte y del Sur para dar una idea a los viajeros de la accesibilidad del popular snack en distintos lugares.

¿El resultado? París encabezó la lista con un precio promedio de 33,10 dólares para este icónico sándwich de pollo, panceta o jamón, lechuga, tomate y mayonesa en tres rebanadas de pan tostado, que prácticamente se sirve en todos los restaurantes de hotel y está en el menú de todos los servicios a la habitación.

Ginebra (Suiza) se ubicó en segundo lugar con un club sándwich de 32,56 dólares, seguido de Oslo con uno de 30,50 dólares. Nueva Delhi resultó tener el más barato, a 9,57 dólares. En Sudamérica, el de Bogotá, de 14,09 dólares, fue más caro que el de Argentina, de 10,71 dólares.



Logre la mejor

Ghantilly

cremas

"ARANZANA"



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

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



Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: 4911-2302 / 4911-1675

CUARTANGO Y MOLINA RECIBIERON A INDUSTRIALES PANADEROS



El ministro de Trabajo de la provincia de Buenos Aires, Oscar Cuartango, recibió a una delegación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires con el fin de analizar las distintas problemáticas del sector y realizar acciones conjuntas para apuntalar la situación del empleo en el rubro.

Cuartango, acompañado por el subsecretario de Trabajo Carlos Molina y por el Secretario General de la Federación Económica de Buenos Aires (FEBA) Ezequiel Lauría, hizo hincapié en la necesidad de aunar esfuerzos para fomentar mejoras en materia de salud, seguridad e higiene en el ámbito laboral, a través de tres ejes: la prevención, la participación y la inspección.

Al respecto, el titular de la cartera laboral señaló que "...más allá de que desde nuestra parte se ha duplicado la capacidad inspectiva, es muy importante la

capacitación, concientización y sensibilización de los actores sociales, las cámaras, los sindicatos y los colegios profesionales para la prevención de los accidentes laborales...". Y puso a disposición de los presentes los diferentes planes con los que cuenta la Provincia para la generación de empleo, puntualmente el Plan de Promoción, Preservación y Regularización del Empleo (PREBA).

El PREBA tiene como fin la preservación y la regularización de los puestos de trabajo como así también la generación de acciones que fomenten la inclusión laboral y la asistencia a la promoción industrial de la Provincia. A través de este programa, se entrega un subsidio depositado en una cuenta sueldo del Banco Provincia por un monto equivalente a más de \$13.000 anuales por trabajador durante hasta 24 meses. Además, contempla un

programa de capacitación a través del cual se acompaña a las empresas en las capacitaciones a su personal ingresante y de plantilla con un subsidio de hasta el 30% del salario mínimo vital y móvil durante 6 meses.

Durante el encuentro, Cuartango destacó "...la necesidad de continuar con esta política de empleo como motor de la inclusión. En este caso, destacó el trabajo mancomunado con las cámaras empresarias, algo que durante la crisis de 2008 y 2009 fue esencial para la protección de la actividad económica y de los puestos de trabajo y que sigue siendo importante para continuar con la consolidación del rumbo económico...".

La delegación estuvo conformada por el Pte. de la Cámara de Industriales Panaderos, Pasteleros y afines de la provincia de Bs. As., Armando Natale; el Pte. de la Asoc. de Propietarios de Panaderías y afines de La Plata, Mario Garaventa; el Pte. de la Asoc. de Industriales Panaderos de Fcio. Varela, Antonio Di Costanzo, el Pte. del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, Juan Carlos García y Osvaldo Fernández; el Pte. de la Asoc. de Industriales, Panaderos, Pasteleros, Confiteros y afines de Mar del Plata, Jorge Rinaldi; y el directivo del Centro de Panaderos de Dolores, Augusto Lamacchia.



- ¿Qué hace una mujer después de estacionar un vehículo?
- Camina dos metros hacia la vereda.

Primera escena: Un hombre mira el calefón por arriba.

Segunda escena: Un hombre mira el calefón por la derecha.

Tercera escena: Un hombre mira el calefón por la izquierda.

Cuarta escena: Un hombre mira el calefón por abajo.

