

AÑO 8 - Nº 43  
Diciembre del 2012



La Revista  
de los  
Panaderos

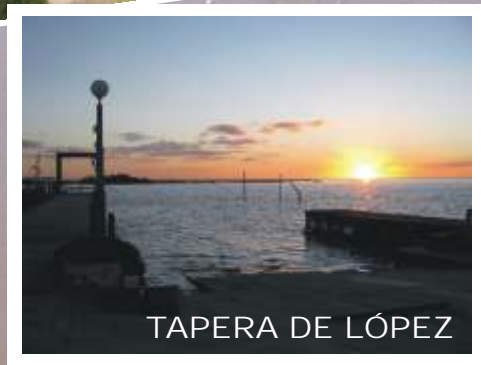
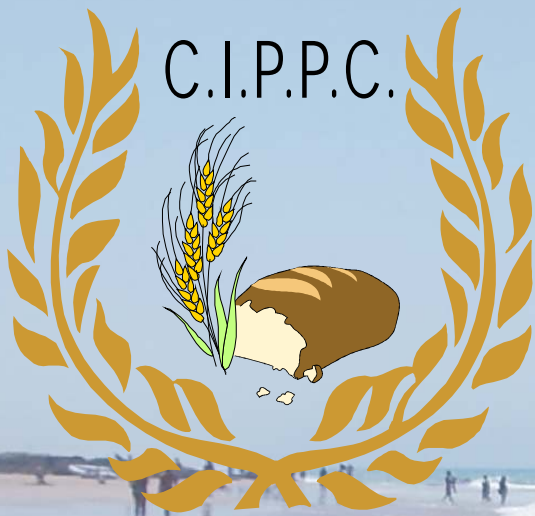
Felices Fiestas !!!

# 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

## TEMPORADA 2013

El Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y la Municipalidad del Partido de la Costa invita a todos los panaderos del país a disfrutar de nuestras playas. Serán atendidos por sus colegas llamando al 02257-15-532865 o al Nextel 543\*4015



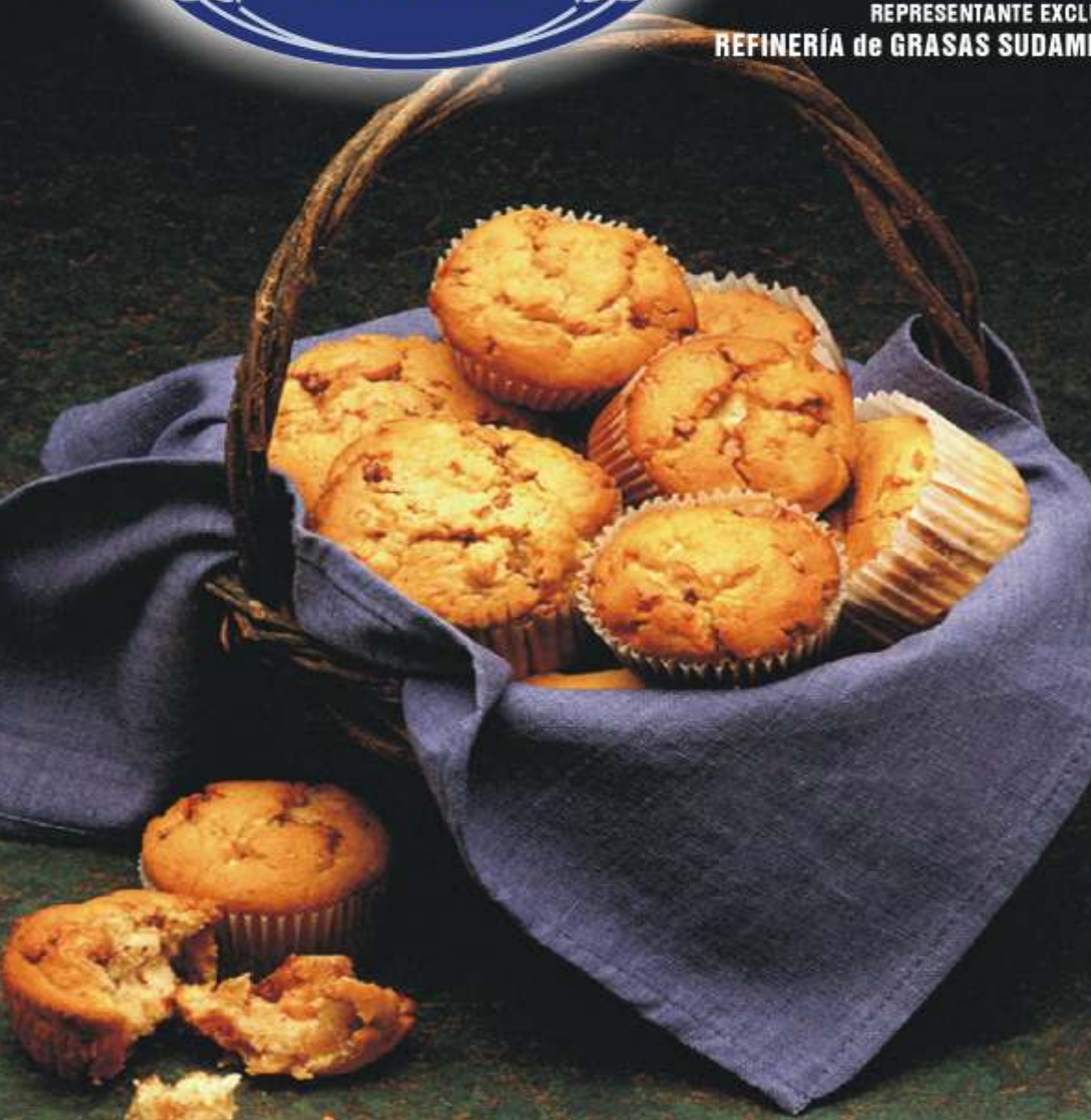
### MUNICIPALIDAD DEL PARTIDO DE LA COSTA

SAN CLEMENTE DEL TUYÚ, LAS TONINAS, COSTA CHICA, SANTA TERESITA,  
MAR DEL TUYÚ, COSTA DEL ESTE, AGUAS VERDES, LA LUCILA DEL MAR,  
SAN BERNARDO, MAR DE AJO, NUEVA ATLANTIS,  
PINAR DE SOL, COSTA ESMERALDA



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)**



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)



## 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**

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

www.  
**panaderosargentinos.com**

## LA OFICINA DE EMPLEO LANZÓ UN CURSO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

El curso de formación, avalado por el Ministerio de Trabajo de la Nación, es gratuito y se lleva a cabo en una panadería de la localidad de Burzaco ubicada en Almirante Brown y Aristóbulo del Valle

El director general de Empleo local, Roque Monteleone, se mostró feliz por el comienzo de este nuevo taller de capacitación que formará a decenas de jóvenes en el área de panadería y pastelería y les otorgará *"...una salida laboral que les permitirá acceder a un empleo digno o montar su propio emprendimiento, crecer en el oficio y mejorar su calidad de vida..."*.



A lo largo del taller, los jóvenes aprenden las mejores recetas en las instalaciones de una panadería, es decir, directamente en el ámbito donde desempeñarán su oficio. En este sentido, aprenden a elaborar todo tipo de panes tradicionales, integrales y saborizados, budines, tartas, roscas, masas y facturas, entre otras, bajo las más estrictas normas de calidad *"...que les permitirán agasajar a familiares y amigos y, sobre todo, forjarse un futuro próspero de la mano de un oficio..."*.



# Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras  
y Pancheras



Baguetteras  
con o sin tratamiento  
antiadherente



Mesa de  
Trabajo



Moldería



para moldes  
de Pizza



para Horno  
Rotativo



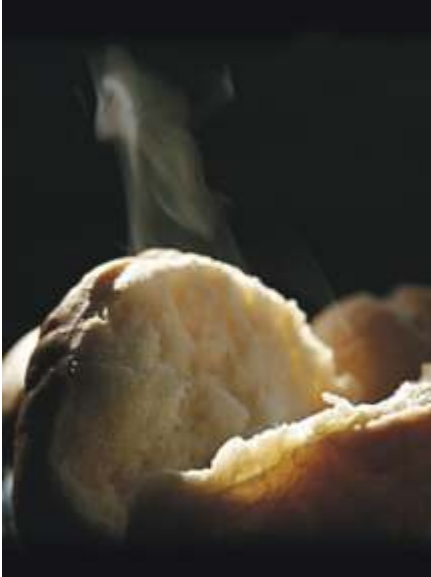
para Secado  
de Pan

## FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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

# PRUEBAN QUE EL OLOR DEL PAN NOS HACE GENEROSOS

Al parecer, el efecto del olor del pan recién horneado hace a las personas más amables. Algo así es lo que surge de un insólito estudio que probó que personas expuestas al olor de pan horneado estaban más predispuestas a alertar a transeúntes a los que se les había caído una pertenencia (la billetera por ejemplo)



Estos hallazgos fueron publicados en Journal of Social Psychology, donde se sugiere que ciertos olores, como los del pan, inducen a conductas altruistas e interés incondicional por el bienestar de los demás.

