



PANADEROS

**AÑO 10 - Nº 51
MARZO DEL 2014**



**La Revista
de los
panaderos**



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTROGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

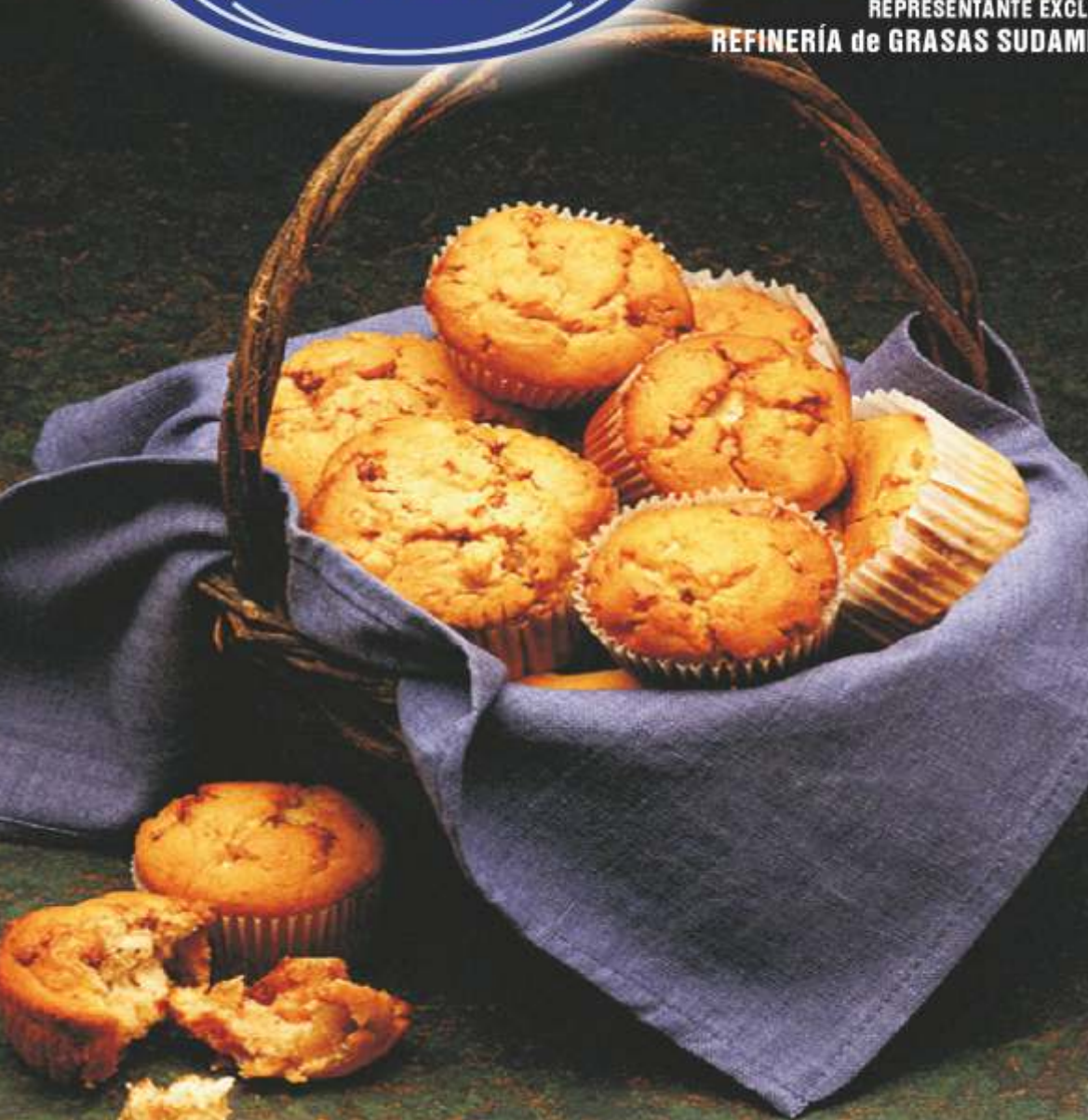
ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar



Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



**La Revista
de los
Panaderos**

Sumario

SAF ARGENTINA.....	6
¿PAN A \$ 10?.....	7
Aumento a trabajadores.....	8
Sindicato Alte. Brown.....	10
El pan en el mundo.....	11
Una mala historia.....	13
Hornos VULCANO.....	16
La “manaca” del panadero.....	18
FAUPPA con el Ministro de Trabajo.....	20
Salvador Cabañas el panadero.....	22
El panadero asesino.....	26
Pan con Bromato de Postasio.....	30
CIP de Berazategui.....	32
Torta con marihuana.....	34
“Picana” durante un asalto.....	37
Miguel Spaziante.....	38
Propiedades del pan ecológico.....	40
Guía de proveedores.....	44
Avisos clasificados.....	45



**AÑO 10 - N° 51
Marzo del 2014**



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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



Con las manos en la masa se puso en marcha el Baking Center ®

Con una inversión de 12 millones de pesos, Lesaffre Argentina, empresa líder en fabricación de levadura, puso en marcha el Primer Baking Center® del país. Para ello, contó con la presencia del cheff Juan Manuel Herrera y referentes del sector y juntos prepararon pizzas de autor.



Sr. Francis Decottignies

Con el novedoso **Baking Center ®** a pleno se puso en marcha el primer centro de especialización único en la región y puesto al servicio de los profesionales panaderos, con la participación de especialistas e importantes referentes del rubro panadero. En este Centro Técnico de Panificación, **LESAFFRE ARGENTINA** podrá recibir a sus clientes, realizar pruebas, demostraciones y desarrollos de nuevos productos con herramientas de última generación.

Para dar como inaugurada esta nueva etapa de innovación en **LESAFFRE ARGENTINA**, los protagonistas del encuentro fueron los propios invitados quienes participaron de una experiencia innovadora en la excelencia de procesos y productos. Bajo el asesoramiento y guía del cheff Juan Manuel Herrera, el desafío de los participantes consistió en la elaboración de sus propias pizzas de autor, cuyo resultado final fue comprobado por todos los asistentes al degustar una gran variedad de pizzas.

Durante el evento, el Director General de **LESAFFRE ARGENTINA**, Francis Decottignies expresó: *“...Esta apuesta se relaciona con brindar la experiencia y*

tecnología necesarias para acompañar a los profesionales de la panificación en la búsqueda de la excelencia en nuevos procesos y desarrollos de nuevos y mejores productos...”. Y agregó: *“...Esta iniciativa es un paso más en el compromiso que el Grupo asume con sus clientes y este querido país...”*.

Con una inversión de 12 millones de pesos **LESAFFRE** pone a la Argentina a la vanguardia de la innovación y excelencia en los procesos y productos de la industria panificadora. Este **Baking Center ®** regional permitirá capacitar a equipos técnicos propios de todo Sudamérica, trabajar junto a la red de distribuidores y al profesional Panadero. Por otro lado, en él se realizarán otras actividades de capacitación para organizaciones educativas y escuelas, como así también para las ONGs que posean talleres de panadería con las que Lesaffre colabora habitualmente.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, **“LEVINA”**, **“LEVASAF”**, **“NEVADA”**, **“SAF INSTANT”**, **“LEVEX”** y **“PANEÓ”**, la Línea de mejoradores para Panificación **“MAGIMIX”**, y las premezclas para pastelería **“INVENTIS”**, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



SAMID PROMETE PAN A \$10

El empresario de la carne, Alberto Samid, asumió el jueves 30 de enero como vicepresidente del Mercado Central y ya empezó a lanzar promesas de productos más baratos, como la del kilo de pan a \$10 (algo que Guillermo Moreno también prometió el año pasado y nunca se consiguió en las panaderías)



El año pasado en medio de un fuerte aumento del precio del pan, el por entonces secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, prometió que podría conseguirse en las panaderías el kilo a 10 pesos. Como tantas promesas del ex funcionario, no se cumplió y ahora el flamante vicepresidente del Mercado Central, Alberto Samid, retomó la idea pero además realizó otros anuncios en materia de precios

para dar inicio a su gestión.

Primero prometió "ferias móviles" de camiones con los precios del centro de abastecimiento de La Matanza y aseguró que allí –donde asumió en representación de la Provincia de Buenos Aires- los productos "valen entre el 40 y el 50% menos" a la vez que precisó que "antes de 30 días" van a abrir otro local en La Plata, donde el pan va a valer \$10.

Consultado sobre el precio de los cortes de carne, dijo que la próxima semana van a bajar. "Primero aumenta un 20% y después baja", vaticinó.

Acerca del cumplimiento del

plan Precios Cuidados, el empresario de la carne sostuvo que los supermercadistas tienen *!!suficiente colchón para bancarse el acuerdo, pero volvieron a aumentar...!* y agregó que *!!todo el que tenga un galpón...!* podrá recibir los productos del Mercado.

