



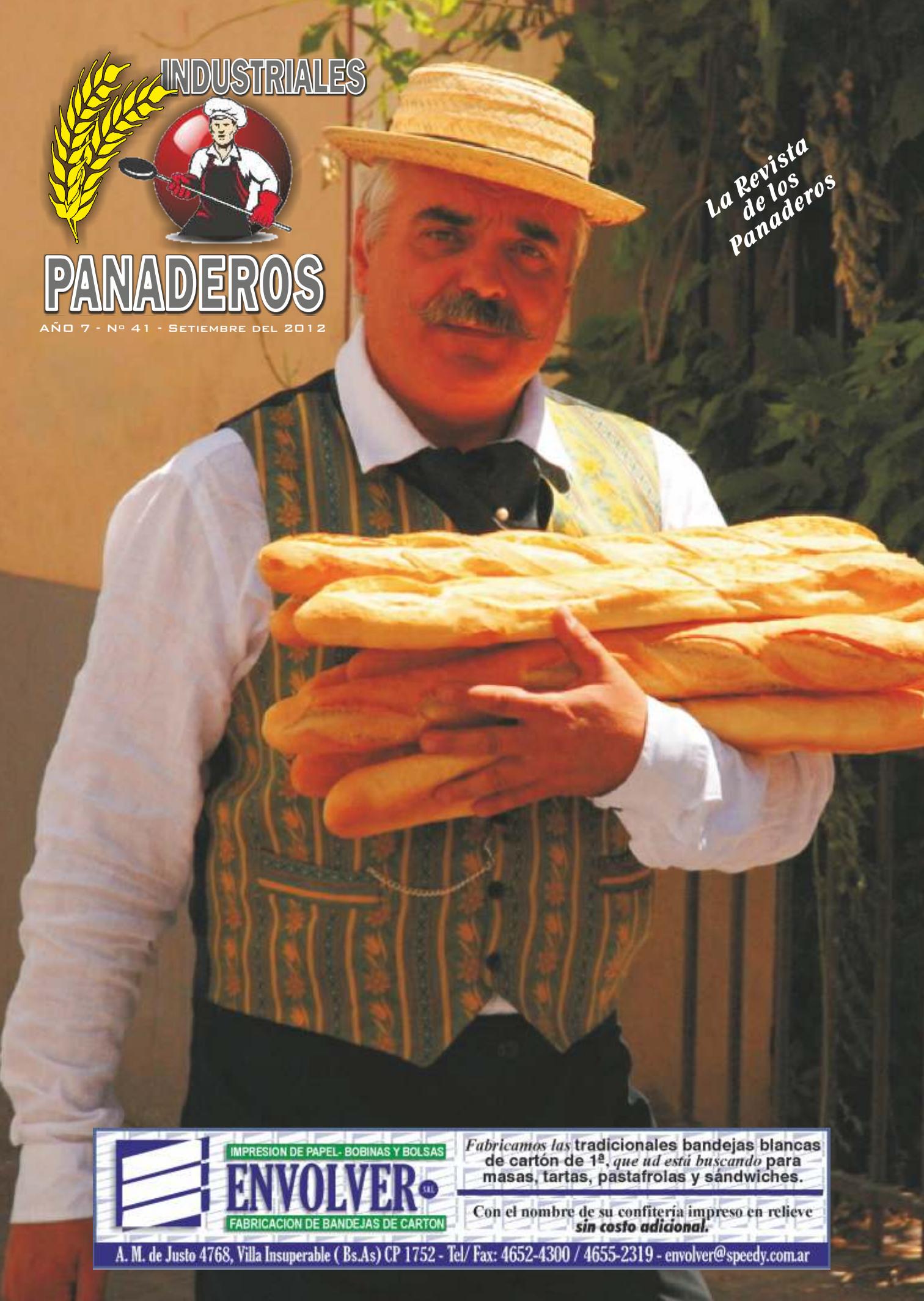
INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 7 - Nº 41 - SETIEMBRE DEL 2012

La Revista
de los
Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

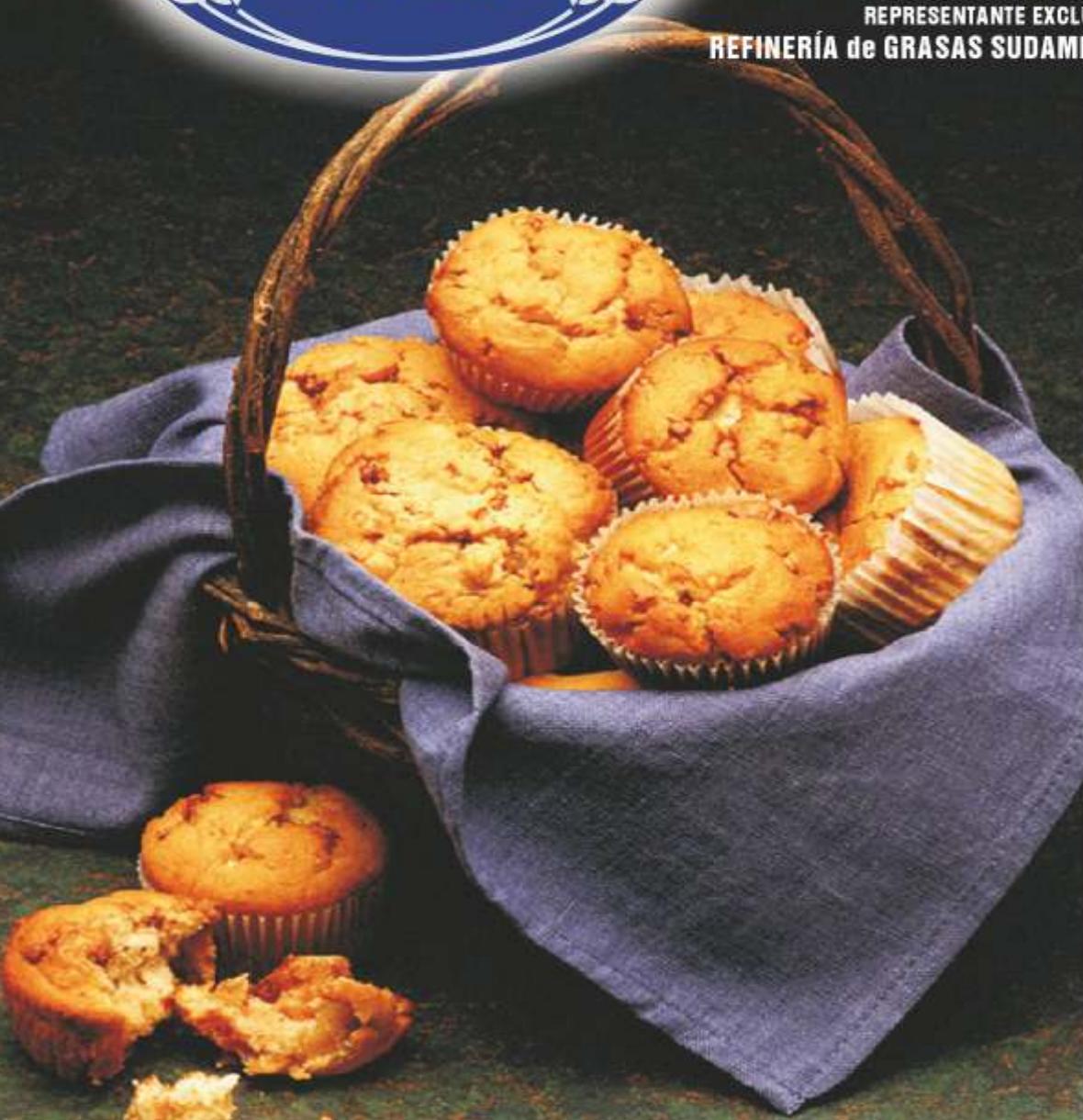
Con el nombre de su confitería impreso en relieve sin costo adicional.

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar



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

DOSIFICADOR DE AGUA PARA AMASADORAS

**AHORRE
TIEMPO Y DINERO !!!**



Descripción General:

Display superior azul de litros programados.
Display inferior rojo de temperatura interna, externa y menú.
Tecla SET/MENÚ.
Tecla START.
Tecla STOP/PAUSA.
Tecla ▲ ▼

Indicador luminoso {
STOP/PAUSA.
START.
ERROR.
CAL.
TEMPERATURA DE AGUA.
MENÚ.
TEMPERATURA EXTERNA.

