

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL IX
ENTIDAD SIN FINES DE LUCRO
PERSONERIA JURIDICA MATRICULA 8007 LEGAJO 30573
SEDE CENTRAL AMBROS 1581 COD. POSTAL: 1929
VILLA ALBERTINA - LOMAS DE ZAMORA
1989 - 2014
25 AÑOS AL SERVICIO DEL INDUSTRIAL PANADERO



AÑO 10 - Nº 55
OCTUBRE DEL 2014



nueva delegación del Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL IX
“NUEVA FORMA DE ESTAR CERCA DE SU GENTE”
25 AÑOS AL SERVICIO DEL INDUSTRIAL PANADERO

SAYOS INSTALACIONES
Av. Jujuy 823 Ca
www.sayos.com.ar
4931-9454

+ ESPACIOS VERDES 	+ SALUD 	+ CLOACAS 	+ INCLUS
------------------------------	--------------------	----------------------	---------------------

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
ENTIDAD SIN FINES DE LUCRO
PERSONERIA JURIDICA
SEDE CENTRAL AMBROS 1581

Hornos Rotativos



En sus versiones:
35 Kg. Hora
60 Kg. Hora
120 Kg. Hora

Amasadoras



Rápidas de:
20, 50 y 100 Kg.
de Harina

Convencionales de:
20, 35, 50, 60, 100 y 150 Kg.
de harina

Sobadoras



Sobadoras Pasteleras y Panaderas

Formadores de Masa



Trinchadores para mediana producción
Trinchadores para gran producción
Armadoras y Cortadoras

Complementos

Batidoras



Churreras



Carros y bandejas



Grupos Electrógenos



El mejor servicio Post-venta



***VISITE NUESTRO
Salón de ventas***

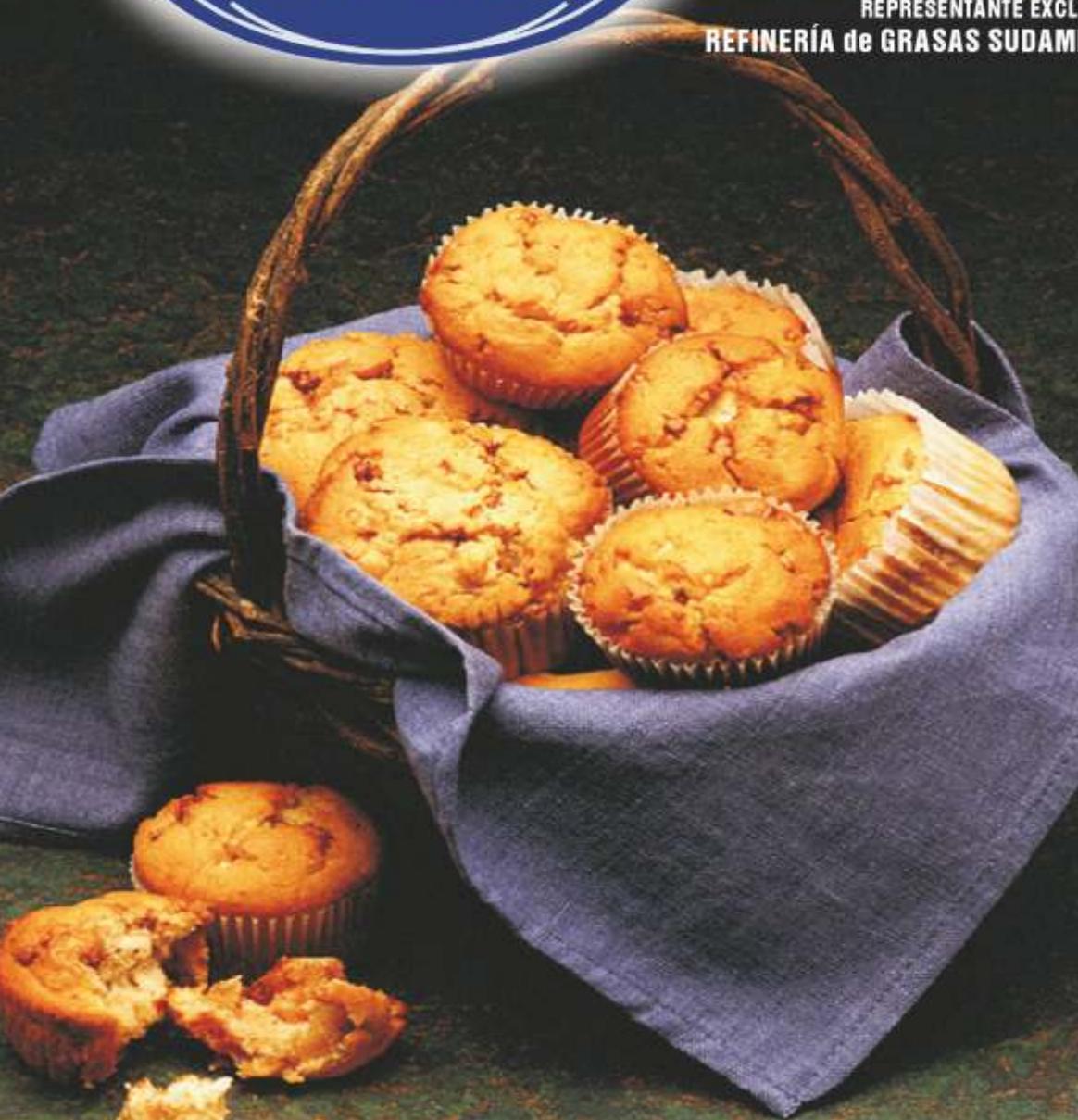


Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624
www.britohermanos.com.ar



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



AÑO 10 - Nº 55 - OCTUBRE DEL 2014



Sumario

<i>Baking Center de Lesaffre.....</i>	<i>6</i>
<i>Lesaffre en Masticar.....</i>	<i>8</i>
<i>CIP de Berazategui.....</i>	<i>10</i>
<i>Humor.....</i>	<i>12</i>
<i>Pan a \$10.....</i>	<i>13</i>
<i>Miguel Ovando.....</i>	<i>14</i>
<i>Significado de Baisure.....</i>	<i>15</i>
<i>Récord Guinness.....</i>	<i>16</i>
<i>Almirante Brown.....</i>	<i>22</i>
<i>Humor.....</i>	<i>23</i>
<i>Día del Niño en Cuartel Noveno.....</i>	<i>28</i>
<i>Balean a panadero.....</i>	<i>31</i>
<i>Nueve sede en Cuartel Noveno.....</i>	<i>32</i>
<i>Pan negro.....</i>	<i>34</i>
<i>Humor.....</i>	<i>36</i>
<i>Desarrollan pan con Omega 3.....</i>	<i>37</i>
<i>Nota de Miguel Rodríguez.....</i>	<i>38</i>
<i>Oliver Hanocq.....</i>	<i>40</i>
<i>Guía de Proveedores.....</i>	<i>42</i>
<i>Clasificados.....</i>	<i>44</i>
<i>Humor.....</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 / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



Pizzas con “aroma francés” en el Baking Center™ de Lesaffre

En el marco de la Sexta Edición de la Semana Francesa, Lesaffre Argentina abrió sus puertas para preparar pizzas de autor junto al chef Santiago Giorgini.



