





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 Privilegios - Bc. As.  
Tel: 011-4667-6624



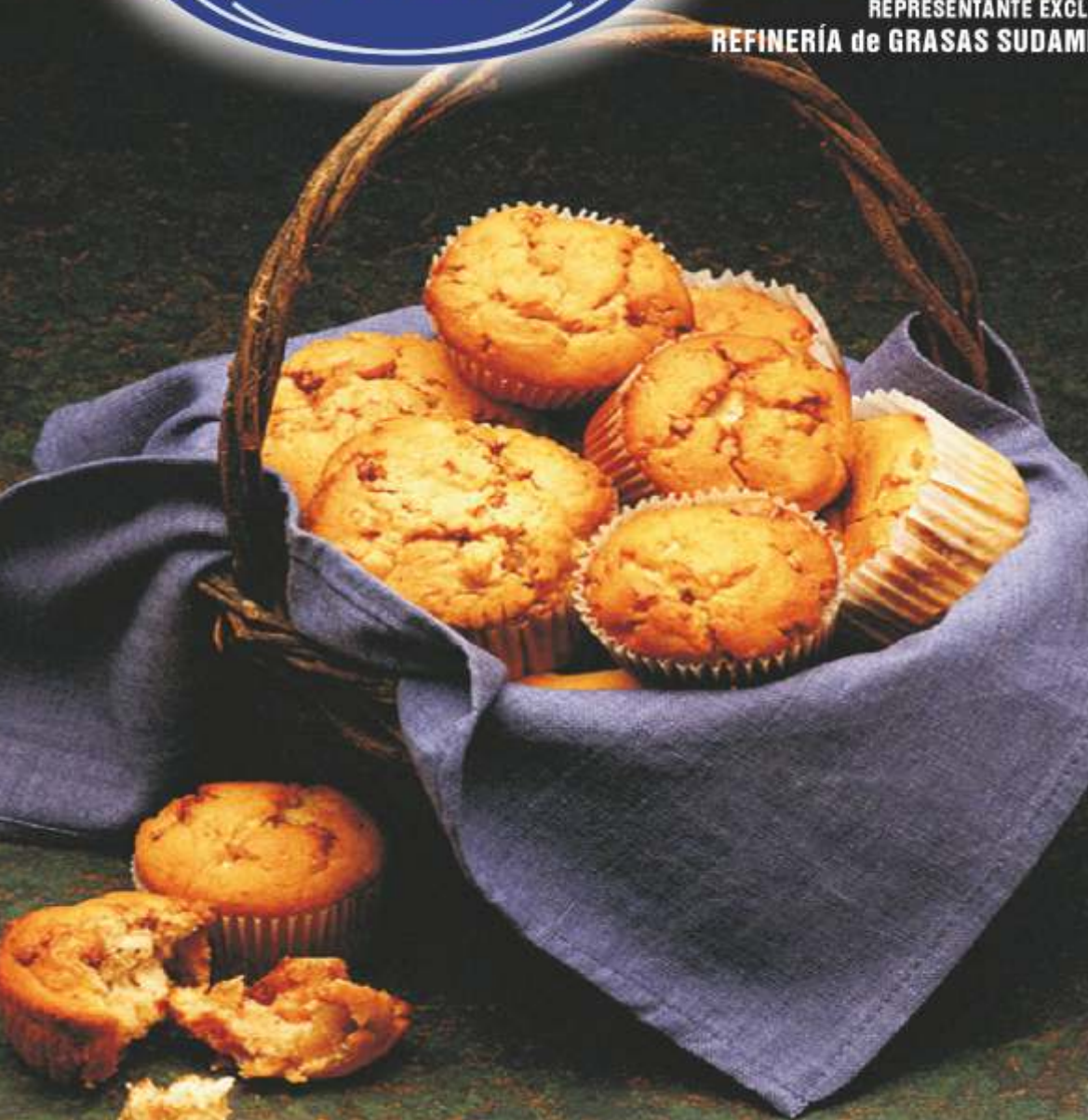
[www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)  
[ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)





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



# Sumario



AÑO 10 - Nº 54 - AGOSTO DEL 2014

<i>Familia Inventis de Lesaffre.....</i>	<i>6</i>
<i>Una selfie en tu pan.....</i>	<i>9</i>
<i>Panaderos de Berazategui.....</i>	<i>10</i>
<i>Protesta de pasteleros.....</i>	<i>13</i>
<i>Panaderos de La Matanza.....</i>	<i>14</i>
<i>Pan anti-colesterol.....</i>	<i>17</i>
<i>Sindicato Alte. Brown.....</i>	<i>20</i>
<i>Bolsas para pan.....</i>	<i>22</i>
<i>Humor.....</i>	<i>26</i>
<i>Pan que no engorda.....</i>	<i>27</i>
<i>Lesaffre Argentina.....</i>	<i>28</i>
<i>Muebles de LETIZ.....</i>	<i>30</i>
<i>Problemas en Mar del Plata.....</i>	<i>32</i>
<i>BRITO Hnos.....</i>	<i>34</i>
<i>Humor.....</i>	<i>36</i>
<i>Facilitan la actividad triguer.....</i>	<i>37</i>
<i>Copa Louis Lesaffre.....</i>	<i>38</i>
<i>El olor a pan.....</i>	<i>39</i>
<i>Panaderos de Mar del Plata.....</i>	<i>40</i>
<i>Salvador Dalí y el pan.....</i>	<i>42</i>
<i>Humor.....</i>	<i>43</i>
<i>Clasificados.....</i>	<i>44</i>
<i>Guía de proveedores.....</i>	<i>46</i>



**La Revista  
de los  
Panaderos**



CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

NUEVA  
PREMEZCLA

Prácticas  
y riquísimas!



✓ Mayor seguridad y rapidez en la producción.

✓ Práctico y fácil de preparar.

✓ Calidad uniforme.



UNA MARCA LESAFFRE

[www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar) / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000





## Se agranda la familia Inventis: Lesaffre Argentina lanza nueva premezcla para medialunas

Para satisfacer a un consumidor exigente **Lesaffre** agranda su línea de **productos Inventis** con la presentación de una innovadora premezcla para medialunas y facturas

**Lesaffre Argentina**, presente en más de 180 países con más de 160 años en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación, incorpora a la línea de **premezclas Inventis** un nuevo polvo para medialunas y facturas, una novedosa opción para el panadero artesanal y semi industrial, con el fin de optimizar los procesos de elaboración.

Este producto se suma al portfolio de **premezclas Inventis** para elaborar bizcochuelo, budín y crema pastelera, y continúa en la línea del perfeccionamiento y renovación en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación.

**Inventis** responde a la constante búsqueda de innovación y mejora de los productos de **Lesaffre** para satisfacer a un consumidor cada vez más exigente. La facilidad y rapidez de uso constituyen su principal atributo, pero además se destacan su vida útil (de hasta nueve meses de la fecha de elaboración), la excelente textura, la consistencia, suavidad, volumen y sabor en los productos terminados.

*“...Con el lanzamiento de este nuevo polvo para preparar medialunas y facturas **Inventis**, el **Grupo Lesaffre** busca ofrecer al profesional panadero un producto que cumple con los más altos estándares en calidad y al mismo tiempo optimiza los tiempos de elaboración...”*, sostuvo Enrique Finochietto, Jefe de Marketing y Comunicación de **Lesaffre Argentina**.

El **Grupo Lesaffre**, responde a las nuevas tendencias de producción y se mantiene a la vanguardia a través sus productos que aportan garantía en términos de calidad y de seguridad alimentaria y la experiencia que respaldan sus sólidos conocimientos en la industria de la panificación.



Sr. Enrique Finochietto

El Grupo Industrial Lesaffre, presente en más de 180 países, con más de 160 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 “**PANEO**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas 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.

# MENDOZA: UN REPARTIDOR FUE BALEADO EN EL ABDOMEN, RESPONDIÓ EL ATAQUE CON SU ARMA Y MATÓ A UNO DE LOS AGRESORES

**Dos hombres en moto balearon e hirieron al trabajador en la puerta de una panadería del barrio San Martín, de Ciudad. El repartidor tomó su arma, disparó y le dio a uno de los ladrones, quien murió en el lugar. Había salido de la cárcel en mayo.**

La víctima, de 62 años, llegó con su camión Mercedes Benz a una panadería calle Padre Lorens y Ejército de los Andes, a dos cuadras de la Comisaría 33ª del barrio San Martín, pasadas las 12 de este viernes.