"...No podemos pagar los argentinos 44 pesos un kilo de durazno. Comparto lo que dijo Capinitch que hay un abuso de sectores empresariales injustificado..." añadió.

Y concluyó: *!!Mi gestión va a estar centrada en llevar el Mercado Central a los barrios..."*

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente

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

AUMENTO A LOS TRABAJADORES DEL GREMIO PANADERO

El mes de diciembre terminó con un acuerdo entre las distintas federaciones que representan tanto a los trabajadores como al sector empresario



A nivel nacional, el 20 de diciembre próximo pasado se firmó el acuerdo con Abel Frutos como principal representante por el sector obrero y por Rubén Salvio por el sector empresario. El incremento consta de sumas fijas de \$350 que serán acumulativas y remunerativas para todos los trabajadores comprendidos en el CCT 478/2006. A continuación detallamos la escala salarial pactada.

CATEGORÍA	Diciembre 2013 a Febrero 2014	Marzo/Mayo 2014	Junio/Agosto 2014	Setiembre/Octubre 2014
	\$ 350.-	\$ 350.-	\$ 350.-	\$ 350.-
OFICIAL	\$ 5.183.-	\$ 5.533.-	\$ 5.833.-	\$ 6.233.-
MEDIO OFICIAL	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
CAJERO/A	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
REPARTIDOR	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
AYUDANTE	\$ 4.815.-	\$ 5.165.-	\$ 5.515.-	\$ 5.865.-
DEPENDIENTE	\$ 4.785.-	\$ 5.135.-	\$ 5.485.-	\$ 5.835.-
PEON	\$ 4.761.-	\$ 5.111.-	\$ 5.461.-	\$ 5.811.-

En cambio en la provincia de Buenos Aires las paritarias se reanudarán recién el mes de marzo pero el sector empresario y el sector obrero llegaron al acuerdo de darle a los trabajadores comprendidos en el CCT 231/94 un PLUS EXTRAORDINARIO DE \$1.200 pagaderos en tres cuotas consecutivas e iguales de \$400 con los sueldos del mes de diciembre del 2013, enero del 2014 y febrero del 2014.

CATEGORÍA	Diciembre 2013	Enero 2014	Febrero 2014	MARZO 2014
	\$ 400.-	\$ 400.-	\$ 400.-	
MAESTRO	\$ 6.481.-	\$ 6.481.-	\$ 6.481.-	PARITARIAS CON NUEVO AJUSTE DE SALARIOS
MEDIO OFICIAL	\$ 6.196.-	\$ 6.196.-	\$ 6.196.-	
AYUDANTE	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
DEPENDIENTE	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
CAJERO	\$ 6.295.-	\$ 6.295.-	\$ 6.295.-	
REPARTIDOR	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
PEON	\$ 5.985.-	\$ 5.985.-	\$ 5.985.-	

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

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 35 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 - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.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

info@sopab.com.ar / www.sopab.com.ar

INFORMAMOS A NUESTROS AFILIADOS

Comenzamos con la reforma y ampliación de nuestra sede. En esta segunda etapa realizaremos ampliaciones para mejorar, aún más, la atención a nuestros afiliados.



¿EN QUÉ PAÍSES EUROPEOS ES MÁS CARO EL PAN?

Austria es el país europeo donde los consumidores pagan más por una barra de pan con 5,18 euros por kilogramo de pan blanco (unos 58 pesos argentinos)

Por su parte, en Luxemburgo, este alimento básico cuesta 3,74 euros por kilo, mientras que en Italia el precio es de 2,80 euros. De los 21 países de los que se conoce el precio medio de este producto, España se coloca en cuarta posición. Un kilo de pan tiene un precio de 2,78 euros.



DETALLE EN EUROS Y SU RESPECTIVA CONVERSIÓN A PESOS ARGENTINOS.

1. Austria: 5,18 Euros (\$ 58.00.-)
2. Luxemburgo: 3,74 Euros (\$41.88.-)
3. Italia: 2,80 Euros (\$ 31.35.-)
4. España: 2,78 Euros (\$ 30.80.-)
5. Bélgica: 2,70 Euros (\$ 30.25.-)
6. Portugal: 2,65 Euros (\$ 29.70.-)
7. Grecia: 2,10 Euros (\$ 23.50.-)
8. Malta: 1,99 Euros (\$ 22.30.-)
9. Chipre: 1,98 Euros (\$ 22.20.-)
10. Eslovenia: 1,83 Euros (\$ 20.50.-)



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





Humor

CHISTES DE MATRIMONIOS Y PAREJAS

Ella dijo: *Como es que vienes a casa medio borracho?*

El dijo: *No es mi culpa; se me acabo el dinero.*

El Sacerdote dijo: *No creo que usted pueda encontrar otro como su difunto esposo.*

Ella dijo: *Gracias a Dios.*

-Pepe, verdad que soy un cielo?

-Si.

-Pepe, verdad que no puedes vivir sin mi?

-Si.

-Verdad que soy lo más importante de tu vida?

-Si.

-Verdad que soy maravillosa?

-Si.

-Verdad que me quieres mucho?

-Si.

-Ay! Pepe, cada día te quiero más por las cosas tan bonitas que me dices...

El dijo: *¿Por que nunca me dices cuando tienes un orgasmo?*

Ella dijo: *Lo haría pero nunca estas ahí.*

- Querida... ¿vamos al cine esta semana?

- No puedo... ¿y la otra?

- Ya le pregunte y tampoco puede.



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@volsinectis.com.ar

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

LAS MALAS DECISIONES DEL PANADERO AMPUTADO

HACE 5 AÑOS, EL PANADERO BOLIVIANO, PERDIÓ SU BRAZO EN UNA PANADERÍA Y RECIBIÓ POR ÉL 130.000 EUROS. LOS DESPILFARRO EN LUJOS Y FIESTAS

Un hombre de pelo rizado, sin brazo, espatarrado, en su cama. Mostrando su muñón vendado. Franns Rilles Melgar Vargas era la cara de una realidad miserable, retrato vívido de la explotación laboral a los inmigrantes sin papeles ya que sus jefes, los Veneno, al ver que, tras un incidente en la panificadora donde trabajaba, había quedado manco, lo abandonaron a 200 metros del hospital, desangrándose. Antes, habían lanzado su brazo a un contenedor, a la basura.

Solidaridad, notas en los diarios, condena unánime a los bárbaros, pedidos de regularización, políticos oportunistas... En mayo se cumplen cinco años de la mutilación y esta

(Continúa en la página siguiente)



Franns Rilles Melgar Vargas a días de su accidente.

Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Itzaingo - Bs. As. - Argentina
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664
email: ventas@panconpan.com.ar
www.panconpan.com.ar



semana ha salido la sentencia. Un breve en periódicos regional permite rearmar la historia... ¿Qué fue de Franns? Tragedia, esplendor y tragedia. O, mejor explicado, pasó de recuperarse de sus heridas a la bonanza de cobrar 130.000 euros de indemnización a, de nuevo, la nada. Tras llegar a gastar 14.000 euros al mes, incluido alguna larga celebración de 6.000 euros, reside en una habitación por la que paga 150 euros al mes. Y para colmo lo estafaron...



Franns Rilles Melgar Vargas cuando presumía de su BMW

Pasa el verano de 2009. Franns recibe el alta médica tras 140 días. Con la melancolía escondida tras sus ojos abandona el Hospital La Fe de Valencia. Toda la parafernalia vivida tras su accidente ha desaparecido. Sólo el cónsul de Bolivia lo espera en la puerta. Tenía que afrontar una vida sin familiares en España, la que no imaginaba cuando dejó el Altiplano para instalarse en España. Ya no había sueldo de 700 euros para mantenerse, estaba quebrado.

Un par de amores irresolutos, una que tenía pareja y Reyna, su gran cariño. Ella, la segunda, le cuida hasta finales de año, cuando él recibió los primeros euros de pensión. Le resuena en su cabeza que el doctor Cavadas, cirujano de trasplantes imposibles, le dijera que no pudo recolocarle su extremidad porque aparte de las heridas, de su brazo haber estado contaminado, no ayudó su exceso de azúcar. Diabetes inoportuna. Desde entonces, siente que su brazo está

ahí pero no está. Miembro fantasma.

El dinero llega en abril de 2012. La aseguradora de Juan, Javier y Raúl Rovira, sus empleadores en el pasado, a los que apodaban los Veneno, "unos ratas de cuidado" según sus vecinos, le deposita en su cuenta 130.000 euros de compensación. Acepta para no alargar más el proceso judicial que se avizoraba de años y firma el acuerdo. Paupérrimo para lo que

podrían haberle dado en EEUU, donde -como mínimo- multiplicaría por 10 esa compensación. Pero eran 1.000 veces el salario básico en su país natal. No recibe asesoría ninguna. Los amigos y parientes comienzan a aparecer de la nada. Primer pago a su abogado: 10.000. Le quedan 120.000 euros.