Héctor Capdevilla (técnico de Lesaffre), Hernán Tuzinkevich (técnico) Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, Santiago Giorgini (chef), María Florencia Pienovi (técnica) y Viviana Zucatti (Jefa de Asistencia Técnica de Lesaffre).

El 16 y 17 de septiembre el público vivió una experiencia gourmet interactiva en el primer Baking Center™ de la región, como parte de las actividades de Lesaffre Argentina en la Sexta Edición de la Semana Francesa.

*“...En Lesaffre Argentina estamos siempre dispuestos a brindar nuestro espacio y ponernos a disposición de la gente, una iniciativa que es un paso más en nuestro compromiso con las personas...”, dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**. Y agregó “...el público vino a participar de una propuesta didáctica y entretenida. Además pudo*

degustar su propio plato realizado con productos nobles, y eso nos enorgullece...”

Durante ambas jornadas y con el público como verdadero protagonista, el chef Santiago Giorgini y un equipo de técnicos de **Lesaffre**, cocinaron sus propias pizzas “de autor” que pudieron degustar al final de la práctica como broche de oro de una experiencia gastronómica fuera de serie.

Con tecnología de punta puesta al servicio de los profesionales panaderos como lo es el primer **Baking Center™** de Argentina - que incluye herramientas de última generación-, más materia prima de excelencia, y los tips de un chef de lujo, cada participante pudo llevarse los secretos e ingredientes para lucirse como verdaderos maestros pizzeros.



Actividad con participantes.

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 “**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.

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



Lesaffre Argentina estará presente en la FERIA MASTICAR

La empresa con más de 160 años en la fabricación de soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación se sumará a la tercera edición de la gran muestra de la gastronomía argentina



Sr. Enrique Finochietto

En línea con uno de sus principales objetivos que tiene que ver con generar espacios de encuentro y bajo el lema “Comer rico hace bien”, **Lesaffre Argentina** participará en la tercera edición de la primera feria gastronómica organizada por los mejores chefs de la ciudad.

“...En **Lesaffre Argentina** apoyamos este tipo de iniciativas que posicionan nuestra cocina y productos en los estándares más altos de la gastronomía. Además una exposición de estas características representa una nueva oportunidad de acercarnos y fortalecer nuestro vínculo con la comunidad...”, dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing y Comunicación de **Lesaffre Argentina**.

Cocineros, productores y público se darán cita desde el 16 al 19 de octubre de 2014 en un evento que invita a toda la familia a aprender y descubrir sobre la calidad, riqueza y variedad de la cocina. Con foco en una alimentación sana, el festival reunirá a productores rurales, panaderos, maestros queseros, fiambrosos, asadores, cocineros y aficionados de la cocina.

En el stand de **Lesaffre Argentina**, se compartirán las novedades en cuanto a sus últimos lanzamientos. La compañía de origen francés, pondrá un equipo de profesionales idóneo al alcance del público que realizará demostraciones y brindará toda la información sobre su línea de productos de altísima calidad, tales como las levaduras, la línea de mejoradores para panificación, las premezclas para pastelería, entre otros.

La Feria MASTICAR es organizada por el Grupo A.C.E.L.G.A. (Asociación de Cocineros y Empresarios Ligados a la Gastronomía Argentina) y cuenta con el respaldo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Se desarrollará en El Dorrego, Zapiola 50 (entre Dorrego y Concepción Arenal), C.A.B.A. Del 16 al 19 de octubre (jueves de 14 a 23 hs.; el resto de los días de 12 a 23 hs). El valor de la entrada es de \$50. El evento contará con un Mercado con productos regionales, Puestos de Comida con exquisitos platos, Túneles de Vino y Cerveza, y también Clases y Charlas dictadas por cocineros y nutricionistas.



LE TIRÓ UNA GRANADA A LAPANADERÍA

Por celos, una mujer lanzó una granada a una panadería. Las autoridades sospechan de la ex compañera sentimental del dueño del negocio. Solo hubo daños materiales



establecimiento es la sospechosa del hecho, pues el dueño del local recientemente volvió con su esposa y terminó su relación con ella. Un típico caso de celos que pasó a mayores.

La Policía indicó que la posible responsable había golpeado a la esposa del panadero en una oportunidad, exigiéndole que no retome la relación. Los vecinos quedaron conmocionados con el hecho.

En la madrugada del viernes 12 de setiembre una granada fue lanzada al techo de una panadería en el barrio Bella Flor, de la localidad de Ciudad Bolívar.



La explosión, que solo causó daños materiales, estaría relacionado con un problema de celos. Según las autoridades, una mujer que hasta hace poco sostenía una relación con el propietario del

Pan con Pan MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

VAMOS A EXIGIR EL PAGO DEL FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO



Sr. Asociado al Centro de Panaderos:

Los que integramos esta comisión directiva y nuestros asesores legales estamos abocados a exigir el cumplimiento del pago de Fondo Convencional Ordinario, Art. 45 del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 que rige nuestra actividad.

Estimado colega: NO COMETA ERRORES.

El pago de Fondo Convencional Ordinario no es una opción, es una obligación y, la única forma de demostrar su pago es el comprobante del Banco.

CUALQUIER OTRA FORMA DE PAGO NO ES RECONOCIDA POR NUESTRA INSTITUCIÓN Y GENERARÁ RECLAMOS DE NUESTRA PARTE.

Ante cualquier duda o consulta por favor llame a nuestro Centro de Panaderos.

**Máximo Osvaldo Fernández
Presidente del CIP de Berazategui**



Artículo 45: FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO

Se integrará con la contribución de empleadores y trabajadores de la actividad, y consistirá en un tres por ciento (3%) mensual sobre el total de remuneraciones que perciba el personal de la actividad, con total independencia de otros aportes y/o contribuciones que correspondan legalmente o se establezcan por el presente convenio. El dos por ciento (2 %) será aportado por los empresas y el uno por ciento (1 %) restante por los trabajadores, actuando los empleadores como agentes de retención.

De tal recaudación corresponderá el cincuenta por ciento (50 %) a las organizaciones gremiales de primer grado con personería gremial adheridas a la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.B.A.); el cincuenta por ciento (50 %) restante le corresponderá en un ochenta y cinco por ciento (85 %) a la Cámara o Centro Industrial reconocida por la F.I.P.P.B.A. que ejerza legítimamente la representación del sector

empresario en cada partido, las que obligatoriamente deberán contar con personería jurídica otorgada legalmente, y en el restante quince por ciento (15%) a la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.).

La mecánica operativa relacionada con la percepción, distribución y control de la contribución establecida por el presente artículo será la siguiente:

* El pago de la contribución se hará mediante DEPÓSITO BANCARIO utilizándose las boletas que distribuirán conjuntamente las partes firmantes del presente convenio y dichos depósitos deberán efectuarse, como plazo máximo, el día quince (o el subsiguiente hábil si aquel fuere inhábil) del mes siguiente al correspondiente a las remuneraciones devengadas de todo el personal del establecimiento que genere la obligación.

