





EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad

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



Repuestos y útiles de panadería

Entrega y Post venta

Oportunidades!!!



BATIDORAS PLANETARIAS
DE 20, 30 Y 40 LITROS

Av. Cptal Lomas 1957 - Los Privados - Bc. As.
Tel: 011-4667-6624

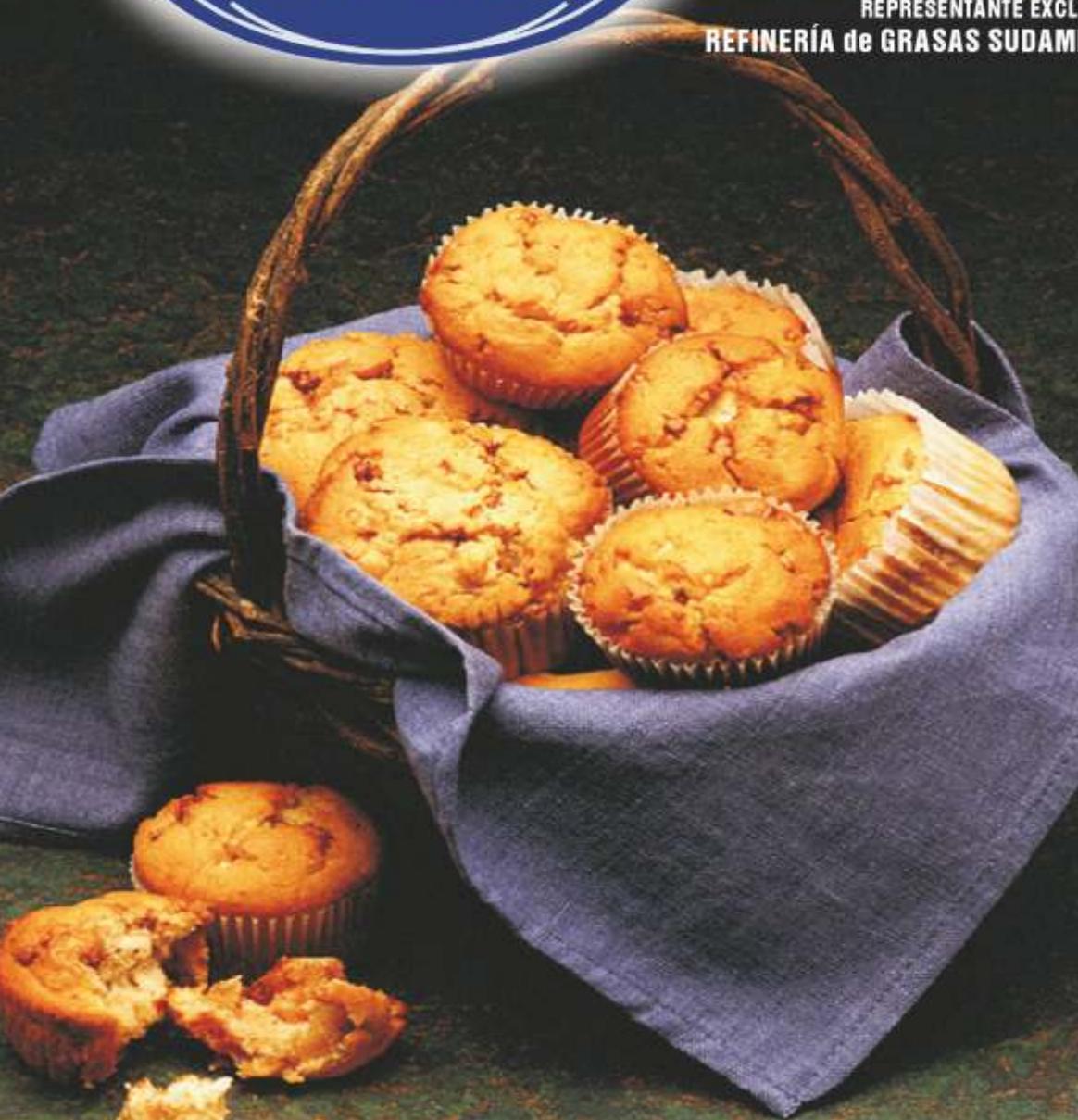


www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar



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

Sumario



NUEVA ESCALA SALARIAL.....	6
TRINCHADORAS.....	8
LETIZ EN SAN JUSTO.....	10
HARINA PARA OSTIAS.....	13
CUISIL.....	14
MIGUEL OVANDO.....	16
PAN A \$18.....	20
PANADERO DE MAR.....	22
ASESINAN A PANADERO.....	26
PANADERÍA DE LA CARCEL.....	28
ESCUELA DE PANADERÍA.....	31
CHOCOLATE Y SALUD.....	32
PAN SOCIAL.....	34
HARINA DE CAFÉ.....	38
CRISIS CON EL TRIGO.....	42
CLASIFICADOS.....	44

AÑO 10 - Nº 52 - Mayo del 2014



INDUSTRIALES



PANADEROS



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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





PROVINCIA DE BUENOS AIRES

NUEVA ESCALA SALARIAL

El 21 de marzo de firmó el acta con los nuevos sueldos para los trabajadores panaderos bonaerenses

Representado al sector obrero F.O.E.P.A. (Federación Obreros y Empleados de Panaderías y Afines) firmaron el convenio Abel N. Frutos, Miguel A. Rodríguez, Rubens A. Castro, Patricia Alonso y Elsa Gamarra.

Representado al sector empresario F.I.P.P.B.A. (Federación Industriales Panaderos) firmaron el convenio Emilio Majori, Néstor F. López,

Máximo Zamorano, Claudio Cova y Juan C. Iglesias.

La recomposición salarial para los trabajadores comprendidos en el CCT 231/94 tiene vigencia desde el mes de marzo de este año hasta el mes de febrero del 2015 (inclusive).

En la cláusula segunda se aclara que "...las partes de reunirán el 10 de noviembre para evaluar y

seguir la situación económica del país..."

Para graficar como queda la escala salarial añadimos cuadros, incluyendo el Plus extraordinario de \$1200 que, como informamos anteriormente, se debería haber abonado a los trabajadores en tres cuotas de \$400 con los sueldos de diciembre del 2013, enero del 2014 y febrero del 2014.

CATEGORÍA	Plus Extraordinario ENERO	ENERO 2014	Plus Extraordinario FEBRERO	FEBRERO 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 400.-	\$ 6.481.-	\$ 400.-	\$ 6.481.-
MEDIO OFICIAL	\$ 400.-	\$ 6.196.-	\$ 400.-	\$ 6.196.-
AYUDANTE	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
DEPENDIENTE	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
CAJERO/A	\$ 400.-	\$ 6.295.-	\$ 400.-	\$ 6.295.-
REPARTIDOR	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
PEON	\$ 400.-	\$ 5.985.-	\$ 400.-	\$ 5.985.-

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.-

CATEGORÍA	MARZO - ABRIL - MAYO 2014	JUNIO - JULIO - AGOSTO 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 6.690.-	\$ 7.136.-
MEDIO OFICIAL	\$ 6.376.-	\$ 6.801.-
AYUDANTE	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
DEPENDIENTE	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
CAJERO/A	\$ 6.485.-	\$ 6.917.-
REPARTIDOR	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
PEON	\$ 6.144.-	\$ 6.544.-



CATEGORÍA	SEPTIEMBRE - OCTUBRE NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2014	ENERO - FEBRERO 2015
OFICIAL MAESTRO	\$ 7.582.-	\$ 8.028.-
MEDIO OFICIAL	\$ 7.226.-	\$ 7.651.-
AYUDANTE	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
DEPENDIENTE	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
CAJERO/A	\$ 7.349.-	\$ 7.781.-
REPARTIDOR	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
PEON	\$ 6.964.-	\$ 7.374.-



Omar Rodriguez SRL

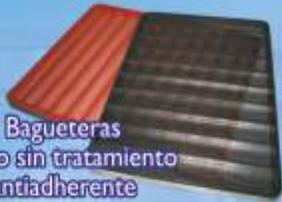
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Grisineras y Pancheras



Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente



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

En la elaboración del pan, el corte y armado de la masa es una de las principales actividades en una panadería

Realizar el trabajo de forma manual, demanda una gran cantidad de tiempo y mano de obra. Incluyendo una trinchadora puede reducir notablemente el tiempo de trabajo, logrando reducir los costos y aumentando la producción.



Trinchadora ST - 1100

La **trinchadora ST-1100** Es una máquina que corta, arma y trincha la masa para realizar diversos tipos de panes como mignón, flauta, francés y baguette.

Esta maquinaria posee características que son beneficiosas para el trabajo del panadero:

- * Posee dos bandas transportadoras, de entrada y salida de masa hacia el mismo lado, logrando que sola una persona pueda operar de forma sencilla en la misma.

- * Este diseño también facilita que la máquina se pueda acoplar a espacios reducidos de trabajo. Además cuenta con ruedas para un fácil desplazamiento.

