



*Felices Fiestas*



AÑO 10 - N° 56 - DICIEMBRE DEL 2014

*La Revista de los Panaderos*



*"...A lo largo del año le brindamos nuestro servicio y el trato que usted merece. Nuestro trabajo lo hacemos con el pensamiento en ustedes y, en ésta época tan ideal, los tenemos a cada uno en nuestro corazón, le deseamos muy Felices Fiestas para todos nuestros clientes..."*



Carros y Bandejas



Churreras



Complementos

Grupos Electr6genos



Batidoras



# EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



## Sobadoras



Sobadoras Pasteleras  
Sobadoras Panaderas

## Hornos Rotativos



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

## Amasadoras



Convencionales de:  
25 Kg. de harina.  
35 Kg. de harina.  
30 Kg. de harina.  
100 Kg. de harina.  
150 Kg. de harina.

## Formadores de masa



Trinchadores para mediana producción.  
Trinchadores para gran producción.  
Amadoras y Cortadoras.

## VISITE NUESTRO Salón de Ventas



## El mejor Servicio Post-Venta



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917  
(1613) Los Polvorines - Bs. As.  
Tel.: 011-4667-6624  
[www.brifohermanos.com.ar](http://www.brifohermanos.com.ar)



AÑO 10 - Nº 56 - DICIEMBRE DEL 2014



## Sumario

Copa Lesaffre.....	6
CIP de Berazategui.....	8
Problemas con el trigo.....	10
Sindicato de Rosario.....	14
Noticias Breves.....	16
Pan con moscas.....	17
CIPU Matanza Sur.....	18
¿Sus clientes lo saben?.....	21
Pan de Muerto.....	22
Osvaldo Gross.....	28
CIP de Cuartel Noveno.....	30
AGME.....	34
Confitería El Molino.....	37
Sindicato Alte. Brown.....	38
Mercado Central.....	40
Guía de Proveedores.....	42
Clasificados.....	44

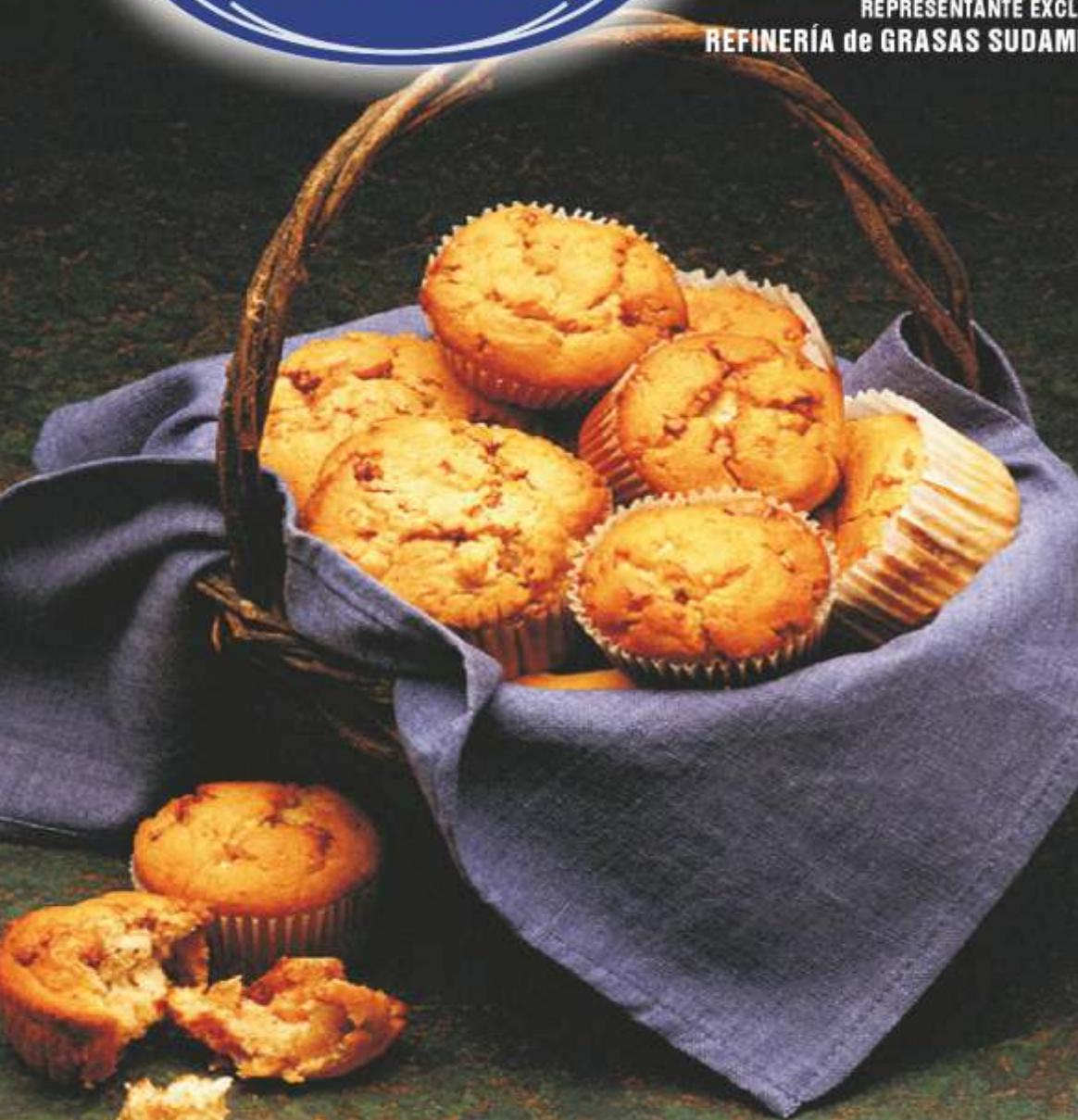
La Revista  
de los  
Panaderos

*Felices  
Fiestas*



# Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:  
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCION al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156\*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