Llave para apertura y cierre de puerta.

Unión doble a la salida para facilitar la instalación.

Cierre de llave esférica con media unión.

Filtro "Y" con malla inoxidable para impurezas.

Sensor de temperatura externa.

Salida 220 V para bomba externa.

Ficha de alimentación con tecla de encendido y fusible.

Disparo remoto (START/STOP).

Conector de temperatura externa.

*** AHORRE TIEMPO Y MATERIA PRIMA.**

*** LA MASA TENDRÁ SIEMPRE LA MISMA CONSISTENCIA.**

*** SU PRODUCTO SIEMPRE VA A SER EL MISMO.**

*** PERMITE DISOLVER MEJOR LA SAL, LA LEVADURA Y LOS ADITIVOS.**

*** MEJORE RAPIDEZ EN LA PRODUCCIÓN.**

*** AUMENTE LA RENTABILIDAD DEL PAN.**

*** OBTENGA PAN CON MÁS VOLUMEN.**

*** PERMITE PROGRAMAR LA CANTIDAD EXACTA DE AGUA PARA CADA AMASIDO.**

*** MEJORE EL DESARROLLO DEL PAN EN EL HORNO.**



DINTER

www.dinter.com.ar / info@dinter.com.ar

Tel./Fax: (011) 4485-3764

Paris 1824 (1765) Isidro Casanova - Buenos Aires - Argentina

La Revista de los Panaderos

EN ESTE NÚMERO...

AHORRE TIEMPO Y DINERO	6
LA REBELION DE LOS PANADEROS	8
BOLSAS BIODEGRADABLES	10
HUMOR	12
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, distribuidoras de materias primas y comercios vinculados al sector panadero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

Director/Propietario: Fabio R. Videla Tel.: (011) 15-4084-1090

Web: www.panaderosargentinos.com

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

AHORRE TIEMPO Y DINERO

* Por Walter Herrera (DINTER)



“Dosificadores de agua para amasadoras”



Paris 1824 - I. Casanova
Tel.: (011) 4485-3764

Cuando el panadero utiliza una amasadora rápida necesita el agua justa para que la producción sea homogénea y pareja. Necesita que la masa tenga siempre la misma consistencia, que no esté dura ni demasiado blanda

La elaboración de los productos panificados ha sufrido profundos cambios como consecuencia de los avances tecnológicos. No obstante el amor al oficio es el que marca la diferencia entre el panadero que hace pan y el que hace buen pan.

Ahora, las modernas máquinas y hornos, llegan a

hacer casi automática la producción del pan. Esta mecanización no implica que hacer pan no siga siendo un arte, pero en el proceso de elaboración se sabe que el agua ocupa un lugar fundamental.

Aunque parezca una obviedad, es fundamental medir la cantidad de agua que

utilizamos en cada amasijo y la temperatura de la misma para poder tener parámetros de control y regular el proceso de panificación. El control de temperatura también es importante para la obtención de un mejor producto final.

Una cantidad exacta de agua en la masa permite disolver la sal, la levadura y los aditivos generando el medio húmedo adecuado para el desarrollo enzimático en la fermentación de la masa.

Los dosificadores de agua permiten utilizar esa cantidad justa de agua necesaria para cada tipo de harina o de amasijo para que evitemos errores.

En DINTER, además de nuestros reconocidos pirómetros, desde hace más de 20 años fabricamos y comercializamos -en todo el país- DOSIFICADORES DE AGUA PARA PANADERÍAS.



Nuestros dosificadores, son controlados por sistemas electrónicos de alta tecnología. Un potente sistema basado en microcontrolador permite obtener una alta precisión en el proceso de dosificación, ofreciendo grandes prestaciones y una alta fiabilidad.

La utilización de nuestros dosificadores le permite al maestro panadero ahorrar tiempo y materia prima, además de confiabilidad y rapidez en la producción ya que se elabora un producto que siempre va a ser el mismo.

Antiguamente se colocaban palos, mangueras o baldes para agregar el agua, pero ese no es un método seguro y se



Sr. Walter Herrera

• El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación. Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del

pan. Este elemento tan familiar en nuestra vida cotidiana es decisivo para lograr una consistencia adecuada de la masa y el correcto desarrollo del pan en el horno. Una masa dura, poco hidratada da como resultado un pan poco desarrollado y de miga cerrada. Por el contrario, una masa bien hidratada permite obtener panes de volumen.

suelen equivocar... con el dosificador se solucionan esos problemas. También permite que el panadero no ocupe personal que pierde el tiempo mientras agregan agua ya que es repetitivo y exacto, permite programar la cantidad exacta de agua para cada amasijo.

Nuestros equipos miden la

temperatura interna del agua que pasa y tienen un sensor externo que puede medir también la temperatura de la masa. Hay una frase que dicen los clientes que probaron el dosificador: **“¿por qué no lo compre antes?”**

Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

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



SAN JUSTO: A MAJORI SE LE REBELARON LOS PANADEROS

Más de 50 panaderos se aprestan a fundar una nueva entidad que los agrupe, separándose de esta manera del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza.



Con quejas de toda índole y mucha, pero mucha bronca, estos panaderos rebeldes quieren cambiar la historia y fundar una institución a la que valga la pena pertenecer. Marcelo Petracca, Roberto Castillo, Oscar Benítez, Marcelo Urig, Hernán Montenegro, Pedro Riquelme, Wilfredo Saavedra, Enrique Ruiz De Gauna, Matías Mendoza, Joel García, Claudio Benítez, Sergio Mendoza, Víctor Piriz, Mario González, Ernesto Cardozo y Sergio Aníbal Mendoza representan a más de 50 industriales panaderos matanceros que se atreven a decir basta.

Marcelo afirma que ***“...Queremos decir basta, estamos hartos que nos curren, queremos que lo que pagamos vaya a las arcas del municipio y no a los bolsillos de corruptos y mafiosos...”*** y Mendoza agrega que ***“...Muchos de nosotros hace años que estamos haciendo el tramite de habilitación y cada vez que viene el inspector, siempre nos falta algo y para no clausurarnos, nos coimean. EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS NOS DIO LA ESPALDA, NO NOS RESPALDA Y CUANDO LO NECESITAMOS DESAPARECEN, NO NOS BRINDAN NINGÚN SERVICIO, SÓLO LES IMPORTA COBRAR LA CUOTA y, lo peor de todo, es que SON PARTE DE LA MAFIA, si no le pagamos nos mandan a los inspectores de bromatología en los operativos del terror***

que arman con Andrea Freites...”
(Secretaria administrativa en Bromatología)

Sergio asegura que ***“...Nosotros queremos hacer una institución que nos incluya a todos, que nos brinde servicios, que nos respalde; es decir, una institución a la cuál valga la pena pertenecer...”*** y añade que ***“...Los inspectores, tanto de bromatología como de abastecimiento, han hecho fortunas con los panaderos del distrito, recaudan más que el municipio. No teníamos la posibilidad de hacer ningún papel, sólo estaba el recurso de la coima para seguir trabajando. Eso se terminó, queremos asesorarnos y poner nuestros comercios en orden, esperamos que nos den un tiempo prudencial para poder hacer los trámites necesarios para estar dentro de la ley. Tenemos la voluntad de cumplir con los requisitos necesarios y principalmente, queremos poder vender pan a un precio coherente, no a ese precio abusivo que nos imponen desde el centro de industriales panaderos...”***

Mendoza admite que ***“...Estamos al tanto de todo, A MAJORI SE LE CAYÓ LA CARETA; sabemos quiénes son los responsables de los aprietes y de la farsa de los operativos contra el bromato. Esto es una vergüenza que debe terminar...”***

Los panaderos rebeldes fueron recibidos por el Subsecretario de Gobierno de la municipalidad matancera, “Rolo” Galván, quién escuchó los reclamos de los mismos y les aseguró que el municipio veía con buenos ojos la decisión de ponerse bajo el paraguas de la ley. También les pidió algo de tiempo para organizar las cosas y poder llegar a un acuerdo que involucre a todos.

Fuente:
noticiasconobjetividad.wordpress.com

Margarinas MTK

CON MANTECA

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



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



Conocé la línea completa de MTK en www.calsa.com.ar



POSTURA DE GREENPEACE SOBRE LAS BOLSAS BIODEGRADABLES



Ecobags s.r.l.