-¿Recibe algo más ?
-Una pensión vitalicia de 1.076 euros, descontadas las retenciones.

Abril de 2012. Hay una máxima de Platón que se aplica a lo que hace después Franns: "...La pobreza no viene por la disminución de las riquezas, sino por la multiplicación de los deseos...". Se acumulan los gastos. Viajes, botellas descorchadas, dos coches: un BMW adaptado para su condición para conducir en Gandía, un Toyota todo terreno en Bolivia, unos 30.000 euros entre ambos. Sus tíos Pedro y Martina le piden 5.000 y

2.000 euros, respectivamente. No les hace firmar ningún papel. Quedan de recuerdo las fotos en su móvil de ese libertinaje. Billetes de 500 euros alineados.

-¿Cuánto gastaste?
-No lo sé -responde. Está en un bar. en su pueblo.

-¿Qué te compraste?
-Una casita en Bolivia.

-¿Y en España también?
-No.

-¿Dónde vives ahora?
-En una habitación por la que pago 150 euros al mes.

Primavera de 2012. Cuatro meses después. Franns vuelve de un largo viaje por Bolivia. Pone la cartilla del banco a actualizar. El sonido de la impresora no se detiene. La libreta vacía va acumulando gastos y gastos. Se llena una entera de cifras. Otra más. Sigue.

Y LOS "VENENO" TIRARON SU BRAZO A LA BASURA

28 de mayo de 2009, 00.15 horas. Una máquina de amasar le arranca el brazo izquierdo a Franns (entonces tenía 33 años; pronto cumplirá 38). No tenía contrato a pesar de que trabajaba en la panadería de Real de Gandía, Valencia, desde octubre de 2007. Sus patrones, los Rovira, apodados los "Veneno", dejaron su brazo en la basura y a Franns le abandonaron antes de llegar al hospital. Aceptó una indemnización de sólo 130.000 euros. Este mes se dictó sentencia y los Rovira se libraron de la cárcel.

Las páginas van pasando automáticamente. Tras minutos, compasión. Al fin es consciente de la cuenta de su desmesura.

-¿Gastaste mucho en fiestas?
-Fueron 6.000 euros, pasó en mi viaje a Bolivia.

-¿Cuánto quedaba?
-Poco.

-¿Eso eran...?
-Exactamente, 43.000 euros. Era 6 de octubre de 2012. Lo recuerdo.

El 16 de febrero de 2013 celebra. Es uno de los días más importantes de su vida. Se casa con Reyna Cristina Taborga Rojas, su pareja en la fatalidad del hospital y en la abundancia. Aún queda dinero y la fiesta resulta generosa. A ella le regala un Nissan Micra. Saldo estimado tras los gastos, menos de 20.000 euros.

Esta semana. Franns va al juicio. Con el acuerdo al que llegó en

2012, referente a la reparación civil, a él sólo le queda por saber si los Veneno irán a la cárcel.

Condena: 23 meses de cárcel más cinco meses y 29 días de multa. Libres. Y Franns Rilles Melgar Vargas, quien asegura ya no tener un céntimo en su cuenta, vuelve a su habitación. Ella, Reyna, vive en Bilbao, para conseguir más dinero. Él tuvo que malvender su BMW hace cuatro meses...

-Al menos tiene la pensión...
-No alcanza.

Paga lo que cuesta su cuarto y gasta 30 euros al día en el bar. Con ese ritmo, le quedan unos 26 euros.

-¿En qué más gastaste? (Largo silencio, hace memoria).
-En muñequitos del Real Madrid, 600 euros (no sabe dónde están), una vaquita en Bolivia para mi futuro hijo, prendas de Dolce & Gabanna, gafas Ray-Ban... Me olvidaba, móviles. Un Samsung Galaxy y un Sony Xperia Z, cada uno 600 euros.

-¿Una vaca?
-Para que beba leche fresca.

Prepara un viaje de retorno a Bolivia. Y en ese viaje por su memoria, no atina a recordar otros gastos. Se lamenta de los 7.000 euros que no le quieren devolver sus parientes.

-¿Y el resto? ¿En qué más gastó?
-El dinero está dando vueltas. Circulando... Como debe ser.

OTRO CASO

Este mismo mes se supo otra resolución contra Salvador G. Infante, ex jefe de Pablo Morganti, inmigrante argentino en situación irregular, en esa fecha con 18 años de edad, que perdió tres dedos. Un juzgado de Alicante le obliga a pagar 209.000 euros por el accidente ocurrido el 20 de agosto de 2008.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consultenos, 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

SE VENDE

SERVICIO TÉCNICO A.G.M.E.
VENDE HORNO ARGENTAL 60x80
FUNCIONANDO.

\$ 37.000.-

LLAME AL:

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

SERVICIO TÉCNICO



HORNOS

VULCANO

"Cocky", dueño de la Panadería La Nueva (French 201-Cañuelas) también confió en HORNOS VULCANO y hoy nos muestra orgulloso su flamante compra. En la foto los vemos junto a Pablo Rau. A ellos nuestras felicitaciones.



SERVICIO TÉCNICO

ACME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

ACME



HORNOS

VULCANO



Pablo Rau
Jorge Martínez

VENDEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

CONCURSO INTERNACIONAL DE FIGURAS DE CHOCOLATE 2014. CONVOCATORIA

Está abierta la convocatoria para inscribirse en la décimo cuarta edición del Concurso Internacional de Figuras de Chocolate que se celebrará en Barcelona. El concurso está abierto a pasteleros y chocolateros profesionales, el tema elegido para esta edición son Las Maravillas del Mundo.

Un año más, el Museo del Chocolate, el Gremio Provincial de Pastelería y la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona, abren la convocatoria para participar en el Concurso de Figuras de Chocolate, que en esta ocasión celebra su décimo cuarta edición. El tema elegido para las creaciones con chocolate son Las Maravillas del Mundo.

Hasta el próximo 11 de abril está abierta la convocatoria para participar en el Concurso Internacional de Figuras de Chocolate 2014, un certamen dirigido a pasteleros y chocolateros profesionales de todo el mundo, que tiene la finalidad de promocionar la realización de piezas artísticas con chocolate, crear una exposición temporal para el museo, y por supuesto, incentivar a los profesionales para que este arte se mantenga y se luzca. Según explican en las bases del concurso, aunque hay un tema elegido para la realización de figuras de chocolate, que como os hemos comentado son "Las Maravillas del Mundo", se admitirán también obras de tema libre. En cualquier caso, deben estar elaboradas exclusivamente con chocolate, pero se pueden utilizar colorantes alimentarios. También está permitido el uso de soportes internos si son



necesarios para mantener las obras por su complejidad, siempre y cuando este detalle se comunique en el momento de realizar la inscripción al concurso.

Las figuras de chocolate deberán ajustarse a estas medidas: 60 x 40 centímetros, 50 x 50 centímetros y medidas superiores con altura proporcional a sus medidas. Las creaciones deberán llevarse al Museo del Chocolate de Barcelona durante los días 24, 25, 28, 29 y 30 de abril, se recepcionarán entre las 10:00 y las 19:00

horas.

El concurso que pretende premiar a la mejor figura de chocolate de 2014 establece sólo una categoría, y se otorgarán tres premios, el primero, dotado con un Trofeo de Oro y 2.000 euros, el segundo, dotado con un Trofeo de Plata y 1.000 euros, y el tercero, con el Trofeo de Bronce y 500 euros.

Los galardonados en este certamen no se darán a conocer hasta el 8 de mayo, cuando se realice la entrega de premios en el Museo del Chocolate. Será también la Comisión del Museo la que seleccione las obras que, una vez finalizado el concurso, permanecerán en la exposición temporal.



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

UN PANADERO SE MANDÓ "UNA MACANA": MATÓ A SU MUJER A PUÑALADAS

EL HOMBRE, DE 38 AÑOS, ASESINÓ A SU ESPOSA LUEGO DE MANTENER CON ELLA UNA DISCUSIÓN POR UNA SUPUESTA INFIDELIDAD. SUCEDIÓ EN EL PARTIDO BONAERENSE DE CORONEL ROSALES. EL ASESINO SE ENTREGÓ A LA COMISARÍA DEL LUGAR



Me mande una macana, dijo Sergio Soria, de 38 años, cuando llegó a la comisaría de Coronel Rosales, provincia de Buenos Aires.

El panadero había asesinado de varias puñaladas a su mujer, luego de mantener una discusión por una supuesta infidelidad en una vivienda de la localidad de Punta Alta, en ese partido bonaerense.

Todo comenzó pasadas las 4 de esta madrugada, cuando María Silva (28) se hallaba junto con su esposo Sergio Soria (38) y sus tres hijos menores de edad en el interior de la casa 250 del barrio Albatros XXVII de Punta Alta, a 30 kilómetros de Bahía Blanca.