* Las Cámaras o Centros Industriales y las Organizaciones gremiales podrán realizar gestiones y accionar en forma individual tendiente a que los morosos regularicen las deudas pendientes, estando legitimadas para reclamar cualquiera de ellas su parte o aún el total del aporte, incluso judicialmente, quedando convenido que sólo tendrán valor cancelatorio los pagos efectuados mediante depósitos en las respectivas cuentas bancarias en las que deberán constar acreditados los fondos, quedando prohibido y sin valor en consecuencia el pago efectuado en efectivo o en cualquier otra forma.



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI**

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

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: **4769-7494 / 4739-4002**

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

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





Humor



FRASES ABSURDAS

- * Ser malo es vengarse por anticipado
- * El alcohol produce amnesia, y otras cosas que no recuerdo...
- * El crimen no se paga... Entonces, ¿mi trabajo es un crimen?
- * El sentido común es el menos común de los sentidos
- * Daría todo lo que sé por saber la mitad de lo que ignoro.
- * Vive de tus padres hasta que puedas vivir de tus hijos.
- * Se bueno con tus hijos. Ellos elegirán tu residencia.
- * Diplomacia es el arte de decir "bonito perrito"... hasta que puedas encontrar una piedra.
- * La advertencia consiste en amenazar por las buenas.
- * La verdadera felicidad está en las pequeñas cosas: una pequeña mansión, un pequeño yate, una pequeña fortuna.
- * El tiempo es el mejor maestro, desgraciadamente mata a todos sus estudiantes.
- * Hay un mundo mejor..... pero es carísimo....!
- * Daría todo lo que tengo por tener mucho más.
- * Un negro en la nieve es un blanco perfecto.
- * Lo importante no es ganar. Lo que importa es competir, sin perder ni empatar.
- * Tener conciencia limpia es signo de mala memoria.

PAN A \$10.- Foto tomada el Domingo 28 de setiembre

La panadería Ave Fénix, ubicada en la calle 29 N° 286 de la ciudad de Mercedes, parece demostrar que se puede vender pan barato. Lo que no sabemos es como puede vender el principal producto de nuestro gremio a un precio tan económico, si tendrá todos sus trabajadores en "blanco" y si está cumpliendo con todas sus obligaciones tributarias. Es sospechoso...



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

ES HORA DE UN CAMBIO



Hablar de conducción gremial es muy fácil, lo difícil es lograr ser un conductor y poner en práctica ideas que mejoren nuestro gremio.

Los panaderos de Almirante Brown no tenemos conducción, los que se autotitulan "dirigentes panaderos" dejaron pasar el mejor momento de los panaderos y hoy están vacíos de proyectos y, lo que es peor, vacíos de gestiones.

Nuestra situación es caótica, estamos cansados de los malos dirigentes que lo único que persiguen son intereses personales. Los panaderos todavía nos seguimos peleando y somos capaces de cruzar todo el distrito con tal de venderle un par de kilos a un "kioskito". El precio de la harina pasó a segundo plano, hoy los servicios aumentan mes a mes, las cargas sociales son muy altas, las paritarias no la manejan los industriales... la manejan los sindicatos. Y los dirigentes de nuestro distrito no dicen nada.

En 730 días de gestión lo único que hicieron es profundizar el desorden que tenemos, solo cambiaron un "logo" y todavía no le pidieron

explicaciones al presidente de Matanza y de la provincia de Buenos Aires sobre por qué permitió que se firmara un convenio con los chinos para vender un pan a \$12. Parece que el "ego" se los tragó, no tienen ideas. Solo vemos "marketing" y fotos que al panadero no le sirven para nada. Hasta ahora solo nos "vendieron humo" y trataron de imponer... no de proponer.

Se vienen las próximas elecciones y ya no tenemos tiempo para escuchar "soluciones mágicas". Hoy necesitamos dirigentes que tengan la experiencia que le dan los años, solo ellos pueden salvarnos.

Los panaderos de Almirante Brown estamos cansados de ser manejados por un egocentrista, por los letrados y por el poder de turno. La crisis por la que estamos pasando es la misma de siempre y no queremos terminar con el precio del pan por el piso y con los costos por las nubes. Los panaderos decimos BASTA!!!.

EL PAN ES DEL PANADERO

Tenemos un proyecto de trabajo para mejorar nuestros mostradores y el precio de venta. En las próximas elecciones vamos a dar pelea por nuestro gremio: QUEREMOS UN CAMBIO!!!

Estamos juntando a todos los colegas que se sienten desilusionados (y son muchos) para que, juntos, luchemos por el verdadero bienestar de los panaderos.

Como "tátara nieto" de panaderos les pido que nos acompañen...

Miguel Ovando

02224-425647 / 02224-432574

ID 596*990 / 578*7339

Mensajes 11-6987-1208

ovando.ma@gmail.com

EL SIGNIFICADO DE LA PALABRA “BAISURE”

Un término del diccionario culinario francés del sector panadero que define algo que todos conocemos, lo que desconocemos es cómo se dice en castellano. Entonces le mostramos qué significa “baisure”



El término culinario que abordamos está relacionado con la panadería pero nos encontramos con un nombre francés del que no hay traducción al español, o al menos nosotros no la conocemos. De momento veamos qué significa “baisure” y, después, si algún panadero sabe cómo se traduce al castellano, que lo comparta para que aprendamos todos.

En la foto superior pueden ver dos panes de Viena recién horneados, pueden contemplar también que están pegados por el lado, esto les ha pasado en alguna ocasión a todos los que hacen pan, el por qué sucede está muy claro, por no haber dejado suficiente espacio entre las dos piezas al ponerlas en la bandeja antes de hornear, o no calcular lo que la masa iba a crecer en el horno. Sean barras de pan, panes redondos o con cualquier otra forma, pueden salir del horno con “baisure”, término que define la marca que queda al despegar los panes, es decir, “baisure” es la parte de la masa que se ha unido a otra masa de pan cuando ha aumentado su volumen en el horno. Esto ha provocado que en esa zona el pan no genere corteza, que esté más blanco y más blando, pero sobra decir que es igualmente comestible. Prevenirlo es cuestión de conocer la respuesta

de una masa de pan, cuánto se va a expandir o cuánto va a crecer una vez que se somete a la cocción en el horno. En prevención, siempre conviene dejar espacio de sobra entre las piezas de masa de pan formada y lista para hornear.



Tecnología Argentina que se exporta



Equipos y sistemas para panificación



HOORNOS ROTATIVOS - HOORNOS TIENEL - HOORNOS METAL - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - SENADORAS - TRINCHADORAS - UTRERÍA - CÁMARA FERMENTADORAS - BISCÓNATICOS - OVIHORAS VOLUMÉTRICAS

Intendente Varisco 700 / María grande / Entre Ríos (0343) 4940240 / 706
En facebook: schepensrf | info@schepens.com.ar | www.schepens.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

!!! LA TORTA MÁS LARGA DEL MUNDO LA HICIMOS NOSOTROS !!!



Más de cien panaderos trabajaron juntos con una meta en común: meterse en el libro Guinness al superar a la torta

más grande del mundo, hecha en Colombia, con un largo de 606 metros. Como no podía ser de otra manera, cumplieron.



Reunidos en el barrio La Foresta, de Virrey del Pino, en el partido de La Matanza; cocinaron 550 planchas de bizcochuelo para "dar vida" a una torta de 650 metros, que superó en 44 a la que detentaba el récord a batir.