Tel.: **4353-4418**
Cel.: **15-5414-8582**
Nextel **681*1043**

El aumento creciente del consumo y desecho de bolsas de polietileno y su destino final se han vuelto un grave problema para las

autoridades locales.

A esto debemos sumarle la percepción de la ciudadanía que reconoce en las bolsas que se desechan una fuente de contaminación y generación de impactos en el ambiente y la salud a lo largo de un prolongado período de tiempo.

¿Qué significa "biodegradable"?

La biodegradación es el consumo de sustancias por parte de microorganismos. Existen dos tipos de procesos de biodegradación:

1) Biodegradación aeróbica

(en presencia de oxígeno): en la que los productos resultantes de este proceso de degradación son biomasa, dióxido de carbono, agua y minerales.

2) Biodegradación anaeróbica (ausencia de oxígeno): en la que los productos usualmente resultantes son biomasa, biogás (principalmente metano), agua, metabolitos intermedios y minerales.

El grado de biodegradación depende de condiciones ambientales tales como temperatura, humedad, presión parcial de oxígeno

Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFETERÍAS

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

parcial de oxígeno (degradación aeróbica o anaeróbica); de la composición de la flora microbiana; y del tipo de sustrato en cuestión y su pH.

Plásticos biodegradables

Los materiales biodegradables son metabolizados y convertidos por los microbios presentes en los suelos, en sustancias sencillas y fácilmente asimilables por el medio ambiente, ya que se obtienen a partir de fuentes naturales, como por ejemplo, por procesos fermentativos mediados por microorganismos especiales.

Al provenir de fuentes naturales, pueden ser metabolizados por otros microbios, ya que entonces los

plásticos son reconocidos biológicamente como susceptibles de ser degradados por las enzimas que los microorganismos secretan.

Lider Pack S.R.L.

La fábrica de bolsas **ECOBAGS S.R.L.** cumple con un selectivo proceso de elaboración, los productos son testeados con moderna maquinaria, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos panificados.

Las bolsas elaborados por **ECOBAGS** no emiten metano en su degradación, son degradables por oxidación y son biodegradables después de su degradación.

Haga su pedido llamando al teléfono 4353-4418 o al 15-5414-8582.



GREENPEACE

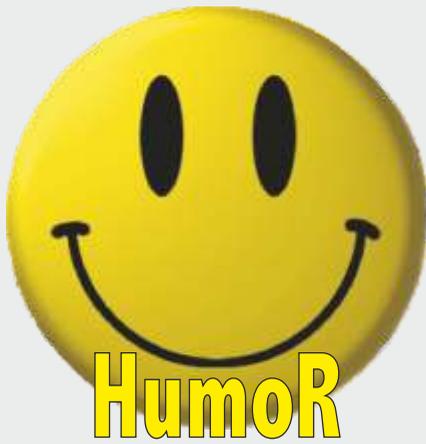
La declaración de biodegradabilidad debe ser revisada y comparada con datos que verifiquen y validen la misma, a través de laboratorios independientes, y empleando ensayos y especificaciones basados en normas y principios fundamentales avalados por la comunidad científica internacional. **ECOBAGS CUMPLE CON ESOS REQUISITOS !!!**

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

Ecobags 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.: **4353-4418**
Cel.: **15-5414-8582** Nextel **681*1043**
ecobagssrl@hotmail.com

Bolsas
100% Biodegradables



**TENGO UN
LEVANTE
TERRIBLE...**

**HOY ME
LEVANTÉ A LA
7 DE LA
MAÑANA**



Ir a Mc
Donalds y pedir
una ensalada es
como ir a un
prostíbulo a
pedir un abrazo.

EN EL AVIÓN. Están todos los pasajeros en la sala de embarque esperando la salida del vuelo cuando de repente llega el copiloto impecablemente uniformado con anteojos oscuros y un bastón blanco tanteando el camino.



La empleada de la compañía aclara que, si bien es ciego, es el mejor copiloto que tiene la Empresa.

Al rato llega el piloto, con el uniforme impecable, anteojos oscuros y un bastón blanco asistido por dos azafatas.

La encargada de la sala aclara que, también, el piloto es ciego, pero que es el mejor piloto que tiene la Compañía y que, junto con el copiloto, hacen la dupla más experimentada.

Con todos a bordo, el avión comienza a carretear, tomando cada vez más velocidad y con los pasajeros aterrorizados. El avión sigue tomando velocidad pero no despegamos... continúa la carrera y sigue en tierra. El final de pista está cada vez más cerca y en una explosión de histeria general los pasajeros comienzan a gritar como poseídos.

En ese momento el avión, milagrosamente, toma altura... entonces el piloto le dice al copiloto:

- El día que los pasajeros no griten, iii Nos hacemos mierda !!!

**- ¿Cómo se dice vaca helada?
- Res-frío.**

**- ¿Cómo se le llama a una persona que se muere lentamente de frío?
- FRIOLENTA.**



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

Cafetería y Confeitería

Me Tiento

Belgrano y Chacabuco
Banfield - Buenos Aires

SAYOS

**MARCA LA
DIFERENCIA**



SAYOS continúa instalando su exclusiva Línea Blanca, esta vez en la Confeitería "Me tiento".

Cliente de la casa, el Sr. Marcelo Lotvin y su familia, ha vuelto a confiar su inversión en la empresa SAYOS.

Línea Blanca, se caracteriza por su laqueado color blanco, con detalles en mármoles, iluminación por Led y detalles que dejan asombrados a dueños y clientes de panaderías y confiterías.

Este local fue armando respetando los tiempos pactados y la obra fue coordinado a los muebles elegidos por la familia Lotvin.

Practicidad, elegancia, capacidad y distinción son parte de esta instalación. Un local moderno y fuera de lo habitual era la idea... y así fue concretada.

Junto al trabajo y proyectos de la empresa SAYOS y del titular de "Me Tiento", pudimos lograr la apertura de un comercio que marca tendencia en un barrio tan tradicional como lo es Banfield.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

www.sayos.com.ar

sayosn@infovia.com.ar



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



ARRANCARON LAS REUNIONES PARA LAS PARITARIAS DE LOS PASTELEROS

El secretario general del Sindicato de Pasteleros, Carlos Vaquero, informó que comenzaron las reuniones con empresas del sector reposteros para alcanzar un acuerdo salarial en paritarias.

El Sindicato solicitó un aumento del 20 %, mientras que la patronal ofreció un 10 %, cifra que, consideran, no es satisfactoria debido a la inflación que se viene aconteciendo cada día. Por ello Vaquero redactó una notificación aclarando en que instancia se encuentra la negociación salarial en la cual se

destaca que: *“...Esperemos llegar a una solución ya que el mismo se encuentra vencido y no tener que llegar a una confrontación y/o medidas de plan de lucha. Apelamos a la voluntad y razonabilidad...”*

NUEVO APLICATIVO ON LINE PARA GENERAR LAS BOLETAS SINDICALES.



Ingresando a la página Web de pasteleros www.federacion.pasteleros.org.ar se pueden generar las boletas sindicales. Ahora para poder emitir las DJ es necesario primero cargar todos los datos.

MEJICO. UN GRUPO

DE ALUMNAS ELABORAN PAN A BASE DE ACOCILES



Las estudiantes del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos “Miguel Othón de Mendizábal” elaboraron un pan rico en proteínas y calcio a base de acociles (camarones de río), con el fin de combatir la desnutrición infantil.

En un comunicado, las alumnas explicaron que el pan en forma de cuernito, puede ser consumido por todo tipo de personas por su alto contenido nutricional, y su forma es ideal y atractiva para las y los niños, quienes están en etapa de desarrollo.

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES

70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm

70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO

ACCESORIOS

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

SALTA SERÁ SEDE DEL CONGRESO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN

EL GOBERNADOR JUAN MANUEL URTUBEY RECIBIÓ EN LA CASA DE GOBIERNO DE SALTA AL PRESIDENTE DE LA CÁMARA INDUSTRIAL DE PANADEROS DE BUENOS AIRES, JOSÉ ÁLVAREZ Y EL PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE PANADEROS Y AFINES DE SALTA, MARTÍN PETROCELLI PARA TRATAR TEMAS INHERENTES AL SECTOR



Durante el encuentro se trataron aspectos referidos al 41º Congreso Nacional de la Industria del Pan, que se realizará por primera vez en la provincia de Salta durante los primeros días de noviembre. El evento contará con el acompañamiento

del Gobierno provincial, tal como lo manifestara en la ocasión el gobernador Urtubey.

