

INDUSTRIALES

AÑO 8 - N° 42 - Octubre del 2012



# PANADEROS



IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER**<sup>®</sup>

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de carton de 1ª, *que ad está buscado* para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

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

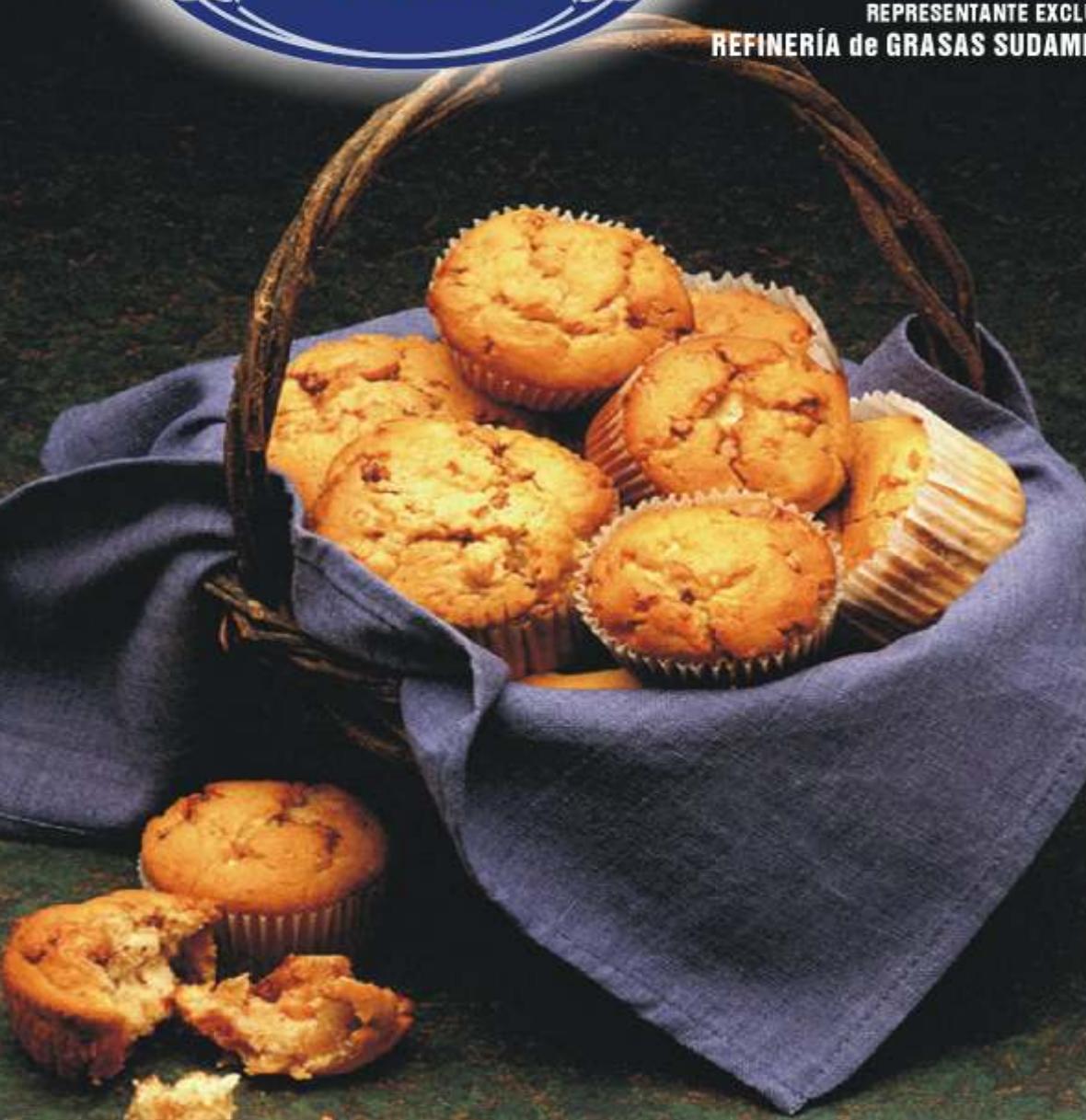
A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)

La Revista de los Panaderos



Materias Primas para  
**PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:  
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



**CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA**



**ATENCION al CLIENTE**

**4227-8522 / 4207-8500**

**Nextel 156\*688**

**Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires**

**VISITE NUESTRO SITIO WEB:**

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

# 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 AMASIJO.**
- \* **MEJORE EL DESARROLLO DEL PAN EN EL HORNO.**



**DINTER**

[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar) / [info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)

Tel./Fax: (011) 4485-3764

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

# INFORMAMOS A NUESTROS LECTORES



Somos respetuosos de las instituciones, las cuales son fundamentales para el crecimiento del gremio, pero algunos de los que la representan lamentablemente han demostrado no estar a la

altura de las circunstancias y estar abocados más a cuestiones mediáticas que al verdadero rol que tienen que cumplir... defender los intereses de los panaderos.

Durante los últimos días de agosto la mayoría de los auspiciantes de nuestras revistas recibieron una carta con la firma de Emilio Majori y Alberto Alonso (integrantes de la F.I.P.P.B.A.) en la cual nos acusaron de agraviar, ningunear y bufarnos de los dirigentes de la Federación Provincial. Basta con leer nuestras revistas para darse cuenta que **NO SOMOS NOSOTROS LOS QUE OPINAMOS... SON LOS PANADEROS** y en nuestro medio todos tienen la libertad de expresarse sin que ello se tome como un agravio. Para despejar dudas deberían acudir a las fuentes mencionadas de cada nota.

El Facebook es un sitio público y todos estamos expuestos a que alguien pueda hacer un comentario, allí solo subimos notas de interés general por lo tanto **NO SOMOS RESPONSABLES** de las opiniones y comentarios de los miles de seguidores que tenemos. De hecho, en la Declaración y Derechos de Privacidad, Facebook aclara que el único responsable de los comentarios es el titular del mail del cuál fue hecho dicho comentario.

En una conversación telefónica con Abel Rodríguez, Pte. del Partido De la Costa, me confirma no estar informado ni avalar la carta en cuestión (a pesar de figurar como uno de los centros que apoya la misiva) y me encomendó que publique que "...desconoce el motivos por el cual aparece su centro involucrado...". Lo mismo sucedió con otros centros de panaderos que supuestamente avalaban la nota, como es el caso de Villa Gesell, Avellaneda, Cañuelas, Merlo, etc.

Todo ha sido **UNA BURDA MENTIRA** que tenía un **OBJETIVO ENCUBIERTO**. Después de tomar conocimiento de que cada uno de los auspiciantes recibió una segunda carta en la cual le hacen una propuesta publicitaria, no nos queda otra opción que suponer que la verdadera intención fue **COARTAR LA LIBERTAD**

DE EXPRESIÓN DE NUESTRO MEDIO para luego ingresar al mercado con una revista de dirigentes y para dirigentes (medio que de por sí lleva más de un año en el mercado y es rechazado por la mayoría de los panaderos y proveedores del gremio por carecer de contenido y seriedad).

**EL GREMIO PANADERO e INDUSTRIALES PANADEROS** son publicaciones que se distribuyen gratuitamente en miles de panaderías, confiterías y pastelerías de Bs. As., Capital Federal y gran parte del interior del país. Nuestro objetivo es hacer una revista interesante, con una excelente distribución y seguir siendo líderes como medio informativo del gremio panaderil.

Miles han sido los mensajes de apoyo a nuestra labor, tanto sea de proveedores, dirigentes y panaderos... a todos ellos **MUCHAS GRACIAS POR SEGUIR CONFIANDO EN NOSOTROS.**

**Fabio R. Videla**  
**Director/Propietario**

RECIBIMOS CIENTOS DE  
LLAMADOS, MAILS Y  
CARTAS DE APOYO.  
AGRADECEMOS  
ESPECIALMENTE A:



*Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús, Agrupación de Industriales Panaderos de San Martín, Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, Centro de Industriales Panaderos de Quilmes, Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, Asociación de Industriales Panaderos de La Plata, Centro de Industriales Panaderos de Fcio. Varela, Centro de Industriales Panaderos de San Vicente, Centro de Industriales Panaderos de Cañuelas, Centro de Industriales Panaderos de Campana, Centro de Industriales Panaderos de Bragado, Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte, Asociación de Panaderos y Confiteros de Mar del Plata, Centro de Industriales Panaderos de Villa Gesell, Centro de Industriales Panaderos de La Costa, como así también de panaderos de La Matanza, Morón, Avellaneda, Ituzaingó, Zárate, Escobar, Moreno, Gral. Rodríguez, Merlo, Alte. Brown, Tigre, Azul, Vicente López, E. Echeverrri, Lobos, Monte, San Nicolás, Magdalena, Brandsen, Ezeiza, Capital Federal.*



EQUIPOS MODERNOS PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



promocion del mes



MINI TRINCHADOR COMPACTO

Motor 1 HP  
Trincha de 35 Cm.  
Con ruedas  
Arma todo tipo de pan



GRUPO ELECTROGENO

De 5,10, 20, 30 y 40 Kva

Consulte!

Av. Gral. Lemus 1917 - Los Polvorines - Bs. As.  
Tel.: 011-4667-6624



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



# 16 DE OCTUBRE DIA MUNDIAL DEL PAN

Se celebrará el 16 de octubre en toda el mundo, el **DÍA MUNDIAL DEL PAN**, actividad antiquísima que desde el tiempo de los gremios medioevales está bajo la protección de San Honorato.

Es el día dedicado a disfrutar del pan, aprender más sobre cómo se amasa y se hace el pan, conocer los hornos tradicionales de pan, visitar las panaderías tradicionales... En definitiva, un día donde el protagonista es el pan. Asimismo, destacar que el objetivo principal de esta celebración no es otro que divulgar y expandir a todo el mundo las cualidades del pan, los beneficios de su consumo y los distintos procesos de elaboración.

El pan no es un alimento más, sino el que los simboliza a todos ellos. Pocos productos hay que estén tan vinculados a la evolución del hombre a lo largo de su historia.

La ingesta diaria de 50 gramos de pan permite la reducción de la anemia hasta en un 35 por ciento o evitarla en el caso de las personas que la padezcan, lo cual se debe a que el pan contiene hierro, vitaminas como la niacina y otros agregados que incorpora la industria

molinera a los nutrientes naturales contenidos en los trigos.

La palabra “compañero” y todas sus derivadas tienen el “pan” en su interior, ya que indica los que comen juntos, en particular los miembros de una misma profesión o los conjurados políticos.