Cuando estaba por descargar la mercadería para el comercio, fue sorprendido por dos hombres en moto. Uno de ellos lo atacó a balazos e hirió en el abdomen al trabajador.

Este, rápidamente sacó un arma de fuego de su camión y se enfrentó a los tiros con el asaltante, el cual cayó herido con un balazo que entró por su espalda y salió por el medio de su pecho.

El cómplice, al observar que la situación se



*El presunto delincuente cayó de un disparo en el pecho a pocos metros del camión que habría intentado robar.*

había complicado, escapó del lugar en la moto. La Policía constató la muerte del delincuente, mientras que vecinos trasladaron al Hospital Lagomaggiore en un auto particular al repartidor, donde fue operado y quedó internado.

El muerto tenía 27 años, quien disparó al repartidor con una pistola calibre 22, tenía una larga lista de antecedentes por diferentes delitos, y en mayo pasado había salido de la cárcel, indicó la Policía.

El arma usada por el trabajador era una pistola 9 milímetros de la cual cuenta con los papeles que acreditan el permiso de portación de la misma. Además es un reconocido tirador que tiene varios títulos honoríficos por su buena puntería.

**Omar Rodriguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

**Grisineras y Pancheras**

**Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente**

**Mesa de Trabajo**

**Moldería**

**para moldes de Pizza**

**para Horno Rotativo**

**para Secado de Pan**

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



# MAR DEL PLATA: ESTIMAN QUE EL 20% DE LOS PANADEROS NO ESTÁ REGISTRADO

**El Ministerio de Trabajo bonaerense realiza operativos en los distintos establecimientos. Desde el Sindicato aseguran, dentro de todo, la situación en Mar del Plata “está controlada”**

El Ministerio de Trabajo de la provincia de Buenos Aires realiza desde hace algunas semanas inspecciones en distintas panaderías de Mar del Plata con el objetivo de detectar si hay trabajadores sin registrar. Los operativos tienen lugar en distintas localidades bonaerense y, aunque por el momento no hay resultados definitivos, algunos números son alarmantes: en Lomas de Zamora, por ejemplo, la evasión laboral ronda el 40%. Sin embargo, a nivel local la

situación no es tan compleja. Según el Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos Mar del Plata y Zona Atlántica, el trabajo en negro trepa al 20%. “...Acá el número no es tan alto, aunque varía de acuerdo a las distintas épocas del año...”, explicó Ernesto Coronel, secretario general del gremio, quien también aclaró que los porcentajes definitivos recién estarán “...dentro de un mes...”, aproximadamente. El dirigente gremial dijo que en la ciudad hay alrededor de 2 mil

panaderos distribuidos en 300 establecimientos. “...Hay casos en los que se blanquea media jornada o recién se les da el alta temprana cuando vamos a controlar...”, señaló al ser consultado. Sin embargo, subrayó que, dentro de todo, la situación “está controlada” si se la compara con otras ciudades, como el Partido de la Costa, por ejemplo. “...Por eso se hacen controles en verano e invierno, para evitar que las cifras se eleven aún más...”

## LA LOGICA DEL BIZCOCHITO

En teoría, es una panadería de barrio más. No hay allí un horno centenario, tampoco una emotiva historia de inmigrantes llegados con su pan bajo el brazo. No: apenas una panadería que, en el año 1999, cambió de dueño y de nombre, para convertirse en Las Delicias de Caballito. Pero una cosa es la teoría, otra la práctica. Y en la práctica, esta esquina demuestra su calidad en un trabajo diario y a conciencia, festejado por una eterna fila de clientes a la espera de ser atendidos.

El local es pequeño, atiborrado de productos; cada habitué tiene su favorito. Cerca de fin de año, la estrella es el pan dulce. En el día a día, muchos se acercan por los sandwiches de miga, otros tantos prefieren las masas secas. Pero todos se llevan los bizcochitos y cuernitos de grasa, eternos compañeros del mate dominguero. Son perfectos. Salen continuamente del horno, se venden aún tibios y muestran todas las bondades de esta marca registrada argentina: un exterior apenas dorado y crocante que, al romperse, desnuda una masa suave que se derrite en la boca. Adictivos, cuestan \$17 los 250 gramos (y, como todo en esta casa, se pueden comprar al peso sin cantidad mínima, una política de venta muy amigable).

Otro peso fuerte del local son los palitos de queso (\$35/250 gramos), que comparten universo con los bizcochitos. Allí está la masa crujiente, también la untuosidad, pero suman además la potencia del queso estacionado y gratinado en horno. Impecables. Para sabores dulces, los palitos de anís (\$27/250 gramos) se merecen los aplausos. Más allá del nombre, poco tienen que ver con los de queso. La masa es bien distinta, generosa en manteca, húmeda en almíbar y con el picante fresco de esta especia, que cuenta con tantos fanáticos como detractores.

Las Delicias de Caballito es un gran ejemplo de cómo una panadería barrial no precisa grandes excusas para ser exitosa: tan sólo buena materia prima, atención esmerada, pasión por lo que se hace y una gran cuota de esfuerzo diario.

Las Delicias de Caballito queda en Miró 88. Teléfono: 4432-6458/4431-4266. Horario de atención: todos los días de 5.30 a 21.





# CREAN UNA TOSTADORA QUE PERMITE HACER UN 'SELFIE' EN TU PAN

Las tostadas también permiten dejar escritos mensajes de hasta tres palabras para alegrar o amargar el desayuno a alguien



La moda de los selfies va mucho mas allá de nuestros celulares. Una empresa estadounidense se ha encargado de crear unas tostadoras muy curiosas.

Se trata de la compañía Vermont Novelty Toaster Corp. ha construido una tostadora que estampar un selfie en

una rodaja de pan.

El presidente de esta empresa, Galen Divelym, dijo en una entrevista que *"...no tienes que ser famoso o Jesús para que tu rostro este en una tostada. Esto puede ser hecho incluso con una imagen de tu mascota..."*, dijo.

Para que sea posible imprimir la tostada, el



usuario debe enviar su foto al sitio Web oficial. La empresa edita la imagen y la diseña para que quede inmortalizada en planchas de metal que serán usadas en la tostadora.

El dispositivo solo puede imprimir una imagen y cuesta 75 dólares. Los clientes pueden solicitarlo a través de la página de la compañía.

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





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS



Informamos con inmensa alegría, que se han iniciado los trabajos de construcción del salón de fiestas del primer piso de nuestro centro lo cual ha sido uno de los más importantes compromisos a cumplir en nuestra gestión, así como también la meta de llegar a la construcción de la futura escuela de panadería y confitería integrada en conjunto con las reformas dentro de nuestro edificio.

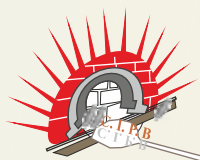


Todo es paso a paso, sabemos que este emprendimiento será un arduo trabajo, somos concientes que no será fácil, sobre todo en lo económico, estamos viviendo en general tiempos muy difíciles, pero sabemos que trabajando con austeridad y una buena administración podremos lograr cumplir este desafío y los que nos propongamos para seguir creciendo y ofreciendo mayores beneficios y comodidades a nuestros socios y colegas.

El día miércoles 3 de julio pasado, en nuestra reunión semanal, tuvimos el grato honor de recibir la visita del Presidente de la

Federación de la provincia de buenos aires, Sr. Emilio Majori y del sr. Raúl Santoandre, junto a colaboradores, donde vivimos gratas horas de excelente diálogo, reflexiones y donde se brindó total apoyo entre las gestiones, gesto que agradecemos profundamente tanto en el ámbito laboral y como centro tanto así como en el ámbito personal.

“Gestión” que significa trabajo, que significa “hacer”, estando siempre abiertos a todo lo bueno para nuestra industria, para el trabajo honesto, con paz y armonía con todas las demás instituciones y personas de buena voluntad y sobre todo de sensatez.



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI



## INAUGURACIÓN

# DELÓN, BOUTIQUE DE PAN

Se trata de una nueva panadería donde se entrelaza el concepto de cafetería, para sentarse y degustar sus productos artesanales



Delón es una auténtica boutique de pan. Sus dueños tenían desde un principio la idea de crear una panadería con variedades inusuales y sabrosas de panes caseros. Para eso, reunieron un staff con experiencia en el rubro de la gastronomía.

El local, que inauguró el 13 de mayo, tiene mesas para que los clientes puedan almorzar, cenar, desayunar o merendar algo rico en un ambiente cómodo y distendido.

Se trata de una panadería con más de 30 variedades de pan, cada uno de ellos con condimentos distintos.