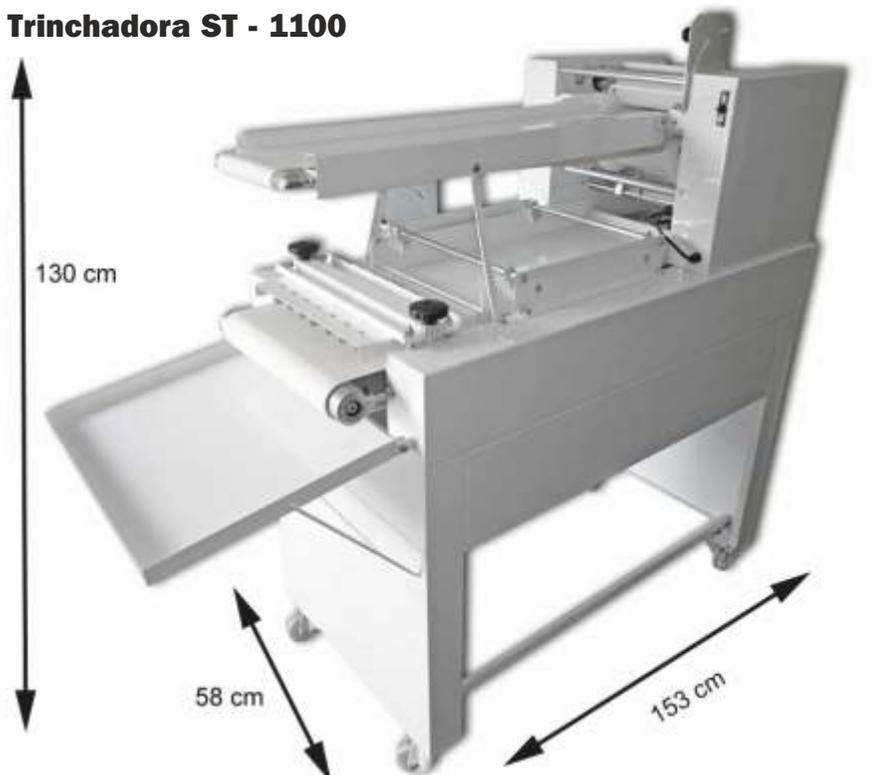
- * Posee una alta capacidad de producción diaria. Permitiendo al panadero incrementar su producción hasta en 350 kilogramos de harina.

- * Su capacidad de producción está respaldada por un motor de 1 HP (monofásico o trifásico). Transmisión a cadena. Se encuentra montada sobre rodamientos blindados.

- * La máquina provee tres moldes para realizar distintos tipos de panes.

- * Bandas transportadoras en PVC apta para alimentos. Estas no poseen grampas (Sin fin) lo cual permite una mayor vida útil.

Trinchadora ST - 1100



Para panaderías con una mayor producción, contamos con los modelos TC-1900 con una cinta de trabajo de 45 cm y un motor de 1,5 HP. Y la trinchadora MTE-1700 con una cinta de 70 cm, motor trifásico de 2Hp. y con cargador de bandejas (enlatador).



Trinchadora TC - 1900



Trinchadora MTE - 1700

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería

CONSULTE AL:

(011) 4624-2955

Pan con Pan

**MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS
PARA PANADERIA Y PASTELERIA**



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

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

email: ventas@panconpan.com.ar

www.panconpan.com.ar



LETIZ

EN SAN JUSTO

Diego Boguzcai desde hace cinco años es panadero. Como parte del crecimiento empresarial que tiene reformó recientemente la panadería ubicada en la calle Lezica 3665 de San Justo.

En el mes de enero se contactó con LETIZ AMOBLAMIENTOS y en febrero reinauguró el local. "...Elegí a LETIZ por el proyecto que me presentaron, la calidez de su trato, el precio y la calidad de los muebles..."

Comenta que "...los clientes recibieron el cambio asombrados, les gustó mucho. Ellos nos comentan que no había una panadería de nuestra categoría en el barrio, y el barrio se lo merece..."

Acompañado por su esposa María Laura y padre de Thalía, Camila, Diego y Tiazo, Diego luce orgulloso su nuevo local.



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
HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO ROTATIVOS

NUEVA MINI-TRINCHADORA

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

LETIZ

Letiz Instalaciones Comerciales
Buenos Aires 1666 - Burzaco
Tel.: 011-4299-2475
info@letiz.com.ar www.letiz.com.ar

EN SAN JUSTO



FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDAR

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



HAZ EL AMOR Y NO LA GUERRA. SE ESTÁ MEJOR EN LA CAMA QUE BAJO TIERRA...

Una noche, cuando todos dormían, a eso de las 3 de la mañana; la esposa se despierta al escuchar los llantos de su adorado esposo. Preocupada la señora le pregunta:

- ¿Qué pasa, querido?

El con mucha dificultad para hablar, por el llanto, le dice:

- ¿Te acuerdas 10 años atrás cuando éramos novios y quedaste embarazada?

- Sí - responde la esposa- ¿como voy a olvidarlo?

- ¿Te acuerdas también cuando tu padre me dio un ultimátum diciéndome "o te casas con mi hija o te vas a la cárcel"?

- Si, claro que lo recuerdo perfectamente.

- Si hubiese escogido ir a la cárcel, hoy se vencería mi condena...



En una playa nudista, un niño pequeño le dice a su mamá:

- Mamá, yo vi. una señora con pechos más grandes que los tuyos.

- No hagas caso, tesoro. Mientras más grandes son los pechos, más estúpida es la mujer.

- Sí, mamá. También vi. a un hombre con un pene muy grande.

- No hagas caso, tesoro. Mientras más grande es el pene, más estúpido es el hombre.

- Sí, mamá. Y ahora veo a mi papi... está hablando con una señora muy estúpida y mientras más habla, más estúpido se está poniendo.



Mi marido es un sol... desaparece a la tarde y vuelve a la mañana siguiente.

ARGENTINA DONÓ AL PAPA 500 KILOS DE HARINA PARA ELABORAR HOSTIAS

Con estas se dará de comulgar en cárceles y conventos

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina donó al Papa Francisco 500 kilos de harina, que serán destinados para la elaboración de hostias con las que se dará de comulgar en cárceles y conventos, informaron fuentes oficiales.

La iniciativa surgió de una visita del secretario argentino de Agricultura, Gabriel Delgado, al Sumo Pontífice, el pasado mes de abril, explicó el ministerio en un comunicado.

En su encuentro con el papa, Delgado le obsequió con unas espigas de trigo y un puñado de harina, como muestra de que 'el sector agropecuario puede ser el eje clave del desarrollo nacional'.



La reunión con el papa argentino se enmarcó dentro de la visita del secretario de Agricultura argentino a Roma, que incluyó encuentros con el titular de la FAO, José Graziano Da Silva, y con autoridades del Fondo Internacional de Desarrollo

Agrícola (FIDA). Delgado destacó la necesidad de profundizar la integración regional para transformar Sudamérica en un polo mundial de producción de alimentos, capaz de contribuir a aumentar la seguridad alimentaria a nivel global.

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



CUISIL PRESENTA SU CAMPAÑA DE PRUEBAS DE SILICONAS ANTIADHERENTES

A través de su red de distribución, Cuisil, acercará muestras de sus antiadherentes a las panaderías y panificadoras que todavía no probaron los beneficios de estos productos.



Fiel a su política de servicio, Cuisil, una de las principales marcas de siliconas antiadherentes, distribuirá muestras de sus láminas a más de 1000 establecimientos en todo el país. El objetivo de esta campaña de marketing directo según afirman desde la empresa, es que aquellas panaderías que aún desconocen las ventajas de utilizar placas siliconadas antiadherentes en sus bandejas, en reemplazo del tradicional engrasado, puedan probarlas y experimentar su modo de uso cómodamente.

La ventaja será que los responsables de cada establecimiento recibirán el producto junto con material informativo, en la puerta de su lugar de trabajo y de manos de su proveedor de confianza.

Así mismo, esta propuesta busca mostrar que toda panadería o panificadora, sin importar su tamaño y volumen de producción, puede aprovechar los beneficios de estos productos.

Siguiendo esta idea, el presidente de Cuisil, Nicolás Mussuto, nos explicó como calcular fácilmente los beneficios de las siliconas antiadherentes: *".. en términos prácticos, todo trabajador con salario promedio de \$ 30 la hora, dedica 1 minuto a engrasar cada bandeja, por ejemplo, para que la factura no se pegue, y 3 minutos a la limpieza de la misma. Si a estos 4 minutos, le sumamos unos 25 gramos de grasa o margarina que aplicará, tenemos \$ 2.50 diarios por cada lata que entra al horno. Si usa esta bandeja 1 vez durante 30 días, tiene un costo de \$ 75 por cada una. Similar es el gasto utilizando papel manteca. Imaginemos entonces todas las bandejas que se utilizan durante todo un mes..."*

Para concluir, luego de destacar los beneficios adicionales de evitar piezas rotas y trabajar dentro de un lugar más ordenado, agregó:





donde no llegamos en forma directa. De igual manera, todo panadero interesado puede comunicarse con nosotros para participar de esta campaña..."