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

# 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2014-2015



## Selección Nacional de Panaderos... hay equipo!

*Con un mendocino, un bonaerense y un representante porteño, se conformó la Selección Nacional que va a competir en las Eliminatorias Americanas en mayo de 2015, durante la Copa Louis Lesaffre Americas (Selección Internacional –Eliminatoria América). Pablo Salvatierre en Baguette, Gastón Miño en Bollería y Hernán Vázquez en Artística, fueron los seleccionados entre los mejores panaderos del país.*



*Participantes de la Copa Louis Lesaffre junto a la Selección Argentina de Panaderos.*

Pieza Artística, Bollería y Panificación Gourmet, y Baguette y Panes del Mundo. El ganador de cada una de ellas conforma el Seleccionado Nacional que representará al país en mayo en las Eliminatorias Americanas que se llevarán a cabo en **Baking Center™ de Lesaffre Argentina**, ubicado en la Ciudad de Buenos Aires. Allí, se elegirá un equipo representativo de América del Sur y otro que represente a América del Norte, y cada equipo ganador viajará en 2016, cuando se disputará la Copa Mundial de la Panadería, en París, Francia.

**La Selección Nacional quedó conformada por:**

**Pablo Salvatierre:** categoría Baguette (Mendoza). Con sólo 22 años es su primera participación en un certamen profesional de panadería.

**Gastón Miño:** categoría Bollería (Ciudad de Buenos Aires). Nacido en la provincia de Chaco, hoy ejerce su profesión en el barrio de Barracas.

**Hernán Vázquez:** categoría Artística (Provincia de Buenos Aires). Con esmero y mucha



*Selección Argentina de Panaderos: Hernán Vázquez (categoría Artística), Gastón Miño (categoría Bollería) y Pablo Salvatierre (categoría Baguette).*

Luego de cuatro días de competencia, surgió de la 4ª Edición de la **Copa Louis Lesaffre**, la Selección Nacional de panaderos. El certamen reunió a los profesionales más calificados que dotaron al evento de calidad y entusiasmo. Las tres especialidades que se evaluaron fueron



*Pablo Salvatierre (categoría Baguette).*

dedicación su oficio lo llevó a tener su propia panadería en la localidad de Tigre y hoy gana por primera vez un premio en una competencia de esta categoría.

El prestigioso jurado compuesto por por Santiago Giorgini (chef), Sergio González (Capitán de la última Selección Argentina), Luis Benito (presidente de APACA) y Héctor Capdevila (técnico del **Baking Center™** de **Lesaffre Argentina**) se encargó de evaluar la originalidad, calidad artística, dificultad, utilización de los ingredientes, armonía de la pieza, cuidado en la terminación de la pieza y respeto del índice de masa fermentada.

La **Copa Louis Lesaffre** la cita que convoca a los mejores panaderos del mundo, es la precursora de los concursos internacionales de panadería

más importantes y encargada de seleccionar nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2014 a través de cuatro procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa, Asia Pacífico, África Mediterráneo y América.



**Santiago Giorgini, Sergio González y Héctor Capdevila (miembros del jurado) y Selección Argentina de Panaderos.**

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



# 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



# **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI**

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

*La Navidad nos demuestra lo importante que es la amistad y el compañerismo, es por eso que le damos las gracias por el apoyo y la confianza. El CIP de Berazategui les desea lo mejor para nuestros panaderos y sus familias.*



*Osvaldo Fernández y Daniel Paz*

  
**INVENTIS**<sup>®</sup>  
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA  
PREMEZCLA**

*Prácticas  
y riquísimas!*



✓ **Mayor  
seguridad y  
rapidez en  
la producción.**

✓ **Práctico y  
fácil de  
preparar.**

✓ **Calidad  
uniforme.**

 **Pedíselas  
a tu Distribuidor**

UNA MARCA **LESAFFRE** 

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

# AUMENTO DEL PAN EN PUERTA

LOS FUERTES TEMPORALES E INUNDACIONES QUE ASOLAN LA PROVINCIA PROFUNDIZÓ LA CRISIS DEL TRIGO Y POR ESO SE PREVÉ UNA POSIBLE SUBA EN EL PRECIO DE LA HARINA Y DE LOS PANIFICADOS. SECUELAS DE UN DRAMA QUE PARECE NO TENER FIN



Un país que supo ser el granero del mundo, se encuentra pasando por estas horas graves problemas en la cosecha del trigo, producto de los temporales que afectaron la provincia en las últimas semanas. Lejos de ser un problema eminentemente agropecuario, la situación podría repercutir directamente en el bolsillo de los ciudadanos.

Las lluvias que azotaron el territorio provincial tiene preocupados a los productores rurales por los daños sufridos en la cosecha, más que nada por excesos de humedad que

puede llegar a traer enfermedades, como por ejemplo distinta clase de hongos, que traería una merma en los rendimientos de la cosecha.

Está en peligro la cosecha de trigo en varios de los distritos, el más afectado es Coronel Pringles, no sólo por el agua sino también por el fusarium, que es un hongo del trigo que se producen cuando los estados de espigazón, floración e inicio de llenado de grano coinciden con períodos muy húmedos. Esto traería un incremento en el precio del cereal a nivel local que puede llegar a reflejarse en las góndolas de las panaderías y supermercados.

El Secretario de Coordinación de Federación Agraria Argentina, Jorge Solmi, aseguró que *“...el gobierno kirchnerista, que se dice nacional y popular, subsidia las medialunas de la confitería de Puerto Madero, malgastando dinero que debería ser para subsidiar el*

*pan que consumen los sectores populares...”*.

Para el dirigente rural *“...todo lo que se produce en el sector agropecuario está divorciado de la realidad al momento de llegar a la góndola. El trigo tiene una influencia en el precio del pan que no llega al 10%, el resto es todo extra que le agregan los intermediarios y son los que hacen negocios aumentando el precio del pan ante tiempos de crisis como los que se viven...”*.

A la dinámica inflacionaria que no para de crecer, se le suman factores extras como el climático que pueden tener correlación en los precios de los productos que nacen de la tierra, como es el caso del trigo, que podría llevar a un incremento no sólo del pan, sino de los precios de todos los productos elaborados con trigo, como pastas, galletitas, tortas, entre otros.