Tienen una línea de pan clásica, alemanes, saborizados, de campo y dulce. Entre ellos se destaca el pan alemán multicereal, pan ciabatta de aceituna, pan de morrón, de ajo, focaccia de pesto, recchesea clásica, zepellin de maíz y tirolese de chocolate y pasas.

Entre sus especialidades para tomar el té, se destaca el scon salado, de parmesano, panceta y ciboulette, alfajor de maicena, y las cookies, de chocolate o cítricos. También tienen un menú que varía todos los días. Hay tartas artesanales, como la de zanahoria con frozen de queso crema y nuez, rolls de frutos rojos, sopas, entre otras.

El local está ubicado en la Ciudad de Buenos Aires, más precisamente en la calle Chivilcoy 3896.

## FABRICA DE HORNO PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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





# Humor

## EL DICCIONARIO DE APODOS

- \* **Mosquito de Manicomio:** porque chupa a lo loco.
- \* **Moto-Cross:** se revuelca en cualquier terreno.
- \* **Motor de heladera:** chiquito, negro y medio caballo.
- \* **Muchacha fiel del lejano oeste:** siempre anda con el mismo vaquero.
- \* **Muela del juicio:** es lo mas molesto que existe y no sirve para nada.
- \* **Mujer maravilla:** unas vueltas y se queda en bombacha.
- \* **Mulita atorranta:** todos los dias amanece con un peludo distinto.
- \* **Murcielago:** porque duerme de dia y chupa de noche.
- \* **Musica Sacra:** porque no tiene cantos.
- \* **Nafta Super:** porque cada dia me sale mis cara.
- \* **Naranja caida:** porque se levanta, se lava y se chupa.
- \* **Narcotraficante arrepentido:** los amigos tienen panico que cante.

### EN EL PRIMER ENCUENTRO

- Sos la mujer más hermosa, inteligente y amable que he conocido...

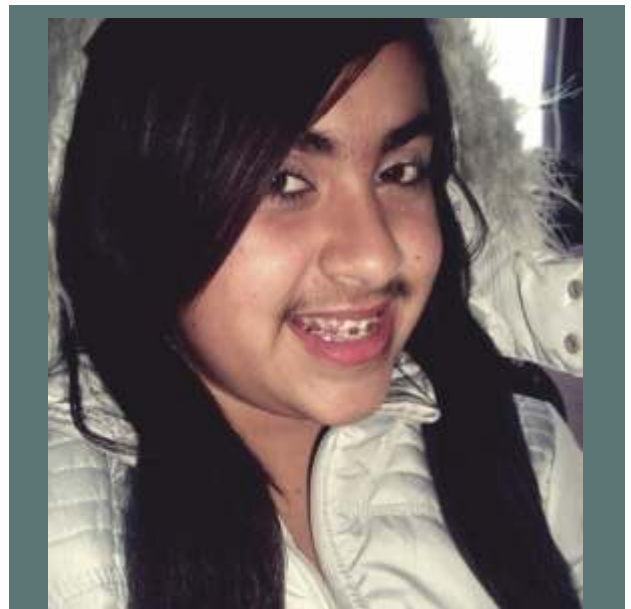
Ella, no muy convencida con las palabras de él, le pregunta:

- ¿A vos solo te interesa hacerme el amor, no?

- Uhhh, encima lees la mente... ¡¡sos perfecta!!



Si un hombre, tras la primera cita, recuerda el color de tus ojos... significa que tienes los pechos pequeños.



- Ayer conocí una chica sincera.

- ¿Y cómo te diste cuenta que es sincera?

- Por los bigotes...

LA FOTO (en el baño de una estación de servicio en la Ruta 2)

“...cambien la tapa que te peyisca el culo...”





# EL SINDICATO DE PASTELEROS REALIZÓ UNA RUIDOSA PROTESTA EN MC DONALD'S Y BURGER

**Trabajadores nucleados en el Sindicato de Pasteleros realizaron una protesta en la puerta de los locales Mc Donald's y Burger King ubicados en Peatonal San Martín debido a la falta de acuerdo salarial. La manifestación se dio en el contexto de una protesta a nivel nacional.**



**MANIFESTACION. Trabajadores pasteleros en la protesta frente a la empresa Mc Donalds**

Al respecto el secretario general del Sindicato de Pasteleros Mar del Plata, Carlos Vaquero, explicó que "...estamos protestando tanto en Mc Donald's, Burger y empresas de servicios rápidos porque solicitamos una recomposición

salarial desde hace mas de un mes..."

El gremialista explicó que "...nuestro pedido de suba salarial es del 40% porque los sueldos son muy bajos. La empresa esta ofreciendo solo el 18% a pagar en varias cuotas. Las conversaciones continúan pero hasta el momento no hemos arribado a un acuerdo. Los trabajadores necesitan un sueldo digno y estas empresas multinacionales hacen plata para ellos y se olvidan de sus empleados..."

Consultado sobre los motivos que argumentan las empresas para no

otorgar subas salariales, Vaquero resaltó que "...dicen que están bajos, que tienen bajas ventas y eso es mentira porque nosotros lo sabemos a través de nuestros compañeros. Ellos mismo nos dicen que las empresas están trabajando mejor por eso vamos a continuar con este tipo de protestas..."

Finalmente sostuvo que "...esta protesta se da en todo el país. Hasta tanto no haya una solución seguiremos protestando y es probable que haya medidas de este tipo de forma sorpresiva en Mc Donald's y Burger..."



## 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**

# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



## ALERTA ¡ PAN A \$14 EN LA MATANZA !

A fines de junio la Secretaría de Comercio Interior y la Cámara Empresarial de Desarrollo Argentino y Países del Sudeste Asiático (CEDEAPSA) tuvieron la iniciativa de promover la venta de pan en supermercados chinos a \$14. Para llegar a cumplir con su cometido generaron reuniones con algunos panaderos del distrito de La Matanza.

Este convenio provocó mucho malestar entre nuestros colegas y una gran incertidumbre sobre la complicada situación que se avecinaba. Ante esto, Emilio Majori, emitió un comunicado que dice: *"...El Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y la Federación Panaderil de la Provincia... alertan a la población ante versiones sobre un convenio entre un industrial panadero de La Matanza y los superchinos... para que el primero provea productos panificados a un valor muy inferior a los costos de producción y los segundos los vendan a precios por debajo de los precios cuidados.... Quienes producen este tipo de pan, y lo vende a precio vil, lamentablemente no deberían llamarse industriales panaderos, dañan la industria y la precarizan..."*

La conclusión es que **fue un comunicado en el cual no se denuncia a nadie específicamente ni se informa que medidas tomarían para evitar que nuestra industria sea perjudicada por algún colega que se adhiera a ese convenio**, es por eso que alertamos a los panaderos de la provincia de Buenos Aires sobre esta situación.

Según informa en su programa el Profesor Gabriel Puebla, en una de esas reuniones *"...apareció Marcelo Petracca quién, hace un par de años, cobró notoriedad al integrar un numeroso grupo de industriales panaderos que denunció aprietes de parte de Emilio ...." A partir*



*de ese momento Marcelo Petracca fue conocido como "El Panadero Traidor" a reunirse con Emilio Majori y contarle las intimidaciones del grupo rebelde, sin percatarse de estar siendo filmado por el mismo Majori en una cámara oculta, quién después, con total desparpajo hizo pública la filmación, dejando a Petracca en evidencia..."*

Hicimos referencia a lo anterior ya que, al parecer, Marcelo Petracca sigue siendo socio del CIP de La Matanza y fue quién PROPUSO QUE EL PAN SE VENDIESE A \$8. Según nos comenta Gabriel Puebla la propuesta no pasó de ahí dado que no pudo presentar ningún papel de su industria, ni siquiera la habilitación de su comercio.

Pero los problemas no quedaron ahí, en pleno mundial aparece un auto en la Ruta 3 con el logo de "Precios Cuidados" (a simple vista apócrifo) vendiendo pan al público a \$14 y realizando un recorrido muy amplio entre R. Castillo y Virrey del Pino. Vender pan al público a ese precio generó muchísimos reclamos de nuestros clientes y nuestros asociados. Ese vehículo saldría con pan provisto por el Sr. Petracca.

Ante la pasividad del CIP de San Justo y fruto de muchas charlas LOGRAMOS QUE ESE COCHE NO VENDA PAN A \$14 EN NUESTRA ZONA DE INFLUENCIA. Nuevamente tuvimos que tomar la iniciativa, defendernos solos y cuidar la salud de nuestros vecinos.