Para hacer este estudio los investigadores de la Universidad del Sur de Bretaña, en Francia, reclutaron a 8 estudiantes voluntarios,

quienes tuvieron la misión de simular en la puerta de una panadería y de una casa de ropa que perdían algo (un guante, un pañuelo o una billetera).

Los resultados son elocuentes, mientras frente a la panadería el 77% de los transeúntes se detuvo y alertó sobre el falso extravío al voluntario, en la puerta de la tienda de ropa solo el 52% se inclinó a colaborar.

Los investigadores sugieren que otros olores agradables podrían tener un efecto “solidario” similar. “Nuestros resultados muestran que la ayuda espontánea es más habitual donde los olores ambientales son más agradables.

## Pan duro

En la edición anterior de la revista EL GREMIO

PANADERO publicamos sobre el poder político del pan.

Entre los casos citados se recuerda la estrategia de racionamiento de pan establecida en Inglaterra durante la Segunda Guerra Mundial. Al respecto, las normas prohibían la venta de pan recién horneado, el pan debía venderse un día después. Las autoridades argumentaban dos razones. La primera era que el pan duro es más fácil para cortar en láminas delgadas. La segunda, que el olor del pan recién horneado puede resultar irresistible. Los resultados de la investigación presentados en esta nota ahora plantean un nuevo punto de vista. El olor del pan recién horneado podría haber despertado durante la guerra una mayor solidaridad entre las personas. Tal vez el aroma habría aportado un poco de felicidad altruista entre tantas penurias.

## UN PANADERO LE DONÓ 50.000 EUROS A CADA UNO DE SUS HERMANOS... Y DESPUÉS SE JUBILÓ



A Lorenzo Malleda (60 años), panadero de Tardienta (España) desde hacía más de 40 años, le tocaron 400.000 euros del Gordo y donó a sus otros dos hermanos 50.000 euros a cada uno y después vendió la panadería, “...con lo que el negocio le salió redondo...”, cuenta su hermano Rafael.

Rafael se alegra de la suerte de su hermano Lorenzo, quien no sabía lo que era un festivo o un fin de semana “...desde hacía décadas debido a la esclavitud del negocio de la panadería...Hoy mi hermano está feliz...”, añade.



NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*



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



# 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

## JUNTO AL COMPAÑERO ABEL FRUTOS, SECRETARIO GENERAL DE LA F.A.U.P.P.A.

El martes 23 de octubre tuvimos la satisfacción de compartir en nuestra sede un asado junto al compañero Abel Frutos y los alumnos de la Escuela de Capacitación



Como afiliada a la FAUPPA vemos en constante crecimiento de nuestro gremio, seguimos sus consignas y estamos firmemente alineados al compañero Frutos.

Nuestro Secretario general reconoció el trabajo que venimos haciendo junto a los chicos con comentarios como: "...Este Proyecto (por la Escuela de Panadería) es bueno para el oficio en sí, fundamentalmente con esta iniciativa, que en definitiva no sólo es el oficio y la producción, sino de la contención de nuestros jóvenes..." dijo a la prensa presente.

También declaró ante que: "...La Organización Panaderil de

Almirante Brown, desde que asumió el compañero Moreno, ha generado un gran cambio y se puede ver. La única verdad es la realidad, decía el General y hoy, uno ve el progreso de la Organización y que llegan al trabajador, sus aportes, ya que el trabajador antes dudaba donde iban sus aportes. Hoy vemos la obra importante que están haciendo, vemos la actitud de responder permanentemente a las demandas del trabajador, en todos los sentidos, tanto sea social como sindicalmente y laboralmente ahora, entonces creo que es fundamental esta actividad. Los compañeros de Almirante Brown, siempre

estuvieron alineados con nosotros. Ellos saben del pensamiento nuestro. Tuvieron y tienen una línea de conducta que vienen transitando en el tiempo y creo que ese es el camino que debemos tomar o retomar en algunos casos algunos dirigentes que lamentablemente nos han llevado por algunos caminos que nos han retrasado en el tiempo. Fundamentalmente siempre les agradezco el esfuerzo que hacen porque en definitiva es el modelo que uno abraza, en Almirante Brown, Lomas de Zamora, muchas seccionales están trabajando muy fuerte y muy bien y eso me reconforta, porque quiere decir que el esfuerzo que uno hace, tiene sentido. La gente responde a lineamientos que son hoy por hoy, los ideales. En el futuro, veremos. Siempre hay cosas por hacer, por corregir, pero en definitiva, particularmente siento una enorme satisfacción cuando llego a las instituciones nuestras y veo el crecimiento institucional..."





## BOLETAS DE DEPÓSITO SINDICAL

INFORMAMOS  
A LOS CONTADORES

A partir del 1° de Diciembre las boletas de depósitos sindicales podrán bajarse de la página web del Sindicato de Obreros Panaderos de Alte. Brow

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

Los contadores pueden llamar a los teléfonos:

4214-1980 / 6089-2856

o enviar un mail a

[info@sopab.com.ar](mailto:info@sopab.com.ar)

para solicitar la clave identificatoria de la panadería a la que representen

## TRABAJANDO POR NUESTROS COMPAÑEROS

*Con el objetivo de mejorar las prestaciones médicas a nuestros afiliados, se está refaccionando nuestra sede con nuevas oficinas para la Obra Social y el Departamento Legales, también se está construyendo un nuevo Consultorio de Odontología.*



Desde el día 12 de noviembre nuestra filial es poseedora de una nueva camioneta para mejor atención de nuestros compañeros.

"...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad..."

000  
0000  
SEMOLIN  
PREMEZCLAS

Seguinos en



Buscanos como  
[molinozinfratensrl](https://www.facebook.com/molinozinfratensrl)



4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 222 (1852) Parque Industrial Burzaco  
[harinaautentica@hotmail.com](mailto:harinaautentica@hotmail.com) / [molino\\_zinfraten@yahoo.com.ar](mailto:molino_zinfraten@yahoo.com.ar)



- Dime con quién andas y te diré quién eres...
- Con tu vieja, gil.
- ¿Papá?

- Ojos de sapo, patas de cabra, pelo de chancha, orejas de zorra.
- ¿Es un hechizo?
- NO!!! TE ESTOY DESCRIBIENDO...



¿Cómo se dice "sediento" en rumano?  
**Meresku Refresku.**

¿Cómo se dice "señorita alta y hermosa" en zulú?: **Tabuena Lalunga.**

¿Cómo se dice "piloto de avión" en ruso?: **Simecaigo Patatof.**

¿Cómo se dice "terminar de hacer pis" en japonés?: **Sakura supito.**

¿Cómo se dice "viuda joven" en ruso?  
**Vagina Seminova.**

¿Cómo se dice "baño" en japonés?  
**Sitagacha tasekaka.**

¿Cómo se dice "diarrea" en zulú?  
**Abunda Lacaca.**

¿Cómo se dice "bikini" en zulú?: **Tanga.**

¿Cómo se dice "hicieron trampa en el casino" en zulú?: **Ubotongo enlatimba.**

¿Cómo se dice "tener relaciones sexuales" en zulú?  
**Te tumbo la tanga.**

**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**

# Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables  
Lisas e impresas

## INFORMA

### BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES:

Ya las están cobrando en los supermercados y hay polémica

Los supermercados porteños y bonaerenses ya empezaron a entregar bolsas verdes y negras en vez de las típicas blancas, algunos clientes ya estaban al tanto de la novedad y la aceptaron pero otros se enteraron a la hora de pagar y se resignaron al cambio. Más allá de las diferencias, de una u otra manera todos los que estuvieron en el debut de la medida coincidieron en lo mismo: se quejaron porque ahora deben pagarlas en vez de recibirlas gratis como antes.

Desde los entes gubernamentales insisten en que no deben cobrarlas, pero los supermercadistas sostienen que es una



**ECOBAGS S.R.L.**

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

manera de desalentar el uso de las bolsas plásticas, que tardan entre 200 y 400 años en degradarse.

La polémica está instalada. Por ahora, las nuevas bolsitas, que son obligatorias por ley, cuestan entre \$ 0,15 y \$ 0,25 cada una, según el híper o súper donde se hagan las compras.

Desde **ECOBAGS S.R.L.**

consideramos que nos parece bien que empecemos a educarnos como ciudadanos en el cuidado del medio ambiente y le proponemos a los dueños de panaderías y confiterías que nos llamen para asesorarlos sobre los ínfimos costos de las bolsas biodegradables. Quedamos a su disposición.