San Honorato, patrono de los



panaderos, nació en Francia, en la villa Ponthieu, Port-le-Grand, a comienzos del siglo VI. A la muerte del obispo de Amiens, lo fieles lo designaron sucesor. Dice la leyenda que cuando pensaba en declinar el cargo, un rayo de luz y un

óleo sagrado aparecieron sobre su cabeza. En ese instante, una mujer que se disponía a cocer el pan en la casa de Honorato se negó a creer en la aparición y dijo que sólo lo aceptaría si la pala de hornear echaba raíces. Al momento una morera cubierta de follaje y flores creció en el sitio. Desde entonces, Honorato es patrono de floristas y panaderos.



**INDUSTRIALES PANADEROS** es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías, distribuidoras de materias primas y comercios vinculados al sector panadero y confitero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

Director/Propietario  
**Fabio R. Videla**

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Tel.: (011) 15-4084-1090  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com),  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

# INVENTARON UN CHOCOLATE QUE CASI NO ENGORDA

LO LOGRARON CIENTÍFICOS BRITÁNICOS COMBINANDO CACAO CON JUGO DE FRUTAS. DICEN QUE MANTIENE SU SABOR EXACTO, PERO CON LA MITAD DE GRASA

*Naranjas y arándanos. Con el jugo de estas dos frutas un grupo de investigadores de la Universidad de Warwick, en el Reino Unido, lograron elaborar una tableta de chocolate que conserva aroma, sabor y textura pero contiene la mitad de la grasa. Según el artículo publicado en la revista Journal of Materials Chemistry, los investigadores tomaron la mitad de la grasa que contiene la manteca de cacao y la sustituyeron por gotas de jugo.*

*“...Es la grasa lo que le da al chocolate la textura suave como la seda, la forma en la que se derrite en la boca, el chasquido*

*cuando se parte con la mano. Hemos encontrado una manera de mantener todas esas cualidades que hacen que el chocolate sea*



*chocolate, pero utilizando frutas en vez de grasa...”, explicó Stefan Bon, el químico involucrado*

*en el desarrollo de este dulce mucho más sano.*

*Es cierto que el producto final que obtuvieron tiene un dejo afrutado, pero Bon y su equipo planean seguir investigando y ya están ensayando reemplazos con otros productos que también incluyen vitamina C, pero no tienen el sabor de la fruta.*

Fuente: [bonlab.chem.warwick.ac.uk](http://bonlab.chem.warwick.ac.uk)

## BURGER KING LANZA HAMBURGUESA DE PAN NEGRO



La conocida cadena de comida rápida “Burger King” ha puesto a la venta en Japón la “Premium Kuro Black Burger”, una nueva hamburguesa en la que tanto el pan como el ketchup serán totalmente negros. Al parecer, el pan de la hamburguesa se tiñe de negro usando carbón vegetal de bambú, mientras que, para el ketchup, habrían optado por utilizar tinta de calamar. Burger King ha prometido que el producto se destacará por su gran sabor.



### Omar Rodriguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Mesa de Trabajo



Moldería



Grisineras y Pancheras



Baguetas con o sin tratamiento antiadherente



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

## FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713  
[www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar) | E-mail: [info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar)



# SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

panaderosaltebrown@gmail.com

## CURSO DE CAPACITACIÓN LABORAL JUNTO AL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS

*"...En Almirante Brown trabajamos por el bien del gremio creando nuevos puestos de trabajo con mano de obra calificada en las distintas áreas de la rama panaderil..."*



Comenzó el día 11 de septiembre con un mitin celebrado en las instalaciones de Centro de Panaderos donde estuvieron presentes además de nuestro Secretario General Carlos Moreno y nuestro Secretario Adjunto Adjunto Arturo Moreno, el Pte. del centro Emilio Silva, Emilio Majori, autoridades municipales del área de derechos humanos, la Lic. Cecilia Ledesma (Directora de Bromatología), el Sr. Julio Carrizo (Secretario Adjunto de la CGT Lomas-Alte. Brown), autoridades policiales e industriales panaderos del distrito.

El curso tendrá una duración de tres meses y las clases de dictarán los días martes y jueves de 13 a 16 horas.

Los alumnos aprenderán y serán capacitados en técnicas de panadería, bollería, cocción, estivado y el amasado de las distintas especialidades.

Las clases de Manipulación de Alimentos estarán a cargo de la Lic. Cecilia Ledesma y las de Práctica de Técnica de Panadería a cargo de los Maestros Carlos Moreno, Arturo Moreno y Miguel Sette. La especialidad de Factorería tendrá como profesor al compañero Miguel Lencina.





NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:  
**Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera**



## LAS BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES



**Ecobags s.r.l.**

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

Los plásticos, debido a su resistencia, flexibilidad, capacidad de recibir impresión, transparencia, impermeabilidad, claridad, reciclabilidad, posibilidad de reutilización, entre

tantas otras óptimas características, son materiales cada día más utilizados e indicados para un gran número de aplicaciones. En panaderías y confiterías son insustituibles, además contribuyen en la reducción del consumo de energía y de emisión de gases, cuidando -de esa forma- la energía del planeta.

Lamentablemente estas mismas características - principalmente aquellas relacionadas a su resistencia- tornan a los plásticos de difícil degradación. El hecho de que la mayor parte de los plásticos son descartados

de forma incorrecta, no son recolectados y no son reciclados, causando serios problemas al medio ambiente.

### Plásticos Ecobags S.R.L.

De tiempo en tiempo, una revolución brutal sacude al mundo de los negocios, en la cual las empresas se adaptan o mueren. El automóvil ya dejó desplazados a los fabricantes de carrozas, entre tantos ejemplos. Sólo el tiempo va a demostrar si va a suceder lo mismo con los plásticos convencionales.

Sin embargo quién no esté preparado para los



**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**



cambios, va a tener dificultades para mantener su negocio por no poder atender las necesidades de sus clientes, la reglamentación que obliga a su uso y de los nuevos tiempos.

**Ecobags S.R.L.**, empresa argentina y líder en su segmento, desarrolló una solución innovadora, práctica y segura para el enorme problema ambiental causado por

millones de toneladas de residuos plásticos que están inundando nuestro planeta.

**Ecobags S.R.L.** ofrece a sus clientes una gama de bolsas oxi-biodegradables que cumplen con la Ley 13.868.

### **Bolsas Ecobags S.R.L.**

- \* Son producidas en la Argentina desde hace más de 5 años
- \* Son reciclables por todos los métodos juntamente con plásticos convencionales antes del inicio de su degradación
- \* Pueden ser fabricadas a partir de plásticos reciclados
- \* Pueden ser reutilizadas

- mientras no comiencen a degradar
- \* Son testeadas, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos
- \* No emiten Metano en su degradación
- \* Son Degradables por Oxidación
- \* Son Biodegradables después de la Degradación

### **Ecobags S.R.L.**

convierte al plástico ordinario, al final de su vida útil, en un material con una estructura molecular completamente diferente. En ese momento ya no es más un plástico. Se ha convertido en un material que puede ser bio-asimilado en el medio ambiente de la misma manera que una hoja.

**Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 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**  
[ecobagsrl@hotmail.com](mailto:ecobagsrl@hotmail.com)

**Bolsas**  
100% Biodegradables

## PASTELEROS REALIZÓ UNA MANIFESTACIÓN EN LAS PUERTAS DE TAPAMAR

“...El paro es por tiempo indeterminado. Hace un mes y medio que



se hizo un acuerdo por una recomposición salarial y los trabajadores estamos reclamando ese aumento. Hace un mes fue homologado ese acuerdo por lo cual estamos pidiendo la retroactividad de un año y medio para atrás que nos corresponde...”, explicaron desde el gremio. “...La empresa en lugar de pagar el aumento quiere pasar a nuestros compañeros al gremio de Fideeros con el objetivo de no abonar la suba y complicar a los trabajadores...” agregaron.

## FRUTOS FUE REELECTO EN SALTA



Abel Frutos fue reelecto en Salta al frente de la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA) para el período 2013-2017, en el marco del 67° Congreso General Extraordinario. Al encuentro asistieron el titular de la CGT Azopardo, Hugo Moyano, su hijo Facundo, Gerónimo

Venegas, Miguel Díaz, José Ibarra, Jorge Mancini, Leonardo Fabre, Ana Núñez y Susana Laburu.

“...El encuentro demostró una fuerte y clara participación de los representantes panaderos nacionales acompañando la gestión de Frutos al frente de la entidad...”, aseguraron los organizadores.

En su discurso, Moyano sostuvo que el movimiento obrero debe alcanzar “...una instancia de lucha...” y ratificó los reclamos de elevación del mínimo no imponible del impuesto a las ganancias y de los topes al techo de las asignaciones familiares. Aunque destacó el crecimiento económico obtenido por el país durante la última década, Moyano señaló que ese proceso “...no se refleja aún en la sociedad a partir de la subsistencia de la pobreza y el trabajo en negro...”



# Humor

**Un Wachituro entra al cajero automático del banco, pasa la tarjeta y en la pantalla le aparece la frase: “DIGITE LA CLAVE”.**

**Muy asustado dice:**

**- Nooo... yo no la dije... “e vó” ¡te juro que no se la dije a nadie!**



¡¡¡No te enojés, lo de mi velocidad nunca fue un secreto!!!



¿Cómo se dice hazme reír en Árabe?  
Hasmejaja.

¿Cómo se dice comida rápida en Chino?  
Yatá.

¿Cómo se dice lluvia en Árabe?  
Tevamoja.

¿Cómo se dice bomba atómica en japonés?  
Nicaka keda.

¿Qué es una vaca loca?  
Un toro con bolso.

## ¿NUEVA MODA? EN EL VERANO BOREAL SON FUROR LOS SÁNDWICHES DE HELADO



Como antes fueron las cupcakes, los macarons, los whoopies y los cake pops, ahora la última tendencia en dulces parecen ser los sándwiches de helado. El nuevo postre fetiche es una carnada irresistible para cualquier goloso: una bocha de helado que se derrite entre dos mantecosas galletas estilo americano, mejor conocidas como "cookies".

Aunque todavía no se consiguen en Argentina, si algo nos ha enseñado el devenir gastronómico de los últimos años es que las modas se propagan, y rápido. Quizás solo haya que esperar la llegada del verano para probarlos. Mientras tanto, en Estados Unidos, la fórmula clásica integra vainilla y cookies de avena con chispas de chocolate.

Pero esto no es más que el punto de partida. La propuesta se extendió rápidamente y distintos restaurantes y pastelerías sumaron combinaciones más complejas como crema de mango con galletitas de coco y nueces o helado de limón entre dos tapitas de macarons de almendra, combinaciones que hoy sirven como sus postres estrella.