Consideramos que todos tienen derecho a trabajar pero en igualdad de condiciones y, como panaderos del CIPU Matanza Sur, no podemos permitir que se menosprecie nuestro producto arriesgando la salud de nuestros clientes vendiéndolo en un coche sin cumplir ninguna de las normas de seguridad e higiene.



# **UN SOCIO DEL CIP DE LA MATANZA FIRMÓ EL ACUERDO DE PAN A \$12.-**

## **ESTUPOR E INDIGNACIÓN**

La revista de la CEDEAPSA (Cámara Empresarial de Desarrollo Argentino y Países del Sudeste Asiático) confirma los dichos de nuestro comunicado y, de generalizarse, pone en peligro la actividad industrial panaderil no solo de La Matanza sino de la provincia de Buenos Aires.

Lo más preocupante es que quien preside a los panaderos bonaerenses y a los matanceros pareciera estar rodeado de algunos individuos que no merecen llamarse panaderos.

En el caso del Sr. Petracca es miembro de la Comisión Directiva del CIP de La Matanza y en el caso del Sr. Omar Saturnino es sabido por todos que es un asiduo socio y concurrente de las reuniones de los Jueves en San Justo. Este último saltó a la fama después de tener un altercado con el Sr. José Hernández y ser, junto a Emilio Majori, los principales artífices de la expulsión del ex-vicepresidente de esa institución.

El hecho de permanecer como socio y ser fotografiado en la firma de ese convenio no nos deja más que duda sobre el correcto accionar de quienes deberían velar por los intereses de los panaderos y nos pone en estado de alerta sobre la posible expansión de esta modalidad de venta, sobre todo



*Omar Saturnino Solari firmando el convenio*



*Página interna y tapa que muestra a los firmantes del acuerdo*

cuando es muy común leer que Emilio Majori dice luchar constantemente contra la clandestinidad y contra quienes pan por debajo del costo. Si esto sucede en su distrito... ¿que les espera al resto de los panaderos bonaerenses?

**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 -



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

Los panaderos del CIPU Matanza Sur nos estamos adaptando a las reglamentaciones y a las leyes vigentes pero luchamos para trabajar en igualdad de condiciones.

Ante el ingreso de pan de otros distritos, que en general se hace en camionetas o coches que no están habilitados para tal fin, el Municipio de La Matanza (a través de la Secretaría de Control Comunal y sus inspectores) en conjunto con miembros de nuestro centro y apoyados por Policías de la Provincia de Buenos Aires están realizando constantes operativos en la vía pública para regularizar la situación.

Es importante resaltar que el control es para cualquier vehículo que transporte pan sea o no de nuestro distrito. Agradecemos el

apoyo de las autoridades municipales matanceras y a nuestro Intendente Fernando Espinoza





## **SALUD:**

# **EL INTI DESARROLLÓ UN PAN “ANTICOLESTEROL”**

**El Centro de Química del Instituto logró aplicar una metodología de microencapsulación de aceite de lino para el desarrollo de un alimento fortificado con omega-3, que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y neurológicas. Los especialistas trabajan para lograr su transferencia a la industria**

El consumo de ácidos grasos omega-3 proporciona un gran beneficio para la salud, favoreciendo la prevención de enfermedades cardiovasculares y a la vez jugando un rol importante en la nutrición temprana de los niños al intervenir en el desarrollo del sistema nervioso.

Por tal motivo, la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda la ingesta diaria de estos ácidos grasos que se encuentran presentes fundamentalmente en pescados de aguas profundas y algas marinas, y en distintos vegetales como nueces, semillas de lino y chía, que al aportar ácido linolénico (ALA) permiten sintetizar omega-3 en el organismo.

Dado que el ALA se encuentra en alta proporción en el aceite de

semilla de lino (el 60 %), y teniendo en cuenta que en la Argentina se promueve la producción de este tipo de aceite con propósitos nutricionales, el Centro INTI-Química, en conjunto con el Centro de Agroalimentos y el Centro de Cereales y Oleaginosas de 9 de Julio del Instituto, microencapsuló aceite de lino para desarrollar alimentos fortificados con ácidos grasos omega-3.

“...La microencapsulación es una tecnología clave que permite retrasar o inhibir la elevada susceptibilidad a la oxidación que poseen ciertas sustancias, como el ácido linolénico, y facilita su incorporación en los alimentos...”, señala la doctora Gabriela Gallardo de INTI-Química.

Asimismo, la especialista explicó



que “...también se la utiliza para enmascarar olores y sabores indeseables que se forman como consecuencia de dicho deterioro...” y “...se trata de un proceso de recubrimiento de sustancias activas con materiales de distinta naturaleza del que se obtienen partículas de tamaño micrométrico, 'microcápsulas', que permiten proteger dichas sustancias, impidiendo su deterioro y permitiendo que se liberen en el tiempo...”.

## **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**





## **SINDICATO OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA**

**CALLE 15 N° 878  
(1900) La Plata - Buenos Aires  
Telefax: 0221-483-6193**

### **Mutual de Panaderos** (en formación)

**Informamos a nuestros compañeros/as que estamos conformando nuestra propia mutual y a la medida de nuestras necesidades**

**La misma está en plena construcción, bajo la denominación que a continuación se detalla:**

#### **MUTUAL DE PANADEROS REGIONAL LA PLATA**



**INSCRIPCION PROVINCIAL Y NACIONAL  
(En los organismos correspondientes)**

**Expediente N °21209 - 223918 Legajo N° 1/180484**

**Algunos de los servicios que se otorgaran inicialmente a los afiliados:**

**Servicios funerarios \* Servicios por casamiento  
Servicios por nacimiento \* Servicios por fallecimientos  
Asistencia farmacéutica \* Servicios de órdenes de compra  
Servicios de recreación y deportes \* Servicios de asesoría y gestión  
Complementos odontológicos \* Y muchos servicios mas...**

**Para más información comuníquese a través de nuestra web**

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



**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 Matias 153 - San Justo - Buenos Aires  
galeamoblamientos@gmail.com

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

**VENTA DE HARINA  
DIRECTO DEL MOLINO  
000 - 0000**



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

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA**

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO  
TÉCNICO  
OFICIAL  
AUTORIZADO**



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



# 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

## CONTINUAMOS TRABAJANDO PARA NUESTROS AFILIADOS



ESCALA SALARIAL PARA LOS MESES  
DE AGOSTO 2014 Y SETIEMBRE 2014

CATEGORÍA	AGOSTO 2014	SETIEMBRE 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 7.136.-	\$ 7.582.-
MEDIO OFICIAL	\$ 6.801.-	\$ 7.226.-
AYUDANTE	\$ 6.690.-	\$ 7.108.-
DEPENDIENTE	\$ 6.690.-	\$ 7.108.-
CAJERO/A	\$ 6.917.-	\$ 7.349.-
REPARTIDOR	\$ 6.690.-	\$ 7.108.-
PEON	\$ 6.544.-	\$ 6.964.-

- Continuamos siendo ejemplo de acción sindical ofreciendole a nuestros compañeros los mejores profesionales de la salud.





## 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



- Recibimos a nuestros afiliados todos los días de la semana y les brindamos el asesoramiento y la mejor atención.



**Carlos Moreno (Secretario General)**



**Arturo Moreno (Secretario Adjunto)**



 **AJK Sistemas**  
Un mundo de soluciones en seguridad electrónica

**Cámaras de Seguridad**

- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

**Control de Acceso**

- Control de asistencias vía Internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.

Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A  
info@ajksistemas.com.ar  
www.ajksistemas.com.ar

 15-3203-3500  
0810-220-0255

**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**

# EN EUROPA EL PAN SE CONVIRTIÓ EN RECIPIENTE

**El plástico es un contaminante activo del medio ambiente, no solo en su fabricación, sino también porque es un residuo muy difícil de degradar, lo que obliga a buscar la solución en materiales biodegradables. En esta línea está el último logro del Centro Tecnológico de Cereales de Palencia Cetece que ha desarrollado, junto a otros centros de investigación, un plástico totalmente biodegradable y además hecho con los residuos de la industria de la panadería y la pastelería**



*Ana Garcinuño, del Cetece, muestra productos protegidos por envases desarrollados con pan y bollería.*

*"...Buscábamos un polímero plástico hecho a partir de las cortezas de pan de molde y restos de bizcochos, que pudiera ser luego utilizado en la conservación de estos productos y así cerrar el ciclo..."*, explica Ana Garcinuño Prados, responsable de I+D+i en el Cetece.