Se dialogó también acerca de la creación y puesta en funcionamiento de la Escuela de Panadería y Pastelería, “... iniciativa que se realizará teniendo en cuenta la creciente demanda de mano de obra capacitada que existe en la provincia y que dependerá de la Cámara de Panaderos salteña...”, indicó Martín

Petrocelli.

“... La Escuela de Panadería es un proyecto ambicioso que esperamos pueda comenzar a funcionar en noviembre próximo, coincidiendo con el Congreso Nacional de Panaderos. En la realización de este proyecto también contaremos con la colaboración y apoyo del Gobierno de la Provincia...”, agregó el dirigente.

MARIO MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

PRINDAL BARI Dánica Húsaes

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

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

EN CONTROLES BROMATOLÓGICOS SE DECOMISARON VEHÍCULOS QUE TRANSPORTABAN PAN Y FACTURAS



Sucedió durante un operativo articulado entre varias áreas del Municipio de Lanús, en donde se detectó el traslado de pan y facturas en autos que no cumplían con las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino para realizar esa actividad.

El Municipio de Lanús a través de sus áreas de Habilitación Comercial,

Tránsito y Protección Ciudadana junto con el apoyo de efectivos de la Policía Bonaerense; llevaron a cabo un operativo de control que tuvo como resultado el decomiso de una camioneta y un auto que distribuían pan y facturas, sin contar con las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino. El operativo culminó con éxito.

Las detenciones de los vehículos se realizaron en dos puntos de control. En el caso de la camioneta Ford F-100, sucedió en la intersección de las calles Catamarca y Brasil, mientras que en el caso del auto, se realizó en Donato Álvarez y

Centenario. En ambos hechos se detectaron dos importantes infracciones: la falta de higiene en los vehículos y la falta de habilitación para el transporte de sustancias alimenticias.

“...Este tipo de controles resulta fundamental, ya que se logra proteger a partir del bloqueo de la circulación de estos alimentos básicos en la mesa familiar que, en caso de ser consumidos, podrían generar importantes afecciones a la salud de los vecinos del distrito...”

destacó, Alejandro Galoppo, titular de la Dirección de Habilitación Comercial de la comuna.

“...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad...”

Autentica

Harina de Trigo

Seguinos en



Buscanos como
Juan Manuel Autentica

000

0000

SEMOLIN

PREMEZCLAS

4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
harinaautentica@hotmail.com

Argental en Tecnópolis

Premiada con el “Sello del Buen Diseño”, galardón que otorga el Ministerio de Industria de la Nación, fue para el horno rotativo 960 de la nueva línea For Export II diseñada y fabricada en la planta de Granadero Baigorria.



“Este modelo de horno es el mas representativo ya que es la insignia de Argental de los últimos 30 años. En la mayoría de las panaderías de la Argentina y el mundo es muy frecuente encontrar un horno de estas características por su capacidad, versatilidad y rendimiento. Nos enorgullece recibir una distinción de estas características ya que permanentemente pensamos en innovar y dedicamos muchos recursos para ello, logrando mejorar la calidad de vida de los usuarios, proteger el medio ambiente y alcanzar ventajas competitivas para que los clientes sigan encontrando en Argental la tecnología mas avanzada para sus procesos de panificación a menores costos. Es un premio para todos los que formamos parte de esta importante empresa y de la industria nacional”

Este tipo de distinción coloca a Argental un paso más adelante en el estándar de producto, avala una certificación que a través del diseño For Export II 960 obtiene valor agregado tangible, ya

que reduce el consumo a través de la excelente eficiencia térmica lograda, es de operación intuitiva, tiene encendido y apagado automático, paneles auxiliares ante cualquier desperfecto, mayor amplitud para el ingreso y retiro de los carros, además de una mayor durabilidad por sus materiales en acero inoxidable.

De esta manera Argental pasa a formar parte de la segunda edición de esta premiación que tiene como objetivo avalar a las empresas que usan la herramienta diseño para optimizar el desarrollo de productos y la experiencia con el usuario.

“Galardones de este calibre incentivan a nuestra empresa a seguir recorriendo este camino y perfeccionando aun más nuestra modalidad de trabajo para avanzar en el camino de la innovación aplicada a la industria, identidad exclusiva de Argental”

El nuevo For Export II 960 será exhibido en Tecnópolis y se podrá visitar hasta el mes de octubre.

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
Planta Industrial Granadero Baigorria Tel. (0341) 471-2020
www.argental.com.ar 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 HORNO Y EQUIPOS
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.

CARLITOS

35 de experiencia
Años



**Compra y Venta
de máquinas
de panadería**



**MANTENIMIENTO
VENTA - REPARACION**

15-5400-1282 / 15-3363-0148

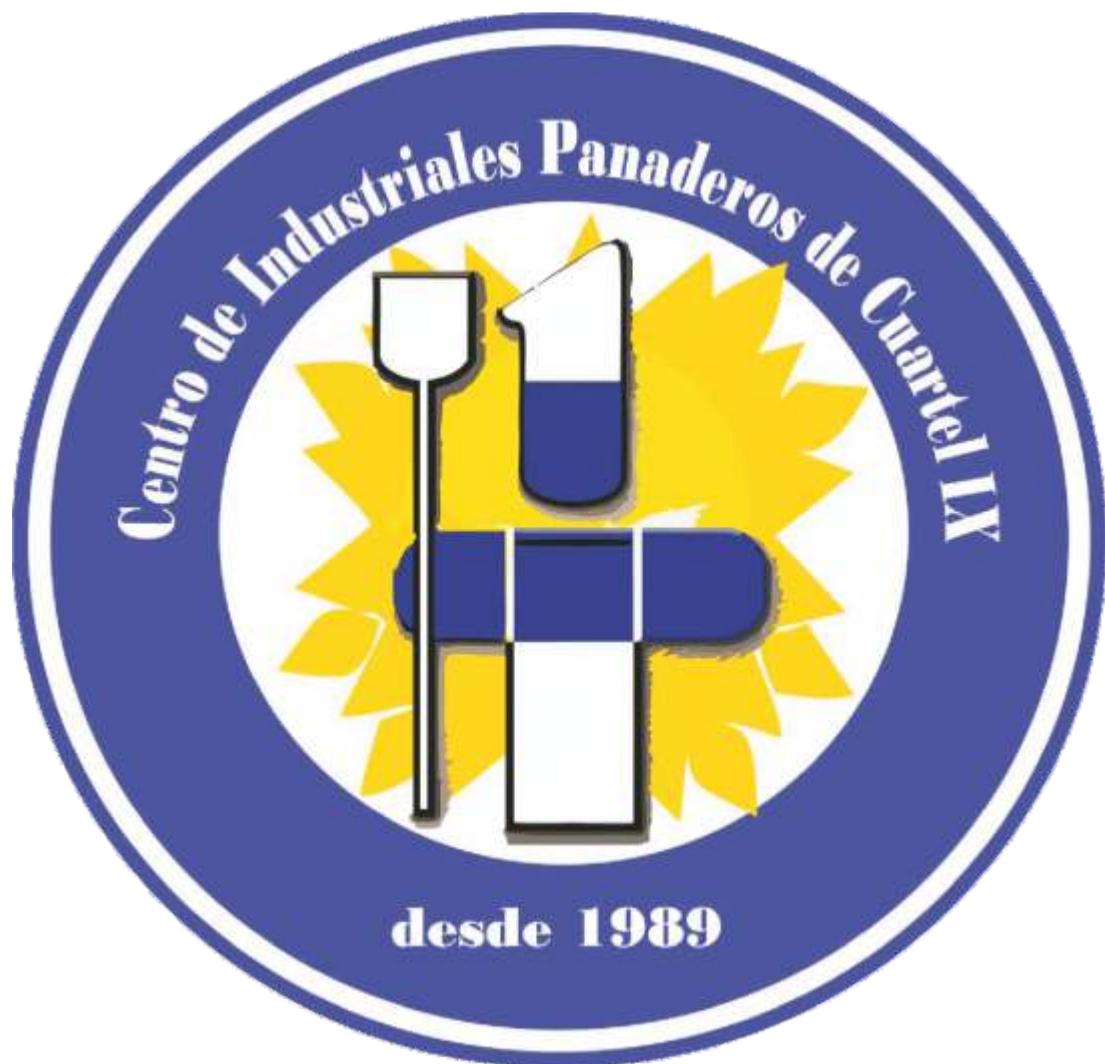


Hornero

Julio C. Gallardo

**Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes y Baldosas**

**Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario**



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



Ubicada en Achupallas 6638 (G. Catan) tuvimos la oportunidad de hablar con Blanca Salinas, dueña de la Panadería Virgen del Paso

PANADERÍA “VIRGEN DEL PASO”

Cuando comenzamos la nota nos llamó la atención la atractiva marquesina, la enorme cola de gente comprando y la excelente atención que nos brindó Blanca.