No pararon, siempre con dedicación. El resultado fue la torta de 650 metros de largo, 30 centímetros de ancho y 12 de alto, que necesitó 550 planchas de bizcochuelo preparadas por Gómez junto a sus empleados unos pocos días antes.

Tras romper unos 20.000 huevos, gastar 800 kilos de azúcar y mezclarlos con 600 kilos de harina, comenzaron la proeza. Luego, sumaron 1.200 kilos de dulce de leche, 250 kilos de frutillas y 1.500 kilos de crema batida. Finalmente, tras un día entero de trabajo, repartieron 65.000 porciones entre los vecinos del barrio.

"...Hace varios años participé de un evento para hacer una torta de 250 metros. Pero me





quedé con ganas de más: quería superar el récord mundial...”, contó el impulsor de la idea, Carlos Gómez, miembro del Centro de Industriales Panaderos de Matanza sur y panadero de la zona.



“...Era una meta muy difícil de alcanzar. Se necesitaban muchas cosas. Por suerte, la gente fue muy generosa y la pudimos concretar...”, comentó,

sobre la ayuda de quienes se sumaron al desafío, con trabajo y donaciones de distintas empresas que aportaron los

(Continúa en la página siguiente)



C.R.B.

* de Damián Benítez

NUEVO TELÉFONO

Cel: 15-6837-8421



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





Las autoridades del CIPU agradecen la colaboración de las panaderías de la zona y de las siguientes empresas: Zinfraten S.R.L. (Molino Auténtica), Mapriconf (Juan C. López-Distribuidor CAL SA), Nedevit, La Dulcísima S.R.L. (Distrib. de la Dulcísima) y Cotillón Casa de la Tarta.



ingredientes necesarios. Como no fue suficiente, tuvieron que poner plata de sus bolsillos.



“...Desde el principio, la meta era que todos la pasaran bien con esta movida. No fue un sacrificio, al contrario, nos encantó participar. Y lo hicimos con placer porque es lo que amamos...”, concluyó el panadero sobre el evento, en el que volvieron a festejar el Día del Niño, con la participación de los Bomberos y la Unión Vecinal, que, entre shows y sorteos, repartieron juguetes y golosinas entre los más chicos, mientras los grandes ayudaban a los panaderos.

El CIPU y los organizadores del evento lograron aglutinar a cerca de 10.000 personas que, durante el día, disfrutaron de shows y de ver en acción a los panaderos de la zona. Fue toda una inversión en dinero, tiempo y logística, pero se pudo realizar gracias al apoyo incondicional de los panaderos y pasteleros de Virrey del Pino, González Catán, Rafael Castillo, 22 de Enero e Isidro Casanova. Todo un logro de

panaderos argentinos que trabajaron “codo a codo” para lograr su objetivo y demostraron que, cuando se quiere algo... SE PUEDE!!!



SERGIO ROLANDO KALINIUK

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
 REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
 TÉCNICO
 OFICIAL
 AUTORIZADO



VENTA DE HARINA
 000
 0000
 DIRECTO DEL MOLINO



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

ESTAMOS TRABAJANDO PARA LA FIESTA DE FIN DE AÑO

**Los panaderos del CIPU Matanza Sur merecen
despedir este difícil año de la mejor manera**



Este año esperamos sorprenderlos aún más que de costumbre, estamos trabajando para regalar (entre los panaderos presentes) un auto 0 Kilómetro.

Como miembros del CIPU es nuestro deseo que, quienes dicen representarnos, acepten trabajar en conjunto, ser solidarios con sus colegas y que dejen de lado la soberbia y el ego que los caracteriza para que -después de ello- acepten a sus colegas como tales sin ningún tipo de discriminación por color de piel o cantidad de dinero que posean en sus cuentas. Todos somos iguales.

Los esperamos.

Como todos los años estamos preparando la fiesta que nos junta a todos y que demuestra al gremio panadero que los panaderos de esta zona estamos más unidos que nunca.

El 7 de diciembre vamos a despedir el año en nuestro salón e invitamos a nuestros colegas a participar de este evento que, como todos saben, es "LA FIESTA DE LOS

PANADEROS DE MATANZA". Cuando decimos "matanza" no lo hacemos inocentemente, lo hacemos adrede ya que a nuestra despedida acuden no solo los colegas de VIRREY DEL PINO, GONZÁLEZ CATÁN, ISIDRO CASANOVA, 22 DE ENERO Y RAFAEL CASTILLO; acuden también colegas de San Justo, Tablada, Ramos Mejía, Villa Luzuriaga, Lomas del Mirador y Tapiales.



LA PAMPA: ROBÓ UN VEHÍCULO DE REPARTO DE PAN Y FUE DETENIDO CUANDO HUÍA POR LA RUTA PROVINCIAL N° 9

El hecho se registró los primeros días del mes de setiembre en la localidad de Ingeniero Luiggi. El vehículo fue sustraído en momentos en que su propietario lo había dejado en marcha, afuera de su domicilio para posteriormente dirigirse a su trabajo. Un delincuente, oriundo de General Pico, aprovechando la situación, se llevó el rodado y fue detenido cuando se dirigía por la Ruta Provincial 9 en dirección sur. En el lugar fue demorado y más tarde, por orden de la fiscalía de turno se dispuso su detención.

Según la información policial, el propietario del rodado, cuyo oficio es panadero, lo usaba para el reparto de pan. Al salir de su domicilio observa que su vehículo no estaba más por lo cual da aviso en forma inmediata a la policía, cuyo personal a cargo del Comisario Platner, inician un amplio operativo de seguridad dando aviso a las demás dependencias policiales que limitan con Ingeniero Luiggi, efectuándose un rastrillaje en la zona urbana de la localidad como así sobre las rutas provinciales 2 y 9; en esta última y a unos 15 kilómetros de la localidad se visualiza el vehículo que iba con destino hacia el cardinal sur, y al acercarse uno de los móviles policiales, los empleados observan que el mismo iba al comando de una persona de sexo masculino. El delincuente, pese a la insistencia de los efectivos policiales para que detuviera su marcha, prosiguió por



la ruta realizando zigzagueos y tratando de colisionar al móvil policial por lo cual los uniformados solicitan apoyo, en este caso de la Patrulla Rural de Ingeniero Luiggi. Ya con los dos móviles a la par, obligan al conductor del rodado a detener la marcha y una vez realizado dicho procedimiento se procede a la demora del sujeto, quien en un primer momento opone

resistencia y una vez reducido es trasladado a la Dependencia policial donde se comprueba que el mismo, era mayor de edad, oriundo de la ciudad de General Pico, contando con condenas por distintos delitos cometidos.

En la causa intervino la fiscalía de General Pico a cargo de la doctora Ivana Hernández, quien dispuso la demora del sujeto por el término 12 horas y posteriormente su detención.