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

ecobagssrl@hotmail.com



# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

Tel.: 4931-9454 / 7969

www.sayos.com.ar

sayosn@infovia.com.ar

**OTRA PANADERÍA  
REFORMADA**



Panadería y Confitería

## LA ANTIGUA ÉPOCA

Independencia 4650

Villa Ballester

La Época, una tradicional panadería que supo ser modelo a seguir, estuvo a punto de cerrar sus puertas definitivamente. El trabajo en conjunto entre Andrés Agacan, la familia Alcaine y Franco Villella (de SAYOS) hizo posible la reapertura con un futuro mas que promisorio

Invitados para ver el resultado final de la importante reforma de la Panadería y Confitería “La Antigua Época”, tuvimos la oportunidad de hablar con los nuevos dueños y con Franco Villella (SAYOS AMOBLAMIENTOS). Fruto de una amena charla, cafe de por medio, les mostramos la historia y el presente de este emprendimiento.

### Una familia de panaderos



Andrés Agacan supervisando el área de la sandwichería

Andrés Agacan (34) es un joven empresario que comenzó en este rubro en el año 2004. Con un pasado en el rubro textil reconoce que “...las vueltas de la vida hicieron que conozca a Manolo (por Manuel Alcaine, su suegro), el necesitaba un encargado para la panadería de Munro y, como

*fui compañero de colegio de su hijo Ramiro rápidamente nos pusimos de acuerdo y me inicié en el negocio...”*

Pero la relación familiar es un poco más compleja, Andrés está casado con Agustina (a quién conoció en el 2007 en la panadería de Villa Martelli y es la hija menor de Manuel) y el hijo mayor de Manuel está casado con la hermana de Andrés. Resultado: una gran familia panadera.

### Cómo era La Época



Vista parcial de la Línea Blanca exclusiva de SAYOS

Según nos comentan los entrevistados, este negocio había estado cerrado en dos oportunidades, “...era una desidia, estaba casi abandonado. Tuvimos mucho coraje para invertir aquí...” comenta Andrés. “...La propuesta de comprarla

*me la trajo mi cuñado y me gustó el desafío. En abril comenzamos las negociaciones y en agosto se iniciaron las obras de refacción...*” continuo diciendo. Si bien la primera idea era darle solo un “retoque” a los muebles, cuando Manuel vio en qué estado se encontraban, recomendó llamar a Franco Vilella (SAYOS) para que asesorara a los jóvenes empresarios.

## Sayos

Hace muchos años que Manuel Alcaine es cliente y tienen amigos en común con Franco, de hecho SAYOS le instaló las panaderías La Porteña (V. López), El Sol (Martínez) y otra en Villa Martelli.

Franco Vilella aportó su idea, su punto de vista... y juntos se decidieron por la Línea Blanca, a todos les gustó.

*“... Me encontré con un negocio cerrado, mal hecho y mal distribuido. Mi idea fue transformarlo para que tenga un funcionamiento ágil para la venta y agradable para el cliente. Lo que se hizo está a la vista, me esmero y me preocupo para que nuestros clientes disfruten de su negocio y les sea rentable...”* afirma Franco.



Andrés Agacán, Franco Vilella y Manuel Alcaine

La obra tardó solo 25 días en entregarse terminada *“...cada salón tiene su estilo y tenemos que adecuarnos a las medidas, pero siempre tratamos que los locales estén bien diferenciados. Nuestros muebles no son estándar y tenemos que buscar distintas combinaciones. Cada dos años tratamos de darle algo mejor al cliente, constantemente innovamos. Los que nos eligen quieren muebles de buena calidad, que pasen los años y no haya sorpresas y nuestra mayor satisfacción es que nos siguen*

*llamando...”*

## Cómo es La Antigua Época

*“...La Antigua Época es un negocio familiar, somos tres los dueños, Gonzalo en la elaboración, Ramiro en lo comercial, y yo en la parte de proveedores y pagos. Sabíamos que era una inversión importante pero era la única forma de patear el tablero y comenzar de cero...”* dice Andrés.

(continúa en la página siguiente)

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

**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

*“...No fue fácil, está casi todo hecho a nuevo, el techo de la cuadra, la harinera, el depósito, levantamos el techo de la pastelería y del local de venta. También cambiamos toda la cañería de agua, hicimos el vestuario de las mujeres a nuevo, reformamos el vestuario de hombres, agrandamos una de las cámaras y compramos un equipo de frío nuevo....”* se ufana orgulloso Andrés.

A esta faraónica tarea hay que agregar lo que a simple vista se ve, el horno de piedra fue reparado por completo (allí cocinan todo lo referente a la pastelería) y tienen máquinas nuevas como armadoras, horno rotativo, amasadora, batidora, ralladora de pan y tornos. Realmente da gusto pasear por los salones de elaboración.

### La respuesta de los clientes

*“...Reinauguramos el jueves 20 de setiembre y desde ese momento nos dimos cuenta que la gente vuelve, al cambiar la imagen del negocio el cliente se ve obligado a entrar. El simple hecho de mirar los muebles, la marquesina, la cafetería, los productos bien exhibidos y la buena atención de los empleados hace que seamos valorados por nuestros clientes...”* afirmó Andrés.

### Productos

Todos sabemos que si los clientes vuelven es porque están satisfechos. Los productos que se venden en La Antigua Época son frescos y están elaborados con las mejores materias primas, el pan es exquisito y eso lo demuestran los comentarios de los clientes.

Si bien los productos estrellas son los de la pastelería es la cafetería lo que les permite atraer a muchos clientes, cuando prueban el café con una “buena” medialuna no pueden retirarse sin comprar algún producto de los que está en



Vista parcial de la Línea Blanca exclusiva de SAYOS

exhibición. Nos llamó la atención los precios de venta, el pan cuesta \$16, una docena de facturas \$36 y una torta \$90. Estos valores están muy bien justificados en los dichos de Manuel.

### Manuel Alcaine

Panadero desde hace más de 40 años y Presidente del Centro de Panaderos de Vicente López, Manuel nos deja una importante reflexión: **“...No es lo mismo tener una panadería que ser panadero. En un negocio es muy fácil saber lo que hay que hacer: buena mercadería, buena atención y limpieza... lo difícil es combinarlos. Que se use buena materia prima no garantiza que la mercadería salga bien, se necesita oficio y horas de sacrificio. Mis hijos y mi yerno son jóvenes, quieren progresar y están poniendo todo el esfuerzo... yo solo aporté un granito de arena...”** comenzó diciendo.

Y resaltó que: **“...Hay dos maneras de hacer las cosas, bien o mal. Hacerlo bien significa tener los empleados en blanco, no pagar media jornada, que tengan su ART, utilizar buena materia prima, tener buena atención, un local limpio, pagar contador, etc. Todo eso tiene un costo y los verdaderos industriales tienen que trasladar ese costo a sus productos...”**



Línea Blanca exclusiva de SAYOS



Línea Blanca exclusiva de SAYOS



# 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

# PAN SOLIDARIO

## Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio

El Intendente de Lanús, Dr. Darío Díaz Pérez, recibió a la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio y a una representación de más de veinte centros de jubilados y centros comunitarios del distrito que se beneficiarán con una rebaja en el precio del pan a través de la entrega de un bono solidario

Con la presencia, además, del Jefe de Gabinete, Roberto Crespo Armengol; el Secretario de Políticas Sociales, Cultura y Educación, Leonardo González; la subsecretaria de Políticas Sociales, Mariela Fernández y el director de personas Adultas Mayores, Hugo Contreras, panaderos adheridos a la iniciativa y representantes de centros de

jubilados y comunitarios, se lanzó el PAN SOLIDARIO.

### Cómo se gestó la idea

Ante la necesidad de hacer llegar a la mesa de los más necesitados pan de primera calidad, el Intendente Díaz Perez le solicitó a la Agrupación implementar medidas para colaborar con tan problemático tema. Las panaderías afiliadas y la comisión directiva buscaron la forma de ponerlo en práctica y comenzaron a trabajar en la logística logrando un inmejorable trabajo que fue presentado en el Municipio.

### Pan Solidario

El sistema es muy simple, consiste en la entrega de bonos al Municipio para que ellos los distribuyan en los comedores comunitarios.





Mientras tanto la Secretaría de Políticas Sociales, Cultura y Educación del Municipio articulará la tarea de más bonos a través de la Dirección de Adultos Mayores con el objeto que cada centro reciba los suyos en panaderías cercanas a su domicilio.

## Los bonos

Los centros comunitarios y de jubilados recibirán mil bonos para la compra de medio Kilogramo de pan por día en más de sesenta panaderías adheridas y distribuidas estratégicamente en Lanús. Tendrán validez para cualquier tipo de pan que vendan esos comercios con un descuento del 50% del valor de venta al mostrador.

## El acto de entrega en el Municipio

El 5 de noviembre, el intendente de Lanús



Darío Díaz Pérez recibió en su despacho a Norberto Labaen, presidente la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio y a miembros de su Comisión Directiva quienes hicieron la entrega de los bonos que próximamente serán distribuidos en todos los centros de jubilados y comunitarios del distrito en el marco de la puesta en marcha del Convenio "PAN SOLIDARIO".