Con esa idea arrancó en 2010 el proyecto BREAD4PLA, acrónimo de "pan para plástico", un proyecto europeo de tratamiento y valorización de residuos financiado por el programa de la Unión Europea LIFE+, que finaliza este año, y que ha unido los talentos de investigadores del CETECE -Centro Tecnológico de Cereales (España), el Leibniz-Institut für Agrartechnik Pstam-Bornim ATB (Instituto de Agricultura, Alemania), el Biocomposites Centre de la Universidad de Bangor (Inglaterra) y la Asociación de materiales plásticos AIMPLAS de Paterna (Valencia).

Entre todos, y con el apoyo de empresas como Panrico y Grupo Siro, han conseguido obtener ácido láctico y ácido poliláctico, -la materia prima del plástico-, a partir de las reacciones enzimáticas de cortezas y residuos de pan de molde y bizcochos. Ese ácido se ha

polimerizado para elaborar con él envases plásticos. Y el resultado ha sido un nuevo material, un film de PLA (ácido poliláctico) con el que se han hecho bolsas y bandejas ideales para envasar muchos productos alimentarios.

En este punto, el CETECE, que antes analizó las características y rendimientos de cada residuo, se ha encargado ahora de comprobar las ventajas del uso de este bioplástico con los productos a los que iba destinado el proyecto. *"...Hemos recogido los productos y hemos analizado su vida útil, conservación y cualidades organolépticas dentro del plástico..."*, explica Garcinuño. Y aunque en principio con el pan de molde y las galletas se ha visto que este plástico acorta la vida útil del producto con respecto a los que hay en el mercado, en el caso de mantecados y pastas su comportamiento es perfecto. *"...Este plástico tiene más permeabilidad al oxígeno, lo que en principio es un inconveniente para el pan de molde que es bastante tierno y húmedo, pero es una ventaja para pastas y mantecados..."*. En este caso, la investigadora asegura que el film obtenido es equiparable a los plásticos que ya existen, con la ventaja de que este es totalmente biodegradable. De hecho desaparece totalmente en el agua o se desintegra en la tierra sin impedir el crecimiento de plantas. Además se elabora con residuos de la panadería, es decir productos de desecho y biodegradables, en lugar de con recursos fósiles como el petróleo que se usa para hacer los plásticos tradicionales, o de alimentos de consumo humano como los cereales, las harinas o el almidón de patata que hoy se usan para hacer bioplásticos degradables.

Pero además se evita la deposición en los vertederos de al menos 175.000 toneladas de





residuos de la industria europea del pan. De esta forma se valorizan los residuos de la industria de la panadería y la bollería, que hasta ahora no tenían ningún uso, y se consiguen envases biodegradables y respetuosos con el medio ambiente, que vuelven a ser utilizados por la misma industria de la que

proceden. *"...Por eso, además de poner en valor lo que le sobra a la industria del pan, este plástico contribuye en gran medida a la sostenibilidad medioambiental..."*, insiste.

Pero tiene otras ventajas que lo hacen más atractivo, como que reduce el "enranciamiento" de los alimentos que se envasan en este material, ya que permite el intercambio de oxígeno, además de su transparencia y brillo y su resistencia, superior a la de los plásticos que hay en el mercado.

Unas características que apuntan ya los múltiples usos que puede tener este plástico,



ya que las bandejas pueden contener cualquier tipo de alimento, y pueden ofrecer una conservación óptima a frutas y verduras, pasta alimenticia, bollería o chocolates.

Ahora solo falta que las empresas que producen plásticos decidan utilizar este residuo como materia prima, y ya hay alguna interesada en Alemania, donde la producción de plásticos bio está a la orden del día, pero a partir de otros residuos, como el maíz, los cereales o la piña, por lo que los residuos de panificación se plantean como una alternativa interesante. Sobre todo para las empresas agroalimentarias que podrían dar un valor añadido a un residuo que ahora les sobra.

# 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!

 **Genesis**  
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](mailto:info@molinosbalaton.com.ar) / [www.molinosbalaton.com](http://www.molinosbalaton.com)

**Administración y Ventas**  
Av. Corrientes 345 Piso "6" \* (1043) C.A.B.A  
Tel.: (011) 4315 9117 / (011) 4315 9118



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

**Administración y Ventas**  
Av. Corrientes 345 Piso "6" \* (1043) C.A.B.A  
Tel.: (011) 4315 9117 / (011) 4315 9118



# Humor



Una pareja se estaba bañando y ella le dice a él:  
- Haceme cositas malas.  
Y él le metió shampoo en los ojos.

- Hija, lo que hiciste no tiene nombre...  
- Todavía no Pá, pero esperáte 9 meses y pongo uno bien lindo...



**El embarazo**  
*no es solo cosa de mujeres.*

**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 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



# PAN Y PIZZA SIN HIDRATOS ¡NO ENGORDAN!

**Tienen 50% menos de calorías y un 90% menos de carbohidratos**



El mundo de la gastronomía es abismal y amplio por descubrir. Siempre hay chefs que nos impresionan con sus revolucionarias recetas. El caso de Paul Shackleton es muy curioso. Este cocinero trabajaba en JP Morgan y un día decidió cambiar su trabajo por el de un panadero, sin tener ningún tipo de experiencia previa, y se puso a investigar las posibilidades de crear un pan sin hidratos de carbono.

Shackleton puso en marcha el "Plan Bread" (servicio de sándwiches de entrega a domicilio) la elaboración del pan era sin hidratos. ¿Cómo lo consiguió? Haciéndolo de brócoli. Los sándwiches de Shackleton se convierten en una comida de dieta.

Shackleton no se ha quedado ahí, ha ido aún más lejos, ahora está llevando su trabajo con el pan de brócoli al terreno de la pizza y ha conseguido su objetivo con una masa que tiene 50% menos calorías y un 90% menos de carbohidratos. Para llegar a esto tuvo que hacer muchísimos prototipos hasta que dio con el adecuado.

Esta innovación del pan de brócoli, fue un gran avance pero él no se sabía muy bien como lo percibirían las personas. El pan de Shackleton no contiene ni trigo, ni levadura, ni gluten (apto para celíacos) aunque en su página web explica que sus productos aun incluyen lácteos está trabajando para eliminarlos del menú, para que sean adecuados para los veganos. Su objetivo es amoldarse a todo tipo de necesidades dietéticas.



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

 [geopan](https://www.facebook.com/geopan)



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

### Controles de temperatura para hornos de panadería



NF-2 NG-2 NL-2

### Dosificador de agua para amasadoras rápidas



LF-06

### Dosificador de agua para panaderías



CR-D

(011) 4485-3764  
Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As  
info@dinter.com.ar  
dinter111@hotmail.com  
www.dinter.com.ar





## Juegos, deportes y clases de cocina en vacaciones de invierno

### Chicos de todas las edades disfrutaron de múltiples actividades en la Casa Solidaria de Virrey del Pino.

Como parte del Programa de Responsabilidad Social, **Lesaffre Argentina** acompañó nuevamente a los chicos de la comunidad del Barrio Cruz del Sur con múltiples actividades para disfrutar del receso invernal en la Casa Solidaria de Virrey del Pino.

Chicos de todas las edades disfrutaron de actividades deportivas y recreativas, mientras que los más pequeños se divertieron en el taller de actividades plásticas y de pintura, con la colaboración de maestras de Nivel Inicial. Con las manos en la masa, los chicos jugaron a ser panaderos por un día en un concurrido Taller de Cocina, en la que se utilizaron de premezclas (para bizcochuelos, facturas y crema



pastelera) entregadas por la **Lesaffre**. Gracias a la cooperación de un maestro panadero y voluntarios, las rosas y panes elaborados fueron un éxito que los mismos chicos de la Casa pudieron disfrutar junto a su familia, y al mismo tiempo eso fue parte de un refuerzo alimentario.



*“...Comprometerse para transformar no es sólo un nombre, se trata del camino que Lesaffre elige para trabajar junto a la comunidad y los chicos. En ese sentido, nuestro compromiso se renueva cada día, a través de las distintas iniciativas que encaramos en materia de Responsabilidad Social y medio ambiente, y básicamente por la manera que abordamos nuestra actividad industrial...”* expresó Enrique Finochietto, Responsable de Marketing y Comunicación de **Lesaffre Argentina**.

En la Casa Solidaria y en el marco de las acciones de su Programa de Responsabilidad Social Empresaria, a lo largo del año se desarrollan además actividades tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, cuidado del ambiente y del agua, talleres de informática, taller de cine y video, y torneos de fútbol, entre otras actividades



El **Grupo Industrial Lesaffre**, está presente en más de 180 países, con más de 160 años en la elaboración de levadura y 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 pre-mezclas 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.