El dicho popular reza “a río revuelto, ganancia de pescadores”, y en este caso los vivos de siempre que hacen negocio ante las crisis, pueden llevar a aumentar el precio del pan, causando un fuerte impacto en los malogrados bolsillos de los trabajadores.

## Todos son iguales

Una queja reiterada de los productores rurales, es que desde las autoridades nacionales se trata a todos por igual, sin diferenciar a los pequeños de los grandes productores o multinacionales agrícolas.

Esto es producto de no haber



establecido políticas públicas diferenciadas, se trata a todos con la misma política tributaria y fiscal, requerimientos a un productor chico, mediano, grande o megaempresa, todo es lo mismo para el gobierno, lo que produce obviamente la desaparición de los productores más chicos.

En el campo suele decirse que “cuando el agua crece, los primeros que escapan son los petisos”, entonces el productor chico es el primero en desaparecer cuando empieza la presión por parte del gobierno hacia ellos.

Las naftas han subido un 60% en el último año, sumado a la presión impositiva a los que menos tienen, lleva a una desigualdad donde los que pagan la fiesta K son los pequeños contribuyentes para beneficio de los más grandes.

### Una situación preocupante



El interior bonaerense sufre los efectos de los temporales, con inundaciones que abarcan más de medio millón de hectáreas, en donde sembrar y producir se ha convertido en una proeza. Fabio Macías, referente de la Sociedad Rural de Bragado, advierte que “...el exceso de agua va a producir enfermedades en el trigo, con hongos y otro tipo de padecimientos. Los rendimientos no van a ser los esperados y estimados...”.

Para el productor agropecuario, “...el agua que cayó va a hacer muy difícil la capacidad de

cosechar y sembrar. Los precios a futuro no son nada alentadores, por lo que el panorama para el corto plazo es impredecible, más que nada porque no sabemos cuál es la política que va a regir los próximos meses...”.

“...El gobierno debe tomar medidas políticas urgentes, con reglas de juego claras, por lo menos aceptar una reunión, un recibimiento de la Mesa de Enlace, entender de qué manera podemos sacar todos la situación adelante. Lamentablemente por el momento no ha pasado nada de esto...” , remarca Macías.

El gobierno sigue su batalla interminable con el campo, manteniendo cerradas las exportaciones y abriéndolas sólo para los amigos del poder, en un juego macabro donde los precios y la mercaderías de los productores sube y nada de eso se invierte productivamente en el país.

# Pan con Pan

## MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - 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)

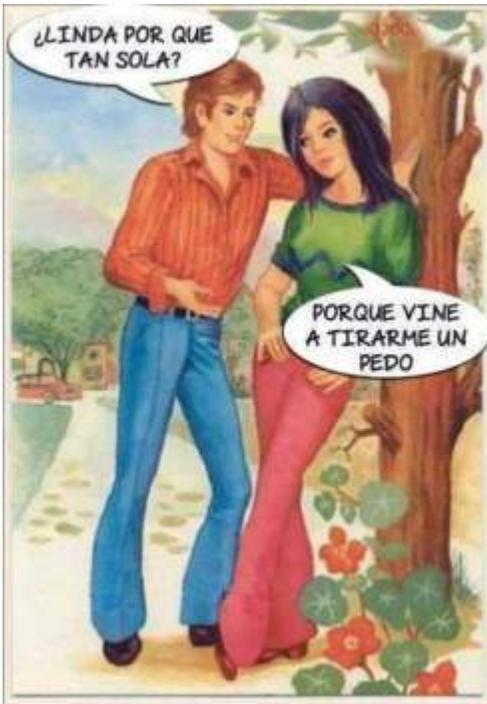




# Humor

Una viejita entra corriendo a la comisaría:

- ¡Oficial! ¡Me acaba de violar un empleado público!
- Pero... ¿Cómo sabe que era un empleado público?
- Porque tuve que hacer todo yo...



## AVISO CLASIFICADO



### VENDO URGENTE POR NO PODERLA MANTENER

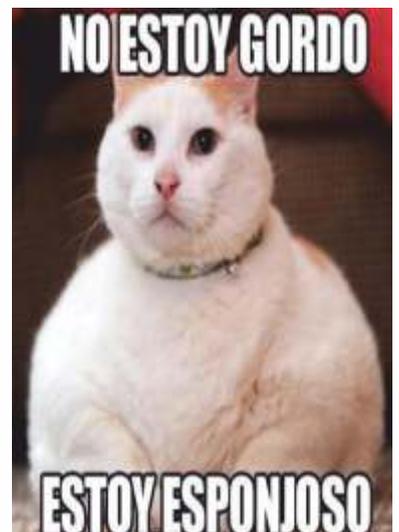
Buenas gomas, carrocería impecable, anda 10 puntos. Consume solo especial.  
*(la Chevy no sé de quién carajo es)*



## Hoy descubrí mi lado PORNO

Hoy, cuando salí de ducharme, pasé frente al espejo y -al mirarme desnuda- descubrí que tengo un tremendo cuerpo PORNO...

PORNO hacer ejercicio,  
 PORNO ponerme a dieta,  
 PORNO tener plata para la cirujía,  
 PORNO dejar de comer...



CÓRDOBA:

## EN LAS PANADERÍAS, LA SUBA RONDA EL 25%

Se calcula que para este fin de año el precio de los panes dulces aumentará un 25 por ciento promedio en las panaderías



“...Si bien la harina común bajó un 10 por ciento, para hacer el pan dulce se utiliza una harina especial que tuvo un aumento del 20 por ciento...”, indicó el presidente del Centro de Industriales Panaderos de Córdoba, Néstor Romero.

Además, señaló que los costos van a variar según

la cantidad y calidad de los ingredientes que lleve el pan dulce. Por ejemplo, un kilo de nuez cuesta 150 pesos, un kilo de almendras 350 pesos, las castañas 200 pesos y el kilo de frutas disecadas, 27 pesos.

Así, en las panaderías del Centro y microcentro el kilo de pan dulce completito (con frutas disecadas, almendras y nueces) cuesta 120 pesos. En los barrios aledaños al Centro cuesta entre 70 y 85 pesos (según la calidad del producto) y en la periferia un pan dulce más simple, sin tanta variedad de ingredientes, está entre 40 y 50 pesos.