Fuentes de la investigación señalaron que, mientras los chicos dormían en una de las habitaciones, Soria comenzó a

discutir con su mujer en la cocina por cuestiones de pareja.

...Tras gritos e insultos y por causas que se tratan de establecer el hombre tomó un cuchillo y se abalanzó contra la mujer a quien le propinó varios cortes en el cuerpo...; agregó un investigador policial.

Según se indicó, la mujer recibió heridas en el cuello y en varias partes del cuerpo, por lo que falleció en el acto.

Tras el ataque, Soria corrió el cuerpo de la mujer que se encontraba en un charco de sangre, aparentemente con la finalidad de limpiar la escena del crimen.

Posteriormente, el hombre despertó a los tres hijos, los sacó de la casa y los llevó a la casa de un familiar, donde les dijo lo que había hecho...", agregó el vocero.

Debido a la situación, el propio padre y un cuñado de Soria lo acompañaron a la Estación de Policía Comunal de Coronel Rosales, donde confesó el crimen.

Fue entonces que personal policial se dirigió a la finca donde halló el cuerpo sin vida de la mujer, como así también poco después en un terreno aledaño el cuchillo empleado para cometer el crimen.

El subcomisario Esteban Gómez, de la seccional de esa localidad, señaló que *"..el hombre concurrió con su padre y un familiar a la Estación donde confesó lo que había hecho..."*

"..Tuve un inconveniente, me mandé una macana...", dijo en la comisaría cuando reconoció ser el autor del crimen.

"..Si bien no hay antecedentes en la oficina de violencia familiar de que esta pareja sea asidua en este tipo de problemas, los vecinos esta madrugada habían escuchado una discusión entre ellos...", afirmó.

Soria quedó alojado en Punta Alta en el marco de la causa que lleva adelante la Ayudantía Fiscal de Coronel Rosales.



Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica, Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar

SINDICALISTAS CON EL MINISTRO DE TRABAJO

EL MINISTRO DE TRABAJO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, OSCAR CUARTANGO, MANTUVO UNA REUNIÓN CON REPRESENTANTES DEL SINDICATO DE PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA Y DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA Y UNIÓN DEL PERSONAL DE PANADERÍAS Y AFINES (FAUPPA) CON EL OBJETIVO DE AVANZAR EN TEMAS VINCULADOS AL FORTALECIMIENTO DE LAS CONDICIONES LABORALES PARA LOS TRABAJADORES DEL SECTOR.



Cuartango, acompañado por el director Provincial de Relaciones Laborales, Marino Calcopietro, recibió en su despacho a Patricia Alonso, secretaria General del Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora, y a Abel Frutos y Sandra Bustamante, secretario General y Asesora FAUPPA, respectivamente.

Durante el encuentro, se planteó la posibilidad de coordinar acciones para la realización de distintas capacitaciones destinadas a los trabajadores en materia de seguridad e higiene, como

así también en relación a otras cuestiones referidas al mejoramiento de las condiciones de trabajo.

En este sentido, Cuartango afirmó que **"...este tipo de reuniones son habituales para nosotros, porque la mejor manera de mantenernos actualizados acerca de la realidad de cada sector es mediante el diálogo con los propios trabajadores y sus representantes gremiales..."**.

"...De esta manera receptionamos las consultas y planteamos de manera conjunta líneas de acción para lograr lo que

todos buscamos, que es mejorar aún más la situación laboral de todos los trabajadores de la Provincia...", agregó el Ministro.

Por último, el funcionario provincial destacó que **"...los representantes presentes rescataron la articulación que existe con nuestro Ministerio en cuanto a las tareas inspectivas y las relaciones laborales, lo cual nos llena de satisfacción pero nos compromete a seguir trabajando en la misma línea..."**.

Fuente: plusinformación

En otro orden, se espera la definición de las paritarias para los trabajadores panaderos bonaerenses que deberían comenzar en este mes de marzo.

La Federación de Obreros de la provincia ya consiguió un plus adicional de \$1.200, solo falta la definición del porcentaje de aumento que conseguirán para este 2014 o sí, como se comenta en los diarios nacionales, solo será una suma fija esperando que se calme un poco la crisis financiera por la que atravesamos este verano.

SALVADOR CABAÑAS SOBREVIVE COMO PANADERO LUEGO DE HABERLO PERDIDO TODO

El ex jugador del América de México y de la Selección de Paraguay, Salvador Cabañas, se dedica a ayudar a sus padres en la panadería de la familia para sobrevivir, tras haberlo perdido todo, luego del incidente que sufrió en 2010 cuando recibió un disparo en la cabeza en un centro nocturno de Ciudad de México hace cuatro años



Cabañas controla con la vista a parte del personal, amasando la harina en una prolongación de la modesta vivienda donde nació, en Itaguá (este), a 30 Km. de Asunción.

Admite que está separado de su pareja, María Lorgia Alonso, quien está a cargo de sus niños Santiago de 13 años y Mía Ivonne de 9, en su lujosa mansión de Asunción, valuada en unos \$5 millones de dólares.

El ex jugador le atribuye haberse apoderado de sus bienes, durante su convalecencia, en complicidad con su representante y el

abogado.

Su padre, Dionisio, también ex jugador de fútbol profesional, en el mismo puesto que jugaba su hijo -delantero por derecha-sentencia en la lengua nativa de Paraguay, el guaraní: “Mi hijo fue doblemente víctima”.

“Le truncan su vida profesional en el mejor momento de su carrera y después se aprovecharon de él, su propia pareja, su representante y su abogado”, señala con dolor.

El propio Cabañas responde gesticulando con los dedos. “Me hicieron firmar con la impresión digital (de los dedos)” mientras

no estaba con todas sus facultades. Dice que el América le había prometido una indemnización pero que el dinero nunca llegó a sus manos.

“Ella (su mujer) dice que ya se acabó (el dinero)”. No obstante afirma que está dispuesto a encarar la batalla judicial. Entretanto, congenia su trabajo como panadero con el fútbol.



PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
(011) 15-4084-1090
info@PANADEROSARGENTINOS.COM

UN PANADERO FUE UNA DE LAS VÍCTIMAS DEL ACCIDENTE EN MENDOZA

FAMILIARES Y AMIGOS FUERON A LA MORGUE DE MENDOZA PARA RECONOCER A LA VÍCTIMA

Los silencios decían más que cualquier palabra. Las miradas se perdían en el cielo o buscaban respuestas en el suelo. El dolor se mezclaba con alguna risa nostálgica cuando aparecían anécdotas de sus seres queridos. Las lágrimas y los abrazos se multiplicaban entre los amigos y familiares de las víctimas de la inexplicable tragedia en la ruta 7 en Mendoza, que dejó un saldo de al menos 17 muertos y 14 heridos.

La siesta mendocina los encontró en el lugar menos deseado. El edificio del Cuerpo Médico Forense fue el epicentro del dolor para ellos, que buscaban una explicación a lo inexplicable. Allí, parientes de las víctimas fatales que viajaban en el interno 35 de la



empresa Mercobus tuvieron que brindar sus muestras de sangre para ayudar en la identificación de los cuerpos que quedaron calcinados. La mayoría eligió el silencio, porque la tristeza y el shock no les permitían hablar.

Cristina es nuera de Santos Guevara, uno de los pasajeros del colectivo que impactó contra el camión. "...Volvía de San Luis a Mendoza, después de pasar las vacaciones en la casa de su hermana...", contó la mujer muy apenada, sin poder contener las lágrimas.

El hombre trabajaba como panadero en la Penitenciaría provincial y fue recordado por todos los suyos como "una excelente persona".



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



**HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS**

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



SUEGRAS...

Una mañana una vieja le dice a su hija:
- **Ayer tu marido vino tan borracho, que se confundió de habitación, se metió en mi cama y me hizo el amor.**
- **Pero mamá!... ¿y vos no le dijiste nada?**
- **Nena... ya sabés que con él yo no hablo...**

Se encuentran dos amigos y le pregunta uno al otro:

- **Que tal Juanjo ¿Como te va con tu suegra?**

A lo que Juanjo responde:

- **Y mirá ¡Me trata como a un dios!**
- **¡Sos el primero que oigo hablar tan bien de su suegra! ¿Como es eso de que te trata como a un dios?**
- **Claro, me trata como a un dios. ¡Sabe que existo, pero no me puede ver!**

Un hombre iba de vacaciones en el automóvil con su familia. Su suegra gritaba y gritaba, molestaba, era insoportable, el hombre ya se estaba poniendo nervioso, hasta que detiene el auto, se baja, abre el baúl y le dice a su suegra:

- **Está bien!, venga adelante con nosotros.**

- **¿Cuál es el castigo de ser bígamo?...**
- **TENER DOS SUEGRAS.**



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



ACCESORIOS

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



INGENIERÍA EN PANIFICACIÓN

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio: Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar / www.molinosbalaton.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires

Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molino San Martín S.A. / Planta y Acopio: Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar / www.molinosanmartin.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires

Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

ESPAÑA:

EL MAYOR ASESINO DE LA HISTORIA DE VITORIA ERA PANADERO

SEGÚN ALGUNAS FUENTES, JOSÉ DE ELÓSEGUI ENVENENÓ A 1.500 INGLESES DURANTE LA PRIMERA GUERRA CARLISTA



Elósegui acabó sus días ejecutado en el garrote vil.