## MAR DEL PLATA

PULTI AUMENTA LA  
DESOCUPACIÓN: MÁS DE  
100 PERSONAS QUEDARON  
EN LA CALLE POR LAS  
CLAUSURAS DE  
PANADERÍAS



Así lo dijo el Secretario General del gremio marplatense, Ernesto Coronel (FOTO). Durante las últimas semanas, Inspección General cerró más de una decena de comercios clandestinos y el dirigente local encendió la luz de alarma. *"...Tienen que hacer las cosas como corresponde y marca la ley..."*, les dijo a los empresarios del sector.

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



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

**ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES**

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

## PanconPan

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





# SAYOS EN MENDOZA

Desarrollando nuevos productos orientados a satisfacer las necesidades de sus clientes, **SAYOS** continúa con una fuerte presencia en el interior del país. En este caso, en la provincia de Mendoza, lugar donde continúa instalando locales de ventas atractivos y modernos.

La Panadería y Confitería “**La Pirámide**” es una muestra real de los servicios que **SAYOS** ofrece: personal idóneo, proveedores de calidad, la mejor relación costo-beneficio y, por sobre todo, confianza.

Allí pudo desarrollar un local con muebles en madera de roble lustrada, combinados con vidrios curvos y molduras terminadas a mano.

Con más de 40 años trabajando en el mercado argentino con dedicación y amor propio, **SAYOS** sigue empleando todos sus recursos para satisfacer las necesidades de panaderos y confiteros, brindándole productos de alta calidad.

Este trabajo maximiza el bienestar del propietario, clientes, empleados y proveedores.





# 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

## DEMOSTRACIÓN DE MAQUINARIA EN EL PARTIDO DE LA COSTA Y MAR DEL PLATA

Por segundo año consecutivo la prestigiosa Marca Nacional de maquinaria para panificación **ARGENTAL** mostró equipamientos de última generación, acompañando a los Industriales locales en su nueva Gestión Institucional en la Costa Atlántica



De izq. a derecha los Sres. Abel Rodríguez, Mario Méndez, Ricardo Doubagna y Juan de Jesús

Mario Méndez, coordinador de ventas de **ARGENTAL** nos brinda algunos detalles de su gestión en la zona costera.

### **\* ¿Cual es el alcance de estas demostraciones?**

Nuestra idea es llegar de manera directa a todos y cada uno de los Industriales Panaderos de la zona. En esta gestión el objetivo de nuestra Empresa es tener la posibilidad de asistir y asesorar a todas aquellas personas interesadas en

maquinaria, más allá que esto desemboque o no en una venta. Hoy en día **ARGENTAL** cuenta con planes de financiación acordes a las zonas turísticas, que están al alcance de toda persona interesada, de esta forma se hace muy accesible llegar a un horno o una máquina siempre y cuando haya una verdadera vocación de tener una herramienta de primer nivel.

### **\* ¿Cómo hacer para contactarse?**

Nuestro vendedor directo es el Sr. Mario Payan (Cel.: 2235223349) y él atenderá toda inquietud, convocando e invitando a toda persona que desee consultar sin ningún tipo de compromiso u obligación de compra.

### **\* ¿Qué resultados obtuvieron?**

Contamos con la visita de numerosos industriales, como así también de

autoridades gremiales y municipales. Tomamos contacto con panaderos que aun no conocían los equipos de alta producción y cerramos algunas operaciones que nos permiten tener en funcionamiento equipos modelo en panificadoras referentes como El Muelle y Costa Dulce en el Partido de La Costa o Punto Cumen y Sr. Pan en Mar del Plata, entre muchas otras que se están desarrollando actualmente.

### **\* ¿Algo más que quiera transmitirle a nuestros lectores?**

Un industrial bien asesorado confía porque ve resultados, los resultados traen nuevos negocios, nuevos desarrollos y mayor rentabilidad. De la misma forma que una panadería



invierte en tecnología, una Empresa como **ARGENTAL** invierte en atención y asesoramiento profesional al cliente.

**\* ¿Alguna consideración final?**

Quiero agradecer a todas las personas que nos visitaron y a nuestros clientes, dado que ellos son parte del éxito de nuestras demostraciones. Por supuesto también extendiendo nuestro agradecimiento al Sr. Abel Rodríguez, a las autoridades municipales, al Centro de panaderos del Partido de la Costa y a la Terminal de Ómnibus de Santa Teresita; a CALSA, al Centro de Panaderos y a la Asociación de Industriales Panaderos Mar del Plata.

## PINAMAR

### ENTREGARON CERTIFICADOS DEL TALLER "MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EN PRODUCTOS PANIFICADOS"

El Intendente, Hernán Muriale, acompañado por Jorge Lúquez (a cargo del Dpto. de Bromatología) y Mónica Lugones, del Dpto. de



Recursos Humanos del Municipio, estuvo presente en la entrega de certificados del Curso-Taller sobre "**Manejo Higiénico de los Alimentos en Productos Panificados**", que realizó el personal de la cartera de Bromatología, dirigido al rubro panadero.

Dicha capacitación se llevó a cabo, de manera gratuita a 18 vecinos relacionados con la elaboración de productos de panadería. El Jefe Comunal destacó "...quiero felicitarlos por estar capacitándose y al personal del área de Bromatología por la organización de este curso, nuestra idea es realizar este tipo de capacitaciones y que lleguen a la gente de manera gratuita. Vamos a seguir realizando estas capacitaciones para que puedan llegar a más gente logrando así tener un Pinamar cada día más seguro en materia alimenticia y continuar ganando más prestigio del que tenemos..."

  
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\*

## 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

 **Argental**

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

# IMPORTANTE REUNIÓN CON EL MUNICIPIO

La intendenta Marisa Fassi se reunió con los presidentes del Centro Industriales Panaderos de Cañuelas y del Centro de Panaderos de Ezeiza, para tratar diferentes temas relacionados con la regulación de venta de pan y sobre aspectos ligados a la prevención, con interesantes propuestas de ambas partes.



De la reunión (celebrada el 13 de setiembre) participaron la intendenta Marisa Fassi, el señor Mirko Dettler, presidente de la institución cañuelense, el señor Jorge Boronat, que preside el Centro de Panaderos de Ezeiza y el responsable de la Secretaría de Seguridad Néstor Franco.

Uno de los temas tratados durante el encuentro fue la ordenanza para regular la venta de pan que se encuentra aprobada desde el año 2009.

En cuanto al tema prevención, los industriales aportarán 12 cámaras de video que serán monitoreadas por el Centro de Operaciones Municipal (COM) para contribuir con el nuevo esquema que el municipio ha diseñado para la seguridad del distrito.

Los aspectos sociales también formaron parte de la reunión, con un proyecto presentado por los centros de panaderos para la elaboración de un "Pan Comunal" que

implica llevar pan a los vecinos de menores recursos sin costo alguno.

*"...Este encuentro es el puntapié inicial para seguir buscando soluciones para nuestros vecinos, en este caso con algo tan importante como lo es el pan de cada día en la mesa de los cañuelenses. El gesto de los panaderos es muy loable, no sólo porque se involucran como sociedad sino también porque aportan ideas sustentables para el bien común..."* reflexionó la mandataria de cañuelas sobre el encuentro.

La reunión fue muy interesante y todas las partes convinieron avanzar sobre la ordenanza, de modo tal que todos los expendedores de pan estén encuadrados bajo la misma ordenanza, que entre algunos de sus puntos cita el origen de la fabricación del producto.

**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

**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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 Nº 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.  
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

## INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS

La Ordenanza que tenemos es ejemplo en toda la provincia, muchos distritos nos han pedido asesoramiento para ponerla en práctica. Es justo agradecer de ese éxito a nuestro Intendente Juan de Jesús y su equipo de colaboradores por el constante apoyo al estricto cumplimiento de dicha legislación.



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

correspondientes en aquellas cuestiones que se consideran infracciones; como ser la falta de lista de procedencia, de habilitación, etc. para que dicha imputación se la traslademos al municipio para que éste tome las medidas necesarias.

A pocos días del inicio de la temporada alta les solicitamos que, teniendo en cuenta el trabajo que se ha realizado mancomunadamente con el municipio, no dejen de hacer las denuncias

En los próximos días van a tener novedades sobre los avances en los preparativos de la Fiesta de Fin de Año. La idea es organizarla los festejos un día lunes con anterioridad al inicio de temporada para que juntos podamos divertirnos, bailar y compartir un grato momento entre colegas.

# 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**

# SERVIMEC REPARACIÓN Y VENTA

37 años de confianza



**"SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO"**  
SERVICIO TÉCNICO A DOMICILIO

NCR 343000 Moretti SYSTEL SAN SALVADOR KRETZ + Trinidad

**4298-5445 / 15-4935-2572**  
Monteverde 4158 Rotonda de Burzaco

## REFORMA DEL ESTATUTO DE LA F.I.P.P.B.A. (Buenos Aires)

Abel Rodríguez fue el Presidente de la Comisión de Reforma del Estatuto que rige a los panaderos bonaerenses. Según nos informó se culminó con la reforma y solo falta que los cambios sean aprobados o no en Asamblea. “... *Estoy sorprendido por la madurez y la preocupación del grupo para llegar a un acuerdo. Aquí no hubo especulación, trabajamos con seriedad y espero que esta labor sea reconocida...*” informó a nuestra revista. Algunos de los puntos a resaltar de este nuevo estatuto serían: un cambio en el sistema de votos (sería un voto por centro), la obligación de constituir los centros faltantes en la provincia, la presentación obligatoria de los papeles que certifiquen la constitución legal de los centros y que los delegados de la F.I.P.P.B.A. presenten los papeles que los acrediten como auténticos dueños de panadería.



EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Av. Gral. Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As. - Tel.: (011) - 4667-6624

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

[ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

Incorporamos  
**GRUPOS  
ELECTROGENOS**  
a nuestra línea  
de productos

*“...La adquisición de un grupo electrógeno, como de cualquier otra maquinaria, no es un gasto, es una inversión...”*

A partir de la triste experiencia que nos dejó el tornado ocurrido hace unos meses en la zona Oeste del Gran Buenos Aires, donde muchos barrios sufrieron el corte del suministro eléctrico y muchas panaderías tuvieron que suspender sus actividades, BRITO HNOS. incorpora a sus productos una línea de grupos electrógenos de 5, 10, 20 y 40 Kva.