# 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.**



SIMPLEMENTE...

LETIZ



**Nuestros muebles son elegidos por panaderos y confiteros de todos los rincones del país, en este caso les mostramos como quedó terminada la Panadería y Casa de Té "Theodor", ubicada en la Av. Emilio Castro 7095 (C.A.B.A.)**

"Theodor" abrió sus puertas en mayo y es uno de los locales más vistosos del barrio de Mataderos. Marcelo Borina, propietario del local nos mostró la obra finalizada y la luce orgulloso.

Se decidió por una casa de té y panadería debido a la tendencia de consumo actual y

confió en los muebles de LETIZ luego de comparar precio y calidad " *...los elegí por la responsabilidad que demostraron, por mostrarme una línea de muebles que me permite exhibir correctamente los productos que elaboramos y por la calidad de sus muebles...*" dijo Marcelo Borina.



LETIZ





SIMPLEMENTE...

LETIZ



LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

# **LA CGT LOCAL RECHAZA PROYECTO DE PEQUEÑOS ELABORADORES DE ALIMENTOS**

**La iniciativa se está debatiendo en el Concejo Deliberante. Se pretende regularizar y potenciar los micro-emprendimientos productivos. La central obrera asegura que son "competencia desleal".**

Mediante una nota presentada en el Concejo Deliberante, la Confederación General del Trabajo local manifestó este jueves su rechazo al proyecto de ordenanza de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos en el marco del Programa Municipal de Economía Social y Solidaria creado por la ordenanza 21.612.

Desde la central obrera se manifestó que "...teniendo en cuenta que el proyecto contempla la elaboración y

*comercialización de productos panificados y de pastelería nos genera suspicacia que quienes elaboraron el proyecto de ordenanza omitieron convocar, a los efectos de compatibilizar posturas, a entidades afines al proyecto, tales como Sindicato de Panaderos; Sindicato de Pasteleros; Centro Industriales Panaderos de Mar del Plata y Zona Atlántica; Asociación Industrial de Panaderos de Mar del Plata..."*

*"...Es de necesidad irrefutable*

*ordenar la comercialización en el Partido de General Pueyrredon de los productos alimenticios panificados o de pastelería debido a que al ser comestibles de consumo masivo y popular deben llegar las mesas de los ciudadanos marplatenses con las mayores garantías de higiene y seguridad..."*, se recalcó. Además, la CGT puntualizó que "...se han omitido cuestiones esenciales que necesariamente deberían haber analizado: no existe una clara y precisa



**SERVICIO TÉCNICO**  
\* 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

**ACME**

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



## MICRO EMPREDIMIENTO

*definición de lo que se entiende por panadería artesanal y/o confitería. Se ha omitido la prohibición clara y precisa de permitir la apertura de sucursales, de permitir en los lugares habilitados únicamente el despacho de pan, sin elaboración...”*

En ese sentido, se añadió que *“...se ha omitido la prohibición clara y precisa de que toda habilitación tendrá curso siempre y cuando no exista un establecimiento de elaboración de panificados dentro de un radio de 500 metros, en virtud del impacto socio económico. Han omitido establecer las condiciones de la persona que manufacturen el producto que deberá usar pantalón, gorra y blusa de color blanco o colores*

*claros de mangas cortas, cofias y barbijos, todo ello en perfectas condiciones de conservación e higiene...”*

A renglón seguido, se resaltó que *“...se han omitido la prohibición clara y precisa de venta de pan y alimentos farináceos por medio de repartos ambulantes. También se ha omitido fijar un régimen sancionatorio por posibles infracciones a las disposiciones municipales, provinciales o nacionales, como multa, decomiso de mercadería o clausura...”*

*“...El proyecto de ordenanza de Asistencia y Capacitación de Pequeños Elaboradores de Alimentos, presenta muchas lagunas legales que sin duda serán fuentes de conflictos, especialmente teniendo en cuenta que generará de una competencia desleal, con lo cual indefectiblemente derivará en el*

*cierre de panaderías y confiterías produciendo el despido de trabajadores panaderos y pasteleros...”*, recalcó la entidad obrera encabezada por Pedro Fernández.

*“...No es aceptable para la CGT en su carácter de integrante de la Mesa Multisectorial para el Sostentamiento y la Generación de Empleo Digno y Sustentable, la aceptación de micro emprendimientos familiares que solo servirán para generar trabajo no registrado. Apelamos a la mediación de los sectores políticos intervinientes para que se suspenda la medida hasta tanto se debata con los sindicatos y organizaciones correspondientes junto a la Confederación General del Trabajo de Mar del Plata...”*, concluye el texto presentado en el HCD.

## AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS





## **Tecnología de avanzada y materiales de primera calidad en máquinas y equipos para panaderías y confiterías**



A través de la suma de moderna tecnología, materiales de excelencia y personal altamente capacitado, Brito Hnos. se ha consolidado como empresa líder en la zona Norte del Gran Buenos Aires, abasteciendo a panaderías, supermercados y locales de toda la provincia y del interior del país. Con veinte años de trayectoria, trabaja en la mejora permanente y en la superación del servicio para lograr una rápida atención al cliente.

Nacida a partir de la experiencia en mantenimiento y reparación de hornos rotativos y máquinas para panaderías y confiterías, Brito Hnos. inició sus actividades en un pequeño taller en el año 1994. Allí comenzó a fabricar los primeros hornos rotativos y productos para panaderías, que con su excelente rendimiento tuvieron muy buena aceptación en el mercado argentino. Pronto la empresa tuvo que ampliar sus instalaciones y

hoy, en su moderna planta, fabrica hornos rotativos de diferentes modelos y características, como así también sobadoras panaderas y pasteleras, amasadoras rápidas y convencionales, batidoras planetarias, ralladoras de pan, equipos trinchadores, carros, bandejas, etc.

Para una mejor atención, Brito Hnos. posee una flota de vehículos propia destinada a la entrega de mercadería y al servicio post-venta personalizado. Asimismo, en la planta se realizan reparaciones de hornos rotativos y máquinas de panadería de distintas marcas y





modelos, para lo cual cuenta con un amplio stock de repuestos que le permiten dar asistencia técnica a sus clientes de forma inmediata.

Todos sus productos y maquinarias de Brito Hnos. están construidos con tecnología de avanzada y materiales de primera calidad. Ofrece así productos muy confiables y de una terminación ideal para la elaboración a la vista. Tanto el sistema mecánico como eléctrico están construidos de la manera más simple y segura, de tal modo que ante cualquier inconveniente se solucione rápidamente, sin importar el punto del país donde se encuentre.







**Más información:**

**Tel.: (54 11)4667-6624**

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

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

\*\*\* Desde 1925 \*\*\*



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

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

**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](mailto:argenitvta@yahoo.com.ar)  
[www.argenit-sa.com.ar](http://www.argenit-sa.com.ar)



# HumoR HumoR

## DIÁLOGO ROMÁNTICO

- Te amo.
- ¿Cómo sabés que es amor?
- Porque pienso en vos y no puedo respirar.
- Eso es "asma".
- Bueno, entonces TE "ASMO".



- ¿Cuál es la milanesa más otoñal?
- La milanesa deshoja.

### DIJO LA GORDITA...

"La vida me ha dado tanto que me gustaría devolverle unos 20 kilos"

## DICCIONARIO LOCO

- **Parábolas:** Calzoncillo.

- **Parada de colectivo:** Anuncio que indica donde, más o menos, va a detenerse (si es que se detiene) un colectivo, si es que viene.

- **Peatón:** Individuo que encontró lugar para estacionar su vehículo.

- **Pesimista:** Optimista con experiencia.

- **Polinesia:** Mujer policía que no entiende razones.

- **Político:** Señor que les quita el dinero a los ricos, los votos a los pobres y promete proteger a unos de otros.

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LOS ZOMBIES:



Los zombies que levantas pesas  
¿ZOMBIENFUERTES?

Los zombies que saben dos idiomas  
¿ZOMBILINGUES?

Si los zombies te abrazan  
¿ZOMBIENCARIÑOSOS?

- **Polvorín:** Hotel alojamiento.

- **Prevenido:** acabar antes que tu pareja.

- **Primera cita:** Lapso de tiempo en el que dos personas fingen ser los más simpáticos, amables, tolerantes y especiales del mundo.

- **Prostituta:** Señorita que al desvestirse, queda en ropa de trabajo.