Si algo ha caracterizado a las guerras en las que se ha visto envuelto el territorio alavés a lo largo de su historia desde las luchas intestinas de Pedro el Cruel contra Enrique II en el siglo XIV a la última Guerra Civil es que siempre han participado en ellas tropas extranjeras. Franceses, ingleses, alemanes, portugueses han batallado en nuestros montes y en la Llanada desde hace siglos.

También ocurrió durante la Primera Guerra Carlista, un enfrentamiento que se desarrolló en España entre 1833 y 1840 entre los carlistas, partidarios del infante Carlos María Isidro de Borbón y de un régimen absolutista, y los isabelinas, defensores de Isabel II y de la regente María

Cristina de Borbón, cuyo gobierno fue originalmente absolutista moderado y acabó convirtiéndose en liberal.

A finales de 1835 unos 10.000 hombres de la denominada Legión Auxiliar Británica se instalan en Vitoria, capital estratégica durante toda la guerra y que los carlistas con Zumalacárregui a la cabeza no pudieron conquistar.

Los británicos, comandados por George Levy Evans (un militar que ya había participado en la batalla de Vitoria en 1813) participan junto a las tropas liberales en la denominada Batalla de Arlabán, un conjunto de operaciones militares que se desarrollaron el 16 y 17 de enero de 1836, para ocupar este importante puerto que custodiaba el Camino Real a Francia, en poder de los carlistas. Las tropas, comandadas por el general Luis Fernández de Córdova, contaban además con la Legión Francesa o Argelina y unidades al mando de Baldomero Espartero, divididos en tres frentes que pretendía efectuar una acción envolvente sobre el enemigo. Aunque conquistado el alto y la localidad de Villarreal de Álava, el día 18 de enero los liberales tuvieron que abandonar la zona debido al alto número de bajas y se retiraron a Vitoria.

La capital alavesa, entonces un

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



gigantesco cuartel con más de 22.000 soldados de distinto pelaje, era todavía una ciudad con un perfil casi medieval en su aspecto y se había fortificado tras el asalto carlista. Gran parte de la provincia estaba dominada por las tropas del aspirante Carlos.

Había otro tipo de voluntarios denominados Chapelgorris, en el que se integraban italianos, franceses y 200 aragoneses a los que se le llamó peseteros y defendían la causa liberal (existió un cuerpo homónimo en el lado carlista). Todos estos ingredientes complicaron la vida en Vitoria y hubo grandes problemas para alojar a los expedicionarios.

Los Chapelgorris, buenos en la batalla, efectuaron sus tropelías en los alrededores de Vitoria saqueando pueblos y asesinando vecinos. Sin embargo, la Legión Mixta Británica vio cómo sus efectivos fueron diezmados por la enfermedad. Esto, unido a la mala alimentación y la demora de las pagas, los dejó en un estado lastimoso física y anímicamente. En los 5 meses de estancia murieron 1.500 británicos y muchos de ellos enfermaron. Dado que en otras ciudades acantonadas como Santander, Bilbao o San

Sebastián no enfermaban, los mandos empezaron a sospechar que algo raro pasaba.

Organizaba las fugas

Las difíciles condiciones de los británicos les hicieron desertar hacia el bando carlista. Las fugas las organizaba el panadero que suministraba pan a la Legión como se comprobó con posterioridad.

El sargento Richardson era uno de estos desertores y tenía un sobrino en Vitoria llamado Nangles. A él se dirigió en carta el sargento para contarle lo bien que le trataban los carlistas, ya que le daban buenos alimentos y cobraba con regularidad. En la misiva le invitaba a seguir sus pasos, indicándole que en el panadero hallaría facilidades para conseguir la fuga.

Nangles no fue al panadero sino que se lo comunicó al capitán Byrne, que a su vez siguió la cadena de mando, con lo cual la legión británica encontró lo que estaba buscando, alguien que perteneciera a la quinta columna del enemigo. Su arresto sería un castigo ejemplar que atemorizaría al resto de conspiradores.

(Continúa en la página siguiente)

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

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



Nangles se presentó, con la aprobación de sus jefes, en la tahona de José de Elósegui diciéndole que quería pasarse al bando carlista. El panadero no le hizo caso y afirmó no saber nada del tema, hasta que el soldado sacó la carta de su tío. Entonces cambió de parecer y pensó en ayudarlo. Ante esta posibilidad, Nangles le comentó que con él había siete soldados más que querían junto a él desertar. Elósegui se tragó el anzuelo y aceptó el reto.

El día acordado para la fuga, por la noche se presentaron en casa del panadero varios soldados y el capitán Byrne disfrazado de sargento. José de Elósegui les presentó a un espía carlista que ya había hecho el recorrido en otras ocasiones. Todos ellos partieron y aún no habían cruzado la muralla cuando el capitán Byrne y sus soldados se

identificaron y detuvieron al guía, que presa del pánico confesó su culpa y la del panadero. Con la detención de Elósegui se avivó la historia del envenenamiento de los soldados pues el panadero suministraba el pan a la tropa. Se celebró juicio público y fueron condenados a garrote vil. La ejecución se llevó a cabo el 28 de marzo de 1836.

En los registros realizados en casa del panadero se encontró gran cantidad de sustancias venenosas.

Los vecinos dudaban de que se iba a cumplir la sentencia por ser Elósegui una persona influyente. Pero ésta se ejecutó en la plaza vieja (hoy Virgen Blanca), donde se levantó un cadalso elevado 1,5 metros del suelo y se procedió a la ejecución de ambas personas. José de Elósegui ha pasado a la historia por su lealtad a la causa carlista y su participación en el combate oscuro de la retaguardia o de la quinta columna, pero también por causar el mayor número de víctimas de la historia por un envenenamiento masivo. Llama la atención que no se haya conservado referencia a un cementerio inglés como si ocurrió en Santander o San Sebastián

Los textos están tomados de un artículo de Landazuri en EL CORREO sobre José de Elósegui y de la obra de Carlos Ortiz de Urbina 'Vestigios militares de las Guerras Carlistas en Álava'

UN PANADERO BALEÓ A UN LADRÓN QUE INTENTÓ ASALTARLO EN LA PLATA

EL DELINCUENTE FUE DETENIDO AL INGRESAR A LA GUARDIA DEL HOSPITAL ROSSI

Un panadero, ex integrante de una fuerza de seguridad, baleó en el estómago a un ladrón que intentó asaltarlo en la ciudad de La Plata.

El hecho se produjo en los primeros minutos de hoy en la calle 2, entre 37 y 38, donde un ladrón armado con un revólver abordó a la víctima cuando caminaba con una amiga.

El panadero, de 43 años, sacó una pistola y disparó contra el asaltante, que escapó a la carrera abandonando a pocos metros un revólver calibre 22.

Minutos después, ingresó a la guardia del Hospital Rossi un joven herido de bala en el estómago y se constató que había sido quien intentó asaltar al panadero.

Según los investigadores, el delincuente contaba con antecedentes penales.

Tomó intervención la comisaría segunda de La Plata, donde se instruyeron actuaciones por "tentativa de robo, calificado por el empleo de arma de fuego, y lesiones".

PARÍS FASHION WEEK S/S 2011

Haciendo memoria sobre notas que llamaron la atención encontramos esta, es del 2011, pero pocos colegas de gremio tuvieron la oportunidad de conocerla. En París Fashion Week era la hora de la presentación de los modelos de Sarah Burton y sorprendió a todos por la utilización de trigo, nuestra principal materia prima.. miren las fotos.



Ahorrá tiempo y dinero con Cuisil.
Muchas panaderías están haciéndolo.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.



Cuisil
La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer. **Desarrollos a medida.**
Pedilo en tu distribuidor habitual.

BROMATO:

PORQUÉ ES TAN BUENO PARA EL PAN Y TAN MALO PARA NOSOTROS



El Bromato de Potasio es una sal que durante años se ha utilizado como mejorador del pan. En Argentina se prohíbe su uso en 1998 mientras que en Costa Rica, Nicaragua, México, Nueva Zelanda, Ecuador y varios países de la Eurozona, por citar algunos, todavía está permitido su uso en EEUU y puede allí utilizarse incluso para mejorar las propiedades de la Malta así que atenti con las birras.

En 1995, con la conformación del Mercosur y la necesidad de armonizar la legislación sanitaria, se elimina del Código Alimentario la posibilidad de usar 7 gr de Bromato de Potasio por cada 100 kg de harina. Esta pequeña dosis (0.07 %) era suficiente para mejorar la harina panadera.