*Los más pequeños, de 5 y 10 Kva., son ideales para accionar, por ejemplo: 1 horno rotativo + 1 máquina + heladeras comerciales*



*Los de mayor capacidad, de 20 y 40 Kva., pueden accionar, en algunos casos, una panadería completa, dependiendo de los hornos y máquinas con las que estén equipadas.*

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

# Autentica

## Harina de Trigo

Seguinos en



Buscanos como  
juan manuel autentica

000

0000

SEMOLIN

PREMEZCLAS

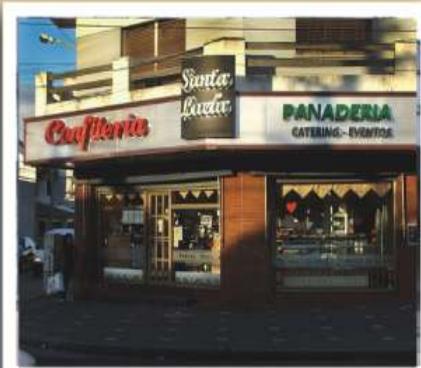
**4238-6514 / 5083-1054**

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



## LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

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

# SAN JUSTO TRES PANADEROS FLOJOS DE PAPELES

\* Por el Prof. Joaquín G. Puebla

## El cerebro

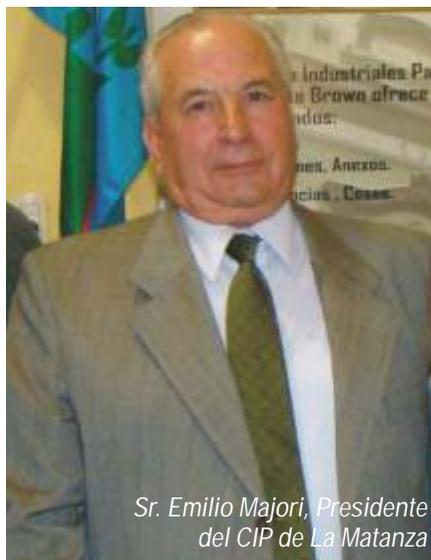
Hace unos años, comenzó a militar en el centro que nuclea a los panaderos matanceros. Forjó amistades y anudó negocios. Se integró y llegó a escalar al cargo de Secretario de esa entidad, pero tiene domicilio en Escobar. Aún siendo secretario de la entidad, los papeles de su panadería no estaban en orden y la regularización de los mismos data de hace pocos años.

En diciembre de 2010, Luis Alberto Corosella y otros, le iniciaron una demanda por defraudación, en la cuál (según fuentes judiciales) estaría procesado (ver foto de la citación judicial).

Carlos Javier Guiraldes es el protagonista de esta pequeña crónica, entre sus muchos detractores hay varios que sostienen que “es el cerebro detrás de las operaciones pocas claras que lleva adelante la entidad que nuclea a los panaderos matanceros, también hablan de un estilo patoteril y de matón barriobajero. También hacen referencia a hechos de competencia desleal para con los mismos asociados que representa; es más, muchos de estos se han ido de la entidad por enfrenamientos directos con él, hasta tal punto llegó el tema, que un numerosos grupo, de la zona sur del distrito, se habrían ido y hasta habrían conformado el Centro de Industriales Panaderos – Región Sur, por haber entrado en directa colisión con los manejos pocos claros del personaje”.

## El recaudador

El colorado es vocal de la entidad que nuclea a los panaderos matanceros, es dueño y explotador de varios emprendimientos



panaderiles del distrito y, también, es el recaudador del mismo.

Su método no es refinado ni sutil, va al grano de una. Según varias fuentes consultadas, suele andar con su auto verde por varios lugares, los inspectores de bromatología, antes de cada operativo, pasan por su panadería de Cristianía a tomar mate y comer unas facturas y recibir la data de a quién visitar y al qué visitan suele ser aquel que no pagó la “cuotita de protección” que

cobra “El Colorado”.

Muchos son los panaderos los que confesaron haber sido víctimas de los aprietes de este singular sujeto y al que se rebela, suele recibir una visita de los amigos de bromatología.

Mantiene una estrecha colaboración y amistad con la secretaria y futura inspectora de bromatología, Andrea Freites, dado que su vehículo fue visto en varias oportunidades en el domicilio de la susodicha, ubicado en J. S. Bach al 5700. Este sólo dato no demuestra su estrecha colaboración, sino que han coordinado acciones en varias oportunidades para lograr el objetivo que tiene ambos, el de recaudar en el lucrativo negocio de las inspecciones de bromatología.

## El panadero traidor

Hace un tiempo comencé a escribir sobre la “*Rebelión de los Panaderos*”, a partir de la primera nota se produjeron muchas repercusiones y el tema se ha instalado en el inconsciente colectivo.

En todo grupo hay disconformes, algunos se van otros vienen, pero de pocos hay pruebas de sus traiciones.

Este es el caso de Marcelo Petracca, quién fue filmado manteniendo una amistosa charla con el presidente de la entidad que nuclea a los panaderos matanceros. En la misma, Petracca se adjudica el rol de líder de los panaderos rebeldes y poco a poco va deshabando a sus antiguos compañeros.

Es lamentable ver el video, es lamentable ver las traiciones; sus antiguos compañeros se sintieron hondamente impresionados por la imágenes que se ven en el video, dónde el “panadero traidor” (así lo bautizaron sus antiguos compañeros) es filmado vendiendo a quiénes confiaron en él.

La filmación la hizo el mismo presidente de la entidad que nuclea a los panaderos matanceros y fue él quién la hizo pública.

Al final es cierto el dicho que reza: “Roma no paga traidores”.

### Una bonita suma

El centro que nuclea a los panaderos matanceros tiene ingresos bastante abultados, más allá de que los balances de los últimos años den en rojo.

¿Porqué aseguro que tiene ingresos

abultados si sus balances dan en rojo? La respuesta es simple: es porque tiene dos clases de ingresos, por un lado están los legales, aquellos que figuran en los balances pero, por el otro lado, hay miles de pesos que ingresan directamente a los bolsillos de tres ó 4 personas.

Esas personas son el cerebro, el recaudador y la cara bonita (Don E.M.).

Para no aburrir pasemos a los detalles: Ingresos es blanco: La Ley 11.544, artículo 47, Fondo Convencional Profesional, establece que: “En consideración a que las Entidades firmantes del presente, prestan efectivo servicio en la representación, capacitación y obtención de los intereses particulares y generales de los trabajadores y empleadores, sean o no afiliados a sus respectivas Organizaciones, ambas partes coinciden en reconocer la necesidad de arbitrar los medios idóneos para emprender una labor común que permita completar dentro de sus áreas de actuación, todo tipo de actividades para propiciar la asistencia, elevación cultural, educativa, recreativa y de perfeccionamiento técnico – profesional, tanto de los trabajadores

(Continúa en la página siguiente)



## 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

como de los empleadores, y la defensa de sus respectivos intereses profesionales, obligándose respecto de los trabajadores y empleadores comprendidos en esta convención, sean o no afiliados a las mismas a evacuar las consultas de interés general o particular que correspondan y a recoger las inquietudes sectoriales que transmitan”.

En cumplimiento de dicha ley, que regula el Convenio Colectivo de Trabajo de los empleados de las panaderías, se establece que el 1.5% del aporte sindical de cada trabajador panadero en blanco. En La Matanza hay 1200 trabajadores aportantes, su aporte promedio es de \$8,095 cada uno, a la entidad que nuclea a los panaderos matanceros y eso hace un total de \$ 98500 aproximadamente al mes. Cuota social: la entidad que nuclea a los panaderos matanceros tiene 350 socios y pagan por mes una cuota social de \$150, eso hace un total de \$52500.

**Ingresos en negro:** Se calculan 1200 panaderías activas en el distrito, de las cuáles

sólo 250 están habilitadas, el resto trabajan en forma clandestina. Pero el trabajar de esta forma no les sale gratis, deben pagar \$200 pesos por semana; de estas 850 panaderías sin habilitar, pagan 600, lo cuál hace una recaudación de \$120 mil por semana y al mes son \$480 mil.

**TOTAL:** si sumamos todos los ingresos, los blanqueados y los oscurecidos, da la bonita suma de: \$631 mil pesos por mes.

¿Cuántas cosas se podrían hacer con esta bonita suma de plata?, ¿cuántos kilos de pan se podrían donar a los comedores escolares ó directamente a los carenciados? Y podríamos seguir haciendo preguntas el resto del día, pero aquellos que deben responder las mismas se esconden. Van a salir comunicados de prensa y notas periodísticas desmintiendo esto, pero les aseguro que la cifra es esa, mango más, mango menos.

Fuente: noticiasconobjetividad (2012/09/14)

## MAR DEL PLATA



### EDUARDO BRUZETTA NO ESTÁ PARA BOLLOS: CLAUSURÓ 2 PANADERÍAS CLANDESTINAS

La Dirección General de Inspección General, perteneciente a la Secretaría de Gobierno, a cargo de Eduardo Bruzetta (FOTO), procedió a la clausura de 2 panaderías ubicadas en la calle Bordabehere al 3100 y la otra en 202 y Luro, las cuales se encontraban manufacturando panificados de forma clandestina.



**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 / ID 737\*4784**

**HORNOS DE MAMPOSTERIA**

**VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

*Juan Carlos Cabral*  
**CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS**

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

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



# Humor

## ¿CÓMO SE DICE EN CHINO?

\* Calzoncillo:  
Ah huang tahue vhos.

\* Cerdo:  
Chan chi to.

\* Descalzo:  
Chin chinela.

\* Divorcio:  
Chau-chochán.

\* Embarazada:  
Tá hinchá.

\* Enojado:  
Chin chudo.

\* Intestino:  
Chin-chu-lin.

\* Minifalda:  
Cachi chele ve.

\* Nudista:  
Chin-calchón.

\* Obeso:  
Cho-chán.

\* Pobre:  
Chin lu, chin agua  
y chin ga.

\* Se acabó:  
Chim-pún.

\* Señorita:  
Nota usá.

\* Señora:  
Ta usá.

\* Sinvergüenza:  
Chi me guen chon.

- ¿Situación sentimental?  
- Aquí...  
Pensando seriamente en ser Monja!!!



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER** SEL

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

## AMPLIACION DEL SALÓN DE FIESTAS

El domingo 16 de setiembre con la presencia del Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio y de los miembros de la Comisión Directiva del CIP de Berazategui se inauguraron las reformas hechas en el salón de fiestas y la cocina



En una cena de “amigos” pudimos observar el cambio de imagen que impulsa esta comisión directiva. El salón fue pintado en su totalidad, equipado y ostenta una cocina que es apta para ser utilizada en cualquier evento.

Este trabajo fue una de las promesas hechas hace un tiempo y lo muestran con orgullo **“...lo que prometimos lo estamos cumpliendo...”** dijo Juan C. García.