"...utilizando Cuisil, en tres meses se recupera la inversión realizada, lo que se ahorra de ahí en más, se convierte en una nueva fuente de ganancias..."

Respecto a la distribución y al alcance de las muestras de producto, la empresa confía que muchos nuevos panaderos podrán probar los productos Cuisil en las próximas semanas **!!..estamos trabajando fuertemente en acordar con distribuidores de renombre en todo el país, algunos nos acompañan desde el principio y otros se han incorporado recientemente. Ellos colaborarán en esta primera etapa, acercando los productos allí**

Cuisil
La solución antiadherente definitiva

Para más información:
0800-444-CUISIL (284745)
contacto@cuisil.com.ar
www.cuisil.com.ar

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. Consultémos, 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



EPOCA DE REORGANIZACIÓN

** Por Miguel Ovando*

Es el momento de empezar un largo y gran trabajo, reorganizar un distrito que es fabuloso porque tiene vida propia. Los panaderos de Almirante Brown no dejan de observar que hay mucho por hacer pero para lograr esta reestructuración considero que tenemos que "reciclarnos".

Los panaderos no tenemos conducción y todo está subdimensionado, estamos desmadrados. Lamentablemente quienes intentan dirigirnos creen que con una "acción de choque" lograrán juntarnos y se equivocan, porque con cada acción hay una reacción.

Hay dirigentes que deberían dar un paso al costado ya que demostraron que su fracaso es notorio, pareciera que ocupan un cargo dirigenal simplemente para "figurar". Los panaderos estamos preocupados.

Cuando un dirigente comienza una nueva gestión, guiando el destino de sus colegas, sus proyectos tienen fecha de vencimiento y los tienen que cumplir o nos encontramos con un "producto vencido". Cuando esos proyectos no se cumplen deberían escuchar la opinión de los panaderos para intentar cambiar el rumbo.

Nuestros dirigentes pareciera que solo acumulan años pero no experiencia, tienen fórmulas viejas que no dan resultado y es por eso que nuestro gremio no evoluciona y continúa estancado.

Solo tenemos una solución y está en manos de cada uno de mis colegas: unirnos. No debemos prestarnos a la "batalla" de "todos contra todos" ya que eso le da de comer solo a letrados, oportunistas de turno y lo único que se obtiene es más atraso.

Tengo una pregunta final: ¿Donde están los grandes dirigentes que tenían las herramientas para solucionar y mejorar el destino del industrial panadero?

Debemos unirnos y empezar todo de "cero", basta de tirar el dinero en dirigentes que solo hablan de pagar Fondo Convencional para luego -con ese dinero- exigirnos más y más sin dar nada a cambio. De cada uno de nosotros depende.

Es hora de organizarnos para que nuestros mostradores sean realmente productivos, para que nuestras familias tengan un porvenir digno, para que no seamos más esclavos de dirigentes que no están capacitados para dirigirnos. Tenemos que defender nuestros comercios y en nuestra institución solo deben estar los panaderos que realmente defiendan nuestros intereses.

El Centro de Panaderos de Almirante Brown es la casa del panadero, por lo tanto nuestra casa. No es propiedad de nadie en particular.

*Miguel Ovando
02224425647
ID 578*7339
Cel.: 11698871208
Mail: ovado.ma@gmail.com*

MENDOZA:

LA SALADA DE CUYO LANZARÁ UNA CANASTA DE MERCADERÍA DONDE EL KILO DE PAN COSTARÁ \$10

Jorge Castillo, el dueño del Mega Polo, sigue desarrollando sus proyectos en Mendoza. Ahora, pondrá a la venta productos de primera necesidad a muy bajo precio

“Bueno, bonito y barato”, es la frase que acompaña a la publicidad de la canasta de mercadería que ya se vende en La Salada de Buenos Aires, y que el 5 de abril, se lanzó también en Cuyo (Mendoza)

“Es una canasta de productos con precios muy accesibles”, señaló Jorge Castillo, el impulsor de la polémica feria en el departamento de Santa Rosa.

Según el empresario, esta mercadería ya se está vendiendo en el paseo de compras que él posee en Buenos Aires (Punta Mogote, La Salada) y que debido a su valor, “es todo un éxito”.

Comparación de precios

Según lo informado por Castillo, la canasta de mercadería tendrá los siguientes precios:

* El kilo de pan costará, al igual que en Buenos Aires \$10. En las panaderías de la provincia se

vende por arriba de los \$14.

* El litro de leche saldrá \$4,80. En los almacenes cuesta alrededor de \$7 el sachet.

* El kilo de azúcar se podrá adquirir a \$7 el kilo. En los súper se cotiza a \$ 7,60 u \$8.

* Los paquetes de fideos, arroz y harina costarán \$5. Los precios de esta mercadería en los supermercados locales superan los \$10.

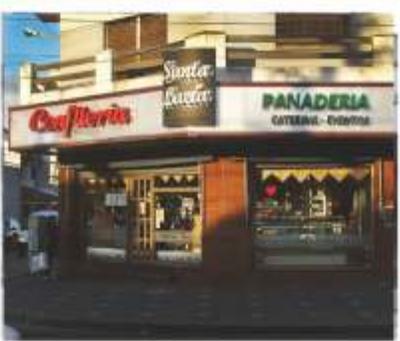
* El maple de huevos saldrá \$21. En los negocios minoristas este producto se vende alrededor de los \$30.





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

SERVICIO TÉCNICO

** de Pablo Rau y Jorge Martínez*

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

SERVICIO TÉCNICO

AGME

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

HORNOS



VULCANO

Pablo Rau
Jorge Martínez
VENEDORES EXCLUSIVOS



LA MEJOR
FINANCIACIÓN

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com

¿CUÁLES SON LAS CLAVES DEL ACUERDO POR EL PAN A 18 PESOS EL KILO?

Lo deberán vender todas las panaderías a nivel nacional. El objetivo es mantener este precio a lo largo de todo el año, aunque el acuerdo se revisará cada dos meses en una mesa que integran la secretaria de Comercio y los representantes de los panaderos y la molinería



La secretaria de Comercio, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), la Cámara de Industrias Panaderas de la Ciudad de Buenos Aires (CIP-CABA) y la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario (AIPR) acordaron vender el kilo de pan de seis a ocho piezas a 18 pesos el kilo en todas las panaderías del país.

En la provincia de Buenos Aires -dirigentes panaderos- comentaban que el acuerdo es "de palabra" y, al cierre de esta edición, no habían firmado compromiso alguno pero lo aceptaban.

El presidente de F.A.I.P.A., Rubén Salvio, aseguró en medios radiales que los consumidores comenzarán a encontrar el pan de seis a ocho piezas a 18 pesos aunque advirtió que la instrumentación a nivel nacional demandará algunos días más. **!!Estamos recorriendo todas las panaderías para notificarlos del acuerdo, eso va a demandar algunos días, pero confiamos en**

que en breve tiempo, en todas las panaderías del país pueda encontrarse el pan a 18 pesos el kilo..." aseguró Salvio.

El titular de F.A.I.P.A. explicó además que el acuerdo se revisará cada dos meses en una mesa de la que participarán la secretaria de Comercio y los representantes de los panaderos y de la molinería, aunque se

mostró esperanzado en que se podrá mantener el precio a lo largo de todo el año.

!!Los molinos se comprometieron a mantener el precio de la bolsa de harina que podría modificarse ante eventuales aumentos en el costo del flete pero dentro de un rango ya determinado que es de 240 pesos..." aseguró Salvio.

!!Lo que nos pidieron no es algo desmedido..." admitió el titular de F.A.I.P.A. quien recalcó que **!!hoy este mismo pan que vamos a vender a 18 pesos se está vendiendo en un rango que va de los 19 a los 21 pesos en todo el país, por eso no nos pareció desmedido, se nos pidió hacer un pequeño esfuerzo, resignar un poco de rentabilidad, y nos pareció adecuado. Además hemos sido muy bien tratados por la Secretaría de Comercio que reconoció el esfuerzo que hace el sector..."**

LAS CLAVES DEL ACUERDO:

- A partir el viernes 21 de marzo algunas panaderías comenzaron a comercializar un pan de seis a ocho piezas a 18 pesos el kilo.

- La instrumentación del acuerdo a nivel nacional demandará más días pero se prevé que en abril ya se consiga el pan al precio acordado en todo el país.

- No hay restricciones horarias para conseguir el pan a ese precio.

- No existe un cupo de kilos del pan acordado por día por lo que se podrá acceder a él durante todo el día.

- Cada dos meses la secretaría de Comercio y los representantes de los panaderos y la molinería revisarán la marcha del acuerdo.

- El objetivo es mantener el precio en

este nivel todo el año.

- Los molinos se comprometieron a no aumentar el precio de la bolsa de harina y en caso de un incremento en el precio del flete sólo lo podrán hacer dentro de un margen ya establecido.