Los budines varían entre 20 y 35 pesos cada uno, según la panadería.

“...Ahora las ventas están flojas. En noviembre la gente guarda dinero para diciembre y se retrae el consumo...”, analizó el empresario sobre la situación actual.



# LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR  
4653-2148 III 4480-0660  
E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

## LA OPORTUNIDAD HACE AL LADRÓN

\* Por Mario C. García (Sindicato Panaderos de Rosario)



El trabajo ilegal y el fraude laboral son moneda corriente en la industria del pan, pero se incrementa en el interior del país, tanto en ciudades pequeñas como en grandes como Rosario.

El trabajo nocturno, la falta de inspectores de las secretarías provinciales y el cobro de subsidios al desempleo crean las condiciones propicias para quien se dedica a esta industria desde un lugar deshonesto.

Si bien no son todos, una gran mayoría de los empresarios trabajan en la delgada línea de la

ilegalidad, cuando no la cruzan y vuelven permanentemente.

### EL TRABAJO NOCTURNO.

**Ventajas para el evasor, el negrero y el farsante**

Es normal que cuando llega un inspector que demoren en abrir la puerta, cuando no están encerrados porque en muchos lados se trabaja encerrado. Y cuando el inspector entra ve a un número de trabajadores muy inferior al que sin duda estaba laborando, teniendo en cuenta la producción visible. El resto -seguramente- fueron

escondidos por el patrón o salieron por otra puerta.

A veces son los mismos compañeros de adentro que nos alertan: **“...los sacaron por el fondo...”** o **“...están escondidos arriba en la casa del patrón...”**.

Muchas veces, cuando encontramos a esos trabajadores nos cuentan que están trabajando en negro, para no perder el subsidio que da el Estado por desempleo o por asignación universal. Y acá aparece la madre de todas las injusticias: **LA NECESIDAD.**

También se da que las declaraciones de los trabajadores no coincidan con sus recibos de sueldo.

- *¿Cuántas horas trabajas?*, les preguntamos.
- *Siete*, responden.
- *Pero estás anotado por cuatro...*

Y ahí empieza la gran tarea gremial de concientizar al trabajador y regularizar su situación.

Escenas así son muy comunes y muy difícil es combatir estos fenómenos en función de la debilidad y

## Los "beneficios" de emplear en negro o con régimen de media jornada



falta de compromiso del Estado.

### A MÍ QUE NO ME LA CUENTEN. Escenas del abuso cotidiano

Es cierto que existe una fuerte presión fiscal, pero también lo es que en los últimos tiempos nuestra industria creció, lo cual se evidencia en el nivel de

vida de muchos empleadores que hoy lloran por la crisis y pasaron de "veranear en Mar del Plata a irse de shopping a Miami" y de "andar en un Renault 12 a conducir una 4x4", como nos cuentan indignados compañeros cuando vienen a plantear su problema.

La vida del trabajador, sin embargo, no ha tenido una evolución similar. Pese a los acuerdos salariales y a las conquistas, siempre corregimos salario por inflación y aún no hemos

tenido la oportunidad de crecer como merecemos dado el esfuerzo que hacemos y la ganancia que producimos.

Necesitamos un gobierno fuerte y del pueblo, un empresariado serio y responsable y una clase trabajadora unida, organizada y pujante.

No nos cabe duda que debemos ser "artífices de nuestro propio destino, y nunca instrumentos de la ambición de nadie".

¡Que así sea!

## FABRICA DE HORNOS 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



## Noticias Breves

### **BAHIA BLANCA: ABRIERON LA PANADERÍA Y TUVIERON UN INCENDIO**

Una panadería de 14 de Julio al 4.000 que abrió, al día siguiente sufrió un principio de incendio.

“Fue un susto. Son cosas que pasan. No hubo víctimas”, dijo el dueño. Aseguró que alrededor de las 7:30 de se produjo un calentamiento entre la membrana y el machimbre y se empezó a quemar la madera y produjo mucho humo.

### **TRENQUE LAUQUEN: ESCUELA AGRARIA PRODUCE PANIFICADOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS PARA TODA LA COMUNIDAD DE 30 DE AGOSTO**



Alumnos de una Escuela Agraria N° 1 producen y venden panificados. Al respecto, Oscar Bernal, director de la escuela contó que la firma Monsanto se interesó por la iniciativa “...y nos dieron un aporte necesario para comprar todo el equipamiento como un horno, una amasadora, una sobadora y una batidora. Con eso le dimos forma concreta a la idea y estamos elaborando productos, con la idea de adquirir un horno rotativo...”.

### **SAN JUAN: EL CONSUMO DE PAN CAYÓ ENTRE 38 Y 42% EN EL ÚLTIMO AÑO**

También disminuyó un 50% la venta de semitas, tortitas y prepizas, según confirmaron desde la Centro de Panaderos. "...Nunca se registraron

bajas tan importantes...”, dijo José Navarro, presidente de la institución. La caída en las ventas de pan registra índices inéditos “...en el último año el consumo disminuyó entre un 38 y 42 por ciento...”

El consumo de los productos secundarios como las semitas, las tortitas y prepizas, también bajaron un 50%”. Ante las bajas ventas, el precio del producto se mantendrá y los panaderos descartan un incremento en lo que queda del año.

### **LA FEDERACIÓN DE MOLINEROS ELIGIÓ NUEVAMENTE A DIEGO CIFARELLI COMO PRESIDENTE**



En la última Asamblea General Ordinaria llevada a cabo en la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), se reeligió a Diego Hernán Cifarelli como Presidente de la institución.

Fue Presidente de la Cámara de Industriales Molineros de Rosario (CIM), y actualmente es Vicepresidente de la Asociación Latinoamericana de la Industria Molinera, cargo que dejará la semana entrante para asumir la Presidencia de la misma.

En la continuidad de su gestión, Diego Cifarelli tiene el desafío de mantener pujante una industria que produce uno de los alimentos base de la pirámide nutricional y simultáneamente lograr cumplir los objetivos plasmados en el Plan Estratégico Molinero cuya misión principal es que la Argentina se transforme en el país exportador más importante de harina del mundo.

La Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM): es una asociación empresaria que reúne a los molinos de trigo que desarrollan su actividad en la República Argentina, produciendo harinas para la industria alimenticia: pan artesanal y de molde, fideos, galletitas, etc. La FAIM cuenta hoy con 90 socios que en su conjunto representan más del 90% de la molienda y oferta de harinas de trigo pan y candeal del país.

# **BROMATOLOGÍA CONFIRMÓ QUE EL PAN DE LA ESCUELA 2 “TENÍA LARVAS DE MOSCA”**

**Mario Gómez, titular del área, dijo que “había presencia adherida y no dentro de la masa”. La secretaria de Educación prometió "más y mejores controles" a la panadería militar.**

*“...Tomamos las muestras y todavía no tenemos el informe definitivo, pero sí el preliminar. Lo que surge es la presencia de un género que se llama ‘Eristalis’, que es una larva de mosca que crece en el agua. Eso era lo que estaba adherido al pan, pero no estaba en la masa. Eso lo aclaro porque es lo que llama la atención: cómo es que llega a adherirse una larva que crece en el agua...”, se preguntó el profesional.*

Tras haber hecho una recorrida de inspección por la panadería militar del Gada, que produce unos mil kilos diarios de pan para casi 90 escuelas municipales, Gómez aseveró: “...Las instalaciones están

*bien. Así todo, los controles se intensificarán...”.*

Por su parte, Manuel Paz, subsecretario de Educación, contó que habló con las autoridades militares y que existe “...mucho predisposición para optimizar las condiciones de elaboración, más allá de que la planta de por sí está excelente...”.

“...Acordamos más y mejores controles. Estas situaciones son



*críticas y no deseadas. Nosotros trabajamos por la calidad de alimentos, siempre. Así que queremos llevar tranquilidad a la comunidad educativa...”, completó Paz.*

 **Tecnología Argentina que se exporta**

**Equipos y sistemas para panificación**

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEL - HORNOS METAL - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - MINADORAS - TRINCHADORAS - LITREJA - CAMARA FERMENTADORAS - BISCORNATES - DIVISORAS VOLUMÉTRICAS.

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

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

 **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**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

## CONTINÚAN LAS REUNIONES DE LOS VIERNES



A los problemas habituales que transmiten los panaderos de la zona se le sumó la organización de la fiesta de fin de año (el 7 de diciembre) y las constantes inspecciones que sufren las panaderías de Matanza Sur.

Vale la pena destacar que se informó que los inspectores municipales, durante las visitas a los comercios, hacen especial hincapié en la limpieza de los mismos. Se registraron infracciones diversas y se comentó que está especialmente prohibido y serán sancionados los locales en los cuales se encuentren animales en la cuadra, donde se vea que hay productos panificados en el piso (aunque estén en bolsas de primer uso), donde los pisos sean de tierra y donde no se observe una limpieza acorde a la actividad.

Las autoridades del CIPU realizan una constante tarea de concientización a su

(Continúa en la página siguiente)



## 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

colegas con el fin de evitar multas y para observar buenas prácticas de manufactura.

Si bien la mayoría de las panaderías de Matanza sur cumplen con esos requisitos desde el Centro de Panaderos se reclama que las inspecciones se lleven a cabo en todos los negocios: esté habilitados o no, y estén en zonas inseguras o no (ya que algunos inspectores se niegan a entrar en calles de tierra generando un vacío de inspecciones en comercios clandestinos y su consecuencia de competencia desleal).

### La ley un poco más pareja

Lo que más preocupa, por un lado, es una cierta discriminación hacia los comerciantes panaderos, porque es evidente que se le exigen cosas que a otros se les pasa por alto. Esos otros son los vendedores ambulantes de pan, facturas y demás, que suelen ser vistos en pleno centro o en las avenidas y bulevares, ofertando sus productos sin cumplir con lo que está reglamentado. Utilizan bolsas comunes o simples papeles para envolver lo que venden, cobran ahí nomás, manipulando el dinero, o sea sin cuidar la higiene. Si bien todos tienen derecho a trabajar y “ganarse la vida”, también es cierto que deberían cumplir con ciertas reglas. Podrían tener puestos bien instalados en distintos puntos de La Matanza, y seguro que venderían bien y tendrían más apoyo de la sociedad en general. Además, no se vería como una discriminación hacia los comerciantes panaderos, que deben cumplir con todas las exigencias municipales y de organismos de recaudación.

## EL MEJOR ASADO

El encargado del “asadito” de los Viernes es, generalmente, Don Allegre... un excelente asador y gran compañero.



## MUCHAS GRACIAS

El CIPU Matanza Sur agradece al Molino Auténtica por su constante colaboración con todos los emprendimientos que realizamos. La fotografía muestra el momento de los aplausos para José (representante de la zona).



*Las mejores y más recordadas Fiestas de Fin de Año son aquellas en que tenemos a nuestro lado a los seres queridos y a personas como ustedes. Le damos las gracias a todos los panaderos de La Matanza por confiar y apoyar nuestro trabajo.*



## SUS CLIENTES



**¿LO SABEN?**

# EL PAN, PRODUCTO "INDISPENSABLE" EN UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

**Según la OMS, lo recomendable es comer entre 220 y 250 gramos diarios**

Los alimentos no engordan o adelgazan por sí mismo, y el pan no es la excepción. Y es que su consumo es indispensable para una alimentación equilibrada y variada.



Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo recomendable es comer entre 220 y 250 gramos diarios de uno de los alimentos básicos en la dieta tradicional.

"La forma más saludable de perder peso es con una dieta variada y equilibrada", señala la Beatriz Navia, profesora titular del departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

La experta asegura que con la cantidad adecuada de proteínas, hidratos de carbono y grasas, reduciendo las raciones, pero manteniendo las proporciones y acompañada de actividad física, se puede llegar a la meta soñada.

Asimismo, afirma que el pan, especialmente el integral, contiene una cantidad "importante de fibra", que posee un efecto saciante, al tiempo que reduce la absorción de grasas.