- **Pullover:** Prenda que usan los chicos cuando la madre tiene frío.

- **Puntería:** Guardar algo durante diez años y tirarlo a la basura justo una semana antes de necesitarlo.

- **Ratón:** Rato grande.



# BUSCAN FACILITAR LA OPERATORIA DE LA ACTIVIDAD TRIGUERA Y MOLINERA

**El secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Gabriel Delgado, firmó un acuerdo con la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM) para poner en marcha instrumentos financieros que faciliten la operatoria de la actividad triguera y molinera**



Mediante el acuerdo, las partes asumen el compromiso de mejorar las condiciones de competitividad del sector molinero, en particular a través de una mayor participación en el mercado de futuros, informó el Ministerio de Agricultura.

La FAIM acordó que la molinería cubrirá 2,5 millones de toneladas de trigo en contratos a término, en la medida que el volumen de cereal permita su realización.

El objetivo es que la industria molinera utilice el mercado de futuros "para darle más certeza a sus costos y para asegurar una parte creciente de sus necesidades de trigo para molienda".

Esto permitirá *"..estimar en forma más precisa los saldos exportables y, por lo tanto, agilizar la operatoria del comercio exterior..."* explicó el Ministerio en un comunicado.

En el marco del acuerdo, la Secretaría de Agricultura otorgará apoyo a la gestión de gastos asociados a la operatoria de mercado a término, en especial a los molinos chicos.

Por otro lado, se encargará de diseñar y gestionar líneas de crédito con bonificación de tasa destinadas

a fertilización y labores en trigo y a capital de trabajo para molinos de trigo.

La Federación, por su parte, con colaboración de la Secretaría y de las organizaciones de comercialización de granos de todo el país, realizará cursos de capacitación y difusión de la operatoria del mercado a término destinados al sector molinero. Además de monitorear los resultados en forma trimestral, el equipo conformado por funcionarios y empresarios abordará el diseño y la instrumentación de un "estándar de trigo molinero", que contemple las necesidades de la industria para producir harinas panificables.

**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**





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



## **Se aproxima la cuarta edición de la COPA LOUIS LESAFFRE, preselecciones para la Copa del Mundo de Panadería 2014/2015**

**Una vez más el prestigioso certamen internacional que convoca a los mejores panaderos del mundo, es organizado por el Grupo Lesaffre, fundador de la tradicional competencia**

La primera instancia de dicho torneo comprende la conformación de las Selecciones Nacionales. Allí cada país busca los mejores representantes de cada una de las tres categorías en las que competirá cada equipo: Baguette y Panes del Mundo; Bollería y Panificación Gourmet; y finalmente Pieza Artística.

Cada selección nacional conformada por tres panaderos, competirá en las distintas etapas preclasificatorias de la 4ta. Edición de la Copa Louis Lesaffre para lograr una plaza en la Copa del Mundo de la Panadería.

Entre el 27 y el 31 de octubre comenzará la primera etapa de la Copa Louis Lesaffre, la Argentina buscará los tres profesionales que se pondrán la camiseta de la Selección Nacional de Panaderos. En esta competición, que se desarrollará en las instalaciones del Baking Center® de Lesaffre Argentina, también se elegirán los tres integrantes suplentes del equipo y una joven promesa de la panadería argentina.

En la segunda instancia de la Copa Louis Lesaffre en 2015, nuestra Selección Nacional competirá en la Copa Louis Lesaffre Americas (selección internacional –eliminatória América). Paralelamente se realizarán las finales de las otras zonas continentales: Europa, África Mediterráneo y Asia Pacífico. Los ganadores de cada zona continental se enfrentarán en la Copa Mundial de la Panadería que se realizará en 2016, en Paris - Francia.



# EL PAN, UN OLOR QUE ALIMENTA

**El pan no es un mero acompañante de otros alimentos en la mesa, sino que tiene una identidad propia y su calidad se percibe a partir de los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Sus propiedades sensoriales son uno de los factores más importantes que conquistan a los consumidores**

El ser humano puede distinguir hasta 10.000 olores diferentes y presta especial atención a los aromas de los alimentos antes de saborearlos. El característico aroma del pan es, sin duda, uno de los motivos más importantes que influyen en su aceptación por los compradores.



aldehídos, alcoholes, cetonas, ésteres, ácidos, pirazinas y pirrolinas, así como otros tipos de compuestos como los hidrocarburos, furanos y lactonas.

La calidad de un pan se juzga a través de unas combinaciones de percepciones, en relación con la tradición, la salud y la alimentación de seguridad. La apariencia del pan y su olor son de lo más importante a la hora de elegir entre uno u otro.

El olor del pan se determina por las sustancias aromáticas percibidas a través de la ruta orthonasal y queda registrado en la memoria del consumidor, ya que el cerebro mantiene un registro personal de los productos ingeridos y los clasifica por categorías según el placer recibido con cada experiencia. Por esa razón, los olores pueden despertar recuerdos de la infancia y el aroma del pan puede evocar a un producto sano y tradicional.

El perfil aromático del pan contribuye simultáneamente al olor y al sabor. Se han descrito más de 540 compuestos en la fracción aromática compleja de diferentes tipos de panes, pero únicamente un número relativamente pequeño de compuestos parecen tener un impacto en el aroma final. Los grupos químicos más importantes son los

Los compuestos aromáticos pueden aparecer en diferentes etapas de la elaboración del pan. Durante el proceso de amasado, los aromas se crean gracias a la actividad enzimática, mientras que la fermentación de la masa origina aromas fundamentalmente en la miga. Por otra parte, el periodo de cocción influye principalmente en el olor de la corteza. El característico olor de pan tostado depende de la formación en la corteza de compuestos activos y flavor durante dicho proceso de cocción.

Existe una diferencia clara entre los panes de trigo y los de centeno porque estos últimos se elaboran habitualmente con masas ácidas, que contribuyen a un aumento de la concentración de ácido láctico y acético en la miga, lo que caracteriza su acidez. La utilización de masas ácidas permite también la obtención de migas más aromáticas en otros tipos de panes como la baguete o la chapata.

El pan tiene identidad propia, ya no es solamente un potenciador de sabor de los alimentos que acompaña, sino que se ha convertido en parte del 'placer de comer' con una variedad muy grande de diferentes olores, formas, texturas y sabores.

**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.  
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA  
E-mail: kor\_dal@ciudad.com.ar

**BACALAR S.R.L.**

GRAN ESPARTELLA RUSINA  
FINIZADA  
**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**

# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MAR DEL PLATA

## EL CENTRO DE PANADEROS ASISTIÓ A LA INAUGURARON DEL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA LA INDUSTRIA DE PANADERÍAS Y AFINES



El Centro de Formación Profesional para la Industria de Panaderías y Afines del Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos Mar del Plata y Zona Atlántica contó también con la participación del Intendente Municipal Gustavo Pulti.

El jefe comunal estuvo acompañado por el Subsecretario de Educación Municipal Manuel Paz, el Subsecretario de Comercio e Industria Blas Taladrid, el Secretario de Cultura Leandro Laserna y el Director de Inspección General Eduardo Bruzzeta además de representantes de diversos sindicatos y centrales de trabajadores.

En este contexto, el Intendente señaló "...La decisión del Sindicato de Panaderos de brindar más oportunidades para las capacitaciones se vincula profundamente con el proyecto de ciudad que nos importa a los marplatenses que es la ciudad ligada a la cultura del trabajo, a la cultura de la capacitación, de la educación y del esfuerzo...".

Asimismo, Pulti agregó que "Nosotros apoyamos el trabajo formal, con trabajadores en blanco, con panaderías habilitadas; por lo tanto, las

iniciativas que tienen el fin loable de generar oportunidades tienen que estar armónicamente consensuadas con el sector de panaderos, que son parte de los que construyeron la ciudad y hoy en el siglo XXI la panadería y la repostería en Mar del Plata son valoradas y apreciadas por toda la gente" finalizó.

En este marco, Ernesto Coronel, Secretario General del Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos Mar del Plata y Zona Atlántica, señaló que "...la idea fue inaugurar un centro profesional para enseñar a los trabajadores, no solamente para la familia panadera sino para toda la gente en general, poniendo nuestro granito de arena en lo que sabemos

hacer, y encuadrado justamente en el día del panadero..." concluyó.

El evento contó con la presencia de Antonio Brion, Carlos Monzón, panaderos de la ciudad, como así también de directivos de la FIPPBA.