- El acuerdo fue reafirmado durante los primeros días de abril por otros dos meses.

- Es muy difícil ponerlo en práctica ya que el precio del pan varía según la zona del país que se viva.



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



argenit s.a.

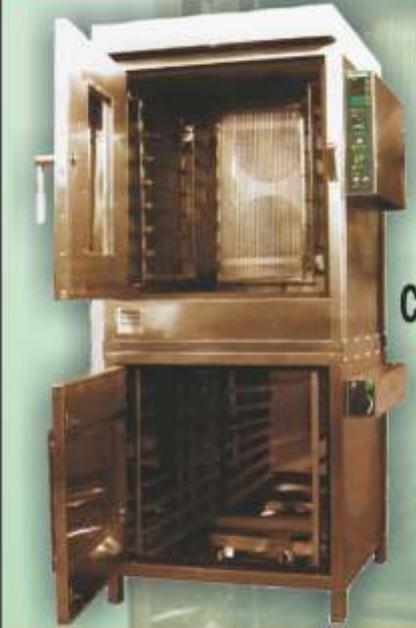


Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS**

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

ALFREDO PALACIOS, EL PANADERO SALTEÑO DE LA FRAGATA LIBERTAD

“...Doy gracias a Dios que estoy en la fragata, que es el sueño de todo marino...” dijo el salteño, que todos los días pone las manos en la masa para hacer delicias



El cabo primero Alfredo Palacios amasa cada día una cuota importante del bienestar de la tripulación. Su empeño se traduce en panes, masitas, facturas y tortas; un trabajo silencioso que realiza por las noches, mientras el buque escuela navega.

Cada día las manos del cabo primero Alfredo Palacios, el panadero del buque escuela fragata ARA “Libertad”, preparan el pan, masitas o facturas para los 300 tripulantes. Con él trabaja el cabo segundo Jonathan Quispe, para quien la fragata es el primer destino en la Armada.

En cada atardecer, cuando la actividad del buque se va inclinando lentamente al descanso, este salteño se sumerge en la cocina principal con su equipo de mate listo y el compilado de música Yala, tradicional en el norte argentino. Allí comienza su trabajo.

Unas alacenas altas guardan sus libros de gastronomía y pastelería, justo por encima de los utensillos y las máquinas industriales con las que en minutos prepara la masa, la alisa y la deja lista para hornear. Ahí, entre sus cosas, tiene la imagen de la virgen de Urkupiña, madre de los necesitados, su protectora.

Junto a Quispe, oriundo de Jujuy, cocinan para todas las comidas y las colaciones de cada jornada. Se hacen panes para el desayuno, el almuerzo y la cena, pero también pastelería dulce como pepas, pasta frola y facturas que la dotación disfrutará los martes, jueves y domingos en el desayuno, acompañado de un té o mate cocido caliente. También sorprenderá alguna media mañana o merienda, cuando como por arte de magia aparezcan sobre la mesa algunas de sus especialidades.

“Lo hago para mantener a la tripulación contenta, con algo dulce se genera mejor estado de ánimo”, nos confiesa Alfredo, quien también colabora con el equipo de la cocina en los eventos especiales preparando panes saborizados o masas secas.

El cabo primero Palacios y su ayudante apodado “rayito”, comienzan su tarea revisando el menú previsto para el día y haciendo el pedido de materiales al maestre de víveres. Para las seis de la tarde tendrán todo lo necesario para poner sus manos en la masa. La actividad tendrá su fin pasadas las cuatro de la madrugada cuando las cajas identificadas para cada comedor estén cargadas de panes.

“Hacemos buen equipo, nos entendemos y cuando hay que hacer el trabajo sale por música. Hay predisposición de los dos y eso hace que el trabajo salga bien”, señaló el cabo Palacios quien, además, cuando no se navega cubre guardia en la cocina, lo que permite que todo su personal pueda recorrer y conocer el puerto visitado.

De Salta a la “Libertad”

El cabo primero Alfredo Palacios nació en Salta capital e ingresó a la Marina en 1995. Lleva 16 años de experiencia en la profesión que eligió cuando era niño. “Doy gracias a Dios

que estoy en la fragata, que es el sueño de todo marino, tanto la navegación como poder conocer países y culturas diferentes. Estoy muy contento con esta experiencia profesional y personal”, afirmó.

A la “Libertad” llegó como cocinero y cuando hicieron la rotación con los compañeros de trabajo quedó en la panadería; para él no fue una sorpresa, ya había hecho cursos de pastelería, panadería y decoración de tortas, como también de cocina francesa y mediterránea en un instituto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

“Los hice con la motivación de seguir adelante y todo lo que hago lo disfruto; si uno le pone amor sale todo”, destacó el panadero salteño quien estuvo destinado - por su profesión- en la Intendencia Naval Buenos Aires, la base aeronaval Punta Indio y el aviso ARA



“Suboficial castillo”, entre otros.

En su provincia natal, Salta, fue a la E.N.E.T. N°2 de donde conserva a sus amigos de siempre, Cacho y Luis, y los recuerdos de tardes de fútbol y pesca. “Ahí fue cuando me hice hincha de Boca”, dice orgulloso. En su tiempo libre escucha

música, saca fotos y lee. “Vengo de una familia muy humilde, criado por mi madre Feliciano Palacios; soy el único hijo y el orgullo para ella y mis parientes. Cuando se enteraron que venía a la fragata a mi madre se le cayeron las lágrimas. No hay palabras para describirlo, sólo el hecho de saber que estoy bien les hace bien a ellos”, expresó.

PANING

RENOVATE!



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Convector 10 bandejas 45x70 cm.

Convector 6 bandejas 45x70 cm.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes



Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773
Rosario - Santa Fe

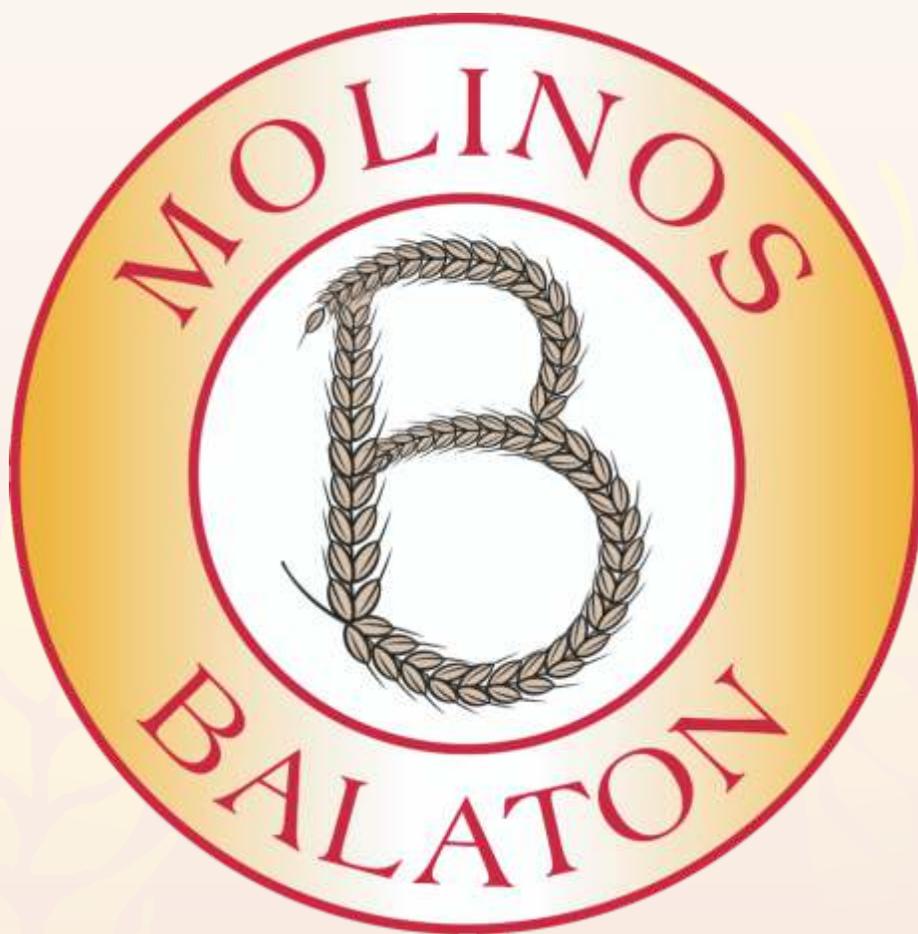
ventas@paning.com.ar
(0341) 464-2170

INDEPENDIZATE!

Génesis
Un inicio diferente

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

ASESINARON A UN PANADERO DE 5 BALAZOS

Un empresario panadero fue asesinado de cinco balazos, uno de ellos en la nuca, y su camioneta fue hallada incendiada, en proximidades de la ciudad entrerriana de Gualeguay



La víctima fue identificada como Jorge Trezza, de 70 años, un empresario panadero de esa ciudad del sur entrerriano, cuyo cadáver fue encontrado la noche del miércoles pasado en el camino de acceso a González Calderón, una localidad ubicada a 20 kilómetros de Gualeguay.