Con la presencia de los centros de jubilados, el presidente de la Agrupación fue el encargado de contestar las dudas de los presentes. Allí quedó en claro que la idea del Pan Solidario fue muy bien recibida por los presentes, prueba de ello fueron los agradecimientos que recibieron los miembros de la Agrupación que estaban presentes.

*(Continúa en la página siguiente)*



STOCK PERMANENTE Y DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS Y ACCESORIOS



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



STÁNDARES DE CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD INTERNACIONALES



ALTO VALOR DE REVENTA DE HORNOS Y EQUIPOS



9,2 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.



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



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

Norberto Labaén comentó que **“...Quiero agradecer al intendente Díaz Pérez quién luego de una charla con nosotros en donde manifestó la idea de que el pan llegue a la mesa de los lanusenses a un precio razonable, arbitró los medios necesarios para el logro de este objetivo. Desde hace más de tres meses estamos trabajando para conseguir que nuestros jubilados y la gente más necesitada puedan comer el pan que comen todos y a un precio más que razonable...”**.

Por su parte, el Intendente Díaz Pérez agradeció a los industriales todo el esfuerzo puesto en esta acción: **“...Han tenido un gesto para que el pan nuestro de cada día no falte en ninguna mesa. Este gesto habla bien de estas empresas familiares que conforman mayoritariamente los panaderos de nuestro distrito que a su vez se han comprometido para antes de fin de año llevar adelante la puesta en el mercado de un pan con menos contenido de sal...”**.



## PAN A \$ 9

Las diferencias con el Centro de Panaderos

El Centro de Panaderos, con Alberto Marzio a la cabeza hizo la presentación de un pan de hasta 5 piezas a \$9 el kilogramo. Según un relevamiento hecho por un diario local, son muy pocas las panaderías adheridas a esa opción, además ofrecerían muy pocos kilos. Por otro lado, los consumidores son reacios a consumirlo por ser un pan con mucha miga y muy pesado. Con respecto al PAN SOLIDARIO presentado por la Agrupación, la recepción fue distinta y muy bien aceptada por el Intendente Díaz Pérez, comentó: **“...que este sistema de bonos permita llevar al 50% del valor que se está cobrando el pan, el pan que comemos todos, no un pan distinto y de otra categoría habla muy bien de los panaderos de la Agrupación...”**





**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

# Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio INFORMAMOS

*A nuestros colegas, clientes y amigos, el día 5 de noviembre se formalizó en la Municipalidad de Lanús ante su Intendente, Dr. Darío Díaz Pérez y numerosas delegaciones de centros de jubilados y Centros Comunitarios el lanzamiento para nuestra comuna del PAN SOLIDARIO.*

*Luego de una breve explicación que realizara el Dr. Díaz Pérez a todos los presentes sobre las características de este convenio, cedió la palabra a nuestro presidente el Sr. Norberto Labaen para que detallara todo lo relativo a esta promoción.*

*Este proyecto nos llevó más de tres meses de organización y trabajo mancomunado. Consiste en vender el pan al 50% de su valor de mostrador contra entrega de un bono con el logo de la Municipalidad y al dorso el sello de la panadería adherida. El*



*bono será distribuido a través de la Municipalidad por Acción Social a dichos centros y será válido únicamente en la panadería que figura en el bono. El Sr. Labaen, ante la consulta que realizaran algunos de los presentes, aclaró que no se trata de un pan especial sino del tradicional pan francés, en sus diferentes tipos: flautitas, milonguitas, miñones, de salvado y sin sal. La aprobación del público presente se hizo*

*sentir cuando brindaron un fuerte aplauso a los miembros de la Agrupación presentes en el lugar.*

*Nuestros asociados entienden que nuestro compromiso para colaborar con los sectores mas vulnerables debe ser el de ofrecer la misma calidad y especialidad al más bajo precio.*

## 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

37 años de confianza

### REPARACIÓN Y VENTA



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

NCR | Sanyo | IMPRETI | SYSTEL | SAN SALVADOR | KRETZ + Trinidad

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



Laboratorio  
de Panificación  
(011) 4699-4865

# ESENCIA DE VAINILLA GEL+BRIX

Laboratorio de Panificación lanza al mercado una nueva "Esencia de Vainilla" con aroma natural que no deja sabor metálico

Laboratorio de Panificación es una empresa argentina especializada en la creación, producción y comercialización de esencias para la industria de la panificación.

Nuestra Jalea de Fantasía GEL+BRIX es una prueba

## Vainilla

La Vainilla es una esencia extraordinaria, saborizante, procesada a partir de las semillas de la orquídea. Se puede utilizar especialmente en cremas, pasteles, batidos, helados y otras exquisiteces de panadería y chocolatería. Una de las propiedades de la vainilla es su exquisito sabor y aroma.

La vainilla es la única especia perteneciente a la aristocrática familia de las orquídeas. Los tallos remontan por el ramaje de los árboles grandes a los que se enganchan por sus raíces aéreas. Las flores solo se abren durante un día y únicamente son fecundadas por una especie de abeja que vive en Méjico.

En la actualidad la vainilla se planta en lugares como Madagascar, aunque tiene que ser polinizada artificialmente. Los frutos son largas cápsulas que se recolectan antes de que maduren para impedir que éstas se abran.

cabal de éxito ya que este producto rápidamente fue aceptado por los mejores maestros pasteleros y panaderos por mantener su inalterable calidad.

## ESENCIA DE VAINILLA GEL+BRIX

Pocos aromas son más agradables que el de vainilla, su olor dulce pero delicado lo transforman en uno de los aromas más buscados. Un exhaustivo estudio de mercado reflejó que la mayoría de los elaboradores de productos

estudios y análisis en el mercado logramos un producto único, de gran pureza y con un aroma a vainilla igual al natural que se caracteriza por tener incorporado un fijador que no permite que las altas temperaturas alteren ese aroma y sabor.

Este innovador producto –procesado a través de semillas de orquídea- fue pensado para ser utilizado especialmente en pastelería, confitería y chocolatería. Permite elaborar cremas



panificados no encontraba un producto que satisficiera plenamente sus necesidades.

La versatilidad, dinámica y adaptación constante del equipo de investigadores de Laboratorio de Panificación permitió desarrollar la Esencia de Vainilla GEL+BRIX. Después de meses de

y pasteles de manera tradicional pero más fácil y económica, obteniendo productos con aroma y sabor inigualables e inalterables que capturan la sensación del consumidor.

El énfasis en el control de calidad de materias primas y procesos productivos de Laboratorio de Panificación son



primas habitual o no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al: (011) 4699-4865 o por mail a [gelbrix@live.com.ar](mailto:gelbrix@live.com.ar).

También puede solicitar la visita de uno de nuestros

técnicos asesorándose a través de nuestro Departamento de Atención al Consumidor.



Laboratorio de Panificación

Tel.: (011) 4699-4865

[gelbrix@live.com.ar](mailto:gelbrix@live.com.ar)

certificados que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos que comercializamos. Con la **Esencia de Vainilla GEL+BRIX** obtuvimos un producto de gran calidad, con una textura fina y suave que ya está a disposición de los mejores panaderos, chocolateros, confiteros y pasteleros de nuestro país.

Si necesita **Esencia de Vainilla GEL+BRIX** no tiene más que pedirselo a su distribuidor de materias



## 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)

CONFITERÍA



PANADERÍA

# La Nueva Exposición

Av. Corrientes 3781 - Ciudad. Aut. Buenos Aires



## ESTÉTICO Y FUNCIONAL

Pedro Pulera, responsable de Amoblamientos para Panaderías VI-LU, fue el encargado de realizar las obras de remodelación de la Panadería y Confitería “**La Nueva Exposición**”; como especialista en la materia, advierte que **“...hay que tener cuidado de no perder el equilibrio entre lo estético y lo funcional. Es que, en ocasiones, se corta la conexión entre el ambiente y el producto, mientras que en otras se distrae demasiado, lo que termina por confundir al público...”** comenta Pedro.

Y continúa diciendo **“...siempre le asignamos prioridad a la funcionalidad unida al buen gusto. En esta confitería también respetamos esas pautas y al área de ventas le vamos dando forma analizando los sectores de acuerdo a los productos que comercializan...”**

En efecto, el local ubicado en la Av. Corrientes presenta zonas de venta claras

que no confunden a los consumidores. Allí se puede ver la zona de tortas, la de masas finas, comidas, chocolatería, pan y facturas. Todo correctamente distribuido y bien visible para que los clientes que entran al negocio se vean tentados y puedan observar todos los productos que se venden allí.

**VI-LU** es una empresa que se dedica a la comercialización de muebles para panadería y tiene, como característica principal, el trato personal con panaderos y confiteros. Además trabaja con materiales de categoría adaptándose a las necesidades de sus clientes.