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 15-3203-3500

www.ajksistemas.com.ar 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**



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

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

panaderosaltebrown@gmail.com

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

INFORMAMOS A NUESTROS AFILIADOS



Arturo Moreno (Sec. Adjunto) y
Carlos Moreno (Sec. General)



ESCALA SALARIAL PARA LOS MESES DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE 2014

CATEGORÍA	OCTUBRE 2014	NOVIEMBRE 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 7.582.-	\$ 7.582.-
MEDIO OFICIAL	\$ 7.226.-	\$ 7.226.-
AYUDANTE	\$ 7.108.-	\$ 7.108.-
DEPENDIENTE	\$ 7.108.-	\$ 7.108.-
CAJERO/A	\$ 7.349.-	\$ 7.349.-
REPARTIDOR	\$ 7.108.-	\$ 7.108.-
PEON	\$ 6.964.-	\$ 6.964.-

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>



Humor

ALGUNAS VENTAJAS DE SER HOMBRE:

- * Tu cola nunca se tiene en cuenta durante una entrevista de trabajo.
- * La cera caliente nunca se acerca a tus partes íntimas.
- * Las arrugas contribuyen a tu atractivo.
- * Despedir un "gas" se considera un atributo masculino más.
- * Las personas nunca miran tus pechos mientras te hablan.
- * Tres pares de zapatos en el placard son suficientes para ser feliz.
- * Solo necesitas una valija cuando te vas de vacaciones.
- * Podes ir a casa de un amigo sin llevar un regalito.
- * No tenes que afeitarte por debajo del cuello.
- * Tu barriga esconde tus grandes caderas.
- * Podes hacer todas las compras de Navidad en media hora el día 24 de diciembre.



Cuando una mujer pregunta "¿Qué dijiste?" no es porque no te escuchó. Es porque quiere saber si "tenés huevos" para repetirlo...



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

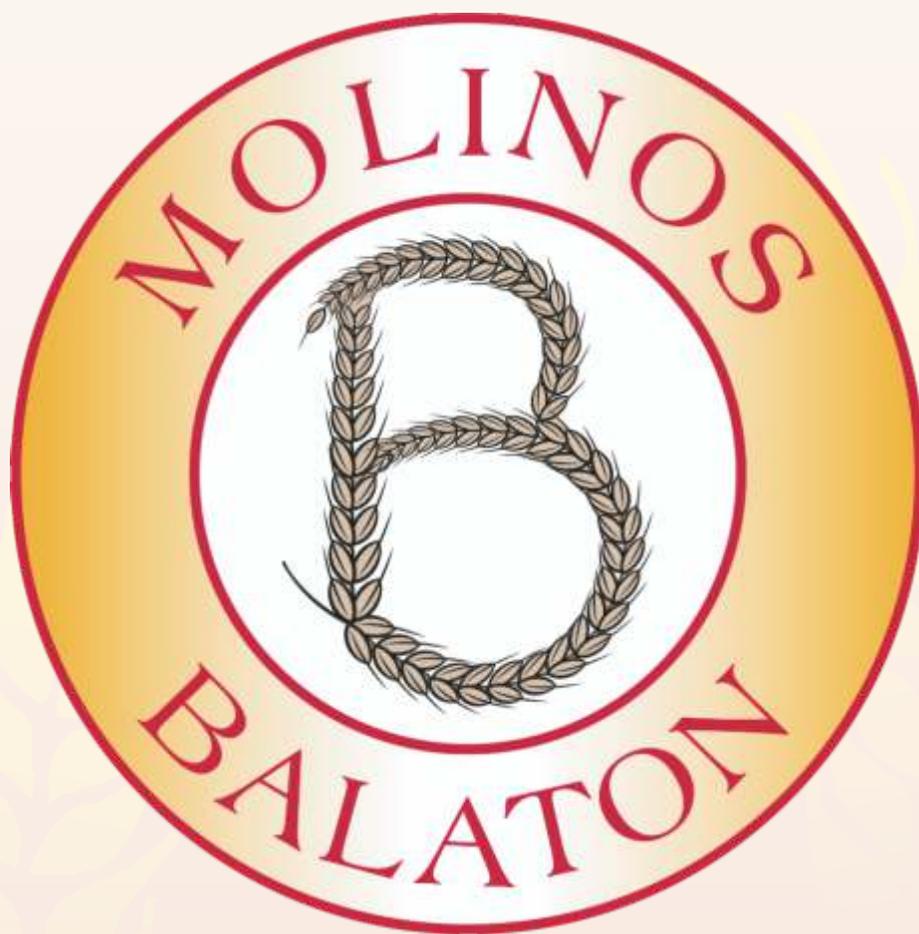
ventas@paning.com.ar
(0341) 464-2170

INDEPENDIZATE!



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
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 / www.molinosanmartin.com

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

RE-INVENTAMOS LA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

NO ESTAMOS LOCOS **UNICA !!!**



- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado



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

HORNOS
VULCANO

**Pablo Rau
Jorge Martínez**

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES



LA MEJOR
FINANCIACIÓN



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com



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.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

DÍA DEL NIÑO



Como lo viene haciendo hace ya varios años las autoridades del CIP, encabezadas por Miguel Spazaiaite, Carlos Barreiro, Andrés Diorio, Rubén Calderón y Juan Gamarra brindaron a los chicos una cálida tarde entre juegos, música y show de payasos.

El evento contó con la presencia y el apoyo del intendente de Lomas de Zamora Santiago Carasatorre (quién festejó su cumpleaños), del Secretario de cultura, comunicación y Relaciones Institucionales



UN AGRADECIMIENTO ESPECIAL AL MUNICIPIO DE LOMAS DE ZAMORA

Gracias al Sr. Intendente Santiago Carasatorre por permitirnos trabajar en conjunto y por hacer posible que los chicos del barrio puedan disfrutar del cine, los juegos y la banda municipal.

Intentamos colaborar "sacando a los chicos de la calle" brindándoles un lugar en el Centro todos los días para darles una merienda y que tengan aquí un lugar de esparcimiento.



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



Federico Otermin, del Secretario de Transporte y de las más altas autoridades de la comuna de Lomas.

Con las instalaciones colmadas por niños de la zona, una gran cantidad de niños disfrutaron de un día lleno de sorpresas y actividades recreativas entre las cuales estuvo

presente la Orquesta Municipal de Lomas de Zamora, hubo payasos que animaron la tarde con juegos y contagiando de risas a los numerosos chicos que se encontraban en el centro, quienes además pudieron ver el show de pole dance, el cine rodante del Municipio de Lomas, metegol, una

(Continúa en la página siguiente)

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

Dosificador de agua para panaderías

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

DINTER



murga llena de color y muchos juegos más (fútbol incluido).

Miguel Spaziant, en conjunto con la comisión directiva del centro y con el apoyo incondicional del municipio de Lomas de Zamora, estuvieron preparando este grandioso día para compartir con los niños de la zona. Vale destacar que esta institución panadera está realizando una importante tarea que consiste en intentar sacar a los chicos en situación de calle brindando las instalaciones para diferentes actividades.

Para finalizar la tarde los chicos pudieron compartir también chocolatada y una deliciosa torta realizada por panaderos del centro.



QUILMES:

BALEARON A PANADERO QUE RECIÉN INAUGURABA SU LOCAL

Se trata del comercio ubicado en la intersección de Lisandro de la Torre y Amoedo, en Quilmes Oeste, donde ingresaron dos delincuentes que se movilizaban en bicicleta

Un panadero fue baleado en el abdomen durante un violento asalto en su comercio -que había sido inaugurado hacía sólo 10 días- en Quilmes Oeste, donde ingresaron dos delincuentes que le dispararon delante de su mujer y su pequeña hija con un arma tumbrera.