Un llamado anónimo alertó a la policía sobre la existencia de un hombre baleado en la banquina del camino, al parecer aún con vida. Pero al llegar, los uniformados encontraron a Trezza sin signos vitales y con 1.500 pesos en uno de los bolsillos de su pantalón, mientras que su camioneta Peugeot Partner fue hallada totalmente incendiada a un kilómetro del lugar.

Según lo informado por el fiscal que investiga la

causa, Agustín Gianini, el cuerpo de Trezza presentaba cuatro disparos en la espalda con orificio de entrada y salida y uno en la nuca. El examen médico determinó que fue este último disparo el que causó la muerte al empresario. La autopsia reveló también que la víctima tenía excoriaciones en la rodilla, lo que hace suponer que fue obligado a arrodillarse antes de ser ejecutado por la espalda y rematado en el piso.

Las pericias determinaron también que el vehículo del empresario fue incendiado intencionalmente y que los agresores utilizaron algún combustible para acelerar el fuego y ocultar huellas y otras pruebas. Los investigadores no descartan que Trezza haya sido víctima de un robo, a pesar de que tenía en su poder 1.500 pesos, ya que suponen que el empresario pudo haber llevado más dinero.

También seguían hoy las pistas de un posible ajuste de cuentas, debido a la modalidad del crimen. En la escena del homicidio, en el acceso a González Calderón, a 2 kilómetros de la ruta nacional 12, se encontró el teléfono celular de la víctima y varias vainas servidas, que están siendo peritadas.

En el caso del teléfono se procurará saber cuales fueron las últimas comunicaciones que tuvo el empresario y si acudió al lugar por una cita amorosa u otro motivo.

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

HORNOS DE MAMPOSTERIA **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

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



Estaban 3 mujeres y un borracho en una esquina a las 2 de la mañana. Pasa un patrullero y se los lleva a los cuatro. Al llegar a la comisaría el oficial sumariante les pregunta:

- *¿Nombre, nacionalidad y ocupación?*

- *Ernestina López, panameña, secretaria...*

- *María Mendoza, colombiana, organizadora de eventos...*

- *Claudia Pérez, guatemalteca, ama de casa...*

Y dice el borracho:

- *¡¡Aaaah qué bonito!!! ¡¡Ahora resulta que la prostituta soy yo!!*

DICCIONARIO LOCO

- **Ladilla:** Piojo degenerado.

- **Ladrón:** Político.

- **Latía:** La hermana de mi mamá.

- **Lento:** Hombre que espera tener sexo en la segunda cita.

- **Linga:** Bella mujer (en gangoso)

- **Linterna:** Contenedor especial para transportar pilas descargadas.

- **Lío:** Coliente de agua que va a palal al mal o a otlo lío.

- **Llavero:** Instrumento que permite perder varias llaves a la vez.

- **Manicomio:** Único sitio donde el cliente no tiene la razón.

- **Mañana:** Día ideal para comenzar una dieta.

- **Materia:** Lugar lleno de mates.

- **Mausoleo:** El último y más gracioso de los caprichos de un rico.

- **Mirada sensual:** Método utilizado por la mujer para darle a entender al hombre que ella está interesada en él. Sin embargo, muchas mujeres no pueden lograr que los hombres le miren los ojos debido a que la mujer no tiene los ojos en los pechos.



**UNA PROSTITUTA ES
UNA SEÑORA QUE
CUANDO SE
DESVIESTE, QUEDA EN
ROPA DE TRABAJO**

geopan

La marca elegida del panadero

Fabricamos:

Hornos rotativos

Cámaras fermentadoras

Amasadoras rápidas

Sobadoras

Batidoras planetarias

Equipos compactos

Molinos

Grisineras

Zorras y bandejas

Tornos de acero inoxidable

Servicio post-venta



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

Av. N. Videla (ex 21) No-2934 - (1884) -Berazategui
Tel: (011) 4256-0383 Cel. 15-5860-0888/3613-3237

LA PANADERIA DE LA CARCEL DE PARANA ABASTECE DE FACTURAS A 30 ESCUELAS

El Taller de laborterapia de Panadería de la Unidad Penal N° 1 “José O´ Connor”, de Paraná, es actualmente el proveedor elegido por 30 escuelas de la ciudad que buscan obtener un producto económico y de calidad, para alimentar a los chicos que diariamente reciben su merienda

Este taller es uno de los más antiguos en el establecimiento, ya que nació junto con la misma Unidad Penal. En sus primeros tiempos, sólo producía panificación para consumo de los internos. Actualmente la Panadería cuenta con un importante salón de

venta al público, reciclado y remodelado a nuevo, además del salón de ventas de calle Villaguay, que es uno de los fuertes de venta al público.

Elaboración

La mayor parte de la producción se hace de noche, con mano de obra de los Internos y control del maestro de taller. El trabajo se organiza en dos turnos: el primero arranca a las 22. Los internos de este turno se encargan de realizar la preparación de los amasijos y para luego armar los pedidos que están en las planillas para el día siguiente. Este cuenta con un total de 14 internos.

Finalizado el primer turno toda la mercadería queda descansando dentro de la sala denominada estufa, que luego será horneada. Después se lleva a cada uno de los Internos a su respectivo pabellón, para que



ingresen los internos del segundo turno. Estos están a cargo de llevar adelante el cocinado de toda la producción. Alrededor de las 5 de la mañana finaliza la cocción de la panificación.

Finalmente a las 6 ingresan a la cuadra de panificación los internos que se encargan de la producción de confitería.

Producción

Este taller hace poco tiempo renovó la maquinaria con la incorporación de un nuevo horno y amasadoras nuevas, considerando el incremento en la demanda que tuvo y con el objetivo de mejorar la calidad y el volumen de la producción. En este taller se elabora además, el pan para la Unidad Penal N° 1 y N° 6 Femenina y las prepizzas, que se proveen a los pabellones para la alimentación diaria de

los alojados. Actualmente los números de producción son mas que relevantes: diariamente se producen 350 kilos de productos de panadería que incluyen productos como pan, galleta, medialuna y

Biscochos salados y saborizados; malteadas, pan de viena, de hamburguesa, miñón, saborizado, tortas rusas y tortas criollas. En materia de panificación dulce se elaboran alfajores de maicena, de chocolate, masas secas y finas, variedades de galletitas, palmeritas, porteñitos, polvorones, masas finas y hojaldradas, madrileñas, pasteles, pastafrola, tartas frutales, tortas decoradas facturas, pan dulce y borrachitos.

Diariamente se elaboran 1.600 unidades de facturas y tortas negras que se entregan a las escuelas de la ciudad, que de esta manera se suman a los que eligen la calidad y buscan el mejor precio y dedicada elaboración. Esto permite a la vez que 26 internos se capaciten y aprendan un oficio que les permitirá obtener el sustento una vez en libertad.

Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

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

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



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.

BREVES

CHILE: INVESTIGAN INTOXICACIÓN DE 102 CARABINEROS EN DÍA DEL JOVEN COMBATIENTE TRAS CONSUMIR PAN CON QUESO

Los 102 efectivos intoxicados pertenecen a las comisarías de Fuerzas Especiales 28, 29 y 40 de la Región Metropolitana quienes, según se supo, consumieron pan con queso y posteriormente presentaron dolores abdominales.

Pese a que oficialmente la causa de la intoxicación no se atribuye a la comida, tampoco se descarta que un cuadro viral haya propiciado el hecho.

Los funcionarios fueron atendidos en el hospital institucional y algunos recibieron licencias médicas. Junto con la investigación iniciada por la policía uniformada, se pusieron los antecedentes a disposición de la autoridad sanitaria y los resultados de las muestras tomadas se conocerían en dos semanas.

FLORENCIO VARELA: DISPAR ACATAMIENTO A PRECIOS CUIDADOS



Un relevamiento en panaderías de la región reveló que poco menos de la mitad de los comercios cumple con el valor sugerido y el resto ofrece los productos más caros y hasta más baratos

El 31 por ciento de las panaderías de Florencio Varela venden el kilo de pan a un valor superior de 18 pesos establecido por el programa "Precios Cuidados" del Gobierno Nacional.

La estadística surgió luego de una inspección llevada a cabo por el área de Defensa del Consumidor local a más de 30 comercios, en los cuales se descubrió que el 47 por ciento cumple con el precio sugerido, mientras que un 22 posee el pan más barato a éste.

Asimismo, la comuna aclaró que los controles sobre la venta de pan continuarán efectuándose en diferentes comercios del rubro.

En este marco, recordó que el jefe de Gabinete de Ministros, Jorge Capitanich remarcó que las panaderías de todo el país se sumarán al programa y advirtió que "hay suficiente cosecha de trigo para abastecer al mercado interno y evitar subas en el precio del pan".