**VI-LU** busca (en cada uno de los locales que requieren sus servicios) seguir lineamientos estéticos que optimicen diversos aspectos que suelen tener una importancia estratégica en el negocio: ganar espacio, exhibir mejor los productos y facilitar la tarea del equipo de trabajo.

Los clientes de **VI-LU** coinciden en expresar que es una empresa con mucha experiencia, manejada por profesionales que diseñan locales optimizando espacios.

Para cualquier consulta pueden llamar al teléfono 0220-483-2168 o al 0220-485-5768 y será atendido por Pedro Pulera.





## 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@slon.Com**



# Humor

**JURO QUE ESTAREMOS JUNTOS**



El nene estaba jugando cuando llega su mamá y le pregunta:

- Hola Hijo, ¿con qué estás jugando?
- Con lo que me sale de los huevos...

La mamá muy enojada le pega un cachetazo... **Y DESDE ENTONCES EL NENE NUNCA MÁS COMPRÓ KINDER SORPRESA!!!**



Una amiga le dice a otra:  
- Un buen amante nunca rompe tu corazón... otras cosas sí.

¿Cómo se dice "hemorroides" en japonés?  
*Tukulito sakayama.*

¿Cómo se dice "homosexual" en japonés?  
*Tukuro taroto.*

¿Cómo se dice "impotencia sexual" en japonés?: *Mipitito nofunka.*

¿Cómo se dice "eyaculación precoz" en japonés?: *Ya tah.*

¿Cómo se dice "insatisfacción sexual" en japonés?: *¿Komo ke ya tah?*

¿Cómo se dice "laxante" en japonés?  
*Saka lakaka.*

  
**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 MAMPOSTERÍA** **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

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

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

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



# ¿SE REABREN LAS PARITARIAS?

Abel Frutos, Secretario Gremial de la Central Obrera, afirmó que "...no estamos trabajando para que Moyano sea el presidente en el 2015..."



El secretario gremial de la CGT que lidera Hugo Moyano y secretario general del Sindicato de Panaderos, Abel Frutos, afirmó que **"...el tema que más preocupa en la CGT de Moyano es la inseguridad..."**. Aseguró que

**"...no hay prevención (del delito) en la Argentina..."** y que **"...la calle es de los delincuentes..."**. En ese marco, dijo que **"...si no hay cultura ni educación no hay una base de país..."**.

En declaraciones a Radio Provincia, indicó que **"...no estamos trabajando para que Moyano sea el presidente en el 2015..."**.

También habló sobre el pedido de reapertura de paritarias salariales que formuló hace 20 días. Dijo que desde el gremio de los panaderos plantean un aumento de sueldos porque

**"...hay un defasaje natural con el salario..."**.

Por último, cuestionó a quienes **"...salieron a pintar que nosotros convocábamos..."** a la manifestación conocida como 8N. **"...Los kirchneristas pintaban para asustar a la gente o para decirle 'no vayan que convoca Moyano'..."**. Sin embargo, enfatizó que **"...les guste o no, Moyano tiene un crecimiento natural en la sociedad y demostró que es el único hombre que le pone el cascabel al gato..."**.


Fuente: [www.amprovincia.com.ar](http://www.amprovincia.com.ar)

Logre la mejor

## Ghantilly


# Crema

## "ARANZANA"



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

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



## HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

# SERGIO ROLANDO KALINIUK

### REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO

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



## REALITY SHOW DE PASTELEROS

**MÉXICO.** Muchos concursos culinarios de televisión se enfocan en las preparaciones saladas y otro más en postres, pero sólo El Desafío de Buddy se enfoca en premiar el talento de una decena de



pasteleros estadounidenses.

En los últimos años la decoración de pasteles, así como sus glaseados y rellenos han evolucionado, y más allá de un

simple pastel de chocolate los amantes de lo dulce exigen ser sorprendidos con un pastel que los cautive por dentro y por fuera.

En esta nueva serie del canal TLC, los 10 reposteros deberán crear pasteles de diferentes dimensiones, sabores y temas que el conductor Buddy Valastro les pida en cada episodio. A la vez que la dificultad y exigencias se incrementen y los tiempos de preparación se reduzcan, los participantes serán eliminados uno a uno semanalmente hasta llegar al vencedor que será coronado como el "Próximo Gran Pastelero".

El triunfador tendrá como premio 50 mil dólares en efectivo y una auto nuevo.

## EL PAN WAWA MÁS GRANDE DEL PAÍS

**PERÚ, Cuzco.** Más de 20 panaderos elaboraron en el distrito cusqueño de Wanchaq un pan "wawa" (pan o bizcocho con figura de niño) que medía 22



metros de largo por ocho de ancho.

Se emplearon 16 bolsas de harina, seis bolsas de azúcar, manteca, huevos, levadura, manjar blanco, grageas y esencias, entre otros ingredientes.

Este pan, que se elabora tradicionalmente en el Día de Todos los Santos, lució decorado con aguaymanto (fruta nativa) y se entrega en esta fecha como obsequio entre los compadres, amigos y familiares. El regalo o intercambio de wawas representa el compromiso mutuo de estrechar lazos y renovar relaciones de reciprocidad.

## LA TORTA MILHOJAS MÁS LARGA DEL MUNDO



**SUIZA.** Pasteleros y ciudadanos suizos elaboraron la torta milhojas más larga del mundo, un manjar de 1.221 metros de longitud que arrojó más de 30.000 porciones, en un acto benéfico destinado a la Red de Lucha contra el Cáncer de Mama y una asociación que trabaja por la mejora de la relación paciente-médico.

Una juez del libro "Récord Guinness" certificó oficialmente el récord, logrado en tres horas y media con la participación de 200 personas, entre los que había 25 profesionales de la pastelería.

El espectacular pastel pesó 4.207 kilos. La versión del milhojas con chocolate fue escogida por los organizadores para dar un sabor "ginebrino" a este postre.

**CARLITOS** 35 años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO  
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-3363-0148



LES DESEAMOS A TODOS LOS COLEGAS  
DEL GREMIO PANADERO

Felices Fiestas !!!



Imbriano - Gualati

Representantes exclusivos en  
zona sur de las marcas



Imbriano Juan Pedro

Tel.: 11-6959-5657



Gualati

Tel.: 11-6396-9264



**PANING**

Ingeniería en Panificación



**Génesis**

Un inicio diferente

**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

**MAQUINAS**

**ACCESORIOS**

**NUEVO  
DISEÑO**



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE  
INVERSIÓN Y CALIDAD.



BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO

Tel./fax 0341-4642170 (rot.)

ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar



**PANING**

Ingeniería en Panificación

PLANES 10 CUOTAS  
FINANCIACION BANCARIA  
PLANES A SU MEDIDA



Panadería y Confeitería

"Selecta"

Los Incas 2387  
Castelar - Buenos Aires

OTRA PANADERÍA  
CON MUEBLES LETIZ

Sergio Caetano (36) mantiene una estrecha relación con los dueños de la casa central de Selecta (R. Castillo - La Matanza) y decidió abrir una sucursal en la zona de Castelar durante los primeros días del mes de octubre.

Después de averiguar precios optó por abrir su negocio con los muebles

de **LETIZ AMOBLAMIENTOS**.

El local está situado a metros de la estación, cuenta con un amplio surtido de productos y con un sector con mesas.

"... *Estoy muy conforme con los precios y la atención de Marcos...*" manifestó Sergio.

**LETIZ AMOBLAMIENTOS**

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



Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: **4299-2475**



## SALON DEL CHOCOLATE PARIS 2012

El salón europeo del chocolate reunió a más de 150 chocolateros europeos e internacionales. Fue la ocasión para que los visitantes pudieran observar las tendencias de chocolate del año y de comprar el mejor chocolate en condiciones de privilegio.

Tuvo lugar del 31 de octubre al 04 de noviembre de 2012 y lo mejor de la Feria fue el desfile de moda con diseños hechos de chocolate, elegantes y deliciosos.



## MOLINO AUTÉNTICA



*Presentes en EPSAM 2012, MOLINO AUTÉNTICA tuvo la oportunidad de mostrar su amplia gama de productos.*



*Juan Manuel Ferrel (Molino Auténtica) junto a Gabriel Katopodis (Intendente de San Martín)*

# 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

# LA MANTECA

La manteca es un producto lácteo que contiene vitamina A y vitamina D y permite que los productos panificados se conserven por mas tiempo conservando su textura y sabor

## ¿CONOCEN la diferencia entre la margarina y la manteca?

Ambas tienen la misma cantidad de calorías. La manteca es ligeramente más alta en grasas saturadas, pero comer margarina en vez de manteca puede aumentar en 53% el riesgo de enfermedades coronarias en las mujeres.

### La manteca.

- \* Aumenta la absorción de gran cantidad de nutrientes que se encuentran en otros alimentos.
- \* Provee beneficios nutricionales propios.
- \* Sabe mucho mejor que la margarina y mejora el sabor de otros alimentos.
- \* Ha existido durante siglos mientras que la margarina tiene menos de 100 años.