Por otro lado, la doctora ha confirmado que la corteza contiene más calorías que la miga ya que, aunque contienen los mismos

nutrientes, la corteza se deshidrata en el horneado, mientras que la miga conserva el agua.

A pesar de ello, Navia ha insistido en la importancia de incluir el pan en una dieta variada porque es una fuente "importante" de hidratos de carbono complejos.

"En la actualidad se consume mucha grasa y pocos hidratos de carbono, lo que conduce a desequilibrios importantes en la dieta. Debemos tener en cuenta que en una dieta equilibrada los hidratos deben aportar más de la mitad de las kilocalorías totales, por lo que, en este sentido, el pan supone una ayuda", puntualizó.

**Burner**<sup>®</sup>

HORNOS  
CONVECTORES  
y TÚNELES  
CONTÍNUOS

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

## **NINGÚN PAÍS TIENE MÁS VARIEDAD DE PANES QUE MÉXICO**



De acuerdo con Irving Quiroz, chef ejecutivo de Theurel & Thomas, México cuenta con más de 500 panes, muy por arriba de los 140 de Francia, un lugar que tiene como punto clave de su cocina a la repostería.

Uno de los panes más representativos de México es el pan de muerto. Es una pieza que se considera de fiesta pues solo se encuentra en una época del año. Su origen pertenece a

la época de la Conquista y hoy es una de los elementos que no puede faltar en las tradicionales ofrendas de Día de Muertos. Antes de la llegada de los españoles, los aztecas hacían sacrificios humanos, arrancaban el corazón de un guerrero y lo ofrecían aún latiendo. Cuando los españoles vieron esto, decidieron eliminarlo pero lo perpetuaron en forma de pan. “...En un principio le pusieron

azúcar roja para semejar la sangre y después evolucionó a lo que hoy conocemos: un bollo de manteca, muy rico y suave que es parecido al pan brioche o de concha...”, comenta Irving Quiroz.

Según las creencias populares, la bola grande que está al centro de estos panes significa la cabeza del muerto, los cuatro huesitos son las extremidades: brazo derecho, brazo izquierdo, pierna derecha y pierna izquierda; y todo el pan en conjunto es el cuerpo del difunto.

Su preparación varía según la región, sin embargo, los ingredientes base son: harina, manteca, sal, azúcar, huevo, leche y levadura. “...En Oaxaca le colocan una calaverita de plástico, en Puebla le ponen ajonjolí (una semilla comestible de color amarillento) con huevo y un poco más de anís, y en el DF le añaden azúcar con canela...”.

### **EL CORRENTINO S.R.L.**

## **TODO PARA EL PANADERO**

FÁBRICA DE:

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

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

**NUEVA MINI-TRINCHADORA**

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



# HumoR

# CHISTES CORTOS

**Eyaculador precoz busca mujer para... bueno, ya da igual..**

- *¿Cuál es el vino más amargo?*
- *Vino mi suegra.*

**El dinero no hace la felicidad pero es mejor llorar en un Ferrari.**

El sargento ordena:

- Fuego a discreción. Y discreción murió acribillado

El juez interroga a al testigo:

- *¿Practica usted la prostitución?*
- *No, señor juez... la practiqué hace mucho tiempo, ahora la ejerzo.*

**-¿Por qué los funcionarios públicos son ateos?: Porque no creen que después haya una vida mejor.**

¿Cómo sacas a Superman del agua?: Oxidado ya que es el hombre de acero.

- **Mi amor, anoche cuando soñabas me insultabas.**
- **¿Y quién te dijo que estaba soñando?**

- **Doctor, doctor, me duele aquí.**
- **Pongase allí.**
- **Doctor, doctor, me sigue doliendo.**
- **Doliendo no lo siga.**

- **Me compré una remera ajustada.**
- **¿Qué marca?**
- **Los rollos.**

Un nene de tres añitos se miraba sus testículos mientras su mamá lo bañaba.

- **¿Mámi, este es mi cerebro?**
- **Todavía no, hijito... todavía no.**

## 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

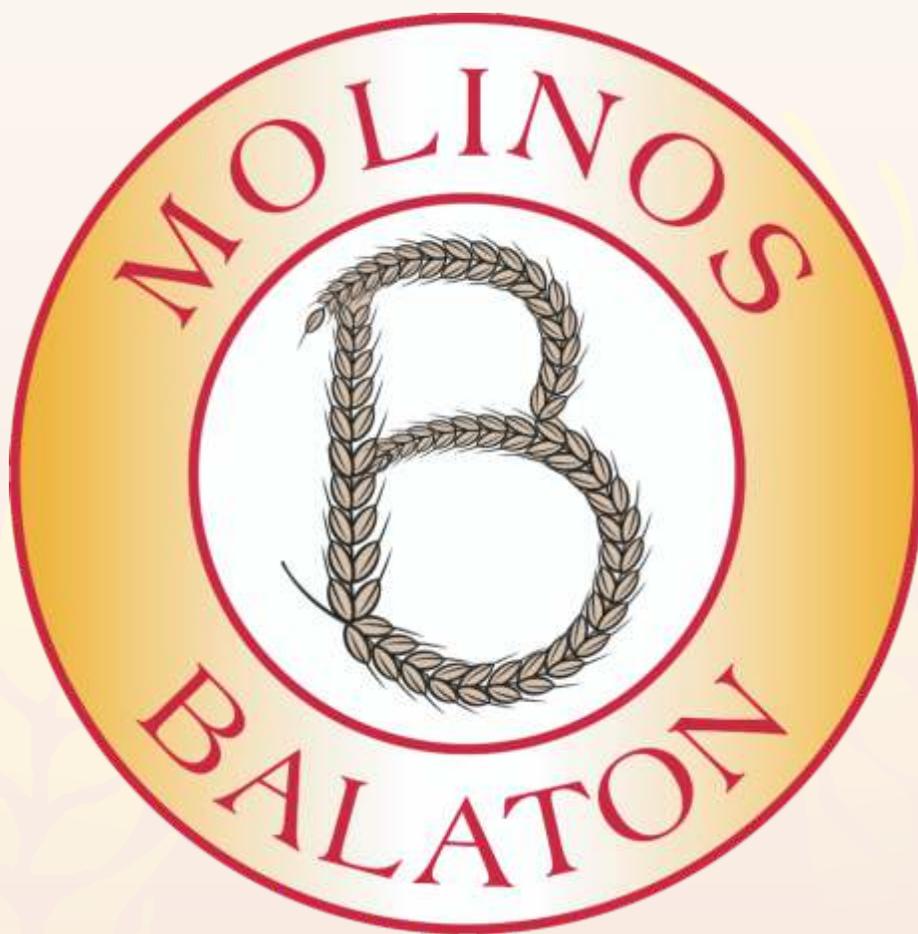
ventas@paning.com.ar  
(0341) 464-2170

### 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

# 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.**

## **OSVALDO GROSS FUE DISTINGUIDO**

**El Concejo Municipal destacó al Chef Osvaldo Gross por su trayectoria internacional dentro de la Pastelería y Repostería**