Los malvivientes llegaron en bicicleta a la intersección de Lisandro de la Torre y Avenida Amoedo e ingresaron a la Panadería "La Familia", cuando ya se acercaba el horario de cierre. Una vez adentro, comenzaron a exigir el dinero de la



caja a los gritos y -repentinamente- uno de ellos le disparó en el abdomen al dueño del local.

Horrorizada, la esposa de la víctima comenzó a gritar y los vecinos llamaron a una ambulancia, que trasladó al comerciante hasta el Hospital Iriarte de Quilmes, donde fue internado y estabilizado, por lo que se encuentra fuera de peligro.

Una vecina, María Rozán, quien desde su casa escuchó los gritos de la esposa del panadero, aseveró que en el vecindario "hay todo tipo de robos y cada vez más seguido".

AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

NUEVA SUB-SEDE PARA UNA MEJOR ATENCIÓN AL PANADERO



Cada vez más cerca...

La nueva dependencia del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno está ubicada en el cruce de Camino Negro y Colombres. Recientemente ploteada y pintada, seguramente se inaugurará para mediados del mes de octubre.

La idea de las autoridades es que esta sede (que depende del Centro ubicado en la calle Amberes) cumpla la función de defender a los panaderos pero con una acción en conjunto con el municipio. La cercanía con la dependencia que obedece del Intendente Carasatorre generará acciones más rápidas y concretas en beneficio de los panaderos de Lomas de Zamora.



DÍA DE LA MADRE

Como todos los años, los panaderos de Cuartel Noveno homenajean a las madres con tortas.

El Sábado 17 de octubre las mamás del distrito recibirán más de 500 tortas y podrán disfrutar de shows musicales para recibir su día como lo merecen.



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

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** 

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

BURGER KING: NUEVAS HAMBURGUESAS NEGRAS YA SE VENDEN EN JAPÓN

Después del éxito de la Kuro Ninja del año pasado ya se venden en Japón las nuevas hamburguesas negras de Burger King: la Kuro Pearl y la Kuro Diamond



La responsable de marketing de Burger King en el país asiático, Kana Ienaga, dijo que la compañía quiere que la gente pruebe el producto y lo encuentre delicioso aunque al principio pueda no parecerlo.

¿DE QUÉ ESTÁN HECHAS?

La Kuro Pearl es una hamburguesa de carne de res con pimienta negra cubierta por salsa Chaliapin (cebolla y soya) a la que se le agregó tinta de calamar. El queso y el pan negros están coloreados con carbón vegetal de bambú. La Kuro Diamond, además de esos ingredientes, tiene lechuga, tomate, cebolla y mayonesa.

¿A QUÉ SABEN?

A pimienta. Si puede superar el sorprendente color, no está mal. La pimienta negra

en la carne impacta al primer mordisco y se complementa con la salsa agria, con su toque de tinta de calamar. La Kuro Diamond es más jugosa, con salsa y mayonesa extra, pero si espera un sabor totalmente diferente por el color, podría estar por debajo de sus expectativas.

¿Y EL PAN?

El pan es teñido de negro usando carbón vegetal de bambú, mientras que la salsa de tomate ha sido sustituida por tinta de calamar.

¿CARBÓN VEGETAL?

La mayor parte del carbón vegetal proviene de madera que ha sido carbonizada mediante su combustión parcial con poco aire. Ha sido utilizado durante miles de años y los estudiosos nos cuentan que la historia del carbón vegetal en Japón se remonta a varios miles de años. Generalmente, el carbón vegetal negro es suave y conserva la corteza. Está elaborado a partir de una variedad de roble en la parte norte de la Prefectura de Osaka.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 35 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada. LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

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

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

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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



HumoR HumoR



**HASTA
QUE LA
MUERTE LOS
SEPRE...**



**HOLA...
SOY
LA
MUERTE !!!**

CUANDO UNA MUJER SE ENOJA... el hombre trata de arreglarlo.

CUANDO EL HOMBRE SE ENOJA... La mujer se enoja más.



Quando una mujer dice ¿QUÉ?

no es que no te escucho, es que te está dando la oportunidad de corregir de lo acabas de decir.

**Mi ex marido se convirtió
en pulga...
Va saltando de
perra en perra...**

**El 95% de las mujeres son
COMO LOS GATOS !!!...**

**Si no están perseguidas
por un MALDITO "PERRO"**

**Están detrás de una
MALDITA RATA !!!**



**Cuatro ladrones van a robar
un banco, abren la bóveda y
lo que encuentran son
100 yogurts...
Molestos se los toman TODOS.
Al salir le preguntan al
vigilador:**

**- ¿Y donde está el dinero de este banco?
El vigilador responde:
- Acá no hay dinero... es un Banco de Semen!!!**



FRASES FEMINISTAS:

- * ¿En qué se parecen los hombres a las botellas de cerveza? Del cuello para arriba están vacíos.
- * ¿Por qué son mejores las pilas que los hombres? Porque al menos las pilas tienen un lado positivo.
- * ¿En qué se diferencia ET de un hombre? ET por lo menos intentó llamar a casa.
- * ¿Cuanto tarda un hombre en cambiar un rollo de papel higiénico? No lo sabemos... inunca ha pasado!
- * ¿Por qué Dios hizo primero al hombre y después a la mujer? Porque para hacer una Obra Maestra se necesita siempre un borrador.
- * ¿Cómo llamas a un hombre que se cambia de sexo? "Inteligencia artificial"
- * ¿Cuál es el hombre que piensa más profundo? El minero.

LOGRAN DESARROLLAR UN PAN CON OMEGA-3

La técnica utilizada se la conoce como “micro encapsulación”, cuya función es, entre otras, proteger al aceite de lino para evitar su oxidación.

La licenciada en Tecnología de Alimentos por UBA, Leticia Guida, explicó que “la idea fue obtener un alimento que contenga un nutriente necesario para una dieta saludable, dado que en nuestra sociedad, y en las sociedades occidentales, el Omega 3 está en defecto, nos pareció de interés hacerle frente a esta situación agregando este nutriente a un alimento de consumo masivo como el pan”.

El trabajo consistió en desarrollar una micro cápsula que permitiera proteger al aceite de lino y al compuesto Omega 3 (que está dentro del aceite). Una vez asegurado y purificado el agente funcional, se pasó a una segunda etapa para incorporarlo a un alimento. “Las micro cápsulas son del tamaño de micrones, que sirven para proteger, en nuestro caso, al Omega 3 del deterioro oxidativo, porque los ácidos grasos son muy sensibles a la oxidación”, contó la especialista en alimentos. Así mismo, esta técnica permitió enmascarar el “fleivor” desagradable (olores y sabores) que se forman como consecuencia de dicho



deterioro. “La intención sería que las industrias que están interesadas en este producto puedan contactarse con nosotros para llevarlo adelante y así pueda, efectivamente, salir al mercado”, sostuvo Guida.

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 niños al intervenir en el desarrollo del sistema nervioso.