### Ahora... sobre la margarina:

- \* Es muy alta en ácidos grasos trans. (Sí, éstos que recién ahora los científicos descubrieron que son malísimos y los gobiernos comenzaron a prohibirlos).
- \* Triplica el riesgo de enfermedades coronarias. Aumenta el colesterol total y el LDL (el colesterol malo) y disminuye el HDL (el colesterol bueno).
- \* Aumenta en cinco veces el riesgo de cáncer.
- \* Disminuye la calidad de la leche materna.
- \* Disminuye la reacción

inmunológica del organismo.

\* Disminuye la reacción a la insulina.

Y he aquí el factor más inquietante: ¡¡A la margarina le falta UNA MOLÉCULA para ser PLÁSTICO...!!

Ustedes pueden ensayar lo siguiente: Compren un poco de margarina y déjenla en el garaje o en un sitio sombreado. Dentro de unos días notarán dos cosas: No habrá moscas; ni siquiera esos molestos bichos se le acercarán (esto ya le debe decir a ustedes algo). No se pudre ni huele mal o diferente porque no tiene valor nutritivo. Nada crece en ella. Ni siquiera los diminutos microorganismos pueden crecer en ella. ¿Por qué? ¡¡Porque es casi plástico!!.

## EL CORRENTINO S.R.L.

### TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

LAVADOS DE TENDILLOS  
HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA  
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

**NUEVA MINI-TRINCHADORA**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**  
E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

# PASTELERÍA PARA PERROS Y GATOS



**ESPAÑA.** Se llama "Miguitas" y están la calle San Vicente Ferrer, en el corazón de Malasaña. Su propietaria, Charo, es educadora de perros y se dio cuenta un día de que las chucherías que les daba como premio no sabían a nada. Por eso decidió montar la primera pastelería para perros y gatos de España.

Su hijo Álvaro es el chef, que se especializó como panadero y al final ha utilizado sus

conocimientos para elaborar repostería canina. "Es igual que hacer un bizcocho o una galleta, pero sin azúcar y cambiando algunos ingredientes", dice.

Así, en Miguitas se pueden encontrar galletas de higaditos de pollo (las favoritas de los perros), de sardina (las de los gatos), de espinacas y queso cheddar, de calabaza y de decenas de sabores más. También hay productos para perros con alergia al gluten, la lactosa o el trigo.

Según cuentan Charo y Álvaro, todos los ingredientes que usan son naturales y están testados por veterinarios nutricionistas. Además, ellos mismos prueban todo antes de

ponerlo a la venta, y aseguran que hay muchas personas a las que les encantan sus productos.

Los bizcochos, muffins y galletas se pueden conservar mucho tiempo, bien porque son productos secos o bien porque, como los bizcochos, se pueden congelar sin que pierdan propiedades. Venden sus chucherías por toda España a través de su página web aparte de lo que despachan en la misma tienda.

Miguitas abrió a mediados de octubre y es una de las nuevas atracciones del barrio, donde montones de personas se paran a ver el escaparate con galletas en forma de hueso o de huella de perro.

**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...**



Federación Argentina de la  
Industria del Pan y Afines

# 41° CONGRESO DE LA F.A.I.P.A.

EN CLIMA NO ACORDE CON LO QUE DEBE SER UN  
EVENTO DE CAMARADERÍA, DEL 1° AL 3 DE  
NOVIEMBRE SE LLEVÓ A CABO EN LA CIUDAD DE  
SALTA EL 41° CONGRESO DE LA FAIPA

El evento más importante de la dirigencia panaderil a nivel nacional se desarrolló en el Hotel Alejandro I° con la presencia de 19 entidades (de las 21 habilitadas para participar), solo dos provincias no asistieron (Chubut y La Rioja).

A las 15,40 horas del jueves comenzó la Asamblea y Rubén Salvio fue el encargado de dar la bienvenida a los presentes agradeciendo la organización del mismo a los panaderos salteños. Luego, el Dr. Hugo Natale dio lectura de la convocatoria en la cuál se procedería a elegir la Comisión de Poderes, lectura de Memoria y Balance, elección de autoridades del Congreso, elección de nuevas autoridades para el período 2012-2014, tratamiento de las ponencias y fijar la sede del próximo congreso.

## Los que estaban acreditados

Para la elección de la Comisión de Poderes (encargada de analizar la credencial de los afiliados) hubo dos propuestas y la ganadora (12 a 6) fue la que integraron José Maurino, Miguel Juri, Hugo Natale y Miguel Tur como Tesorero.

Habilitados contablemente con voz y voto estuvieron en condiciones de participar: A.P.A.C.A., C.I.P.A.N., Catamarca, Corrientes, Chaco, Entre Ríos, F.I.P.P.B.A., Formosa, Jujuy, La Pampa, Misiones, Neuquén, Rosario, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe, Sgo. de Estero, Tucumán.

\* Entre Ríos presentó una moción para impugnar al CIPAN y después de una votación que les resultó desfavorable 12 a 6 (no votó el CIPAN) la moción fue rechazada.

## El Congreso

Luego de aprobada la Memoria y Balance fue el turno de la elección de autoridades y allí continuaron las discusiones.

Se informa que hasta el 31 de octubre se presentó una sola lista, el delegado de Entre Ríos manifiesta que no se pudo presentar la lista opositora ya que en la F.A.I.P.A. no había nadie que la reciba y que dicha lista fue depositada en una Escribanía local. Las autoridades le solicitan la copia y dicen no

**Controles de temperatura para hornos de panaderías**

**Línea N**

**Dosificadores de agua para panaderías**

**DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL**

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

**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



tenerla, Rubén Salvio manifiesta que sí había gente en la sede de B. de Yrigoyen y, ante el pedido del delegado de Chaco para que puedan presentarla, es aceptada la presentación de la lista opositora.

### La Lista Opositora

Tuvo todo tipo de anormalidades, no estaba firmada por la filiales y Rosario pidió su impugnación. Como si esto fuera poco, estaba integrada (supuestamente) por Tucumán, quién negó estar al tanto de por qué estaba el nombre de su provincia allí, no tenía la firma de Bellizzi (FIPPBA) que tampoco estuvo presente en el Congreso. También figuraban tres personas de Catamarca que se encontraban en la sala y a viva voz manifestaron que desconocían esa propuesta y que rechazan su inclusión en esa lista.

### La lista de Salvio

Fue propuesta por Rosario y esa designación y/o propuesta de rigor fue acompañada por once entidades más. Ante el intento de impugnación de la FIPPBA, el delegado de CIPAN dice que ellos no proponen a ningún candidato, protestas e impugnaciones de por

### OPACARON EL CONGRESO

Lamentablemente hubo personas que no estaban en condiciones de votar (por no estar asociadas a la F.A.I.P.A.), entre ellos Carrillo (Mendoza), Torres (Córdoba) y José Álvarez (Capital Federal). También estuvieron presentes Jorge Faiella (L. de Zamora), Luis Gómez (A. Brown), un panadero de La Matanza y otro de Escobar. Si bien todos son panaderos, lo más reprochable de ellos fue ver la unión y comunión de pensamientos con un “nefasto personaje” para la industria como lo es José Álvarez, quién fue acompañado de tres guardaespaldas que intentaron intimidar a los presentes en todo momento.

### OTRO PAPELÓN

En el momento en el cual se iba a realizar la votación, los personajes encabezados por José Álvarez intentaron ingresar por la fuerza y el personal de seguridad del hotel tuvo que intervenir para que no entraran por la fuerza.

**Gel+Brix**  
JALEA DE FANTASÍA

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

Laboratorio  
de Panificación

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

**Gel+Brix**

medio, la lista oficialista es aceptada y el delegado de Salta (candidato opositor) retira su lista (la que le faltaban las firmas).

Se somete a votación la lista encabezada por Rubén Salvio siendo ganadora con 13 votos a favor, 3 abstenciones y solo 3 votos en contra. Quedó así consagrada la nueva Comisión Directiva integrada por RUBEN NATALIO SALVIO, como Presidente, LUIS BENITO como Vicepresidente Primero, JORGE VITANTONIO como Vicepresidente 2°, ARMANDO HUGO NATALE, como Secretario General, MIGUEL TUR, como Tesorero, MARTIN JUAREZ BULACIA, como SEcretario de actas, ARSENIO LÓPEZ como Protesorerom, JUAN VAMVAKIANOS, como Prosecretario. La Comisión Fiscalizadora de Cuentas está integrada por Raúl Bernezar, Germán Ramírez y Sergio Valdez como titulares y Sara García Garcete, Mariano Raúl Márquez y Néstor Omar Hernández como suplentes y el Tribunal de Honor por Santiago Azcona, Luis Coteluzzi, Pedro Mannaseri y Julio César Eiden como titulares y Ricardo Alaio y Arturo González Gil como suplentes.