Este jueves 30 de octubre el H.C.M. ha destacado al Chef esperancino Osvaldo Gross por su trayectoria internacional dentro de la Pastelería y Repostería.

En un emotivo acto y luego de un repaso de su enorme historial este Concejo entregó al Sr. Gross un reconocimiento merecido por representar a nuestra ciudad en distintos lugares del mundo.

Osvaldo Gross nació el 10 de enero de 1961 en Esperanza, Santa Fe, y allí empezó su lazo con la cocina. Los fines de semana su familia se reunía con otras familias a comer. Osvaldo prefería la repostería más que la comida salada, por eso iba a casa de su vecina a ayudarla con los postres. Cuenta que abrían al azar el libro de Doña Petrona y elegían una de sus recetas magistrales para agasajar a los comensales. Así empezó la relación de este Maestro pastelero con los dulces.

Al momento de elegir carrera se decidió por la Licenciatura en Geoquímica, y se mudó a La Plata para cursar. Una vez recibido, empezó a trabajar como Director del Laboratorio de Análisis Minerales de la Dirección General de Fabricaciones.

Los estudios que llevó a cabo en ese puesto estuvieron dirigidos a investigaciones sobre la recuperación de oro, plata y cobre en yacimientos del norte del país y después, en un segundo proyecto, destinado a la detección de los elementos de la Tierras Raras (lantánidos) en rocas sedimentarias.

Pero no todo en su vida eran metales preciosos y lantánidos. En 1988 se decide a estudiar cocina con Francis Mallmann, Alicia Berger y Pelusa Molina. Pero 1991 será el año en que empieza su formación en el difícil arte de la pastelería, y para introducirse en ese mundo se inscribe en L'Ecole Lenôtre, en París (Francia), luego siguió en Alemania, Estados Unidos e Italia.

Ya de vuelta en la Argentina, visitó el mítico hotel Park Hyatt Buenos Aires (hoy Four Seasons) y salió de allí con trabajo: necesitaban con urgencia alguien que hablara francés, que fuera capaz de traducir lo que el Chef decía y que supiera mucho de cocina.

Osvaldo llenó todos esos requisitos a la perfección. Ser el Sous Chef le permitió también

An advertisement for CAVIWA. At the top, the word "CAVIWA" is written in a large, stylized, red and white font. Below it, "Tostadero de Maní" is written in a smaller, black font. There are four circular images arranged horizontally: the first shows a pile of brown, crunchy-looking maní; the second shows a piece of chocolate; the third shows a pile of pink maní; and the fourth shows a bowl of yellow maní. Below each image is a label: "CROCANTE", "POSTRES", "MANÍ", and "PASTAS". At the bottom, the phone number "03543-492296" is prominently displayed. Below that, the text "EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164\*2179" and the email "caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar" are listed.

An advertisement for "HORNOS DE MAMPOSTERÍA". The top left features the text "HORNOS DE MAMPOSTERÍA" in a bold, black font. To the right, "VENTA DE PUERTAS DE HORNOS" is written in red. Below the main title, there is a photograph of a brick oven with a fire burning inside. To the right of the photo, the name "Juan Carlos Cabral" is written in a cursive font, followed by "CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS" in a bold, black font. Below this, there is a list of services with red square icons: "COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO", "MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA", and "REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES". At the bottom, the phone numbers "4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609\*1103" and the address "ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA ZONA LITORAL: 03482-15-416095" are listed.

trabajar en el Grand Hyatt de Singapur, el Century Hyatt de Tokio y el Regency Cologne de Alemania.

### Su desempeño como docente

Por un período de ocho años estuvo enseñando Química General e Inorgánica en la Universidad Nacional de La Plata. Después se dedicó a la enseñanza de la pastelería en las principales escuelas del país. Hoy es el Chef Pâtissier del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG); se encarga del área de Pastelería, de armar los contenidos y las actualizaciones de las distintas materias y también tiene a su cargo el desarrollo y formación de docentes.



Gross cuenta cuanto disfruta dar clase, enseñar lo que sabe y al mismo tiempo dice que aprende de sus alumnos, de las ideas que traen. Le gusta transmitir lo que él aprendió en su casa: agasajar con algo hecho con las propias manos, es dar parte de uno.

### Su incursión en la televisión

La televisión lo vio aparecer en el año 1992 al

frente del ciclo Secretos y Sabores. En Utilísima Satelital comenzó en Alta Cocina, luego el ciclo de tres años de Rico y Picante. Desde el año 2000 hasta el 2003, compartió con Marcelo Vallejo una emisión semanal dedicada a la pastelería en el programa El Panadero y el Pastelero. Condujo el programa Pastelería sin secretos desde donde enseñó la más tradicional repostería. El 15 de abril de 2008, migra al canal de cocina Elgourmet.com, donde conduce el programa "Método Gross" haciendo las maravillas de la pastelería clásica. El 2 de septiembre de 2009, Osvaldo estrena un nuevo "Método Gross", pero en esta oportunidad desentraña los misterios de las tortas en miniatura en "Mini Gâteaux".

De la televisión le gusta la posibilidad de llegar a los hogares de tantas personas. Además recibe muchísimo feed-back de quienes siguen sus programas, eso le supone un plus a su relación con la televisión. Osvaldo cuenta que a la hora de planificar sus programas y los temas que tocará en cada uno, tiene muy en cuenta las consultas de los televidentes y pone especial atención en que esas dudas o pedidos de recetas no queden sin respuesta y salgan al aire.