“El objetivo fue desarrollar un alimento funcional e innovador que tenga alcance a todos los sectores poblacionales, ya que los sectores carenciados son los que más dificultades tienen para acceder a alimentos nutritivos”, sostuvo la experta, tras agregar que “en esta primera instancia, apuntamos a un pan, pero más a futuro tenemos pensado poder implementarlo en otros alimentos, como barras de cereal o algún producto lácteo”.

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

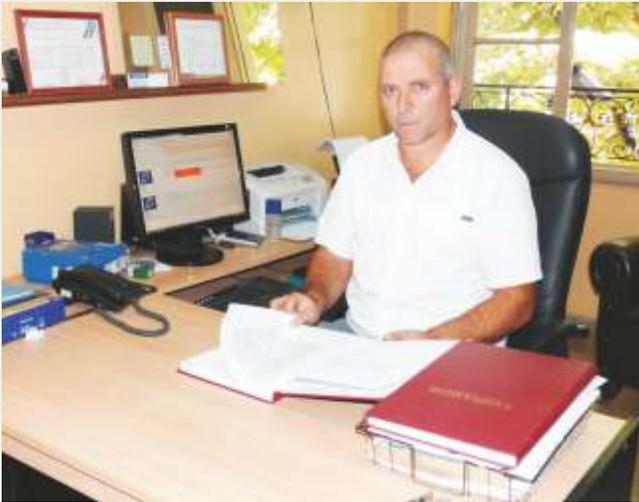
levina
Puratos
Emeth
GLUTAL
EL MENDO
LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA
R LIDAR S.A.

DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

SIN GREMIOS NO HABRA SINDICATOS

** Por Miguel Angel Rodríguez*

El gremio es la actividad, el oficio o la profesión en que se desempeña el trabajador. Cuando los asalariados de un gremio se organizan, se constituye el "sindicato"



Sr. Miguel A. Rodriguez (Hijo)

Una clarificación de conceptos nos lleva, como se enseña en cualquier curso de derecho colectivo en la facultad, a diferenciar "gremio" de "sindicato".

El gremio es la actividad, el oficio o la profesión en que se desempeña el trabajador, en nuestro caso es el "gremio panadero". Cuando los asalariados de un gremio se organizan, como en La Plata, se constituye el "sindicato de panaderos".

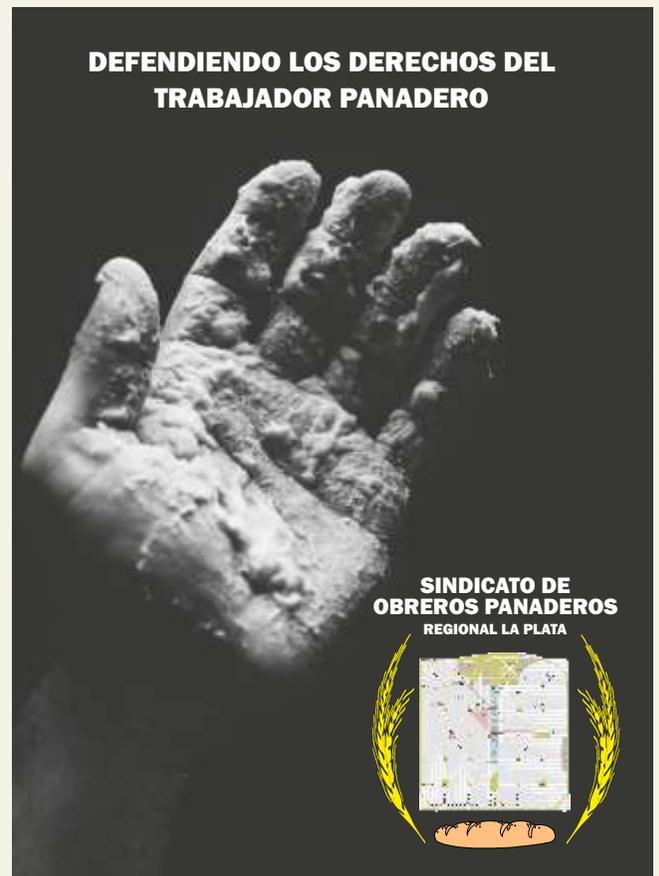
De la mano de la flexibilización del derecho laboral (decretos y leyes) y de la flexibilización de facto (desocupación y precarización) podemos afirmar que subsisten los gremios en cuanto a continuidad de la actividad, pero la creciente relación del sujeto trabajador produce una pérdida de pertenencia a la industria y al gremio panadero.

La resultante de la inexistencia de continuidad de los trabajadores en un gremio pareciera que encamina al empequeñecimiento del sindicato, precisamente por la constante entrada y salida de los trabajadores no solo de nuestro sector sino también de los diferentes gremios. Ejemplo: la industria panaderil continuará, pero ya no habrá empleados panaderos.

Esta pérdida de identidad que provoca la rotación y sustitución de los trabajadores viene en crescendo desde 1991, con la creación por ley de los primeros contratos basura.

Para refrescar la memoria de los compañeros, detallo cuales y cuantos son: cuatro (4) nacidos de la ley de empleo, dos (2) de la modificación de la ley de Contrato de Trabajo y cinco (5) de la Ley PyMEs.

A ellos hay que añadir las pseudo pasantías, el falso contrato de aprendizaje, los contratos mediante agencias de empleo, el contrato de trabajo eventual, el contrato a plazo fijo, el trabajo de temporada y, por último, el período de prueba que se aplica a todos los contratos que se celebran por tiempo "indeterminado".



Un simple conteo da como resultado 18 modalidades de contratación, número que si revela que hay alguna rigidez en nuestro derecho será la de la rigidez cadavérica.

La rotación (efecto puerta giratoria o calesita) que produce esta interminable lista de contratos importa además un cambio en la obra social de nuestros trabajadores. Esto conlleva a la inestabilidad no solo en la identidad, sino también en la atención de la salud del asalariado y su núcleo familiar, circunstancia que paradójicamente perjudica a la integridad psicofísica de quienes deben ser atendidos.

En definitiva, podemos observar como se van perdiendo los marcos de pertenencia. Ya no habrá un "yo soy bancario", "yo soy textil, o "yo soy panadero".

A esta difícil situación se le agrega que también se obligó a flexibilizar la salud de la familia trabajadora. En este aspecto debo hacer una reflexión: con la "libre elección", tanto entre obras sociales sindicales como con las de medicina privada, el beneficiario de esta "libertad" será del empleador y no el trabajador. Cuando el trabajador no tiene la obra social de su gremio se suma otro



factor gravitante en la pérdida de identidad y de pertenencia.

A mi razonamiento, y como consecuencia de lo que desplegué, creo que la prioridad del movimiento obrero panadero es analizar como defender el oficio en que se desempeñan nuestros trabajadores ya que sin ellos no habrá sindicatos.

Como Sindicato de Obreros Panaderos consideramos que defender el derecho a trabajar y a la estabilidad del trabajador en el empleo, preservar su identidad y pertenencia es condición imprescindible para la democracia y la libertad sindical, con su correlato de participación del trabajador en la vida interna de su organización.

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

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**

OLIVER HANOCQ, EL MAESTRO DEL PAN FRANCÉS PORTEÑO



– *¿De qué se encargarán usted y Bruno?*

– L'épi se encargará de los panes de todas las mesas, para acompañar las mesas de frutos de mar y de la charcutería. Y en un brunch no pueden faltar los croissants, pains au chocolat y otras delicias como unas tartas frutales. Todos los productos se hornean en la panadería de la calle Roseti, en Villa Ortúzar, donde tenemos nuestro horno a leña centenario.