¿Cómo se llama la película?
EN BUSCA DEL PILOTO I.

Un hombre está en el supermercado en la cola de la caja, esperando pagar. Detrás de él se ubica una rubia espectacular, remera corta y shorts ajustados. La sorpresa del hombre es total cuando la chica le sonrío, y más aún cuando le dice:

- ¡Hola! ¿Cómo estás?

- ¿Nos conocemos?

- Claro; sos el padre de uno de mis chicos....

El hombre empalidece y trata de recordar las veces que le fue infiel a su esposa. Y dice:

- ¡Dios mío: vos sos una de las dos strippers de la fiesta de la oficina hace tres años, que después terminó en una orgía y nosotros hicimos el amor sobre una mesa de pool mientras todos mis amigos miraban y aplaudían mientras tu compañera me pegaba con un látigo en las nalgas! ¡No me digas que quedaste embarazada!

Y la chica, mirándolo fríamente a los ojos, le dice:

- NO BOLUDO. SOY LA MAESTRA DE JARDÍN DE TU HIJO...

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
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

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

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

Masa:

Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g
Leche	450 g
Sal fina	15 g
Azúcar	120 g
Línea de Plata - Extracto de Malta Hudson	50 g
Huevos	20 g
Línea de Plata - Esencia de Vainilla	5 g
Línea de Plata - Esencia de Manteca	10 g
Virgen - Levadura Fresca	60 g

Empaste:

Ingredientes	Cantidad
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	450 g

**Procedimiento:****Amasijo:**

- Poner en amasadora ó batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.
- Retirar de la amasadora, formar un bastón de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

Hojaldrado:

- Colocar sobre el rectángulo de masa la margarina y encerrar formando un sobre.
- Estirar gradualmente por sobadora ó laminadora hasta un espesor de 1 cm.
- Dar una vuelta simple (plegado en tres).
- Tapar con polietileno y dejar descansar 20 minutos en heladera.
- Repetir la operación hasta obtener un total de tres

vueltas simples.

- Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm.
- Cortar fajas de aprox. 11 cm. de ancho, superponerlas y luego cortar esas fajas en triángulos de aprox. 9 cm. de base.
- Arrollar en forma suave, tratando de no apretar demasiado a fin de que pueda desarrollar el hojaldrado y no queden apelmazadas en el centro.
- Estibar en latas previamente untadas con margarina MTK, a fin de no variar el sabor del producto final.
- Llevar a fermentar en lugar no muy cálido (estufa), lo ideal es no pasar de 30°C, hasta que las medialunas alcancen el doble del volumen inicial.
- Pintar con huevo y cocinar a 220°C por espacio de 15 minutos.
- Al salir del horno pintar inmediatamente con abundante almíbar, el cual debe estar bien frío.

Preparación del almíbar

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	1.000 g
Agua	700 g
Clavo de olor	2 u
Canela	½ rama

Procedimiento:

Hervir todos los ingredientes hasta romper hervor durante 2 minutos.



 **BACALAR S.R.L.**



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



INDUSTRIALES
PANADEROS

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Oficina: (011) 2045-1690

Celular: (011) 15-4084-1090

Julio Gallardo

“HORNERO”

REPARACIONES EN EL DÍA

Ofic.: **4386-0539**

Cel.: **15-6705-9954**

ID: **734-4623**

Los Sauces 1725 - Ezeiza

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CLASIFICADOS

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

* **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.

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

* **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

* **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740. Sr. Jorge.

**GRATIS PARA
LOS PANADEROS !!!**

Publique su
aviso clasificado

Paso 1:

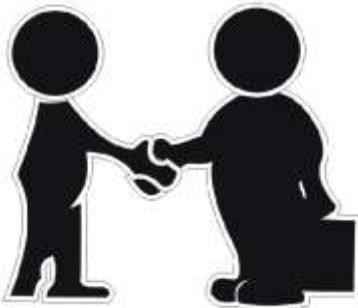
Envíe su aviso a elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Paso 2:

Llame al 11-2045-1690 y confirme su aviso

Paso 3:

Lo publicamos en la revista y en Facebook



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



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