Blanca es de nacionalidad paraguaya, está casada con Alberto y tiene dos hijos de 8 y 3 años. Juntos llevan adelante esta panadería en la que trabajan “codo a codo” ya sea atendiendo el local o elaborando los productos que venden a los vecinos del barrio.

Que esta familia sea panadera es una casualidad, hace 10 años querían incursionar en un

local de ropa pero la influencia de una tía “panadera” los incentivó a iniciarse en este rubro. Y les fue muy bien.

Ella recuerda que sus comienzos fueron muy duros, empezaron “de cero”. Hasta hace unos meses estaban en un local muy chico, pero en noviembre tuvieron la oportunidad de mudarse y eso les generó un cambio

fundamental en sus vidas de panaderos.

“...Desde que me mudé casi tripliqué la cantidad de clientes. Invertí mucho y valió la pena, todo lo que hacemos lo vendemos...” se ufana Blanca.

Sus primeros muebles fueron de VI-LU y, agradecida con la atención de Pedro Pulera, añade





que: **“...mi sueño era que cuando tuviera una panadería grande fuera amoblada por VI-LU, y lo pude cumplir...”**

Comenta que desde noviembre mejoró la imagen de su panadería y agrega: **“...estos muebles me permiten exhibir mejor la mercadería. La gente tiene la oportunidad de ver todo lo que elaboramos y no resiste la tentación ...”**



Nos deja una frase final que nos emociona: **“...La panadería es mi vida, necesito estar aquí para sentirme completa... este trabajo me llena de satisfacción...”**

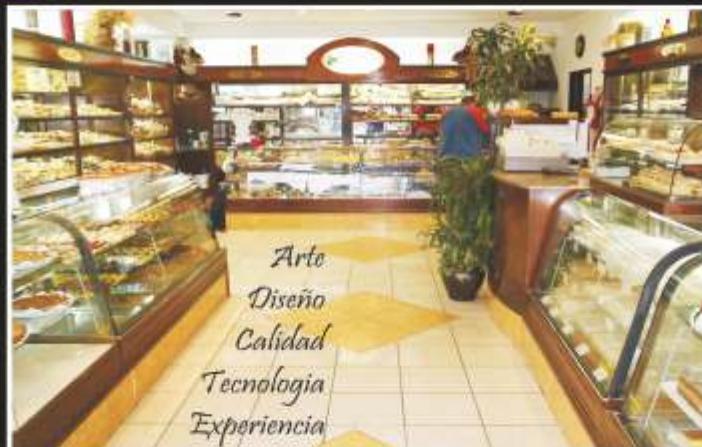


Es momento de cambiar

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





HumoR



soltero

casado

- ¿Cómo se dice no aguanté en francés?

- Memié.

- ¿Cuál es el lápiz que mata?

- Lapistola.

- ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UNA NOVIA Y UNA ESPOSA?

- 30 KILOS.



Si está totalmente borracho y tu novia te rescata del bar... ESO ES AMOR!!!

MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO 100% NATURAL

Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287

M. Caminos 120 - LOBOS

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

DISTRIBUIDOR DE:

GoldBrix

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538

Pan con Pan

**Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería**



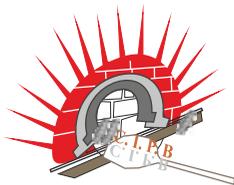
Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina

Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664

email: ventas@panconpan.com.ar

web: www.panconpan.com.ar





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

Fiesta de la Pasta para ayudar al Hospital “San Camilo”

Un ejemplo de solidaridad

Organizada por el Club de Leones y la Municipalidad de Berazategui, el domingo pasado se realizó la 2° Fiesta de la Pasta a beneficio del Centro Oftalmológico “San Camilo”. Con el auspicio de la fábrica de fideos “Qué Rico” y Helados “Fisu”, y la participación de entidades italianas del distrito con el acompañamiento de instituciones como el Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, el evento se desarrolló en las instalaciones del Centro de Actividades Deportivas, Culturales y Recreativas “Roberto De Vicenzo”.

El principal objetivo de la propuesta fue la recaudación de fondos para continuar con la construcción del primer piso del Hospital Oftalmológico Clínico Quirúrgico “San Camilo”, situado junto al Centro de Diagnostico y Tratamiento Dr. J. A. Sábado, en Avenida 14 entre 131 y 132. Más de 1.500 comensales pagaron su entrada para colaborar y disfrutar de una agradable jornada en familia degustando la tradicional pasta italiana.

Asistieron al evento el intendente de Berazategui doctor Juan Patricio Mussi, acompañado por al Secretario de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, doctor Juan José Mussi; la diputada provincial, María Laura Lacava, el diputado por el Parlamento Italiano, Ricardo Merlo y el postulante a senador italiano y ex Ministro de Salud, doctor Claudio Zin junto al ex intendente y senador provincial mandato cumplido, doctor Remo Salve. El presidente del Club de Leones de Berazategui,

Alberto Gimenez, agradeció a “las instituciones italianas, a todas las empresas que han donado los productos para esta fiesta solidaria, a todos los Clubes de Leones y los jóvenes Leo que se sumaron para servir a esta multitud. Mi reconocimiento al intendente Juan Patricio Mussi que ayuda permanentemente en todo lo que signifique el progreso para Berazategui”, tras lo cual entregó una plaqueta de reconocimiento al jefe comunal y al doctor Juan José Mussi por “el día del amigo” y distintivos a Merlo, Zin y a Federico López, Secretario de Cultura municipal.

El intendente Patricio Mussi, dijo que “me siento orgulloso por las instituciones italianas que trabajaron en esta jornada, junto con los industriales que sumaron donaciones y al Club de Leones que organizó toda esta fiesta de solidaridad a beneficio del San Camilo. A mi me tocó asumir en un municipio muy ordenado que administró mi padre y que en la peor crisis del país en 2001, lo gobernó un italiano, el doctor Remo Salve y merece nuestro reconocimiento porque levantó a nuestra comuna. Lo más importante que tiene Berazategui es su gente, nosotros andamos sin custodia, porque los vecinos son nuestros custodios con el afecto que nos dan”.

Ricardo Merlo indicó que “se nota que el intendente Mussi trabaja junto a la gente que lo acompaña siempre”, al tiempo que Claudio Zinn reconoció a Juan José Mussi “porque por él Berazategui es la capital nacional de la medicina preventiva y cuando asumí como Ministro de Salud fue mi referente” al tiempo que adelantó que propondrá al Gobierno Italiano que nombre “Cavalliere” (título honorífico) al doctor Remo

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
50 años

SERVICIO TÉCNICO
OFICIAL AUTORIZADO

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

Logre la mejor

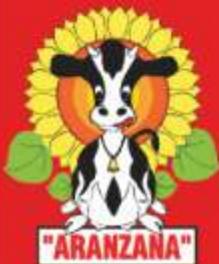
Ghantilly

Crema

"ARANZANA"[®]



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



Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4

Fábrica: Pje. Ortega 1000

(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As

Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886

ventas@vicentearanzana.com.ar

www.vicentearanzana.com.ar

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

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



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

**ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLÁNTICA**

**Sr. Carlos
4651-9145**

**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

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



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



VITROFUSION EN PANADERIAS

Estampados Miguel Ángel, es una empresa familiar dedicada a la confección de uniformes para panaderías, ploteo de vidrieras y vitrofusión

La vitrofusión es la técnica de fundir y superponer uno a más vidrios utilizando un horno a altas temperaturas. Esta puede ser realizada con el aporte de diversos pigmentos de colores, pinturas esmaltadas, vidrio molido, hilos de vidrio, metales, etc.

María Ángela Daglio (esposa de Miguel) es capaz, mediante esta técnica, de crear maravillosas piezas en vidrios que son comercializadas como objetos de decoración o para catering.