## Segundo día

Continuó la Asamblea y se eligió la comisión que continuaría a cargo del Congreso. Estuvo encabezada por Martín Petrocelli (Salta) acompañado por Gerardo Di Cosco (Rosario), José Navarro (San Juan), Juan Vamvakianos (Corrientes) y Sergio Valdez (Misiones). Petrocelli manifiesta que corresponde el tratamiento de las ponencias presentadas por las afiliadas, tarea que se realizó a lo largo del día.

Vale la pena destacar que lo que sí se aprobó por unanimidad fue que este Congreso lleve

los nombres Vicente CUOZZO y Heberto ZAMBELLI.

## La sede el próximo Congreso

Había dos pedidos, Misiones y CIPAN. Ante la declinación de la provincia norteña, se decide que el próximo congreso, a realizarse en el año 2014, será realizado por CIPAN, en lugar a designarse. Se produce un fuerte aplauso queda cerrada la Asamblea.



# 41º CONGRESO NACIONAL



Federación Argentina de la  
Industria del Pan y Afines

## AGREDIERON AL SECRETARIO GREMIAL DE PASTELEROS EN LA EMPRESA TAPAMAR



Héctor Rojas, integrante de la comisión directiva del Sindicato de Pasteleros, fue salvajemente agredido en la puerta de la fábrica TAPAMAR, lugar donde había llegado en el marco

de un conflicto allí desatado por el despido de varios trabajadores

“...Estamos con una media de acción directa y en asamblea con los compañeros. Cuando vinimos a acompañar a los trabajadores fui agredido por un encargado de Planta, esta persona vino hablando, yo pensé que se trataba de un trabajador, lo quise saludar porque venía con la camiseta de la empresa y me agredió sin decir palabra. Me dio un cabezazo en la cara y me desvaneció...”, comentó Rojas.

Finalmente sobre la situación de conflicto con la empresa y esta agresión, Rojas indicó que “...la empresa no da el brazo a torcer, quiere cambiar a los compañeros a otros gremio lo cual es algo ilegal y el resultado de todo es esto, una situación fea que nosotros no queremos vivir porque la historia de nuestro Sindicato es negociar y hablar, jamás apelar a la violencia...”.



Invitamos a nuestros colegas a despedir juntos el año en nuestra sede. La Fiesta de Fin de Año se llevará a cabo el día 16 de diciembre a las 21 horas. Como todos los años, la velada estará acompañada con una excelente cena, shows musicales e importantes premios para los presentes.

### ¡¡¡ Los esperamos !!! ¡¡¡

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO



## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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





- ¿Cómo va tu matrimonio?  
 - Colgué los guantes...  
 - ¿Te separaste?  
 - NO. Ya terminé de lavar...



LÁPIZ LABIAL  
 PARA SUEGRAS



¿Cómo se dice "ataúd" en zulú?: **Tumba.**

¿Cómo se dice "cementerio" en zulú?  
**Tumba-tumba.**

¿Cómo se dice "cola-less" en zulú?: **Ketanga.**

¿Cómo se dice "gorila" en zulú?: **King kong.**

¿Cómo se dice "gorila con un perro  
 en la playa" zulú?  
**King kong con un can en Can-Cun.**

¿Cómo se dice "lluvia" en zulú?:  
**Mojaconagua lanuca.**

¿Cómo se dice "no estoy de acuerdo"  
 en zulú?: **M'opongo.**

¿Cómo se dice "taxi-boy" en zulú?  
**Kaza trolo.**

¿Cómo se dice "venta de remate" en zulú?  
**Ganga-ganga.**



**CHISTE MUY MALO...**

Una Cuchara iba por la calle y un Cuchillo le grita:  
 - ¡"Hey Cuchara" !  
 La Cuchara no le responde y el Cuchillo se queda pensando y dice:  
 - Parece que no es Cuchara...



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## VIOLENTO ASALTO !!!

*Nuestro Presidente, el Sr. Juan C. García, está siendo víctima de constantes ataques. En los primeros días de noviembre su negocio fue “visitado” por barrabravas que fueron echados del local. A los pocos días volvieron y amenazaron a su Sra. Ana dejándole la inquietante frase: “...decile que vaya a Quilmes a arreglar porque sino va a tener problemas...”*



Juan C. García acompañado por su Sra. Ana durante la despedida de año en Quilmes

*En las primeras horas del día 16 de Noviembre, se vio víctima de un escrache o agravio anónimo escrito en el portón de su garaje en el cual le reprochan su amistad con Rubén Salvio.*

*El día 21 de Noviembre en altas horas de la noche fueron víctimas de un violento asalto. Entraron armados a su domicilio y, ante la presencia de toda la familia, su esposa fue tomada por el cuello y le “gatillaron” en la cabeza. Víctima de la crisis fue atendida por*

*profesionales y la denuncia ya se hizo en la Comisaría local.*

*Es evidente que estos hechos tienen en común su artífice, pareciera que hay personas interesadas en amenazar, increpar y querer quitarle la tranquilidad al Sr. García.*

*Es más que obvio, que alguien o algunos están preocupados por la lucha de nuestro dirigente, que siempre ha sido intensa y justa en*

*bien de los intereses de los panaderos de Berazategui.*

*La Comisión Directiva de nuestro Centro repudia estos hechos apoyando a su Presidente quedando todos mas unidos que nunca.*

*Por otro lado, la semana pasada nos hemos enterado del deceso del padre del Sr. José Rodríguez, de la Panadería “La Ideal”, a su familia le enviamos nuestro más sentido pésame.*

**COMISIÓN DIRECTIVA**

# GALE

## FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

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



# CORREO DE LECTORES



**A los lectores de vuestra revista:**

**Los panaderos de la ciudad de Rosario que asistimos al 41º Congreso Nacional realizado en Salta queremos expresar nuestro total repudio por algunos hechos ocurridos durante ese evento. Como representantes del gremio panaderil rosarino trabajamos con total humildad y ad-honorem por nuestros colegas y nos sentimos avergonzados por la situación que tuvimos que atravesar, el mismo sentimiento tienen muchos de nuestros centros colegas.**

**Lamentablemente algunos de los que se hacen llamar industriales panaderos se manejaron de una forma a la que no estamos acostumbrados en nuestras reuniones, pareciera que estos siniestros personajes no saben que trabajamos todos los días a la par de nuestros empleados en nuestros negocios.**

**Es necesario, de una vez por todas, desterrar de nuestra institución madre (F.A.I.P.A.) a todas estas personas que nada bien le hacen a los panaderos. Sentimos “vergüenza ajena” por esta lamentable situación que tuvieron que padecer las damas que concurren habitualmente a nuestros congresos, ver a estos pseudo dirigentes con actitudes claramente provocadoras, paseándose con autos de alta gama (que muchos nos preguntamos si son de ellos) y lo que es peor: con guardaespaldas (como si fueran empresarios o algún cantante internacional). Eso nos indigna profundamente.**

**Los panaderos de Rosario nos sentimos orgullosos de quien nos va a seguir representando a nivel nacional, el Sr. Rubén Salvio. Sabemos que con mucho trabajo, con aciertos y errores, pero por sobre todas las cosas con total honestidad y dignidad va a conducir la Federación Argentina por dos años más.**

**Por último llamo a un minuto de reflexión a todos y cada uno de los que han votado en contra y se han abstenido en estas elecciones para que realmente consideren que no tenían ningún proyecto nuevo para reemplazar a esta conducción. Con respecto a aquellos a quienes la F.A.I.P.A. les brindo todo a su alcance pero votaron por las luces de Buenos Aires... Dios quiera que no les encandile el camino.**



GERARDO DI COSCO  
Secretario y ex Presidente  
Asociación de Industriales Panaderos de Rosario

Miembros de la Asociación en Salta



## EL CENTRO CUMPLIÓ 90 AÑOS

500 invitados despidieron el año y le cantaron el Feliz Cumpleaños a Rubén Salvio

En esta ocasión, los festejos se llevaron a cabo en un restaurant que estuvo colmado de invitados y coincidió la fecha (19 de noviembre) con el cumpleaños de Rubén Salvio, Presidente del CIP de Quilmes y de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines.

Cerca del mediodía se dieron cita los presentes para degustar una excelente comida, disfrutar de los números artísticos a los que nos tiene acostumbrado esta institución y participar de los numerosos premios que se otorgaron.