Pero esto no queda aquí, el próximo paso será la ampliación del primer piso del salón, lugar que ocupará la futura escuela de panadería.



En otro orden de cosas, el Presidente del Centro de Panaderos informó a los presentes que se está gestionando la reforma de la ordenanza y que la intendencia les otorgó un puesto municipal para coordinar las inspecciones en ese distrito.



La presencia de Rubén Salvio no pasó desapercibida, como amigo personal de Juan C. García agradeció la invitación y comentó: **“...lo felicito por la reelección de su mandato, eso significa que está haciendo las cosas bien. Los que hacen obras demuestran ser personas con voluntad y como dirigente quedo a disposición de Ustedes...”**



# MAS IMÁGENES DEL CIP DE BERAZATEGUI



## HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

## MAQUINAS

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



## ACCESORIOS

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO

Tel./fax 0341-4642170 (rot.)

ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar



PANING  
Ingeniería en Panificación

PLANES 10 CUOTAS  
FINANCIACION BANCARIA  
PLANES A SU MEDIDA

CÓRDOBA, Villa María

## MARATÓN DE LA MEDIALUNA

Dos maestros panaderos hicieron más de 6.000 facturas en 24 horas



La primera edición de la "MARATÓN DE LA MEDIALUNA" se llevó durante los últimos días de setiembre en Villa María con la elaboración de más de seis mil de estas facturas.

Dos maestros panaderos trabajaron durante 24 horas en la elaboración de las 6.595 medialunas en una carpa de 5 por 8 metros. El evento formó parte de las actividades programadas por el 145° aniversario de la ciudad.

HONDURAS

## COCAÍNA EN HORNOS DE PANADERÍA

Agentes de la Policía Nacional incautaron 80 kilos de cocaína en la terminal de carga del aeropuerto Ramón Villeda Morales (Honduras). La droga procedente de Bogotá, Colombia, venía dentro de hornos industriales para panadería



La Policía Preventiva en San Pedro Sula, expresó que la cocaína llegó en dos en aviones de carga procedentes de Bogotá, Colombia, que hicieron escala en Panamá para llegar luego a Villeda Morales de San Pedro Sula. Ya se tiene el nombre de la persona y la dirección para donde venía la droga. "...Se hizo todo un trabajo de seguimiento y vigilancia para conocer quién estaba interesado y quién iba a retirar esta droga; nadie vino, por lo que se trajo al canino antidrogas y se dio positivo...", dijeron fuentes policiales, las que agregaron que la droga venía dentro de hornos industriales para panadería que fueron colocados en cajas de madera revestidas de esponja. Se conoció que la mercadería venía con la dirección de una panadería en la capital industrial.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

## SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO  
TÉCNICO  
OFICIAL  
AUTORIZADO



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

# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



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

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

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

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

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

## ***Amoblamientos para Panaderías y Confiterías***



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

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS  
DE CUARTEL NOVENO



Amberes 1591 (Cod. Postal 1829)  
Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora



# DIA NIÑO EN CUARTEL NOVENO



Como es costumbre, el Centro continúa apostando a los "pibes del barrio". El 25 de agosto, agasajaron a los más chicos con una enorme torta, facturas, leche chocolatada, regalos, globos, gorros, serpentinas, metegol y castillos inflables. Para hacer reír a los niños, la Comisión Directiva trajo payasos, magos y a la "Banda Municipal". Miguel Spaziante y su comisión continúan realizando una importante tarea social que es reconocida por todo Cuartel Noveno.



**EL CORRENTINO S.R.L.**  
**TUDO PARA EL PANADERO**

FÁBRICA DE:

**ARMADORAS DE PAN**  
**CORTADORAS DE MASA**  
**EQUIPOS COMPACTOS**  
**TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**  
**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**



**NUEVA**  
**MINI-TRINCHADORA**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**

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

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



# EXPO LOMAS 2012



**En esa importante feria se exhibieron entidades comerciales, industriales, culturales y de servicios. Entre ellas los panaderos de Cuartel Noveno.**

**Miles de visitantes pasaron por el Stand del Centro, pudieron degustar los productos y se informaron sobre las actividades que realiza la institución.**

**Durante todos los días de la feria, el municipio organizó una programación artística en el escenario de la Plaza Grigera.**

**Las autoridades del centro agradecen la colaboración de las empresas que hicieron posible su presencia durante este evento.**



**DEPOSITOS DE HARINAS**  
**CA-MI S.R.L.**

**DISTRIBUIDORA  
 MAYORISTA  
 Y MINORISTA**

**4273-2172**  
**J. D. PERON 3340  
 BANFIELD**

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



**SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS**



**DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...**



# REPORTAJE A MIGUEL SPAZIANTE

\* *Presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno*

## \* ¿Cuál fue el resultado de la presencia en Expo Lomas 2012?

Primero vale aclarar que fue muy sacrificado estar allí durante diez días, muchísimas horas y acompañado solo por el vicepresidente y por el secretario. Pero nuestra presencia beneficia al

Centro en el crecimiento de la relación con el municipio. Fue un orgullo estar entre más de 300 expositores mostrando cómo se trabaja y qué productos elaboramos en una panadería artesanal.

## \* Están refaccionando la sede...

Si, es un trabajo que emprendimos hace alrededor de cuatro meses, son 120 metros cuadrados de edificación de las futuras oficinas y sala de reuniones. Nos hacía falta un lugar más acorde para tratar temas importantes de nuestra zona, recibir autoridades y organizar mejor la parte administrativa. También estamos ampliando la cocina y el salón, esto nos va a permitir mejorar los servicios para nuestros asociados sobre todo en el alquiler del salón.

## \* Por lo visto continúan con un gran trabajo social...

Nuestra tarea social es muy reconocida en el barrio. Durante este mes vamos a agasajar a las madres de Cuartel Noveno con tortas y una importante reunión a la que asistirá el intendente. Pero es bueno que sepan que todas las panaderías que integran el centro ayudan a los comedores infantiles con pan y factura y nosotros, como institución, colaboramos con la gente más necesitada: compramos sillas de rueda, remedios, hasta organizamos dos bailes a beneficio de un vecino (al que se le había incendiado la casa) para comprarle una casilla. Uno de los proyectos próximos a cumplirse es un Espacio Cultural en Cuartel Noveno en el cual los



*Miguel Spaziante y Carlos Barreiro mostrando las obras en el Centro.*

encargados del área de cultura del municipio van a mandar profesores de pintura y plástica para enseñarle a los pibes del barrio. Siempre tratamos de hacer lo mejor por el centro y por los vecinos.

## \* ¿Están cobrando Fondo Convencional?

Si, después de tanta lucha y trabajo logramos lo que nos merecíamos, obtuvimos el reconocimiento del Sindicato de Lomas de Zamora, a cargo de la Sra. Patricia Alonso y del Sr. Abel Frutos. Los panaderos de Cuartel Noveno que estén ubicados entre el Riachuelo, las calles Hornos, Las Heras, Camino Negro, y Juan XXIII hasta la Facultad de Lomas pueden ingresar a la página web de la FAUPPA e imprimir sus boletas para hacer efectivo el pago en cualquier sucursal del Banco Provincia.

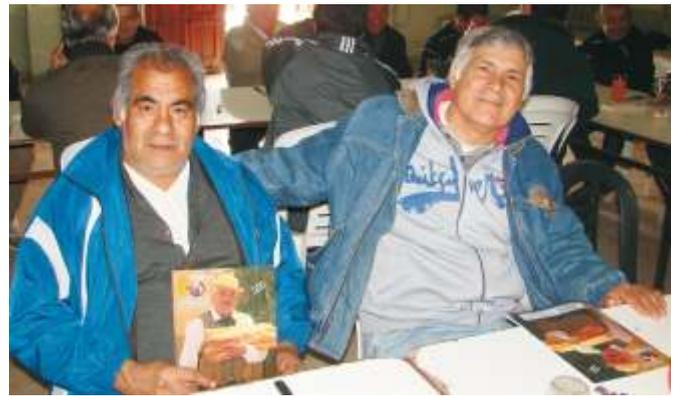
## \* ¿Continúan con los operativos en la calle?

Si, y con la misma forma de operar: los armamos junto a Andrés Diorio, el Director de Bromatología y el Director de Tránsito. Primero recibimos la denuncia de nuestros colegas, armamos los expedientes, los elevamos al municipio por mesa de entrada y luego nos apostamos en los lugares donde sabemos que está entrando pan en condiciones irregulares y a precios que no son los orientativos que emitimos desde el Centro. Se controla que tengan libreta sanitaria, que hayan pasado por Abasto y que lo transporten en camionetas habilitadas. Hoy Cuartel Noveno vende pan al mostrador a \$14 y en el reparto a \$11.

## \* Una reflexión final...

Continuamos trabajando, estamos organizando la Fiesta de Fin de Año que seguramente será para mediados de diciembre y, junto a Rubén Salvio y el

municipio, se está proyectando la posibilidad de traer una Escuela de Panadería a nuestro Centro. Siento una satisfacción personal muy grande por el crecimiento que tenemos como institución, trabajamos cómodos, unidos y todos los días, con honestidad y ganas. En fin... hacemos lo que nos corresponde hacer.



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

**Gel+Brix**

**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

**Gel+Brix**



## SALVAJE AGRESIÓN AL HIJO DE UN PANADERO EN LONGCHAMPS



Jorge Alberto Helling declaró, en su panadería (Dulce Morena) de la calle Sarcione en Rivadavia. La voz de bronca no la podía disimular: la salvaje agresión a su hijo, Ivan Leonardo de 17 años, en Longchamps, partido de Alte.Brown seguido de amenazas y el robo que sufrió hace un tiempo de una camioneta traza un cuadro muy difícil.

*"...No se si voy a seguir. Tengo mucha angustia..."*, dijo el panadero y dejó picando la hipótesis de que el caso vandálico estaría a cargo de una banda mafiosa que sería de Solano pero tampoco descartó que pueda ser de Lomas o Echeverría. *"...Fue grave, yo hice la denuncia. Esto sucedió en mi casa de la calle Chacabuco en Longchamps y dos sujetos le propinaron una paliza y golpes en la cara a mi hijo y hasta le pisaron la cabeza y le dijeron: decile a tu papa que se deje de hinchar las pelotas, nosotros somos los pesados..."*. Helling dijo, además, que el grupo de bandidos ingreso a la casa y rompió todo lo que estaba al alcance y se dieron a la fuga. Por último comentó que

*"...respetamos las normas de higiene pero vienen de afuera y hace su negocio y hasta nos*

*amenazan. Así no se puede seguir. El 70 por ciento del pan que se consume en Alte. Brown se trae de afuera. Al panadero que esta en regla no se lo respeta y pasan estas cosas..."* La denuncia policial esta radicada en Longchamps.