## SINDICATO DE PANADEROS:

# HUGO MOYANO Y ABEL FRUTOS INAUGURARON CONSULTORIOS MÉDICOS EN CABALLITO

Con la presencia del Secretario General de la CGT, Hugo Moyano, y del Secretario General de la Federación de Panaderos y Afines, Abel Frutos, se inauguraron en el barrio de Caballito (Lautaro 34) consultorios médicos que cuentan con prestaciones de primer nivel, para que el afiliado atienda su salud confortablemente.

Son siete los consultorios odontológicos. Es importante destacar que se realizan desde extracciones hasta operaciones dentales. El establecimiento posee quirófano y sala de rayos x.

También cuenta con profesionales en pediatría, psicología, ginecología y radiología. Por lo que los afiliados al gremio también tendrán la posibilidad de atenderse con distintos expertos.

Los consultorios permanecerán abiertos los sábados y los domingos. La entidad cuenta con ambulancias para traslados.

Fuente: [www.fauppa.org.ar](http://www.fauppa.org.ar)



Abel N. Frutos y Hugo Moyano

**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** **"ARANCAMA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

**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](mailto:contactos@tmpmaquinarias.com.ar)

# **SALVADOR DALÍ Y EL PAN**

**El pan es un motivo recurrente en grandes pintores, como en el tema de La última cena, en la cual Jesús bendijo al pan -alimento humilde por antonomasia-, asignándole su valor eucarístico.**



poco levado, hecho con trigo o cebada, con maíz o arroz, el pan se consume en todo el planeta con técnicas de cocción variadas. Único alimento que, como el vino, está presente en la mesa desde el comienzo hasta el final de la comida, y acompaña a todos los platos.

También es la base de bocados presentes en todo el planeta, como la pizza, el shawarma, la hamburguesa y el hot dog. Entre nosotros es insoslayable en la preparación de hamburguesas y panchos devenidos platos en sí mismos dentro del circuito gourmet porteño. Favorecidos por la expansión del movimiento fast food, ambos sandwichs se alejan de la categoría de comida chatarra y se convierten en bocados sofisticados. La gourmetización del genérico paty reivindica lo natural y saludable a través de panes caseros y medallones a base de legumbres, hongos, semillas, cereales y vegetales, que se completan con quesos brie, cheddar, camembert, mozzarella fior de latte y aderezos veganos como mostaza raw, honey

mustard, humus. El pancho se elabora con pan de Viena esponjoso o con pan negro (con tinta de calamar) y salchichas caseras de calidad, sin conservantes, cocidas a la plancha o grilladas, que se acompañan con cebollas caramelizadas, quesos finos o salsas de mariscos y hojas de cilantro.

Salvador Dalí (1904-1989) concibe muebles hechos con masa de harina y agua, sueña con una casa construida con panes, corona su escultura homenaje al Angelus de Millet con una baguette y tapiza con panes catalanes las paredes de su museo en Figueras.

En 1926 pinta el óleo Canasta de pan: sobre un mantel arrugado, una panera de mimbre con rebanadas y un trozo de pan cuya superficie es sorprendentemente lisa. El pan es uno de los alimentos más apetecibles pero curiosamente la pintura de Dalí no nos invita a morderlo; rescatado de la oscuridad por una luz blanca, parece duro como piedra. Las líneas sinuosas, el dibujo preciso con detalles minuciosos como el trenzado de la cesta, la miga inexistente, la corteza ni crujiente ni quebradiza sino acartonada y la luz pálida, no invitan a comerlo ni tampoco a compartirlo. Justamente era la voluntad del autor, que siempre representó al pan de manera singular. ¿Es la panera un barco a la deriva en un mantel que parece un mar agitado?

Muchas veces recordamos a Salvador Dalí por sus



*"Canasta de pan", de Salvador Dalí*

excentricidades, su musa Gala, su megalomanía o su amor por España... Pero detrás de esas extravagancias hay un gran artista con sólida formación clásica. Repartió repollos entre sus fans a modo de autógrafos, trabajó para Disney, los Marx Brothers y Alfred Hitchcock; encontró a Freud, subyugó a la alta sociedad neoyorquina, hizo la publicidad de un chocolate en París durante el Mayo del 68. Dibujó desde niño y ensayó todos los estilos antes de descubrir la pintura metafísica de Giorgio de Chirico y adoptar su propio arte. Dalí crea imágenes a partir de asociaciones libres. ¿Su época junto a los surrealistas favoreció el proceso de desarrollo de su obra? Sin dudas. Pero Dalí se hizo expulsar del grupo por su aceptación pasiva del régimen franquista. Insensible a las críticas, el artista viajó, trabajó, ganó dinero y no lo ocultó. André Breton lo llama Avida Dollars, sobrenombre vengativo, anagrama de Salvador Dalí. Hizo de todo por conquistar el planeta pero siempre fue fiel a su país. Murió en Figueras, su ciudad natal, en 1989, donde en 1974 había creado la Fundación Dalí.





**HumoR**  
**HumoR**

Perdonar es divino,  
pero mandar a la  
mierda es  
**SENSACIONAL**



## EL DICCIONARIO DE APODOS

- Ojota: porque no sirve para ningún deporte.

- Palito de yerba: nada en el mate.

- Palo de Gallinero: porque siempre anda cagado.

- Paloma de Convento: porque vive cagando a las hermanas.

- Paloma de Iglesia: porque caga a los más fieles.

- Pan de ayer: porque nadie lo quiere.

- Pan Fargo: blanco, blandito y sin huevo.

- Pañal de muñeca: nunca se ensucia.

- Pañuelo de mago: nada por delante, nada por detrás.

- Papá Noel: trabaja una vez al año y encima es mentira.

- Papa verde: no sirve ni para ñoqui.

- Papel araña: es el forro más conocido.

- Papel Higienico: porque está hecho pal culo.

- Parrilla chica: le sobra carne por todos lados.

- Patrón bueno: hace tiempo que no echa uno.

- Pavo real: lo único lindo que tiene es la cola.

- Pelo del pecho: porque no es ni bello, ni pendejo.

- Peluquero: porque siempre habla de atrás.

- Perejil: porque esta en todas las comidas.

- Perro Bravo: porque no lo dejan ni siquiera salir a la calle.

- Perro de terraza: porque no tiene donde enterrar el hueso.

- Pez de pecera: come, caga y nada... nada...

# AVISOS CLASIFICADOS

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



Cel: 15-6837-8421



Mini Rotar con fermentadora



Amasadora 40 Kg.

**SE  
VENDE**



Trinchador

## SE VENDE

**AMASADORA VOLCABLE**  
**LLAME AL (011) 4203-5706**



## VENDO



\* Parrilla Industrial casi sin uso con dos quemadores tubulares, en estado impecable para gas a garrafa \$1000.-

Javier Caumont 15-5317-6400  
[www.javiercaumont.com](http://www.javiercaumont.com)



# AVISOS CLASIFICADOS



**SE VENDE**

\* Heladera Mostrador, cuatro puertas, como nueva, con Motor externo de 1 caballo. los dos en estado impecable \$ 9.000.-

\* Llamar a: Javier Caumont  
15-5317-6400  
[www.javiercaumont.com](http://www.javiercaumont.com)



- \* Heladera comercial motor 3/4 de caballo para 56 bandejas en excelente estado.
- \* Heladera exhibidora para masas en excelente estado
- \* Heladera exhibidora de 2 puertas en uso y excelente estado.

\* Teléfono de contacto. 4842-1906 Eduardo

## VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

- \* Zona Interior 60 Km. Capital Federal
  - \* Excelente negocio
  - \* Líder en venta de facturas 4.000 doc. por mes (a \$45.- la docena)
  - \* Pastelería-Serv. Lunch-Comidas rápidas Lácteos-Bebidas-Desayunos-Delivery todo el día
  - \* 20 años de antigüedad
  - \* Muy afamada en la zona
  - \* Gran cantidad de maquinarias e instalaciones
- Interesados dirigirse: [cemlunas@hotmail.com](mailto:cemlunas@hotmail.com)  
Sra. Miriam  
Celular: 011-15-3192-2532

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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

La Revista  
de los  
Panaderos

INDUSTRIALES  
  
PANADEROS

# 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.: 15-6837-8421

## 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 HORNO - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

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

“BURNER” Cahi 678. C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/1675

“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

“HORNO 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

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

## SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero.

Tel.: 4652-5216 4655-1441

## SERVICIO TECNICO DE HORNO 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



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

Seguinos en



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



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



**Publique en nuestras páginas**

**(011) 15-4084-1090**

[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto: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](mailto:distribuidoranoelia@hotmail.com)

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

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