Creatividad, trabajo y paciencia son las principales virtudes de Ángela, ***“...la manipulación de los vidrios es muy peligrosa, pero hace años que hago este trabajo y me gusta, para mí es un hobby...”*** nos comenta.

Para moldear cada una de las piezas tiene que trabajar con el horno a 800 °C hasta que tome la temperatura del molde, es un trabajo artesanal al que le dedica mucho tiempo, ***“...tengo muchos pedidos de panaderos y confiteros, una torta presentada en una de mis bandejas realza su imagen transformándose en irresistible a simple vista...”*** asegura Ángela.

Entre los productos que fabrica encontramos una gran variedad de bandejas (de todas las medidas), pizzeras, espejos para baños, bachas, guardas, relojes, etc.

Apasionada por su trabajo resalta que ***“...mi trabajo es personalizado, fabrico la medida de bandeja que necesiten además de ceniceros con el logo de la panadería y almanaques...”*** Y nos deja una frase final: ***“...Allá en el fondo es donde la magia se presenta...”***

Para realizar pedidos llame a los teléfonos **4720-1709** o al **15-5587-9156**. Los atenderá Ángela o Miguel y se transformarán en proveedores de su panadería o confitería.



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

UNIFORMES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



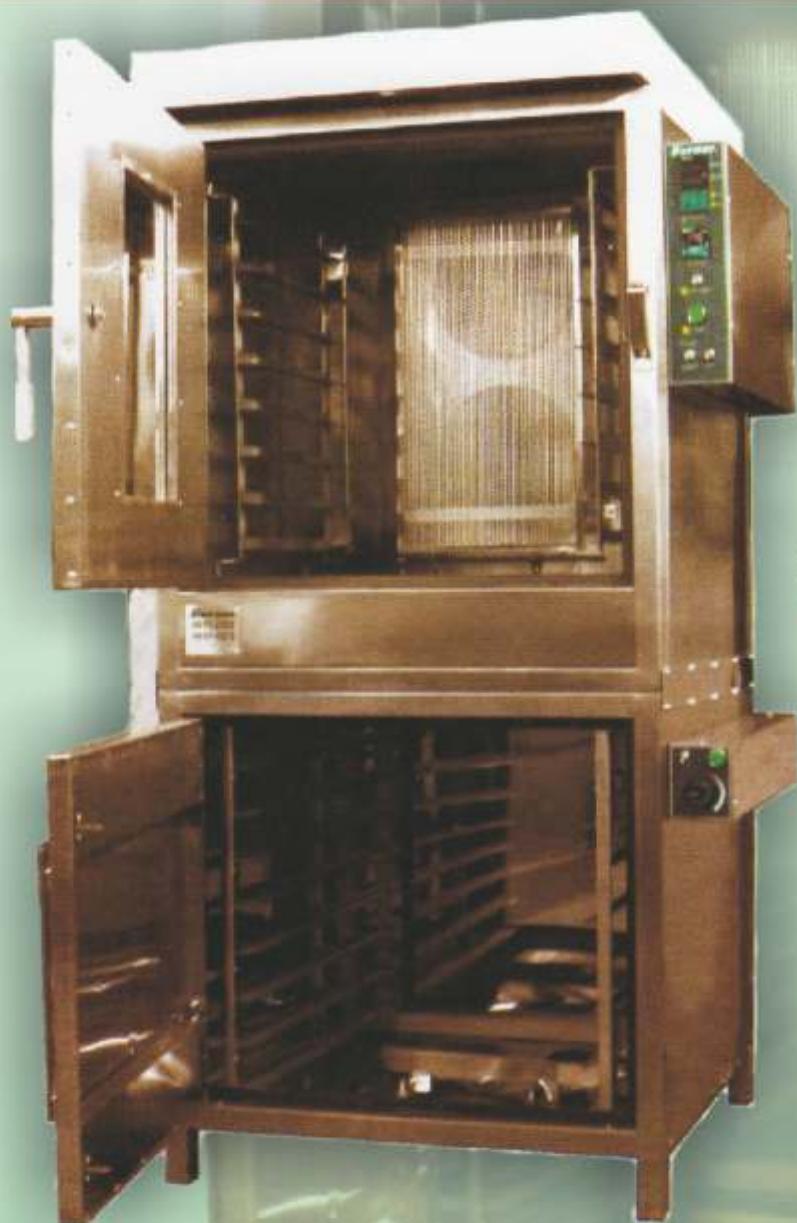
ROPA PARA LA CUADRA
ESTAMPADOS - REMERAS - PANTALONES
DELANTALES - GORRAS - BOLSAS DE TELA
PLOTEOS DE VIDRIERAS - VITROFUSION



4720-1709 15-5587-9156

estampadosma@hotmail.com

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

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 ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

GelBrix

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

JALEA DE FANTASÍA



**Laboratorio
de Panificación**

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



GelBrix



Fabián Calo

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

COMPRA y VENTA



15-3109-4733 / ID 737*4784



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**



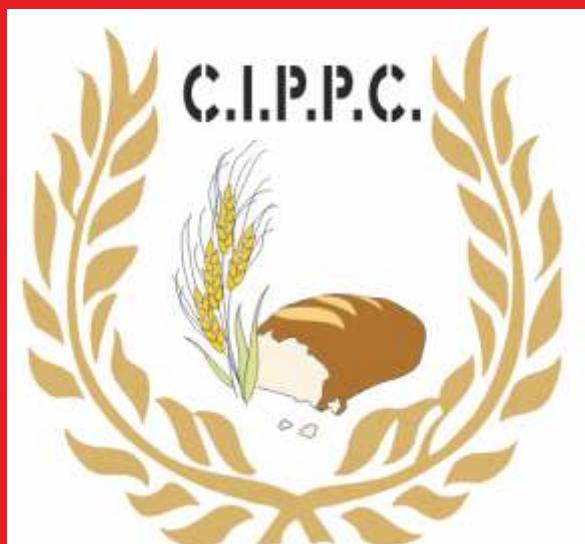
**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



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

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





En una clase mixta el maestro pregunta a sus alumnos qué quieren hacer cuando sean grandes:

- *¿Roberto?: Ingeniero, señor.*
- *¿Y vos, Carlos?: Doctor.*
- *¿Clara, y vos?: Yo quiero ser mamá.*

- *Muy bien, Clara, ¿y vos Jaimito?: Yo... ¡yo quiero ayudar a Clara a que sea mamá!*



- *Gracias a mi mujer soy millonario.*
- *¿Eras pobre?*
- *No, era multimillonario.*

Hay suegras buenas: las que no han nacido.

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

- *Papá, papá... ¿qué es la crisis?*
- *Es cuando te gustan el champán y las mujeres pero sólo te queda gaseosa y tu esposa.*

Una mujer no sabe qué tipo de marido no quiere hasta que se casa con él.

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

- *¿Cómo se dice luchadores en alemán?*
- *Dosestrujan.*

- *¿Por qué a las mujeres les ponen cuernos?*
- *Para que no sean animales indefensos.*

- *¿Por qué el hombre quiere tanto a su auto?*
- *Porque es lo único que puede manejar.*

- *¿Por qué el perro es el mejor amigo del hombre?*
- *Porque entre animales se entienden.*

- *¿Por qué los aviones vuelan?*
- *Porque si no se caerían.*

- *¿Por qué solo el 30% de los hombres entra al Cielo?*
- *Porque si fueran más, sería el Infierno.*

- *¿Por qué todos los hombres casados van al cielo?*
- *A poco hay que pagar el infierno dos veces...*

- *¿Qué es una esposa?*
- *Una cosa que uno no quiere, hasta que es deseada por otro.*

ABERTURAS Y MUEBLES DE ALGARROBO

Descuento especial al gremio panadero



STANDARD Y A MEDIDA - DIRECTO DE FÁBRICA

(011) 15-5695-8810

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



BOQUETEROS ROBARON \$15.000 DEL SINDICATO DE PANADEROS

MENDOZA. Los delincuentes realizaron un agujero en el techo y violentaron una puerta de la obra social del gremio, ubicada en la Cuarta Sección. Abrieron la caja fuerte y huyeron con el dinero sin ser descubiertos.

Según fuentes policiales, llegaron a la sede de la mutual, ubicada en calle Salta al 2.200 de la Cuarta Sección, y perforaron el techo, por el que ingresaron.