## CARGO FIJO A LOS PANADEROS POR LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

**Rosario.** El nuevo cargo fijo que unos cinco mil pequeños y medianos comercios deberán pagarle al municipio por la recolección diferencial de la basura perjudica a los panaderos. Desde el gremio consideran que no es "equitativo" ya que muchos comercios no están inscriptos.

El nuevo impuesto establece cargos mensuales que van desde \$ 53,30 hasta 106,60 según la superficie del local.

*"...No veo mal la situación, pero va a pasar lo de siempre: irán a los comercios que existen para pagar los costos. Pediremos una audiencia con la intendenta para hacerle saber que, si bien no estamos en desacuerdo, queremos que todos paguen..."*, enfatizó el titular de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco.

El sector afirma contar con un relevamiento de las 650 panaderías que funcionan en Rosario pero la mitad no están registradas.

## DESMIENTEN QUE PANADERÍAS LOCALES USEN BROMATO DE POTASIO

**Balcarce.** Lo dijo Juan Bodega de la Asociación de Panaderos de Balcarce. Según Bodega, la gente debe quedarse tranquila ya que *"...no hay información de que*



*esta sustancia se esté usando en Balcarce..."* Y agregó: *"...en la fabricación del pan se usan productos aditivos, con encimas, que sustituyen al bromato de potasio que por otra parte es muy difícil de conseguir..."* E igualmente puso en dudo que sea cancerígena ya que por ejemplo actualmente se utiliza como oxidante en la elaboración de la cerveza en varios países.

## EL MINISTERIO DE TRABAJO DETECTÓ INFRACCIONES EN 9 PANADERÍAS DE LANÚS



El ministerio de Trabajo bonaerense realizó un amplio operativo de inspecciones en panaderías radicadas en el municipio de Lanús, que abarcó el relevamiento de 11 establecimientos, dentro de los cuales debieron labrarse 9 actas de infracción a partir de importantes falencias en materia de higiene y seguridad. A su vez, se labró una obstrucción y se verificó solo un comercio contaba con todas las condiciones aptas para la correcta tarea laboral.

Durante el operativo, que abarcó a 32 trabajadores, se

intimó a los responsables de las panaderías a presentar la documentación que acredite la correcta registración laboral, al tiempo que se verificaron falencias en las condiciones de higiene y seguridad como condiciones de riesgo eléctrico (falta de disyuntor, puesta a tierra y cableado en malas condiciones), falta de matafuegos o matafuegos descargados o vencidos y capacitaciones en primeros auxilios. A su vez, se constató desconocimiento del rol de incendio y uso de matafuegos y ausencia de señalización de salidas de emergencia e iluminación.

Esta actividad estuvo encabezada por el director provincial de Inspecciones de la cartera laboral, Raúl Ferrara y el delegado regional de Trabajo de Lanús, José Delogu.

Sobre los resultados del operativo Ferrara remarcó “...El índice de infracciones en esta oportunidad es muy alto, pero con la ventaja de que los

*problemas detectados se puede revertir fácilmente. Esta acción no tiene un fin recaudatorio sino todo lo contrario. Lo que hacemos es informar y capacitar para evitar los riesgos de accidente; para luego si, después de un tiempo perentorio volver a los lugares a inspeccionar siendo allí inflexibles. No se está hablando de dinero sino de la vida de los trabajadores...”*

Por último, el funcionario provincial detalló que las inspecciones a las panaderías “se hacen esporádicamente, intentando no perturbar la tarea de los comerciantes, aunque no obstante ello, se toma como prioridad que las actividades se realicen en un marco decente sin riesgo para la salud”, finalizó.

## ¿BROMATO DE POTASIO EN BALCARCE?

Habló Jorge Ricardo Pereyra, el padre de los hermanos detenidos. Fue una nota donde



reconoció el vínculo de sus hijos con la droga, pero aseguró que la panadería y los trabajadores nada tienen que ver con el tema. Desmintió que se haya encontrado bromato de potasio en el local y cuestionó a la policía. Los hijos de Pereyra fueron detenidos durante un allanamiento durante el mes de setiembre en avenida Gonzáles Chaves y 7 y el aclaró que “Yo no voy a defender a mis hijos, mis hijos quedan al margen de esto, porque no defendiendo lo indefendible, es decir que los juzgue la justicia y si son culpables que paguen, en lo personal no voy a mover un dedo, pero que nos involucren a todos diciendo que había en la panadería bromato de potasio, o droga es inaceptable...”.

## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

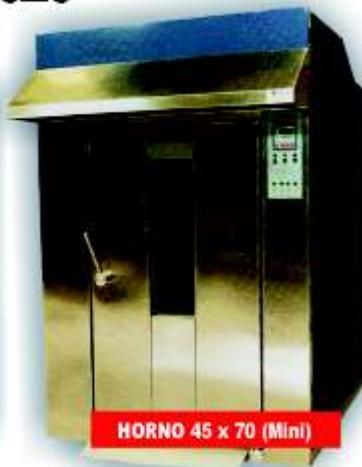
# ROT-CARR



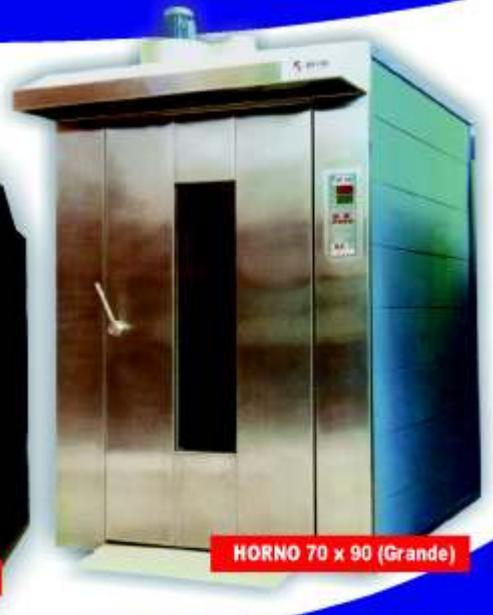
HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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



# QUÉ ES LA MASA MADRE



Un “profesor” de panadería llamaba masa madre al prefermento que se dejaba reposar 24 horas que era resultado de sacar una porción de masa al pan que se hacía para ese día. Estaba bastante equivocado y que no tiene nada que ver.

**¿Es lo mismo un prefermento que una masa madre?** Ciertamente es que se puede utilizar un prefermento como una masa de arranque para hacer pan, pero la masa madre es mucho más que eso. Es una levadura salvaje originada a partir de la mezcla de harina y agua, sucesivos cambios dan lugar a esta masa madre que después confiere unas propiedades y sabor únicos al pan.

Hay levaduras que forman parte del ambiente, son las que se encuentran en la superficie de muchos cereales como por ejemplo en Bélgica con las cervezas que tienen una fermentación espontánea debido a la cantidad de levadura que hay en el ambiente y que se deposita sobre los cereales.

Entonces para formar una masa madre lo que vamos a necesitar es la existencia de estas levaduras, o bacterias que producen CO<sub>2</sub> en su acción vital. Ese CO<sub>2</sub> es el que origina la miga del pan. Por eso un pan de masa madre en el horno a penas crece, y tiene que desarrollar casi toda su miga en el momento de leudado.

Hay muchos tipos de masas madres, tantas como las diferentes mezclas de harinas que vayas añadiendo para alimentarla pueda haber. Unas masas madres son más intensas en sabor, otras menos. Las hay más ácidas y menos ácidas. También esto depende de los refrescos que se le hagan.

Sí, algunas palabras son un poco raras. ¿Alimentarla? ¿Refrescar? Bueno, digamos que la masa madre es la mezcla de harina y agua. Si la harina tiene levaduras propias del cereal, la mezcla y cambios diarios de la masa que resulta más harina y agua nueva hará que termine por fermentar de forma espontánea. Esto sería la masa madre.

En otras ocasiones hace falta añadir trozos de frutas, yogur, etc., al principio para ayudar a que termine por crecer bacterias de la variedad *Saccharomyces*. Alimentarla con harina y agua, refrescarla varias veces a la semana, es decir alimentarla varios días seguidos y tendremos una masa madre con la que hacer pan sin necesitar levadura. Lo que vendría a ser un pan sourdough.

## EL INTA DIFUNDE NUEVAS VARIETADES DE TRIGO

La primera variedad de trigo blando blanco de la Argentina se denomina BIOINTA 3007 y posee muy buena calidad comercial y se destaca por su aptitud para la elaboración de galletitas. También fueron presentadas BIOINTA 2007 y BIOINTA 1007, destinadas a la industria panadera. Las variedades fueron seleccionadas por su alto potencial de rendimiento y resistencia a las principales enfermedades foliares del cultivo y ya están inscriptas en el Registro Nacional de la propiedad de Cultivares (RNCP) del Instituto Nacional de Semillas (INASE). Su multiplicación y comercialización se realizará mediante un convenio de vinculación tecnológica con la empresa Bioceres Semillas S.A.



# CREAN PAN BAJO EN CALORÍAS



Un pan con hasta un 45 por ciento menos de calorías, desarrollado con tecnologías del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, sale del laboratorio para llegar a los consumidores. La fórmula ha sido licenciada por un restaurante madrileño que ofrecerá masa de pizza, pan de hamburguesa y bollería con bajo contenido calórico.

El producto, desarrollado por investigadoras del CSIC en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, puede ser empleado directamente como un ingrediente más de la fórmula, en la fabricación de productos de panadería, bollería y galletería. Los autores del trabajo han asegurado que, además de poderse etiquetar como bajo en calorías y rico en fibra, el pan

resultante garantiza un sabor y textura agradables.

## Masa para pan, galletas y bollería

Así, la mezcla realizada por las científicas reduce hasta en un 45 por ciento el aporte calórico con respecto a la media de referencia, a lo que se suman los efectos beneficiosos para la salud de las fibras, tanto metabólicos (bajada de niveles de colesterol y azúcar en sangre) como fisiológicos (mejora del tránsito intestinal). Los investigadores han destacado que este producto permite la utilización de fibra de diferentes fuentes vegetales (tubérculos, plantas, leguminosas), además de poseer una cantidad efectiva de fibras solubles, comprendida entre el 10 y el 40 por ciento del total de la fibra añadida.



### 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





# Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio

## INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS

### \* Evaluación del Mes del Pan Dulce.



Una vez más la Agrupación se enorgullece por el evento del Mes del Pan Dulce que surgió como idea de nuestros asociados para el bien de nuestro gremio y que se llevó a cabo por segundo año consecutivo superando el éxito del año anterior.