¿Cuál es la mejora en el pan? ¿Porqué no se permite más usarlo? ¿Con qué se mejora la harina hoy? ¿Cómo podemos

saber si el pan de cada día está adulterado? Yo te cuento.

¿Cuál es la mejora en el pan?

Los Bromuros (que son los aniones -iones con carga negativa- de la sal cuando se disocia, como en el gráfico de arriba) son agentes oxidantes que actúan sobre los grupos sulfhidrilos de la proteína glutenina (relacionada al tristemente célebre Gluten), favoreciendo la formación de una red que retiene agua y gas provenientes de la fermentación.

En otras palabras: tiene la propiedad de unir de manera irreversible a las proteínas presentes en la harina utilizando para ello la posibilidad de asociarse a los azufres de los aminoácidos que lo componen.

Es justamente esta red que se forma la que permite que el pan leude en la fermentación. Ésta es la mejora de que les contaba, ya

que sin esa red el pan saldría más bien parecido a una galleta. Se entiende?

¿Porqué no se permite más usarlo?

Aquello que hace el Bromuro con las proteínas de la harina también lo hace con las nuestras. De hecho no lo hace únicamente con nuestras proteínas sino que va más allá, involucrándose con lo más preciado de nuestra biología, nuestro molde: nuestro DNA.

EL BROMATO DE POTASIO ES UN POTENTE CARCINÓGENO GENOTÓXICO.

Estudios de toxicidad y carcinogenicidad a largo plazo con dosis orales en ratas y hamsters mostraron (The Thirty-Ninth Meeting of the joint FAO/WHO – Expert Committee on Food Additives (JECFA)):

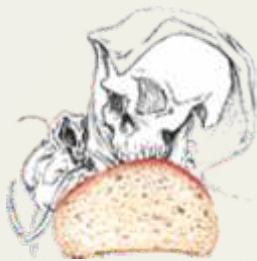
- Tumores en células renales,
- Mesoteliomas,
- Tumores de células foliculares tiroideas

Las intoxicaciones habituales ocurrían por error, por confundir esta sal con la sal de mesa (Cloruro de Sodio) o el Azúcar.

Este tipo de equivocaciones son muy comunes sobre todo cuando reina el desorden que comienza cuando no se tienen los aditivos rotulados como corresponden (Qué es, Lote,

Fechas, etc).

Por otro lado la dosis mínima es lo menos práctica que puede haber. No conozco panadería que tenga una balanza con un plan de calibración (ni sin él, claro) que pese al centésimo de gramo. Una bolsa de harina pesa hasta 50 kg para lo cual la dosis es de 4,9 gr... pensalo.



calcula la cantidad de harina para panificación comercializada, con las cantidades comercializadas de los sustitutos del Bromato cotejando las dosis promedio recomendadas sería fácil detectar el uso de la sal prohibida y sobre todo cuánto.

Entonces:
¿Cómo podemos saber si el pan de cada día está adulterado?

Bien, hay varios análisis que se le pueden hacer al pan para detectar la presencia de Bromato de Potasio.

- Identificación de agentes oxidantes. Método AOAC 956.03.

Fundamento: el yodo liberado en medio ácido por la acción oxidante del bromato sobre el ioduro de potasio, forma un complejo de color azul con el almidón. Este método no es específico por un lado, pero sobre todo ya no se usa porque no detecta la presencia de Bromuros sino de Bromatos. Se sabe que la acción del calor en la cocción del pan convierte al Bromato (BrO₃)- en Bromuro (KBr). Así que ya no tiene sentido utilizarse. También da positivo en presencia de Azodicarbonamida que como mencionamos es un sustituto.

- Identificación de bromatos y bromuros por el Método de la Fucsina.

Fundamento: el bromo libre proveniente de la reacción de bromatos y bromuros, se pone de manifiesto por la formación de un compuesto violáceo soluble en cloroformo en presencia de fucsina. Éste método tampoco distingue el Bromo propio de la harina del utilizado como mejorador. Como estas dos reacciones son colorimétricas (se determina la presencia o no de un producto por el color resultante de una reacción) la realidad es que el resultado termina dependiendo del entrenamiento del ojo de quién lo haga, puesto que pueden presentarse colores semejantes pro presencia de otras cosas...

Para evitar este tipo de dudas se hace algo un poco (bastante) más complejo:

- Identificación de bromo en productos panificados por "fluorescencia de rayos X dispersiva en energías con geometría de reflexión total".

Fundamento: se realiza la extracción acuosa del bromo y luego se lo determina por TXRF, utilizando cobre como estándar interno. Complicada, sin el equipo necesario imposible, pero la mejor.

Los síntomas:

- Vómitos, diarrea y dolor abdominal.
- Insuficiencia renal aguda.
- Pérdida de la audición irreversible.
- Edema hepático.
- Metahemoglobinemia, hemólisis y trombocitopenia.

¿Con qué se mejora la harina hoy?

Hoy por hoy se conocen varios sustitutos del Bromato de Potasio: El Ácido Ascórbico, la Azodicarbonamida (ésta ya no suena tan familiar, ¿no?). Se destaca el uso de Enzimas. Las Enzimas son proteínas que tienen actividades (usos) muy específicas que se elaboran por medio de procesos biotecnológicos.

Una vez un genio de la matemática dijo que si se

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

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



PRESUPUESTOS SIN CARGO
Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

30 AÑOS A SU SERVICIO

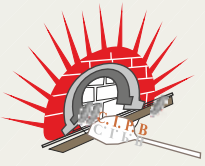
COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos
4651-9145

ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLÁNTICA





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Estimados colegas Panaderos:

Habiéndose iniciado este nuevo año, es nuestro deseo que transcurra con paz, salud y trabajo para Ud. y su familia. Siendo nuestro deber defender vuestro patrimonio, desde nuestro humilde lugar, nos permitimos aconsejarle prevenir futuras complicaciones que se pudieran presentar, con respecto a la situación económica que estamos viviendo.

No tenemos que dejar de estar atentos, debemos recordar que en el año 2013 pasado, fuimos rehenes de la puja CAMPO-GOBIERNO, y dicho litigio nos trajo aparejado problemas con el abastecimiento de la harina y sus altos aumentos de precios, haciendo peligrar nuestra integridad laboral.

Mantengámonos informados y unidos, solo así podremos sobrellevar cualquier inconveniente que se nos presente. No nos dejemos llevar por los que pregonan y confunden, no solo no son panaderos sino que su propósito es hacer su negocio, interesados solo por sus ganancias monetarias.

Quiero aprovechar esta oportunidad, para comentarles, que después de estos hermosos veinte años, de haber presidido el Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, con mucho orgullo, extrema responsabilidad y vocación de servicio, he decidido no presentarme a elecciones, manteniendo mi responsabilidad hasta fines de Marzo. Les quiero hacer llegar mi mas profundo agradecimiento a todos los colegas, mi trabajo me permitió en el transcurso de todos estos años en este nuestro rubro tan sacrificado, conocer mucha gente, de los cuales he cosechado muchos amigos.

Es mi deseo seguir estando con todos ustedes, en la posición en la cual me encuentre. Sabiendo que esta decisión es muy importante para mi vida, también se que se abren nuevos caminos para nuestra representación, la cual tenemos que acompañar y participar.

Sin mas, deseándoles a todos una buena vida, con trabajo prospero y felicidad, me despido quedando a vuestra entera disposición, y los saludo muy cordialmente.



JUAN CARLOS GARCÍA

EL MAL USO DEL PAN

SUCEDIÓ EN COLOMBIA. UN MENOR DE 16 AÑOS TRANSPORTABA UNA PISTOLA STAR DE FABRICACIÓN ARTESANAL, CALIBRE NUEVE MILÍMETROS, Y UN CARGADOR CON SEIS CARTUCHOS.



De acuerdo con las autoridades de Policía de Caldas, esta nueva modalidad para el tráfico y transporte ilegal de armas de fuego fue descubierta por integrantes de la Policía de Carreteras durante labores de registro y control a vehículos.

El comandante de la Policía, coronel David Benavides, afirmó que el operativo se ejecutó en la vía que de Manizales conduce al municipio de Chinchiná y que el comportamiento nervioso del menor llamó la atención de los uniformados quienes procedieron a requisarlo encontrándolo en su morral un pan relleno con el material referenciado.

AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



PASTELEROS ELABORABAN TORTAS CON HONGOS Y MARIHUANA

Elaboran bizcochos de marihuana y pasteles de chocolate con hongos alucinógenos, pero aseguran que no ponen en riesgo la salud de los consumidores porque calculan muy bien la dosis. La Guardia Civil detuvo a dos hombres por preparar estos pasteles de droga y cultivar marihuana en dos invernaderos en Algemesí y Tavernes de la Valldigna



La investigación se inició cuando la Guardia Civil detectó un punto de venta de droga en la localidad de Tavernes de la Valldigna. Los agentes realizaron un registro en el domicilio del presunto traficante y le encontraron 43 plantas de marihuana, 100 gramos de esta droga preparada para su venta y diverso material utilizado en el cultivo y tráfico de esta sustancia estupefaciente. El responsable del invernadero de droga, un joven de 23 años de edad -cuya identidad responde a las iniciales A. M. A.-, fue detenido por el delito contra la salud pública, según informaron fuentes del instituto armado.