Salvio dio la bienvenida y en su discurso comentó que *"...Es un enorme orgullo ser el Presidente de este Centro de Panaderos que hoy cumple 90 años. Aquí, los viejos dirigentes, me enseñaron que para lograr cosas dentro de una institución hay que quererlas. Este Centro lo*

Para comenzar, Rubén

(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

Medialunera  
Amasadora Rápida  
Estampadora  
Hornos Rotativos

[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)

*llevo en el alma, este año fue muy positivo y con mucho trabajo, terminamos con cinco cursos de capacitación en nuestra Escuela de Panadería, atendimos infinidad de comedores y representamos a los panaderos de Quilmes en la Expo...”*

Con respecto a la actividad que viene realizando al frente de la FAIPA dijo que “...**estos dos últimos años fueron los mejores, es la primera vez en nuestra historia que somos reconocidos por todos los Ministerios de la Nación, hoy también somos respetados y escuchados por todo el periodismo...**”

Y, como broche de oro habló de su reciente reelección: “...**Durante el Congreso de Salta sabía que tenía el apoyo de las provincias, pero lo que me preocupaba era el poder económico y el poder mafioso. Hoy puedo decir que estoy orgulloso de los dirigentes que renovaron su apoyo y que no se rindieron ante las promesas económicas y confiaron en la humildad y la decencia... ESTA ES LA PRIMERA VEZ QUE UN PROYECTO DERROTA A LAS MAFIAS Y SUS OFRECIMIENTOS ECONÓMICOS...**”

Después de este discurso los presentes le cantaron el Feliz Cumpleaños y le dedicaron una hermosa frase: “**Sé honesto y quien te lastima te hace más fuerte,**



Berazategui



Quilmes



Rosario



Quilmes



Rosario



Avellaneda



"Pichi" Tomba



Rosario



Asociación de Mar del Plata



Rosario





Agrupación de Lanús



Agrupación de Lanús



Agrupación de Lanús



CIP de La Costa y CALSA



Cañuelas y Merlo



*quien te critica te hace importante y quien te envidia te hace valioso. A veces es divertido saber que aquellos que te desean lo peor tienen que soportar que te ocurra a ti lo mejor"*

En seguida fue el turno del almuerzo y, mesa por mesa, pudimos ver la gran convocatoria dirigenal que tiene Salvio, entre los presentes estaban los panaderos de APACA, Rosario, Centro de Panaderos de San Martín, CIP de La Plata, CIP de Berazategui, La Pampa, CIP del Oeste, CIP de Cañuelas, CIP de Merlo, panaderos de La Matanza, CIP de la Costa, CIP de Fcio. Varela, CIPAN, Misiones, Corrientes, Avellaneda, Cuartel Noveno, Agrupación de Lanús, Asociación de Mar del Plata y Campana.

Con respecto a nivel gubernamental estuvieron presentes diputados nacionales, autoridades del municipio local y del

(Continúa en la página siguiente)

**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:**  
**Gel+Brix**  
 Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538



Domingo Palma (Merlo) junto a Rubén Salvio



Enrique Finochietto y Fabián Fedele (LESAFFRE ARGENTINA)



El C.I.P. de San Martín junto a Rubén Salvio



Mary y sus amigas



El CIP de Cuartel Noveno junto a Rubén Salvio



CIP de Cañuelas y CIP de Alt. Brown



500 personas en los festejos



CIP de Berazategui

Ministerio de Salud de la Nación.

Se agradeció, en nombre del Centro, a las empresas que colaboraron: Lesaffre Argentina, CALSA, Dánica, Sayos, Sartori, El Sol de Galicia, Adipa, Alberto Fernández, Sánchez, Molino Chacabuco, Molino Cabodi y Molino Campodónico.

## RECONOCIMIENTOS

Ricardo Olivera, el locutor oficial, fue reconocido por su labor a lo largo de los años acompañando a los panaderos.

Por su parte, Mónica Drogo (la secretaria del Centro) quiso hacer un reconocimiento especial a los panaderos Bernardo Carabajal, Juan Carlos Eliseeche, Agustín Rodríguez, Miguel Palumbo, Armando Aramburu y José Amigo “...*porque es la gente que siempre está y realmente me ayudan. Gracias por acompañar al Centro y a Rubén Salvio...*” dijo muy emocionada Mónica.

Lo más importante para resaltar de esta reunión es el clima de camaradería que vivieron los presentes, quienes

dieron muestras de estar muy contentos por estos festejos.



Los homenajeados escuchando atentamente a Mónica Drogo

**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**

## ACUSAN A UNA EMPRESA DE FALSIFICAR LAS FIRMAS DE LOS TRABAJADORES

**CÓRDOBA, Río Cuarto.** El Sindicato de Panaderos acusa a la empresaria Vanina Lladser, propietaria de la panificadora Dos Banderas, de falsificar las firmas de los recibos de sueldo de los empleados para presentar en el Ministerio de Trabajo. Ariel Peralta, secretario del gremio, indicó que, mediante esa maniobra, la empresaria hizo figurar que los trabajadores avalaban las liquidaciones de haberes, cuando en realidad éstos estaban en desacuerdo con los pagos. Por su parte, Dos Banderas sostuvo que en realidad no hubo intención de fraude y explicó que sólo se trató del “error administrativo de un empleado”.

## ELABORAN PANES DE COLORES

**ESPAÑA.** En la Panadería Diego de Toro se elaboran diversos tipos de pan:



sobado, de centeno, barra gallega, integral, sin sal, con fibra... a los que le añaden la nueva variedad de colores. En esa zona el consumo de pan descendió de 134 a 45 kilos por persona y año ante el avance del pan congelado, es por eso que tomaron la iniciativa para promover el consumo de pan ante los más pequeños.

## PANIFICADORA HOSTESS CIERRA Y DESPEDIRÁ A 18.500 TRABAJADORES

**EE.UU.** El gigante estadounidense de la repostería Hostess, fabricante entre otros de los populares bizcochos Twinkies, anunció el cierre de la compañía y el despido de la mayoría de sus trabajadores tras una huelga de sus panaderos que protestaban contra un nuevo convenio. La compañía cerrará 33 centros de producción, 565 puntos de distribución y 570 locales de venta.



## UN PANADERO DEVOLVIÓ \$ 28.000

**CATAMARCA.** Ramón Barros, se encontraba atendiendo su puesto de ventas en Villafañez y Pte. Castillo, desde allí pudo observar en la plaza de enfrente a un hombre que se



encontraba trabajando con una notebook. Cuando esa persona se retiró había dejado en la plaza un maletín 28 mil pesos, además de una dirección de una empresa.

El honesto trabajador se dirigió entonces a ese lugar donde encontró al sujeto que había dejado el maletín, de apellido Farías, y se lo devolvió. En agradecimiento, Farías le dio una recompensa de 100 pesos.

## DENUNCIAN ROBO DE \$500 MIL PARA QUE LA POLICÍA ACTÚE RÁPIDO

**MENDOZA, Guaymallén.** El matrimonio Smaraglia-Santaradino, propietarios de la panadería sufrió un violento robo en su casa de fin de semana, llevaban encima unos 50 mil pesos que tenían como destino el pago de harina para su panadería. Ante la desesperación le dijeron a la fuerza policíaca que eran 500 mil pesos para que actuaran más rápido. La Policía presume que hubo un entregador y no descartan a una persona del círculo familiar.

## NAVIDAD BENEDICTINA

Las monjas de la Abadía de Santa Escolástica preparan sus exquisitos panes dulces siguiendo tradicionales recetas de su Orden. Reconocido por su textura húmeda y esponjosa, su receta es un gran misterio y dicen que se pierde en el tiempo. Hay varias presentaciones para elegir: con frutas glaseadas y secas (incluye cognac, pasas rubias, ananá, higos, ciruelas, damascos, naranja, cerezas al marraschino, nueces, almendras, avellanas y castañas de cajú), sólo con frutos secos (nueces, almendras, avellanas y castañas de cajú) y con frutas glaseadas y secas relleno de helado, una versión atractiva y más veraniega, ideal para nuestro clima.



# CLASIFICADOS



**PANING**  
Ingenieria en Panificación

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



**VENDO:** Cortadora  
armadora Indupan  
reacondicionada a nuevo.  
Excelente oportunidad.  
\$ 21000. Sr. Alberto. ☀  
Tel.: 4669-8566

\* **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:** 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, Panaderia La Nueva Moderna.  
Tel.: 4754-6213.

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

\* **VENDO** laminadora vaivén semiautomática  
Indupan, 60cm de ancho, seminueva, sobadora  
pastelera de pie 60cm de ancho, amasadora de 30  
Kg. semirapida con tachó de acero inoxidable y con  
mando, impecable. Tel.: 4653-5411 / 15-6160-4584

# CLASIFICADOS



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



**SCHEPENS**  
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA  
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



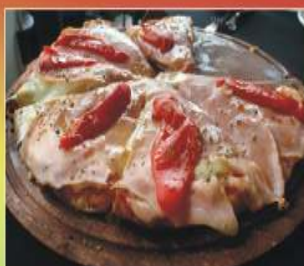
**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**  
**TODA LA GAMA DE MÁQUINAS**  
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

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

**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

A todos los que nos acompañaron  
en el 2012 les deseamos...



**Las Lomas**



**CA-MI S.R.L.**  
DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA



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

**Burner.**



**Omar Rodríguez S.R.L.**



METALÚRGICA  
**C.R.B.**



# Felices Fiestas !!!



Fábrica integral de bolsas biodegradables  
Lisas e impresas



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA  
SERGIO ROLANDO KALINIUK



# 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)