A.S.S.A.L. PROHIBE LA VENTA DE PANIFICADOS



Se trata del pan para Sandwich "Panificación San José" y pan de hamburguesa "Mis Delicias".

La medida incluye también el decomiso de los productos y la continuación del procedimiento correspondiente a fin de establecer, en su caso, la multa pertinente. La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (Assal) prohibió la comercialización en todo el territorio nacional del pan para sandwich "Panificación San José" y pan de hamburguesa "Mis Delicias". La medida incluye también el decomiso de los productos y la continuación del procedimiento correspondiente a fin de establecer, en su caso, la multa pertinente. La prohibición obedece a que ambos productos no cumplen con la Legislación Alimentaria Vigente dado que en sus rótulos no se indica el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y carece de otra información que es obligatoria indicar en el mismo.

L. DE ZAMORA:

INAUGURAN EL CICLO LECTIVO DE LA PRIMERA ESCUELA DEL OFICIO PANADERO DEL PAÍS

El sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora, conducido por Patricia Alonso, inauguró el ciclo lectivo de la primera Escuela Sindical del Oficio Panadero de la Argentina

El establecimiento está ubicado en la calle Loria 785, en la sede del propio sindicato y **"...es la primera institución de capacitación y formación de panaderos creada, dirigida, financiada y organizada por trabajadores..."**, indicó la secretaria general.

La inscripción estará abierta todo abril de 9:00 a 18:00 en la sede del sindicato o por teléfono al 4243-2972 y será gratuita para los afiliados de Lomas de Zamora. Alonso explicó que **"...el resto de la comunidad va a poder participar de los cursos de una manera accesible..."** y pidió que los interesados **"...se comuniquen al teléfono o se presenten en la sede del sindicato para anotarse, ya que los cupos son limitados..."**.

La formación que brindará la escuela contemplará no solo la capacitación para la elaboración de pan y sus derivados sino también contenidos sobre las propiedades de los cereales, su molienda, incluyendo conocimientos de

nutrición.

También desde el equipo docente del sindicato informaron que **"...habrá materias sobre higiene y seguridad, específicamente en relación a la manipulación de alimentos y maquinaria especial..."**.

Además, en las materias prácticas que se dictarán durante el curso, se elaborarán panes básicos, pancitos saborizados, masas hojaldradas, panes enriquecidos, hojaldre, medialunas y facturas de manteca, galletería y panes festivos.

Por su parte, el secretario Adjunto y director de la escuela, José Rodríguez, afirmó que **"...la escuela cuenta con maquinaria de última tecnología en elaboración del pan, preparadas para evitar accidentes, con un estándar igual al de una panadería tecnificada..."**.

"...Aunque se cuente con esta maquinaria, no quita que el panadero primero aprenda el



trabajo artesanal, así le puede demostrar al empleador que la cuadra tecnificada no sólo aumentará su producción, sino que evitará accidentes cotidianos que hay en la panadería y que buscamos erradicar...", agregó.

La Escuela del Oficio Panadero se llama "Juan Manuel Palacios", en homenaje al histórico sindicalista fundador del Movimiento de los Trabajadores Argentinos (MTA) y creada el 4 de agosto pasado por el Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora, alineado con la Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), conducida por Abel Frutos.

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez

NUEVO TELÉFONO
Cel: 15-6837-8421

PRESUPUESTOS SIN CARGO



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



COMER CHOCOLATE NEGRO ES BENEFICIOSO PARA EL CORAZÓN

Los beneficios de comer chocolate negro se han ensalzado durante siglos, pero la razón exacta ha sido un misterio, hasta ahora.

Un equipo de investigadores ha informado en la 247 Reunión Nacional y Exposición de la Sociedad Americana de Química que ciertas bacterias en el estómago digieren el chocolate y lo fermentan como compuestos antiinflamatorios que son buenos para el corazón.

“Hemos visto que hay dos tipos de microbios en el intestino: buenos y malos”, explica una de las investigadoras, Maria Moore, estudiante de la Universidad Estatal de Louisiana, en Estados Unidos. “Los microbios buenos, como las bífidobacterias y las bacterias del ácido láctico, se dan un festín con el chocolate. Cuando se come chocolate negro, crecen y lo fermentan, produciendo compuestos que son antiinflamatorios”, afirma esta experta.

“Las otras bacterias en el intestino están asociadas con la inflamación y pueden causar gases, hinchazón, diarrea y estreñimiento. Estas incluyen algunos clostridios y bacterias de 'E. Coli'”, concreta esta autora del trabajo que se presentó en el foro científico que se celebra en Dallas, Estados Unidos.

El director de la investigación, John Finley, también de la Universidad de Louisiana, relata que cuando estos compuestos son absorbidos por el cuerpo, disminuyen la inflamación de tejido cardiovascular, reduciendo el riesgo de padecer un accidente cerebrovascular a largo plazo. Según Finley, éste es el primer estudio que examina los efectos del chocolate negro sobre los diversos tipos de bacterias estomacales.

El equipo analizó tres polvos de cacao usando un modelo de tracto digestivo, compuesto por una serie de tubos de ensayo modificados para simular la digestión normal. Los materiales no digeribles se sometieron entonces a la fermentación anaeróbica utilizando bacterias fecales humanas.

Compuestos polifenólicos o antioxidantes

Finley subraya que el cacao en polvo, un ingrediente del chocolate, contiene varios compuestos polifenólicos o antioxidantes, como la catequina o la epicatequina, y una pequeña cantidad de fibra dietética. Ambos componentes son mal digeridos y absorbidos,

pero cuando alcanzan el colon, los microbios adecuados se hacen cargo de ellos.

“En nuestro estudio hemos encontrado que la fibra se fermenta y los grandes polímeros polifenólicos se metabolizan en moléculas más pequeñas, que son más fáciles de absorber. Estos polímeros más pequeños tienen actividad antiinflamatoria”, resume.

Finley también argumenta que la combinación de la fibra presente en el cacao con alimentos prebióticos puede mejorar la salud general de una persona y ayudar a convertir los polifenoles del estómago en compuestos antiinflamatorios. “Cuando se ingieren prebióticos, los microbios intestinales beneficiosos aumentan su población y ganan a los microbios 'malos' del intestino, como los que causan problemas de estómago”, añade.

Los prebióticos son carbohidratos que se encuentran en alimentos como el ajo crudo y la harina de trigo integral cocido que los humanos no pueden digerir pero que a las

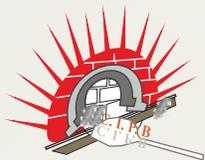
bacterias buenas les gusta comer, además de que se pueden tomar en suplementos dietéticos.

El director de esta investigación cree que las personas pueden experimentar aún más beneficios para la salud al combinar el chocolate negro con frutas sólidas como las granadas y el acai, una palmera nativa del norte de Sudamérica que da un tipo de fruto.



AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

EL CENTRO RENOVÓ SUS AUTORIDADES



Osvaldo Fernández junto a Daniel Paz del CIPB

El Centro de Industriales Panaderos de Berazategui renovó autoridades en la asamblea realizada el pasado 5 de marzo, eligiendo como presidente a Osvaldo Fernández.

Lo acompañan en la comisión directiva:

José Daniel Paz (Vicepresidente);
Maximiliano Fernández (Secretario);
Claudia De Luca (Prosecretaria);
Julio César Lizzi (Tesorero);
Gustavo Medina (Protesorero);
Juan C. García, Hugo Menacapelli, Carlos Margariño, Adrian Heffner, Eduardo Olivari, Marisa Cáceres (Vocales titulares);
Miguel A. Anguita, Albor Perez y Omar Pérez (Vocales Suplentes);
Miguel Albanese, Juan Carlos Basso (Revisores de cuentas titulares);
Carlos A. García, Mateo E. Colagiovanni (Revisores de cuentas suplentes).
Serán delegados ante la F.I.P.P.B.A.: Osvaldo

Fernández, Daniel Paz (titulares); Juan C. García, Maximiliano Fernández (Suplentes).

COMPROMISO PARA MANTENER EL PRECIO DEL PAN Y AYUDA A DIVERSAS INSTITUCIONES

El Centro ratificó su compromiso de mantener el precio del pan a \$ 18, el que vienen sosteniendo en las mismas condiciones desde octubre del año 2013 por parte de las panaderías locales.

Osvaldo Fernández y Daniel Paz, presidente y vice de la entidad, destacaron que "...tenemos que mirar bien los costos para llegar a este precio del pan, haciendo un esfuerzo y acompañando este momento que estamos viviendo. La calidad está garantizada y los insumos que utilizamos son de excelencia...".

En ese sentido apuntaron que "...bregamos para que los establecimientos elaboradores cumplan todas las normativas de bromatología, no obstante junto con el Municipio se está combatiendo a aquellos que ingresan al distrito o fabrican clandestinamente el pan sin el control sanitario correspondiente. La gente debe saber que tiene que comprar en locales habilitados, al igual que los despachos de venta de pan también deben hacerlo...".