Una vez dentro, los ladrones violentaron la puerta de una oficina administrativa y forzaron la caja fuerte, de la que robaron la jugosa suma de dinero.

Se alzaron también con una netbook que había en el lugar y escaparon sin dejar rastros.

LOS PANADEROS FESTEJARON SU DÍA Y ELIGIERON A SU REINA 2012

**CON
COR
DIA.** En las instalaciones del Sindicato de Panaderos, se llevó a cabo la tradicional cena con

motivo de celebrarse el “Día del Panadero” y eligieron a Belén Magariños de 20 años de edad, representante de Cacao y Vainilla como su reina 2012.

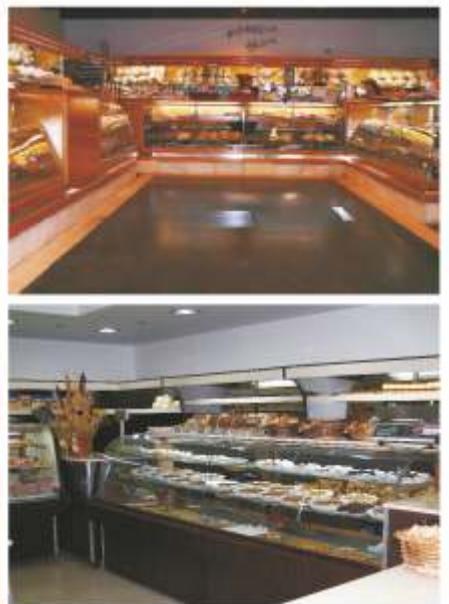
Momentos antes de la cena, el Secretario General del sindicato, Héctor Medina, dio la bienvenida a la concurrencia y agradeció especialmente la presencia y el apoyo brindado por todos.



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



INDUSTRIAS
Zunino

**Fábrica de Hornos e Implementos
para panadería**



Medialunera



Amasadora Rápida



Estampadora



Hornos Rotativos



www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.

Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.

Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarioso.com.ar

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

■■■ Desde 1925 ■■■



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

EL OMBUDSMAN DE LAS CONFITERÍAS PORTEÑAS

EN EL RUBRO DESDE QUE “USABA PANTALONCITOS CORTOS”, DICE QUE LOS BARES SE APROPIARON “UN POCO” DEL GREMIO Y EXPLICA LAS DIFERENCIAS



Es como que la gente fue perdiendo la sensibilidad hacia las confiterías hasta dejarlas reducidas a una corporación que puede confundirse con bares (y ni hablar si son notables), panaderías y, ¡mira vos!, hasta algún 24 horas de las estaciones de servicio (“¿Nos encontramos en la confitería de la Shell?”, nos dijo un “porteño” hace cosa de un mes).

Se llega a semejante conclusión cuando, mano a mano con Eduardo Zabalegui, de ahora en más el Ombudsman de las confiterías, nos vimos obligados a aceptar que mucha gente había pensado que confitería podía ser un sinónimo de bar. **“...No está del todo mal eso -dice-. La gastronomía empezó en las confiterías y en las confiterías también se fueron originando algunos hoteles de la Ciudad de Buenos Aires. En las plantas altas de muchas confiterías se ponían habitaciones que, con el transcurso de los años, fueron transformándose en salones de fiestas. Cuando arrancamos, agrupamos distintos rubros gastronómicos que más tarde se fueron distanciando...”**

Ignorándolo todo llegamos a Zabalegui, dueño de la confitería Gran Córdoba, que el año que viene cumple 50 años. Si

quedaran floggers en Buenos Aires, apostaríamos a que ninguno conoció las vitrinas de esta confitería. **“...Tal vez por eso nosotros la venimos peleando aunque es un gremio que está en caída... Si me permitís, creo que los bares se apropiaron un poco de nuestro gremio. Las Violetas, un caso emblemático de confitería, fue reconocido por las autoridades porteñas, pero en la categoría de bar notable...”** ¿Y los de Las Violetas no pusieron el grito en el cielo? **“...Las confiterías más tradicionales de la Ciudad agregaron mesas para salir a competir y así modificaron el formato original. La confitería propiamente dicha no debe tener mesitas, sino anexar servicios como el catering, cierto tipo de panadería y pastelería artesanal...”**

Zabalegui tiene que explicarnos tres veces seguidas las diferencias entre bar y confitería. Un bar es un lugar al que la gente va a tomar o comer algo. Las confiterías son negocios que se dedican, principalmente, a la venta de productos artesanales. En los últimos años, cuenta, muchas confiterías se ampliaron para sumar nueva clientela. Y confusión. Seguramente de ahí provengan esos celos parapetados por el interés gubernamental en los primos hermanos los bares, que ahora encima son múltiples y “notables”.

¿El complejo de inferioridad

del confitero consistirá en agrupar? **“...Vendemos pan pero panadería no podemos ser porque las confiterías aspiran a celebrar fiestas y dar servicios de catering. Yo trabajo en esto desde pibe y creo que el problema histórico de las confiterías es que cuando se vuelven grandes, se funden. Un ejemplo, la Confitería del Molino. No hemos sabido avanzar. Los restaurantes cambiaron, modificaron sus cartas, buscaron novedades, se especializaron, se volvieron étnicos; las parrillas también se modificaron y pusieron de moda nuevos cortes de carne. Las confiterías pretenden seguir ofreciendo sopa inglesa sin comprender que la gente se acostumbró a comer mucho más liviano...”**

Zabalegui dice que empezó en esto cuando usaba pantaloncitos cortos -a veces el mandato paterno puede ser una orden- y remarca el dato indumentario para que entendamos que es una autoridad en la materia. **“...Antes no pasaba, ahora el hombre se fija en su cuerpo como si fuera una mujer. Para seguir existiendo deberíamos darle más importancia a la pastelería gourmet. Este aspecto es realmente fundamental...”**

¿El merengue no va más? **“...No va más...”** ¿El imperial ruso? **“...No va más...”** ¿La tarta de maracuyá? **“...Sí, ¡hay que hacer tartas de maracuyá! ¡Y hay que trabajar con frutos rojos!...”**

LA MUNICIPALIDAD CLAUSURÓ PANIFICADORAS CLANDESTINAS

Personal de la Dirección General de Inspección General, dependiente de la Secretaría de Gobierno clausuró ayer cuatro locales donde se fabricaba pan y otros productos alimenticios sin contar con la debida habilitación municipal.

El titular de Inspección General Eduardo Bruzetta informó que esta semana comenzaron con operativos de control en horarios poco habituales. En este caso los inspectores accionaron entre las 4 y las 5 de la mañana "para así poder detectar estos lugares" ya que por lo general se trata de galpones que hacia la vía pública son difíciles de identificar o directamente se encuentran en los fondos de domicilios particulares, señaló Bruzetta.

Los agentes municipales concurren acompañados por personal de la policía departamental y primero irrumpieron en un local ubicado en Olazar al 400, que fue clausurado por falta de habilitación. En este lugar se destruyeron 400 kilos de pan elaborado con bromato de sodio y decomisaron más de medio kilo de ese producto - prohibido para el consumo humano- y más de 400 bolsas de harina de las que no se pudo detectar la procedencia, según se informó en el parte de prensa

municipal.

Posteriormente, los inspectores se trasladaron hasta Bordabehere al 3100, y allí clausuraron otro local pero "por falta de higiene y seguridad". En ese local se encontraron 30 bolsas de harina y más de 150 kilos de pan elaborados, que también fue destruido.

Procedimientos similares se realizaron a continuación en Goñi al 3000 y en Nápoles al 8200, en ambos casos tras constatar que los locales funcionaban sin habilitación.

Todas las bolsas de harina incautadas, más de 430, además del bromato de potasio encontrado, "fueron intervenidos y puestos a disposición del Juzgado de Faltas", concluyó el informe de Inspección General.

BACALAR S.R.L.

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA
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**

MAESTROS PANADEROS INVENTAN UN NUEVO CHIPÁ

Por tercer año consecutivo los maestros en la cocina compiten por el mejor chipá de la región, este año con un nuevo impulso que es el de agregarle al chipá algún condimento o forma distinta. La creación es la esencia.



CORRIENTES. En el marco de la Expo Apicc 2012, se está llevando a cabo un nuevo Torneo Nacional de Chipá, donde compitieron 12 equipos de dos personas cada uno (el maestro y el ayudante). En una de las tandas de competidores participó la “Panadería Trigo” de Juan Arriola.