Por todo lo trabajado y habiendo alcanzado los objetivos propuestos, queremos agradecer a todos los que apoyaron esta iniciativa: Al Sr. Intendente Dr. Darío Díaz Pérez, así como a todos sus funcionarios que se hicieron presentes en el lanzamiento de dicho evento, también a las empresas proveedoras del gremio que siempre nos acompañan en nuestras propuestas, a Cuartel noveno, al Sindicato de Obreros Panaderos, a nuestros amigos de la revista Industriales Panaderos y muy especialmente a nuestros asociados que trabajan incansablemente para hacer realidad nuestros sueños.

### \* Fiesta de fin de año.



Anunciamos a nuestros colegas y proveedores del gremio que estamos organizando la cena de despedida de fin de

año. La misma se llevará a cabo el día 9 de diciembre en el restaurant La Quintana con importantes shows musicales y una excelente comida. Para mejorar la capacidad y la comodidad de nuestros invitados, los responsables del salón se han comprometido en mejorar -aún más- la distribución de las mesas y habilitarán un nuevo sector. Los esperamos.

### \* Campaña Menos Sal + Más vida.

Después de una importante reunión entre las autoridades de nuestra Agrupación, el Presidente de la FAIPA (Rubén Salvio) y el Intendente Díaz Pérez daremos comienzo a esta importante campaña que tiene como único objetivo la disminución de sal en nuestros panificados para así mejorar la calidad de vida de nuestros clientes y permite, además, reducir costos en el área de salud del municipio.

### \* Reunión con el Intendente Díaz Pérez.





Durante los últimos días del mes de setiembre mantuvimos una importante reunión en la cuál fuimos acompañados por el Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio. Fruto de ese encuentro estamos en condiciones de informarles que:

- Obtuvimos el apoyo del Intendente para avanzar con la “Campaña de Pan Solidario” y la “Campaña Menos Sal + Vida”.

- Estrechamos el vínculo con la máxima autoridad del municipio lo que nos reafirma como Institución.
- El Intendente se mostró muy satisfecho con nuestra campaña “Mes del Pan Dulce” y se comprometió a colaborar con nosotros en asuntos de interés para el gremio.

### \* Pan Solidario.

Nuestro objetivo es trabajar en conjunto con el área social de nuestro municipio colaborando, de esta forma, con los sectores más necesitados. Consideramos que, este enorme esfuerzo que estamos dispuestos a hacer, se debe canalizar a través de las autoridades competentes que están a cargo de nuestro Intendente Dr. Darío Díaz Pérez.

Nos llevó mucho tiempo armar el proyecto, estructurarlo y lograr la firma del Convenio con el intendente. El sistema es muy simple:

- Es un bono para Jubilados y Centros Comunitarios para comprar ½ o 1 Kg. De pan.



**Municipio de Lanús**

*(Continúa en la página siguiente)*

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

■ ■ ■ Desde 1925 ■ ■ ■

**SI** Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:  
Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste  
 Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834  
 E-mail: [info@caballeroortizpozzi.com.ar](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
[www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.com.ar)

INDUSTRIAS Zunino

Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

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

- Los beneficiarios de ese Bono podrán comprar el pan al 50% del valor en las panaderías adheridas.
- Acción Social del municipio distribuirá los bonos en los Centros Comunitarios.
- La Agrupación los distribuirá junto a la Cámara de Jubilados.
- El Municipio estará al tanto (mediante un listado proporcionado por nuestra Agrupación) de las panaderías adheridas a la campaña.
- Las panaderías adheridas podrán vender la cantidad de pan que esté a su alcance al 50% de su valor previa presentación del bono.
- Se repartirán afiches informando cuáles son las panaderías adheridas a la Campaña "Pan Solidario".

**\* Saludo para las madres.**

El 21 de Octubre se festejará el Día de la Madre y, es nuestro deseo, que nuestras clientas, colegas y demás mamás del distrito sepan que desde nuestra Agrupación les deseamos un Feliz Día.



**PANADERÍA  
ADHERIDA**

# Pan Solidario

50%

de descuento



*Para la venta de Pan a Jubilados  
y Centros Comunitarios  
Únicamente presentando el bono.*

**Agrupación de Industriales Panaderos  
de Lanús por el Cambio**

## CHOCOLATE: ¡REY DE LA MESA DULCE!

Hasta que los europeos descubrieron América, el cacao, base del chocolate, no se conocía. Como no podía ser de otra manera, gustó hasta el paroxismo y cuando a alguien se le ocurrió agregar azúcar al cacao, nació el chocolate y de ahí fue estrella hasta hoy

El chocolate es, lejos, el ingrediente de la pastelería con más adeptos en el mundo. Mousse de chocolate, torta de chocolate, trufas de chocolate, bombones de chocolate, soufflé de chocolate... Son tantas las delicias que se pueden hacer a partir de este ingrediente que siempre hay alguna tentación cercana capaz de hacernos caer en ella.



La mousse de chocolate es un clásico de la pastelería y uno de los postres preferidos de los argentinos. La mousse de chocolate fue inventada en el país vascofrancés por judíos expulsados de España. Contiene chocolate, mantequilla, yemas, claras de huevo y azúcar. Se trata de una preparación aireada que se puede realizar con distintos métodos básicos de la pastelería. Una mousse se puede obtener a partir de un merengue italiano como base (que consiste en verter un almíbar a punto bolita sobre claras batiéndose hasta que la preparación se enfríe).

El volcán de chocolate es un postre que ha

ganado muchos adeptos en los últimos años. Se trata de una especie de budín que se hornea muy poco tiempo, sólo hasta que la parte exterior se cocine para que luego, al partirlo, su interior se expanda como una suave y tibia salsa de chocolate. Si esto no ocurre, significa que nos hemos pasado de cocción y ya no se trata de un volcán de chocolate sino de un simple budín. También es fundamental utilizar un chocolate de muy buena calidad (si tiene 70 por ciento de cacao, es ideal).

El volcán de chocolate es muy famoso en Francia donde recibe el nombre de coulant. Su creador es el famoso chef Michel Bras, quien lo inventó en 1981. En su receta original, Bras propone congelar la mezcla de chocolate derretido con la manteca, colocándola en cubeteras para luego incorporar los cubitos de chocolate al budín y asegurar el éxito del efecto "volcán". Sin embargo, también puede lograrse con esta receta más sencilla, respetando los tiempos de cocción y estando muy atentos a esta etapa del proceso.

# CREAN EL CENTRO DE PANADEROS DE AZUL

"...Después de mucho sacrificio y mucho trabajo se ha formado el Centro de Industriales Panaderos de Azul, el cual tratará de cumplir con las expectativas de todos los colegas panaderos...", según menciona un comunicado de la flamante comisión directiva del Centro de Industriales Panaderos del Partido de Azul, entidad recientemente fundada.

El texto continúa con una convocatoria formulada "...a todos los colegas panaderos, para unirnos, debatir ideas y para mejorar nuestra industria, que está bastante deteriorada..." y agregan al respecto que "...creemos que todos nos podemos ayudar, tanto aportando ideas como acompañando en esta gestión...", y que "...todos los colegas serán bien recibidos en este Centro, donde los máximos protagonistas son los industriales panaderos, y esta comisión es un simple medio entre los colegas para que podamos trabajar en paz..."

También se hace saber que

"...desde el 1° de octubre esta institución con el Municipio de Azul están trabajando en conjunto para regular la industria panaderil..." y mencionan que "...los controles serán simples: todo negocio que venda pan o derivados de panadería deberá tener a la vista una lista llamada de 'procedencia' de la cual una muestra de la misma ha sido vista y considerada por el secretario de Gobierno municipal, doctor Héctor Ricardo Bolpe, funcionario al cual nuestra industria le agradece el interés de controlar un artículo como el pan que está catalogado como un producto de sumo cuidado, en el transporte y también cuando se comercializa y su situación sanitaria cuando se lo fabrica..."

Se apunta que "...el pan es un producto de ingesta directa y elaboración continua, lo cual significa que es de sumo cuidado el control del mismo desde que sale de su lugar de fabricación hasta llegar a la mesa del consumidor final..."

Mediante este comunicado "...queremos invitar a todos los colegas panaderos a que pasen por el Centro de Panaderos para retirar dicha lista sin ningún costo... La finalidad de este sistema es procurar que el consumidor sepa de dónde proviene el pan que consume, así ante cualquier eventualidad se podrá individualizar al panadero que lo elaboró y de esta forma asegurar la sanidad del producto...", dice el comunicado en otro párrafo.

Para finalizar, "...esta institución quiere agradecer la preocupación y el apoyo del señor intendente, Dr. José Manuel Inza, y el asesoramiento y comprensión a nuestra inquietud brindado por el secretario de gobierno, Dr. Héctor Ricardo Bolpe, quien ha demostrado una gran preocupación para resguardar la salud de los azuleños..."

Comisión Directiva  
CIPPA

MANTECA  
"LOBOS"  
PRODUCTO 100% NATURAL  
MANTECA W G "LOBOS" PASTEURIZADA  
Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287  
M. Caminos 120 - LOBOS

HARINAS y MATERIAS PRIMAS  
"EL GRANATE"  
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:  
PRODALSA  
REFINERÍA DEL CENTRO S.A.  
DISTRIBUIDOR DE:  
Gel-Brix  
Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538



# OCTAVA EXPO INDUSTRIAL EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES



En la muestra, con entrada libre y gratuita, Rubén Salvio fue encargado de mostrar el potencial productivo de las panaderías de Quilmes



Francisco Gutiérrez (Intendente de Quilmes), Rubén Salvio (Presidente de la FAIPA) y Javier Rando (Sec. de Industria de la Nación)

La Expo-Industrial se llevó a cabo los días 27-28-29-30 de setiembre y la Escuela de Capacitación y el Centro de Industriales Panaderos de Quilmes fueron especialmente invitados por las autoridades del municipio y por la Unión Industrial de Quilmes.

El Intendente de Quilmes, Francisco Gutiérrez, junto al secretario de Industria de la Nación, Javier Rando; el subsecretario de Políticas en Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Fernando Peirano y autoridades locales, fue el encargado de la inauguración del evento, organizado por el Municipio y la Unión Industrial de Quilmes. Participaron además productores metalúrgicos, plásticos, químicos, de la construcción, servicios financieros y de salud y alimentos.