Acotaron que "...nuestra permanente preocupación es también combatir el trabajo

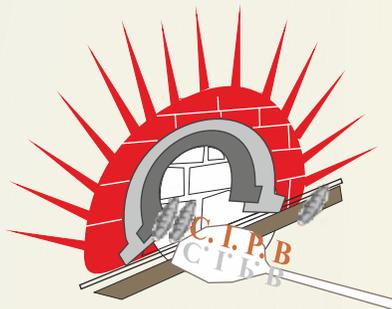
en negro, porque están compitiendo deslealmente. Tenemos un fondo convencional y los que están en negro no figuran en ningún lado. Realizando los aportes hay más beneficios para todos y se igualan las reglas de juego...".

Destacaron que "...tenemos un apoyo total del intendente Patricio Mussi, que siempre nos abre sus puertas. En menos de un año salió una nueva ordenanza que regula la actividad en distintos aspectos, incluso en la distancia que debe existir entre una panadería un despacho de pan para que nadie se perjudique. Tenemos la inquietud de realizar obleas de producción segura, que serán exhibidas en todas las panaderías que cumplan con las normas de elaboración...", adelantaron.

Asimismo indicaron que "...en la sede del Centro de Panaderos se amplió y remodeló la cocina, y ahora proyectamos terminar el primer piso. Allí pensamos desarrollar la Escuela de Panadería, para que de ese establecimiento puedan salir egresados con salida laboral en las panaderías de Berazategui. Ya hay una propuesta de una empresa proveedora de insumos para dar cursos de capacitación, lo que marca a las claras el respaldo que hemos podido lograr...".

Indicaron que "...siempre estamos colaborando con los centros de jubilados, instituciones, comedores, escuelas, todos

ponemos nuestro granito de arena para la comunidad. Incluso ayudamos a los inundados de La Plata con la colaboración del intendente Mussi que facilitó los vehículos de transporte. En Berazategui se puede trabajar distinto porque nos sentimos apoyados en nuestra labor...".



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com



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





SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria Grande / Entre Rios / 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

- * **DRAGÓN:** porque cada vez que abre la boca quema a alguien.
- * **DULCE DE MEMBRILLO:** negro y pegajoso.
- * **ENERO:** no tiene días frescos.
- * **ENSALADA DE FRUTA:** porque no tiene limones.
- * **ESCALERA AL CIELO:** porque tiene una baranda infinita.
- * **ESCALERA MECÁNICA:** tiene baranda por los dos costados.
- * **ESCOBA:** la apoyan en cualquier pared.
- * **ESCOMBRO:** donde está, molesta.
- * **ESPAÑA:** 30 años de franco.
- * **ESPONJA DE BAÑO:** esta llena de pendejos y nadie sabe de quien son.
- * **ESQUINA:** la ven y doblan.
- * **ESTAMPITA:** porque es mas fino que decirle "es tan puta".
- * **ESTRIBO:** porque únicamente sirve para meter la pata.
- * **ETIQUETA:** está pegada a la botella.
- * **EXOCET:** va directo al blanco.
- * **FACTURA:** se entrega a quien paga.
- * **FERNET BRANCA:** es negra y amarga pero se cree la mejor del mundo.

EL DICCIONARIO DE APODOS

- * **FIAT UNO:** de lejos parece un Tipo.
- * **FILO DE SARTÉN:** porque sirve únicamente para romper los huevos.
- * **FORD FALCON:** se va de cola.
- * **FOTO CARNET:** se entrega en 5 minutos.
- * **FOTÓGRAFO DESCUIDADO:** porque le cuelgan los rollos por todos lados.
- * **FRUTA DE PLÁSTICO:** no va a madurar nunca.
- * **FRUTA FRESCA:** está listo para el cajón.
- * **FRUTILLA:** porque cree que juntándose con la crema es rico.
- * **GALLINA ORDENADA:** porque vive acomodándose los huevos.
- * **GALPÓN DE IDEAS:** por lo cabezón.
- * **GATO DE CIRCO:** el único animal que no trabaja.



PRECIOS CUIDADOS: 76 PANADERÍAS MARPLATENSES VENDEN PAN A \$18 EL KILO

Así lo informó Carlos Monzón, del Centro de Industriales. Dijo que la gente “lo pide mucho” y que el precio se sostendrá “si la bolsa de harina no supere los \$240”

Hace un mes, en el marco de los convenios por “Precios Cuidados”, la secretaría de Comercio Interior acordó con los Industriales Panaderos fijar el kilo de pan en \$18. La medida también estableció que la mercadería esté a disposición del consumidor “en cualquier momento del día”.

Y así, también en Mar del Plata, fue que se implementó: actualmente 76 panaderías de la ciudad ofrecen desde que abren y hasta que cierran estos precios populares.

“...La verdad es que la gente pide mucho este pan. Se trata de unas seis u ochos piezas de la variedad que el panadero disponga. No te podría decir cuánto

vendemos por día, porque es muy dispar, pero te aseguro que todos estamos vendiendo la producción y colaborando, de este modo, con el consumidor y con el país...”, analizó Carlos Monzón, titular local del Centro de Industriales Panaderos.

Si bien el convenio rubricado con la Nación “no tiene fecha límite” de implementación, su sostenimiento sí está ajustado a una condición: **“...Nosotros podemos elaborar pan por \$18 el kilo, sólo si la bolsa de harina no supera los \$240. De aumentar ese valor, no podremos hacerlo más...”**, advirtió Monzón, que dijo confiar en que “eso no ocurra”.

Al listado con las direcciones de las 76 panaderías marplatenses que ofrecen este producto a ese precio se lo puede solicitar en la Oficina de Defensa al Consumidor, en Belgrano casi España de esa ciudad.

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...

ELABORAN HARINA CON PULPA DE CAFÉ

Para tomar el americano, expresso, capuchino o macchiato que te despierta en la mañana, la semilla del café tuvo que ser procesada, tostada y molida ¿Pero qué pasa con el resto del fruto?



"La mayoría de las harinas tienen entre el 5 y el 12 por ciento de fibra. La de café tiene el 55 por ciento", declaró a Businessweek Dan Belliveau, fundador de CF Global.

Al ser un producto no perecedero, su precio en el mercado es más estable que el del café tostado, además de que su producción representa una fuente de ingresos y de empleos en las regiones cafetaleras de todo el mundo.

La mega industria del café generalmente desecha la pulpa de la baya del café, que termina contaminando ríos o simplemente pudriéndose en la basura.

Con estas premisas, CF Global, un start-up con sede en Seattle, busca promover la producción de harina elaborada con la pulpa de los frutos del café, con la

ventaja de que es un producto obtenido de una industria ya establecida, por lo que no es necesario una inversión en plantaciones y cosechas.

La harina de café, además de ser libre de gluten, tiene 5 veces más fibra que el trigo y 3 veces más hierro que la espinaca y es útil para elaborar piezas de panadería, pastas y bebidas.

CF Global ya está trabajando con comunidades cafetaleras de México, Hawaii, Nicaragua, Guatemala y Vietnam, esperan su comercialización en el 2015 y dado el tamaño de la industria del café, esperan que esta harina se vuelva una de las fuentes de alimento más grandes del mundo.



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** **"ARANZAMA"**

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

Felicitaciones !!!

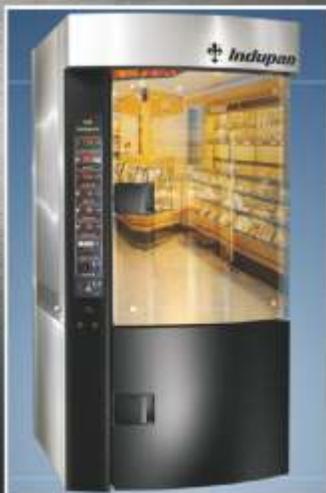


Le Crois abrió una nueva planta de elaboración en la ciudad de La Plata y el Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos de esa regional, el Sr. Miguel A. Rodríguez, se acercó para interiorizarse sobre el funcionamiento de la misma. En la foto lo vemos acompañado por el Sr. Villaba.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



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

Leche mejor

Quantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batifeta: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema Batifeta: Comin 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

ESCÁNDALO MUNDIAL POR UNA SUSTANCIA QUÍMICA QUE USABA SUBWAY EN SUS PANES

La cadena usaba un químico que se utiliza para fabricar alfombras de yoga en sus panes. Ahora anunció que retirará el ingrediente. McDonald's y Starbucks también lo hacen



Los panes usan una sustancia sintética que se utiliza para fabricar alfombras

La cadena Subway, especializada en emparedados, anunció que una sustancia química utilizada para fabricar tapetes de yoga será completamente eliminada de su pan la semana próxima.

El anuncio tiene lugar después que la firma enfrentó una catarata de publicidad negativa desde que una bloguera le pidió que removiera ese ingrediente.

La azodicarbonamida, un compuesto químico sintético, está aprobada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para uso como agente blanqueador y acondicionador de la masa.