– *¿Qué es lo más difícil de ser panadero?*

Francés y orgullosamente panadero, al igual que su socio Bruno Gillot y otros 20 cocineros franceses residentes en la Argentina, Hanocq es miembro de Lucullus, la Asociación Gastronómica Francesa en Argentina, cuyo nombre evoca a Lúculo, un gourmet romano del siglo I a. C. Parisino, panadero desde los 17 años, Olivier reside en Buenos Aires desde 1997 y después de trabajar como docente de pastelería en varias de las escuelas de gastronomía locales, abrió en 2005 su panadería para preparar el auténtico pan francés en un horno de 1911, uno de los más antiguos de Buenos Aires, alimentado exclusivamente a leña.

– *¿Por qué se les ocurrió armar Brunch Francés?*

– Los años anteriores para la fiesta de la gastronomía francesa habíamos hecho Le grand diner en hoteles prestigiosos donde participaban únicamente los chefs. Esta vez con el brunch quisimos implicar más miembros de la Asociación y hacer algo más relajado, con más variedades de preparaciones.

– El trabajo del panadero es preparar la mejor masa, manejar la fermentación y hornear perfectamente sus productos. Los horarios son difíciles porque en muchos casos se trabaja de noche o de madrugada; es un trabajo físico y cansador. Nuestros panaderos tienen jornadas de siete horas. Lo apasionante es que trabajamos con un elemento en constante movimiento; la masa siempre evoluciona, con levaduras, con vida, no hay nada estático como ocurre en la cocina o la pastelería. Con una sola fórmula podemos tener miles de resultados diferentes y eso es también la dificultad mayor. Lograr el mismo resultado todos los días no es sencillo cuando cambia la materia prima, el clima o el panadero.

– *¿A qué se llama “masa madre”?*

– La masa madre es una masa que fermenta por sí misma y sirve de levadura natural para los panes. Se la alimenta todos los días con harina y agua. La tenemos hace nueve años y nació acá, es una masa madre argentina.

– *¿Cuál de todos los panes es más difícil?*

– Ninguno, a veces lo que parece más fácil puede resultar más difícil. Obviamente elegir el método de la masa madre es complicarse un poco más la vida, pero el resultado vale la pena.



técnicas antiguas y las modernas también. Y me transmitió mucha disciplina.

– **Los franceses sistematizaron las técnicas de cocina y organizaron una formación académica de los cocineros, ¿será por eso**

que tienen también fama de implacables?

– **Los hornos caseros no suelen pasar de los 180 grados, ¿alcanza esa temperatura para que el pan salga bien?**

– Antes de tener la panadería, hacía mi pan en casa y no tenía problemas con el horno. Tardará un poco más, quizá no tendrá tanto color o costra, pero en definitiva depende mucho de la elaboración previa. Si respetamos todos los pasos, el pan se cocinará con más facilidad.

– **¿Qué recuerda de su paso por la pastelería de Gastón Lenotre, referente mundial de la panadería?**

– Era todo un mundo. Cuando empecé con él, tenía 17 años. Las bases que me dio son muy sólidas, se respeta la materia prima, las

– La cocina francesa sigue siendo la base de la cocina de vanguardia actual. Hubo una globalización y la emergencia de otros estilos, pero si preguntan a cualquier chef top del mundo, siempre respetará la cocina francesa.

– **¿Y dónde ubica a las cocinas populares como la china, la mexicana, incluso la italiana?**

– Es fantástico tener variedades de gastronomía, es una riqueza. Tenemos que respetar a todas las culturas. ¿Cómo no disfrutar de un buen ceviche fresco, de unos ricos tacos jugosos, un curry con arroz o una pasta amasada artesanalmente?

Obtén lo mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"

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

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

INDUSTRIAS **Zunino** *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera
 Amasadora Rápida
 Estampadora
 Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

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

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

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS TRINCHADORAS

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

LEVADURAS

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

MOLINO HARINERO

“MOLINOS BALATON S.A.” Av. Corrientes 345 “6”.
Tel.: 011-4315-9117/9118
“MOLINOS SAN MARTÍN S.A.” Av. Corrientes 345 “6”.
Tel.: 011-4315-9117/9118

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



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



* 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



* 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

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.



* de Damián Benítez

Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Trinchador



Amasadora 40 Kg.



Mini Rotar con fermentadora

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

Sra. Miriam

Celular: 011-15-3192-2532

SE VENDE



Llamar al: **15-3539-4439 / 15-5713-3389**
ID: 680*6711 / 534*1292

SE VENDE AMASADORA
VOLCABLE

LLAME AL (011) 4203-5706





EL DICCIONARIO DE APODOS

- **Pezón:** es chico, oscuro y se chupa.

- **Pinza de depilar:** se entretiene con los pendejos.



- **Piñata:** chiquita, gordita, y para voltearla hay que taparse los ojos.

- **Plancha vieja:** anda a los golpes.

- **Plastilina:** solo sirve para hacer boludeces.



- **Polilla Viajera:** porque anda de mueble en "mueble".

- **Política:** cuando la guacha está arriba, no hace una mierda.

- **Pomelo:** es grande, amargo y cascarudo.

- **Power Ranger:** se revuelca con cada monstruo...



- **Pre-pizza:** no tiene nada arriba.

- **Preso flaco:** le queda grande la esposa.

- **Primer Amor:** porque es muy ciego y pelotudo.

- **Primer nieto:** porque vive alzado.

- **Puchero de pobre:** puro zapallo.

- **Puente roto:** no lo pasa nadie.

- **Radiador:** porque se le pegan todos los bichos.

- **Rastro de víbora:** no se sabe si va o viene.

- **Recibo de sueldo:** muchos la esperan y cuando la ven se decepcionan.

- **Retrato del abuelo:** hace 20 años que está en la cómoda.

- **Reuma:** ataca a las viejas.



Añoche mi marido me propuso atarme a la cama para tener sexo...

Y?? que tal te fué Nilda ???

Me ató a la cama y volvió a las seis de la mañana

6 REALIDADES EN ESTE MUNDO

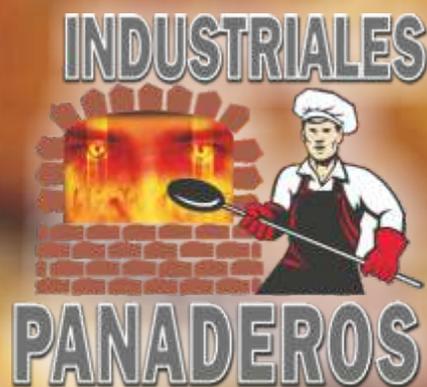
- 1: No podés poner jabón en tus ojos.
- 2: No podés contar tu propio cabello.
- 3: No podés respirar por la nariz con la lengua afuera.
- 4: Acabás de hacer la prueba del punto anterior.
- 5: Cuando lo hiciste te diste cuenta que es posible pero te ves como un perro.

6: Estás sonriendo... me alegro.

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

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

*La Revista de
los Panaderos*



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