“...Tuvimos un jurado de lujo con chef y profesionales de la repostería, es decir que su

veredicto es inapelable porque son personas que tienen conocimiento de lo que están por juzgar...”, expresó Ricardo Reymer presidente de la Asociación de Hoteles, Bares y Restaurantes de Corrientes.

Este evento se organizó por primera vez hace 3 años y este es el tercer encuentro, *“...queremos hacer de este torneo un ícono, una figura emblemática en el turismo en Corrientes de manera tal que con el tiempo figure en el calendario turístico de la provincia...”*, agregó el funcionario.

Cada año se va cambiando la modalidad, por ejemplo en el año del bicentenario se llamó “El Chipá del Bicentenario” que era

iniciativa de cada uno de los participantes. El año pasado se hizo un chipá con una cantidad de elementos y este año el chipá tuvo inventiva propia.

Basado en los ingredientes del chipá tradicional, los chef tuvieron que evaluar qué es lo que se le puede ir agregando para cambiar el sabor, la vista, la presentación, de manera tal de hacer con la inventiva de cada equipo un chipá diferente.

Algunos lo hicieron con albahaca fresca, otros con bastones de surubí y de calabaza, otros con una crema de arveja y roquefort, de manera tal de ir innovando.

El premio para el ganador fue de 3 mil pesos.

RELANZARON LA CAMPAÑA “MENOS SAL, MÁS VIDA”

SANTA FE. La jornada tuvo lugar en la Cámara de Panaderos, 1º de Mayo 2248, con la presencia del secretario de Salud, Miguel González, Paola Bichara y Emilia Barrionuevo de la Dirección de Promoción y Protección de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles de la cartera sanitaria nacional, el presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, el presidente del Centro de Industriales Panaderos Santa Fe, Luis Piccinino y el director provincial de la ASSAL, Raúl Samitier.

La capacitación estuvo dirigida a los empresarios de las panaderías artesanales de la provincia para que produzcan pan con menos sal y sin sal en base a la medida recomendada.

Salvio presentó la experiencia a nivel nacional de la Campaña que se lleva adelante en el marco del Plan Argentina

Saludable y resaltó como un hecho trascendente haber sido elegidos por el Ministerio de Salud de la Nación que hacer efectivo este proyecto con las casi 30 mil panaderías distribuidas en todo el país, en procura de prevenir y alentar para una mejor calidad de vida.



CELÍACOS ABREN UNA ESCUELA DE PANADERÍA



QUILMES. La inauguración fue en la calle 153 y 61, Hudson y es la primera escuela de panadería para celíacos de la provincia de Buenos Aires. Tomaron parte del proyecto la Sociedad de Fomento La Porteña, Nuevos Rumbos, cediendo el espacio y el permiso para que funcione la escuela en su predio, el Rotary Club de Hudson, donando los hornos, mobiliario y todos los elementos necesarios para su funcionamiento, el Centro de

Consejo Escolar de Berazategui, que preparará y dictará los cursos y la Fundación Juanjo, entregando el edificio construido a tal fin, gracias al esfuerzo conjunto de un importante número de colaboradores.

Ubicado en la calle 415 y 414 A, a pocos metros de la estación, sobre un hermoso terreno de 1.500 m2, cedido por el Municipio de Berazategui hace unos años atrás, se comenzó la construcción de la escuela en junio pasado. "Nuestra Fundación aportó el proyecto y dirección de obra, a cargo de las solidarias arquitectas Paula Demolis y Paula Julio. También a nuestro cargo está el abastecimiento de todos los materiales necesarios para que la escuela quede lista para ser disfrutada por tantos niños que la necesitan, las familias y el personal a cargo. El Consejo Escolar aporta la mano de obra, con trabajo que ejecuta Argentina trabaja. El Rotary Club de Hudson se encargará, junto a Rotary Internacional de conseguir todo el mobiliario necesario" se

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

DEPOSITOS DE HARINAS

CA-MI S.R.L.

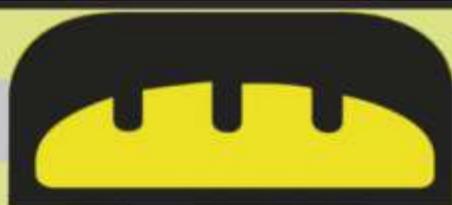
DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA

4273-2172

J. D. PERON 3340
BANFIELD

SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS

DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS

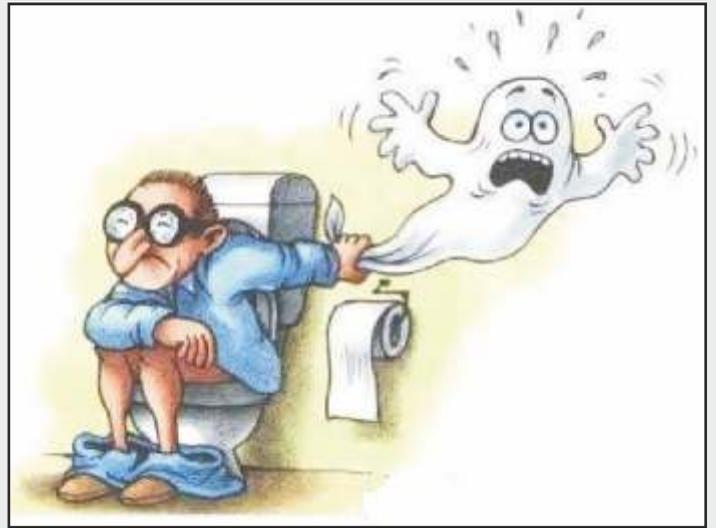
- HOTELERIA
- HOSPITALES

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



La profesora lo invita a Jaimito a su casa y como Jaimito estaba enamorado acepto la invitación, después de haber tomado la leche en la casa de la profesora Jaimito decide declararle su amor. Entonces Jaimito le dice a la profesora:

- Profesora, estoy enamorado de Usted.

La profesora furiosa le contesta:

- ¡JAIMITO A MI NO ME GUSTAN LOS NIÑOS;

Y Jaimito le responde:

- A mi tampoco, pero los podemos evitar cuidándonos.

- ¿Qué es un grupo de hombres lanzándose en paracaídas?
- ¡Contaminación ambiental!

- ¿Qué le dice un 4 a un 40?
- Para ser como yo tienes que ser sin-cero.

- ¿Qué le dice un semáforo a otro?
- No me mires que me estoy cambiando.

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

- ¿Qué tienen en común las mujeres bonitas y los perros finos?
- Todas tienen dueño.

- ¿Qué tienen todas las mujeres una vez al mes y les dura tres o cuatro días?
- El sueldo del marido.

- ¿Te regañó mucho tu mujer por quedarte a jugar a las cartas?
- No, total, estos cuatro dientes me los tenía que sacar.

**LA PERSONA QUE TOMA
CERVEZA VIVE MENOS!!!**



**MENOS ESTRESADO,
MENOS PREOCUPADO,
MENOS TRISTE,
MENOS AMARGADO...**

CLASIFICADOS

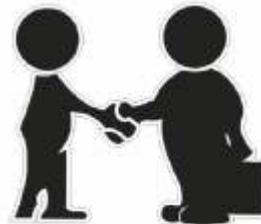


C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



PANING
Ingeniería en Panificación



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) 464-2170

VENDO:

Cortadora armadora Indupan reacondicionada a nuevo.

Excelente oportunidad.
\$ 21000.

Tel.:
4669-8566
Sr. Alberto.



* **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, Confeitería, Fábrica con maquinarias, incluye locales mostradores y reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confeitería, 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 Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740.

Sr. Jorge.

* **VENDO** fondo de comercio, panadería y confitería en Villa tesei, zona oeste. Pan-facturas-tortas-sand. de miga / horno rotativo / bandejas / amasadoras para 3 bolsas / sobadora / cortadora / armadora / batidora / cortadora de fiambre / estufa / mostrador con exhibidor. 2 heladeras / con reparto a la calle activo. Sra. Mari Tel.: 4459-7088.

* **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho, con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y vidrio curvo. \$1500, las 2 reacondicionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panadería La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.

* **Vendo** horno Argentall For Export 60 x 80 impecable. \$38.000. Oportunidad! Sr. Ricardo Álvarez. Panadería La Nueva Moderna, San Lorenzo 2300, San Martín. Tel.: 4754-6213.

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