Se halla en una variedad de productos, incluso los que sirven McDonald's, Starbucks y los panes que se venden en los supermercados. Pero el pedido llamó la atención pública cuando se señaló que la sustancia también se usa para fabricar tapetes que usan los practicantes de yoga.

Tony Pace, director de mercadeo de Subway, dijo que la cadena había empezado a discontinuar

ese ingrediente a fines del año pasado y que el proceso deberá completarse en una semana. Subway es una compañía privada y no revela sus cifras de ventas. Pero al parecer ha sentido la presión de la publicidad adversa.

"...Si uno se fija en el tráfico en los medios sociales ve que la gente está contenta de que lo quitamos, pero también quiere saber cuándo lo sacaremos...", dijo Pace. "...Si había gente que tenía dudas, ya no las tendrá..."

Subway, que tiene unos 26.600 locales en Estados Unidos, había dicho en febrero, poco después que apareció el pedido del bloguero, que ya estaba en proceso de retirar el ingrediente. Pero en ese entonces la compañía no indicó cuándo lo haría, lo que llevó a algunos a dudar de que la firma tuviese un plan firme de retirar la sustancia en cuestión.

Pace aseguró que el retiro no era una respuesta al pedido de la bloguera y que el cambio estaba en curso. La empresa también emitió una declaración en la que dijo que había puesto a prueba el "pan sin azo" en cuatro mercados en el otoño pasado.

"...Siempre estamos tratando de mejorar nuestros productos...", afirmó. Por ejemplo, indicó que la cadena también ha reducido los niveles de sodio a lo largo de los años y que ha removido de su pan el sirope de maíz rico en fructosa.

La bloguera que inició el pedido, Vani Hari, de FoodBabe.com, dijo que se enfocó en a Subway por la imagen que da la cadena de servir alimentos saludables. Hari también solicitó a otras compañías, entre ellas Kraft y Chick-fil-A, retirar ingredientes que considera cuestionables.



**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
galeamoblamientos@gmail.com

CRISIS CON EL TRIGO...

LA HISTORIA CONTINÚA

El área de siembra está un 7% debajo del promedio del último lustro, mientras que el precio del pan subió 620% en 7 años

La intervención del Gobierno en el mercado triguero es un perfecto manual para saber qué es lo que no hay que hacer.

Después de que el ex Secretario de Comercio Guillermo Moreno decidiera en 2007 meter mano en el sector, el área sembrada se vino a pique, se perdieron los mercados más importantes a nivel internacional, y se distorsionaron los precios internos a tal punto que el precio del pan creció 620% en sólo 7 años (ver aparte).

Según datos de la Bolsa de Cereales de Buenos Aires, en la campaña 2014 el área sembrada de trigo llegará a las 3.900.000 hectáreas, lo que significa un 7% menos que el promedio de los últimos cinco años (4.190.000 has. entre la campaña 2008/2009 y la del 2012/2013). Peor aún, si se la compara con el promedio de la última década (4.900.000 has.), está un 20% abajo.

“En relación al promedio de los últimos cuatro o cinco años se está muy lejos. De hecho, el área sembrada en la campaña 2012/2013 fue la más baja en 100 años”, explicó, Horacio Salaverri, titular de la Confederación de Asociaciones Rurales de Buenos Aires y La Pampa (Carbap).

Problema de fondo

En este marco, el ruralista le apuntó

directamente a la intervención del Gobierno, a la drástica reducción de las exportaciones y al establecimiento de retenciones.

“El problema es el siguiente: la falta de exportación de trigo hace básicamente que no haya equilibrio en el mercado interno en cuanto a los precios, que se manejan ahora de manera arbitraria. Siempre, cuando se permitía la exportación del trigo, había una puja de intereses entre la molinería local y los exportadores, y es así que el precio tenía un valor acorde en base a la cotización internacional”, señaló Salaverri.

Ahora, los valores internos no tienen precio de referencia y la molinería los establece de manera casi unilateral.

Por otro lado, también se refirió a las retenciones: *“En términos económicos cuando se coloca una retención, es para morigerar los precios internos del producto. O sea, se pone una retención porque el producto tiene un precio internacional alto, entonces se le coloca una retención para bajarlo y que sea accesible en el mercado local. Esto es la definición económica, pero el trigo en Argentina vale mucho más que el trigo internacionalmente. Porque la falta de oferta ha hecho que el precio se incrementase totalmente, independientemente del valor en dólares que tiene afuera”,* remarcó el productor.

Perdimos Brasil

Salaverri explicó además que Argentina terminó perdiendo uno de los mercados históricos de trigo, por reducir las exportaciones. *“Hace poco fueron integrantes de Carbap a Brasil, especialistas en el tema de comercialización. Los brasileros hacen un esfuerzo enorme para poder tener trigo, porque allá les falta clima, porque el trigo es un cultivo de invierno, y allá no hay frío. Entonces hacen un esfuerzo económico tremendo de genética y subsidios, para tener el trigo que Argentina no le vende”.*

“Nosotros somos los proveedores naturales de Brasil. Ellos no



tendrían trigo si se garantizara la exportación por parte nuestra, porque es costosísimo para ellos”, aseguró.

El precio descuidado del pan

“Acá la política triguera ha sido equivocada desde el punto de vista de que no logró beneficios para el productor ni para el consumidor. Se arrancó con un pan de \$2,50 y se llegó siete años a un pan de \$25 el kilo. Y el productor con una cosecha de las más bajas en promedio de los últimos años”, afirmó Horacio Salaverri, de Carbap.

Cabe recordar que la primera vez que el Gobierno aplicó un mecanismo para controlar el precio del pan fue en 2007. El kilo costaba alrededor de \$4,20, y se acordó un valor “popular” de \$2,50. Por consiguiente, si se considera solo el precio “cuidado”, desde los \$2,50 hasta los \$18 de hoy el kilo de pan

aumentó un 620% en siete años, ganándole a todas las mediciones de la inflación, tanto oficiales como de las agencias privadas. Para peor, el precio real es mucho mayor, ya que el kilo a \$18 prácticamente no se consigue. Se estima que el pan seguirá aumentando.

Las alternativas que el Gobierno niega

El presidente de Carbap, Horacio Salaverri, aseguró a nuestro diario que la situación podría modificarse si el Gobierno tomara la decisión de encarar alternativas.

“Si el Gobierno hoy permitiese sembrar 15 millones de toneladas de trigo, que es totalmente posible, porque las hemos hecho, de exportación



habría por lo menos 8 millones de toneladas, porque con 7 millones se cubre todo lo que es panificación y farinación en el país”.

“Y por los 8 millones de toneladas de trigo para exportar, al valor que está hoy, entre el mes de diciembre de 2014 y el mes de marzo del 2015, ingresarían más de 2 mil millones de dólares de divisas al país”, señaló.

“En un país que está necesitado de divisas, que necesita la entrada de dólares, con un cepo que va y viene dentro de la política cambiaria, nosotros estamos mostrando la posibilidad de ingresar más de 2 mil millones de dólares en divisas, y sin embargo esta política no se toma”, sentenció.

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

Desde 1925

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

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

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

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” 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

“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

“BATIOPLANE” 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

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda.

Tel.: 4203-5706

“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

PAPELERAS

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

Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUIFIL” 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

SE VENDE

AMASADORA VOLCABLE

LLAME AL
(011) 4203-5706



METALÚRGICA
C.R.B.
** de Damián Benítez*



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





Un matrimonio discutía en la calle:

- **Te voy a demostrar que no valés nada.**

El marido hace señas a un taxista que se detiene frente a ellos.

- **¿Cuánto me cobra hasta el aeropuerto?**

- **Hasta allá... unos 18 pesos.**

- **¿Y con mi mujer?**

- **Lo mismo.**

- **¿Ves?..., ¡no valés nada!**

DOS AMIGOS EN UN BAR:

-UN ESTUDIO DICE QUE LOS HOMBRES CASADOS VIVEN MÁS QUE LOS SOLTEROS.

-SÍ, PERO LO QUE NO DICEN ES QUE LOS CASADOS ESTÁN MÁS DISPUESTOS A MORIR...

UNA PAREJA ESTÁ EN UN RESTAURANTE Y ÉL LE DICE A ELLA:

- MIRÁ, LA CHICA DEL VESTIDO ROJO ME ESTÁ SONRIENDO.

- AJA, LA PRIMERA VEZ QUE TE VI YO TAMBIÉN ME MEÉ DE LA RISA.



En la luna de miel, le dice el hombre muy molesto a su flamante esposa:

- ¡Que lo parió! ¿porqué no me dijiste antes que yo sería el treceavo hombre con el que te has a costado?!!!

- ¡Uy!, si hubiera sabido que eras tan supersticioso, ni te hubiera hablado de ese tema.

Tan pronto el impaciente novio se encuentra con su amada en la habitación del hotel, con desesperación comienza a despojarse de su ropa, diciendo:

- **Ahora sí mi amor, ¡te voy a hacer lo que nadie te ha hecho!**

La novia asustada comienza a gritar y a correr por la habitación diciendo:

-¡NO ME MATES, NO ME MATES!



**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