Posteriormente, la Guardia Civil continuó las investigaciones y practicó otro registro en un vivero situado en el municipio de Algemesí, donde los agentes hallaron otras 110 plantas de marihuana, 178 hongos alucinógenos y 3.500 euros en billetes fraccionados. El dueño de este invernadero, Jordi V. S., de 38 años, también fue arrestado por un delito contra la salud pública. Según las investigaciones, este hombre vendía por 20

euros cada seta alucinógena y suministraba presuntamente marihuana al joven detenido en Tavernes de la Valldigna.

Los guardias civiles también registraron el domicilio del propietario del vivero, donde se incautaron de 500 gramos de marihuana seca, diferentes útiles para la preparación y venta de dosis de esta droga -como una báscula de precisión- y 390 euros en billetes fraccionados.

Una vez finalizados los registros de la operación Saltz, los agentes interrogaron a los dos hombres y les imputaron los delitos de "tráfico de drogas y cultivo ilegal de sustancias estupefacientes", según informaron las mismas fuentes. Jordi V., que eludió la cárcel tras pagar una fianza de 6.000 euros, negó el presunto tráfico de marihuana y hongos alucinógenos -que le atribuye la Guardia Civil-, pero reconoció que tenía previsto elaborar "una tarta de chocolate con champiñones" que le encargó un amigo para una despedida de soltero. Según el imputado, cada uno de los jóvenes que estaba invitado a la despedida de soltero entregó una cantidad de dinero para comprar los ingredientes de la tarta, y Jordi V. era el encargado de elaborar el pastel de droga. "...Estuve trabajando tres años de cocinero en Ámsterdam, y sé muy bien la dosis de champiñones o marihuana que tengo que poner por persona...", afirmó. "...He cocinado y comido muchos (pasteles) y nadie se ha intoxicado con los míos...", añadió Jordi V.

Pero los expertos en toxicomanías alertan sobre los graves daños que pueden causar en la salud el consumo de sustancias estupefacientes mezcladas con alimentos. En la madrugada del pasado 16 de febrero,



11 jóvenes de entre 18 y 20 años resultaron intoxicados, uno de ellos de cierta gravedad, tras comer un pastel de marihuana en una fiesta de cumpleaños en una residencia universitaria en Villanueva de la Cañada (Madrid). Los estudiantes comenzaron a encontrarse mal poco después de comer la tarta, y uno de ellos incluso entró en estado de coma, por lo que fue trasladado al Hospital Puerta de Hierro.

La Fundación para el Estudio, Prevención y Asistencia a la Drogodependencia ha detectado un aumento del consumo en grupo del cannabis en alimentos como pasteles o pizzas, lo que ha originado numerosas intoxicaciones en la Comunitat Valenciana. La popularización de nuevas tendencias, como el autocultivo de hongos alucinógenos, en su mayoría obtenidos a través de kits en internet, también preocupa a los expertos en toxicomanía. Las setas alucinógenas parece haber recogido el testigo de la marihuana entre los consumidores de droga más jóvenes, con el riesgo que supone el difícil tratamiento en un hospital cuando el intoxicado no sabe lo que ha tomado, como sucede en muchas ocasiones.



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

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

INDUSTRIALES



PANADEROS

**Publique en nuestras páginas
(011) 15-4084-1090**



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria Grande / Entre Ríos / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar





HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -



HumoR HumoR

DICCIONARIO LOCO

Automóvil deportivo: Especie de viagra con cuatro ruedas y motor para hombres de cierta edad.

Azulejos: Baldosas que, paradójicamente, ni tienen que ser azules ni tienen por qué estar lejos.

Economista: Experto que sabrá mañana por qué lo que predijo ayer no sucedió hoy.

Educación sexual: Dar las gracias después de hacer el amor.

Elección: Lo que expelimenta un oriental al vel una helmosa mujel.

Elecciones: Extraña costumbre masoquista de elegir a alguien para que te fastidie y robe durante los próximos años.

Emana: La ota ija de mi amá y mi apá.

Entrevista: Lo que se ve entre las piernas de la entrevistada.

Envergadura: Donde la secretaria se sienta a tomar dictado.

Escrutinio: Revisar el escroto.

Esquince: Uno más que gatorce.

Esposa: Lo único que queda de la novia.

Experiencia: Es el peine que nos da la vida cuando perdemos el cabello.

Experiencia extracorporal: Lo que se siente durante una buena cagada.

Fácil: Dícese de la mujer que tiene la moral sexual de un hombre.

Felicidad: Agradable sensación que surge de la observación de la desgracia ajena.

Feo: Individuo que cuando muerde un limón, es el limón el que pone cara de asco.

Fútbol: Es con lo que toda mujer se casa, sin saberlo.

Futuro: Ese período de tiempo en el que nunca vivirás.

Ginecólogo: Único hombre que trabaja donde los demás se divierten.

Gobierno: Organización que tiene la culpa de todo y cuyos integrantes son los únicos empleados con derecho a decidir su propio sueldo.

Ganterera del coche: Lugar donde se puede encontrar cualquier cosa menos guantes.



CORDOBA:

GOLPES Y “PICANAS” DURANTE UN ASALTO A UNA PANADERÍA

La banda torturó a los empleados, usaban pistolas y chalecos antibalas. El comercio ya sufrió 25 robos

Cuatro encapuchados asaltaron con extrema violencia, mediante golpes y la utilización de picanas, a los trabajadores de una panadería ubicada en barrio Jardín, de la ciudad de Córdoba. Con el último asalto ya suman 25 los robos sufridos por el comercio.

Eran las 5.45, cuando los delincuentes abrieron el portón eléctrico con algún tipo de dispositivo y entraron al comercio en el que cinco personas trabajaban en la elaboración de pan. Estaban armados con pistolas y picanas. Y redujeron rápidamente a los empleados a fuerza de golpes y descargas eléctricas, narraron las víctimas.

El hecho ocurrió en la panadería Moreno, en la esquina de Elías Jofré y Garzón, al frente del Paseo del Jockey.

Fernando Moreno, uno de los

dueños, contó que los hombres armados conocían el lugar y actuaron como “profesionales”. “...Según nos contaron los vecinos, llegaron en un VW Bora azul y el conductor los esperó afuera...”, dijo Moreno y agregó: “...Fueron muy violentos y golpearon y picanearon a los empleados...”.

El propietario relató que trasladaron a su padre hasta la vivienda familiar que está al lado de la panadería. “...Allí redujeron a mi madre y a mi hermano, a quien lo picanearon en la espalda...”, manifestó.

Los delincuentes se llevaron dinero en efectivo, joyas y una caja de seguridad. Según las estimaciones que hicieron hasta anoche, se habrían llevado una suma estimada entre los 30 y los 100 mil pesos. “...Conocían el lugar porque la construcción es un laberinto y es muy difícil salir...”,



explicó Fernando Moreno. El comerciante señaló que las imágenes de las cámaras de seguridad muestran que los delincuentes actuaron con chalecos antibalas, aparatos de comunicación y armas de grueso calibre. Y que seguramente, hicieron tareas de inteligencia previa porque conocían los nombres y los movimientos de la familia.

“...Nos han robado en 25 oportunidades en los últimos 5 años pero este fue el más violento y el más largo...”, relató.

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 DÍA EN TODA LA ZONA SUR...

SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS

levina
Puratos
Emeth
GLUTAL
EL MENDO
LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA
R LIDAR S.A.

DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...



FELICITACIONES MIGUEL...

Miguel Spaziante renovó su local y quedó "hermoso".

Como todos podrán observar confió en SAYOS, quien fue el encargado de equipar el local. Más que conforme con el trabajo lo lucen orgullosos en el barrio y recibe las felicitaciones de los clientes quienes no dejan de asombrarse por la calidad y la buena exhibición de los productos.

SAYOS



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** **"ARAMZAMA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

BACALAR S.R.L.

 **LA TARANTELA**

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

Proyecto y asesoramiento
sin cargo



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674
(011) 15-3546-9913 / ID 632*840

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



PROPIEDADES DEL PAN ECOLÓGICO

A CONTINUACIÓN DAMOS A CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS QUE DEBE TENER EL PAN BIOLÓGICO (TAMBIÉN LLAMADO ECOLÓGICO U ORGÁNICO): MATERIAS PRIMAS DE CULTIVO ECOLÓGICO, FERMENTACIÓN EXCLUSIVAMENTE CON LEVADURA MADRE Y NO CONTENER ADITIVOS NI UTILIZARLOS EN NINGÚN MOMENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN



Es una moda que poco a poco se va instalando también en Buenos Aires, sobre todo en la Capital Federal. Para ellos lo primordial es utilizar materias primas sin residuos químicos ni transgénicos e ilustran como la revolución verde la introducción de híbridos y químicos en el campo lo cual degradó la calidad nutricional de las semillas y la fertilidad del suelo. El molino de cilindros extrayendo sólo harina blanca hace el resto dejando una materia prima en la que las vitaminas y minerales se reducen entre el 50% y el 100%.