Gutiérrez destacó la industrialización y la apuesta a un proyecto hacia el futuro: *“...El país quiere seguir avanzando en el proceso de industrialización y en la capacitación para mejorar la calidad de la mano de obra. La innovación tecnológica, formación profesional e inversión son las garantías del proyecto de industrialización que plantea nuestra Presidenta para la Argentina del futuro...”*

El Stand del Centro de Panaderos y de la

Escuela de Capacitación fue uno de los más grandes y concurridos. En un sector, los alumnos de la Escuela de Panadería (encabezados por su profesor Carlos Elisecche) y las empresas colaboradoras, elaboraban a la vista del público los productos de una panadería y en otro stand lo daban a degustar a los visitantes.

El CIP de Quilmes agradece la colaboración de SCHEPENS (quién fue el proveedor de toda la maquinaria utilizada), SAYOS (cuyos muebles hicieron lucir los productos con sus refinadas estanterías y heladeras vitrinas) y las empresas Calsa, Puratos, Dánica y Taxonera (quienes realizaron una demostración de sus productos).

El día del cierre, el CIP se despidió de la exposición con un “show de pizza” para toda la concurrencia.

El balance de la presencia en tan importante evento es más que satisfactorio, se llegó a repartir más de 1000 tarjetas promocionando la Escuela de Capacitación y los Stands también fueron visitado por autoridades de los Centros de Panaderos de Campana, Berazategui, Agrupación de Lanús, Cuartel Noveno, Morón y APACA.



Mónica Drogo siendo entrevistada por un medio local.



Federico Maldonado, María Cecilia Callao y Adrián Onyschuk de CALSA



La simpatía del Intendente Gutiérrez en el momento de su visita al Stand del CIP de Quilmes



SAYOS AMOBLAMIENTOS colaboró con mostradores y heladeras vitrina



La Agrupación de Panaderos de San Martín, representada por Edgardo Novello y Guillermo Gozalbo acompañando a Rubén Salvio.



# Autentica Harina de Trigo

Juan Manuel, de Molino Auténtica, continúa con su campaña de posicionamiento y reconocimiento de la empresa a la que representa. En este caso lo vemos acompañando a los panaderos de Cuartel Noveno.

**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 \$\$\$**

**ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLÁNTICA**

Sr. Carlos  
**4651-9145**

# EL PAN ATRAE LA MUERTE EN SIRIA



El sudor resbala por la frente ajada de Mohammad mientras va mezclando la harina, el aceite y el agua en una bañera blanquecina con una cadencia casi hipnótica. El calor que desprende el horno convierte la panadería en un infierno. Media docena de hombres se afanan para tenerlo todo preparado, pero “...últimamente tenemos problemas de abastecimiento. No recibimos suficiente harina y aceite para preparar el pan...”, confiesa Abu Salem, el dueño de esta panadería situada en el barrio de Yasser. “...Tenemos más demanda de pan que oferta. La gente madruga muchísimo para poder llevárselo, muchos se van con las manos vacías después de esperar horas...”, admite.

El silencio reina en la calle. Son las seis de la mañana. A la derecha se van colocando los hombres y a la izquierda las mujeres, la mayoría de riguroso negro. “...Hoy, una bolsa cuesta cerca de 50 libras sirias (\$3.50 argentinos); hace días, por 50 libras nos daban 20 panes. El precio del pan no ha dejado de subir desde que empezó la guerra en Alepo...”, se queja Abdalá. “...Sin trabajo, sin

ahorros... ¿qué será de nosotros cuando no tengamos dinero ni para pan?...”, se pregunta.

Varios soldados del Ejército Libre Sirio (ELS), armados con arcaicos kalásnhikov, van colocando a la gente en fila. Se han convertido en la autoridad y son los que ponen orden en todas las panaderías de la ciudad. “...El pan es nuestra vida, no sabemos comer sin pan... Ustedes usan tenedores, aquí nuestro tenedor es el pan. Llegó un momento que se producían peleas entre los vecinos porque algunos de ellos se quedaban sin pan. Ahora los rebeldes vigilan las panaderías para evitar peleas...”

Las panaderías se han convertido en uno de los objetivos prioritarios del régimen de El Asad porque la gente acude en masa todos los días. Hace una semana un obús cayó cerca de una panadería cerca del barrio de Shaar. Mató a 10 civiles e hirió a más de un centenar. “...Cada pocos días vamos cambiando las panaderías para dificultar que el ejército las localice y las comience a bombardear. En toda la ciudad han atacado más de una docena; y con algunas - las de mayor afluencia- se ceban constantemente. Hay una que la han bombardeado hasta en cinco ocasiones en los dos últimos meses...”, apunta un miembro del ELS.

Abu Salem abre dos pequeñas ventanas desde donde despacha a sus clientes. Los nervios comienzan a aflorar entre la gente que se aglomera en torno a los pequeños tragaluzes dinero en mano y a viva voz pidiendo bolsas y más bolsas de pan. “...Cada día podemos llegar a producir miles de panes... En otras partes de la ciudad están hasta el mediodía fabricando sin descanso...”, explica Abu Salem. “...Hay una crisis del pan...”.

**AZUL: PAN A \$ 12**



El Presidente de CIPPA, Norberto Fandiño, señaló que los costos ya no se pueden sostener y que esto servirá para que se mejore la calidad del producto. Comunicó que se debió subir el precio del pan por los gastos que tienen ellos desde los insumos hasta las cargas sociales. “...Nosotros recién ahora estamos regulando el precio del pan. No nos olvidemos que en el mes de abril la cámara panaderil había puesto el kilo del pan a 12 pesos...”. Fandiño aseguró que hacen todo lo posible desde el sector para que el impacto en la comunidad sea el menor posible.

## TRISTE RÉCORD: PANADERÍA ASALTADA 70 VECES



La Panadería y Confitería “La Capital”, de Villa Elvira, ubicada en la calle 72 entre 7 y 8 es la poseedora de

este lamentable récord. Julio Zamora (42 años), el dueño, dio a conocer una estadística alarmante sobre la inseguridad experimentada sobre ese comercio.

“...En los 10 años que llevamos acá, hemos totalizado 70 robos, entre asaltos y los ilícitos que hubo cuando entraron con el negocio cerrado...”, detalló. Claro que también hubo otros robos en las sucursales de “La Capital” que funcionan en la esquina de 21 y 69 y en la calle 80 entre 1 y 115, “...pero no en la cantidad que hubo acá...”. Luego se refirió a que “...hacía varios meses que veníamos bárbaro con la Policía, luego de que nos quejamos y reclamamos medidas por la inseguridad. Pero nuevamente estamos preocupados porque cada vez hay más robos en los comercios y se ven menos efectivos y móviles...”

Y consignó que como resultado de la importante cantidad de robos que sufrió en su panadería “...me han renunciado varias empleadas. Sólo el año pasado se me fueron tres...”

## NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA EN EL CENTRO DE PANADEROS DEL OESTE

Presidente  
**SILVA J. JAVIER**

Secretario  
**CARRIZO ISIDRO**

Tesorero  
**INSUA CARLOS**

Vocales Titulares  
**BARUTTA ROBERTO,  
CARRIZO CRISTIAN,  
FURES CARLOS, SOMA MARÍA C.,  
DIB JOSÉ**

Rev. de Cta. Titular  
**VIÑAS VIVIAN A.**

Rev. Cta. Suplente  
**DAVALOS NILDA L.**

Asesor Gremial y Coordinador General:  
**DANIEL INSÚA**



**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES - HOTELERIA  
- PANADERIAS - HOSPITALES

**DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD**



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

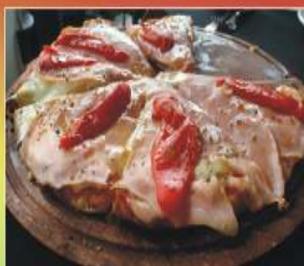
**FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.**

Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS  
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar  
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

**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**



## ¿Cómo se dice... ?

¿Cómo se dice "urinario" en árabe:  
**La mezquita de Ben-i-mea.**

¿Cómo se dice "desnudo" en francés?:  
**Ce la ví.**

¿Cómo se dice "escupir" en árabe:  
**Ahí va-la-baba.**

¿Cómo se dice "funcionario" en guaraní:  
**Robairrajá.**

¿Cómo se dice "ascensor" en árabe:  
**Aliba va.**

¿Cómo se dice "agricultor" en árabe:  
**Jala la pala.**

¿Cómo se dice "me equivoque" en francés: **Le pifié.**

¿Cómo se dice "perro" en árabe:  
**Sultán.**

¿Cómo se dice "trollo" en francés:  
**Mela lastré.**

¿Cómo se dice "tiroteo" en árabe:  
**Bala-va bala-viene.**

¿Cómo se dice "caminaré" en guaraní:  
**Andaré porai.**

¿Cómo se dice "fusilamiento" en árabe:  
**Bala-va-atajala.**

¿Cómo se dice "detective" en guaraní:  
**Averiguaré.**

¿Cómo se dice "trollo" en árabe:  
**Ahivalbalin.**

¿Cómo se dice "bidet" en árabe:  
**Mojame la raya.**

¿Cómo se dice "Vine, vi, compre" en latín?  
**Vini, vidi, Visa.**

¿Cómo se dice "se acabo la yerba" en latín?  
**Ultimatum.**

¿Cómo se dice "calzoncillo" en noruego?  
**Escondenabo.**

¿Cómo se dice "bigote" en portugués?  
**Alfombra du moco.**

¿Cómo se dice "calvicie" en portugués?  
**Aeroporto dos mosquitos.**

¿Cómo se dice "calzoncillo" en portugués?  
**Hamaca-du-bolas.**

¿Cómo se dice "ladilla" en portugués?  
**Pantera do catre.**

¿Cómo se dice "raya del medio de la cabeza" en portugués?  
**Camino du piojo.**

¿Cómo se dice "rodilla" en portugués?  
**Bisagra da gamba.**

¿Cómo se dice "bikini" en portugués?  
**Casimiro tu culeiro.**

¿Cómo se dice "tanga" en portugués?  
**Meticuloso.**

VENDO: HORNO ROTATIVO 70X90 MARCA PANING USADO. \$48.000.  
CON GARANTÍA. TEL.: 0341-156-633890.

SUS POTENCIALES CLIENTES  
SON LOS QUE LEEN...

Revista



INDUSTRIALES

PANADEROS

La Revista  
de los  
Panaderos

NO HAY MEDIO MÁS  
ECONOMICO Y EFECTIVO  
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

PORQUE LAS PUBLICACIONES  
ESPECIALIZADAS APUNTAN  
DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

Seguinos en



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

Publique en nuestras páginas

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

(011) 15-4084-1090



# Distribuidora **NOELIA**

**S.R.L.**

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva  
de sus productos en zona sur



**REFINERÍA  
SUDAMERICANA**  
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires  
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)