La agricultura ecológica es energética y eficiente como lo demuestra Cuba donde el campesino cubano produce 30 kilocalorías por kilocaloría empleada mientras que un campesino convencional produce 5 kilocalorías por cada kilocaloría empleada. Consideran que debemos recuperar nuestra soberanía alimentaria extendiendo, como Cuba, la agroecología y volviendo a cultivar las variedades tradicionales.

En general aclaran que la levadura madre elaborada con un trozo de masa de la hornada anterior, realiza doblemente la

fermentación: alcohólica para hinchar el pan y láctica para predigerir los nutrientes del pan y transformar los fitatos en componentes sanos. Aducen que muchas de las enfermedades que se achacan al trigo se deben al consumo de trigos modernos que han sido “mejorados” para aumentar la proteína y el gluten, más difíciles de digerir. La levadura madre con su fermentación prolongada facilita su asimilación al descomponer las proteínas en aminoácidos, pero la levadura prensada no.

Hay levaduras liofilizadas que se venden como biológicas pero en realidad o sólo contienen un solo tipo de levadura o son sólo un gasificante por lo que los panes fermentados con ellas se digieren mal. La certificación ecológica, sin embargo, permite hasta un 1,5% de levadura prensada. Parece poco, pero es lo que se autoriza actualmente en la panadería industrial. La intervención de levadura prensada no permitirá que se desarrolle la fermentación láctica que es lo que da mayor calidad al pan, después de la materia prima.

Otros nos dan explicaciones de cómo los aditivos se emplean para enmascarar la textura y sabor del buen pan y para ocultar la ausencia de levadura madre. En la panadería industrial se autorizan más de un centenar de aditivos pero en la panadería certificada como ecológica se autorizan 40. Aunque sólo se autorizan cuando “son necesarios”, “inocuos” y “en su etiquetado no deben engañar al consumidor” en realidad la industria maneja estas condiciones a su antojo y las investigaciones requeridas para autorizarlos son mucho menos rigurosas que para prohibir un aditivo que se ha probado que resulta perjudicial para la salud.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



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

INFLACIÓN...



Es una broma... inflar una bicicleta no cuesta \$100. Lo que sucede es que a nuestros amigos de CRB los tenían un poco cansados con el constante pedido para inflar las bicicletas de los chicos del barrio ya que tienen que cumplir con su tarea principal que es la de reparar máquinas de panadería y encontraron un forma muy "simpática" de que los dejen trabajar tranquilos. A ellos nuestro deseo de que tengan un buen año de trabajo...

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

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

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

CORDOBA:

NACIÓN EQUIPÓ UNA PANADERÍA SOLIDARIA

Una organización civil solidaria de Monte Leña pudo inaugurar su propia panadería gracias a una ayuda financiera aportada por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

El nuevo establecimiento elaborará productos para comercializar en el pueblo y en poblaciones vecinas a un costo menor al que habitualmente se consigue en plaza. La entrega del dinero se realizó en el marco del programa "La Nación en tu Barrio", por el cual las autoridades federales fomentan la realización de proyectos productivos que tienen un gran interés comunitario.

En este sentido debe destacarse que fue la propia Asociación Civil Primero Monte Leña quien solicitó fondos federales para construir una panadería totalmente equipada.

Tras varios meses de gestiones se confirmó la ayuda y las integrantes de la ONG de Monte Leña recibieron 166.547 pesos desde el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Los miembros de la asociación expresaron luego de la inauguración de la panadería que "este emprendimiento productivo se genera de las ganas que tenemos de progresar y cumplir nuestros sueños".

"...No podemos creer que tengamos máquinas nuevas y con hornos profesionales. Vamos a poder vender pan no sólo en el barrio sino también en pueblos vecinos...", expresó una de las integrantes de la asociación.

Una vez que se ponga en marcha la maquinaria se iniciará una difusión de los productos para lograr introducirlos no solo en el mercado local sino también en la zona. La agrupación civil realiza diferentes tareas solidarias en localidades vecinas como San Marcos Sud o Bell Ville.

Por esta razón está previsto que parte de los productos de panificación que se elaboren a partir de ahora tendrán como destino final esas comodidades mencionadas. La intención de la organización no gubernamental de Monte Leña es generar en forma paralela mano de obra estable.

Por esta razón está prevista la concreción de una serie de cursos de capacitación en panadería a vecinos que están interesados en trabajar en el establecimiento. Aunque no tengan los rudimentos básicos de la actividad como para conseguir empleo de manera directa, los profesores que se elegirán están en condiciones de enseñar rápidamente a los alumnos las técnicas para elaborar pan y otros productos derivados en el menor tiempo posible y con un alto porcentaje de calidad.



Medialunera



Amasadora Rápida



Estampadora



Hornos Rotativos



www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.

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

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: 02202-499000

“ARGENIT” Av. Elcano 4115. C.A.B.A. Tel.: 4554-1396

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“DISTRIBUIDORA CA-MI” J. D. Perón 3340. Banfield.

Tel.: 4273-2172

“DISTRIBUIDORA LUCERO” Larroque 1743. Banfield.

Tel.: 4202-6742

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde.

Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID 632*44

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 4931-7969

“VI-LU” Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-2168 / 0220-485-5768

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

“BATIPLANE” Chubut 2750. Lanús O. Tel.: 4262-0654

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

“EL CORRENTINO” Albariños 3544. Lanús E. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421 / ID 605*3378

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

“HORNOS VULCANO - PABLO RAU” Tel.: 15-3539-4439

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó.

Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario. Tel: 0341-464-2170

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

FRUTAS SECAS

“CAVIWA” Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

GRASAS Y MARGARINAS

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde.

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Av. Eva Perón 750. L. del Mirador.

Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

MOLINO HARINERO

“BALATON” Marengo 4552 . V. Ballester. Tel.: 4738-5400

“SAN MARTIN” Marengo 4552 . V. Ballester. Tel.: 4738-5500

PAN RALLADO

“CARLOS LASCA” Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús.

Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846. E. Echeverría.

Tel.: 4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo.

Tel. 4441-1200 / 4116-0718

AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

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



SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5,000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10,000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 barras con rellena y freidora d pie: \$10,000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18,000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3,000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2 estantes con luces: \$3,000.-

Llamar al: **15-6391-3805**

VENDO: Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere. Tel.: 15-4047-1886.

SE VENDE:

Llamar al (011) 15-3539-4439



23/10/2013 11:53 AM



Un hombre fue llevado de emergencia a un hospital administrado por monjas, donde lo operaron del corazón. Después de la operación, el hombre despertó y una monjita estaba a su lado:

- **“Señor Pérez, la operación fue un éxito. Sin embargo, necesitamos saber cómo piensa pagar la cuenta del hospital.**
- **¿Tiene usted seguro de gastos médicos?”**
- **“No.”**
- **“¿Puede pagar en efectivo?”**
- **“Me temo que no, hermana.”**
- **“Entonces, ¿tiene usted parientes cercanos?”**
- **“Sólo mi hermana, pero es una monja solterona sin un centavo.”**
- **“Disculpe que lo corrija. Las monjas no son solteronas; ellas están casadas con Dios.”**
- **“¡Magnífico! Por favor envíele la cuenta a mi cuñado...”**

Y ASÍ NACIÓ EL “QUE DIOS TE LO PAGUE” ...

Pregunta del marido, a su amada esposa:

- Mi amor, ¿Qué harías si me sacara el Telequino?

Contestación de su esposa:

- ¡Me quedaría con la mitad del dinero, me separaría de vos y me iría de la casa en el acto!

Respuesta del marido:

- "Me parece excelente... Me gané \$ 9,00. Tomá tus \$ 4,50 y andate a la c....a de tu hermana!!!..."

BEBER RESPONSABLEMENTE

Zueridos Amigos:

Deseo compartir con ustedes experiencias relativas al beber y conducir con unos tragos de más.

Hace unas semanas, fuimos a comer con algunos amigos, para celebrar el cumpleaños de uno de ellos. Al darme cuenta de que se me había pasado la mano con la bebida, hice algo que nunca antes había hecho: opté por volver a casa en colectivo.

Llegar sano y salvo a casa fue una agradable sorpresa, considerando que nunca en mi puta vida había manejado un colectivo, y ahora lo tengo estacionado frente a mi casa y no sé de dónde mierda lo saqué.

Abrazo.



**SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...**



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

Seguinos en



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



Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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

Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



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

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

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com