**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 panaderías**

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**

(011) 4485-3764  
 Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As  
 info@dinter.com.ar  
 dinter11@hotmail.com  
 www.dinter.com.ar

**DINTER**



# **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

## **PRESENTES EN EXPO-LOMAS 2015**



El domingo 9 de noviembre se llevó a cabo el cierre de la muestra con un festival cultural y de fuegos artificiales, luego de cinco exitosas jornadas. Y el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno estuvo presente.

Luego de cinco exitosas jornadas por las cuales asistieron más de 50 mil vecinos, el Municipio de Lomas de Zamora llevó a cabo el cierre de la octava edición de la tradicional feria industrial, comercial, cultural y de servicios Expo Lomas, con un festival cultural y un show fuegos artificiales.

Con la misión de fortalecer la economía local, la feria, organizada por el Instituto Municipal de la Producción, Trabajo y Comercio Exterior (IMPTCE), estuvo conformada por 300 stands distribuidos en una carpa montada en la Plaza Grigera del 5 al 9 de noviembre.



Entre esos stands resaltó, nuevamente, el de Cuartel Noveno. Encabezados por Miguel Spaziante los panaderos mostraron sus productos y tuvieron una participación excelente.

La muestra contó con el apoyo de CAME, FEBA, La Cámara de Comercio de Lomas de Zamora y ADIBA.

Al mismo tiempo, durante los cinco días que duró la exposición se realizó en la plaza la Feria de las Colectividades, donde los vecinos pudieron probar platos y bebidas típicas nacionales e internacionales.

A modo de cierre, cerca de las 20.30 del domingo se llevó a cabo la clásica entrega de premios a los mejores stands de la feria. Los primeros premios

*(Continúa en la página siguiente)*

**AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS**

**BATIPLANE**

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**



# 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

# AGME

## SERVICIO TECNICO

### PRESENTES EN “LA MATANZA EXPONE”

**AGME Servicio Técnico y representante oficial de Hornos Vulcano, mostró las máquinas que fabrican en la expo que se llevó a cabo entre el 28 y 31 de octubre**



La muestra reunió a pequeñas, medianas y grandes empresas, entre ellas AGME Servicio Técnico que tuvo la oportunidad de mostrar el funcionamiento de la nueva sobadora (que revolucionó el mercado) y de los Hornos Vulcano.

Organizada por la Municipalidad se llevó a cabo en la Universidad Nacional de La Matanza y contó con el auspicio de las cámaras industriales del municipio y HS Eventos.

La muestra contó con más de 220 expositores y fue visitada por unas 75.000 personas que tuvieron la oportunidad de ver el potencial de la industria y los servicios del municipio más grande de la Provincia de Buenos Aires. En los 15.000 m2 de superficie de la Universidad de La Matanza destinados a la muestra, los sectores público y privado, juntos nuevamente, dieron a conocer su actividad a todo el público con entrada libre y gratuita.



Hubo además rondas de negocios, capacitaciones, seminarios, charlas y cursos (a cargo de funcionarios públicos nacionales, provinciales y locales, especialistas del sector privado en distintas áreas, docentes e investigadores de universidades), testeos de productos y servicios, rondas de presentación local. Todo esto sirvió a los expositores para fidelizar a sus actuales clientes, captar nuevos compradores, representantes, agentes y distribuidores e investigar y recabar las necesidades reales y actuales del mercado, para descubrir con qué satisfacer y atraer al cliente.



**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** **"ARANZAMA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



# Humor Humor

NO ES JUSTO QUE EL AMOR  
LASTIME Y EL CHOCOLATE  
**ENGORDE...**



## DICCIONARIO LOCO...

- \* **Travesti:** Señor que está buena.
- \* **Tubérculo:** Propaganda de un streptococo aborigen.
- \* **Ultimátum:** Se acabó la yerba mate.
- \* **Una vez:** Suficiente.
- \* **Vaca:** Máquina que convierte el pasto en comestible para las personas.
- \* **Vacaciones:** Mes del año en que dejas de ser trabajador y te convertís en niño.
- \* **Vacantes:** La primer vaca que entra al matadero.
- \* **Vago:** Parte del intestino que no trabaja.
- \* **Vida:** Enfermedad de transmisión sexual.

## ¿Sabías que...?



- \* Se tarda 7 segundos para que la comida pase de la boca al estómago.
- \* El pelo humano puede aguantar 3 kilos de peso.
- \* La longitud del pene es tres veces la medida del pulgar.
- \* El fémur es tan duro como el cemento.
- \* Utilizamos 300 músculos para mantener el equilibrio cuando estamos de pie.
- \* La mujer ha leído este texto entero.
- \* Los hombres todavía se están mirando el pulgar...

- \* **Viejo:** Alguien que sabe todas las respuestas pero nadie le pregunta.
- \* **Vikingo:** Navegante escandinavo que vivía orgulloso de andar con los cuernos puestos.
- \* **Zaragoza:** Bien por Sara.
- \* **Zoológico:** Lugar donde un elefante tiene la posibilidad de ver una gran variedad de especímenes humanos.

# EXPROPIARON LA CONFITERÍA DEL MOLINO Y SERÁ REABIERTA EN JULIO DE 2016

Diputados aprobó por ley que el emblemático lugar cerrado en 1997 pase a manos del Estado, en él funcionarán una panadería, un café, un museo y un centro cultural



Uno de los más tradicionales cafés porteños, la histórica confitería del Molino, reabrirá nuevamente sus puertas después de casi dos décadas de abandono y desidia.

Por abrumadora mayoría, la Cámara de Diputados convirtió ayer en ley la expropiación del imponente edificio ubicado en Callao y Rivadavia, cuyas puertas se mantienen cerradas desde 1997.

Así, una vez concluido el trámite de expropiación por parte del Poder Ejecutivo, la Confitería del Molino se cederá al Congreso y se integrará a la manzana legislativa, encuadrada entre las calles

Rivadavia, Callao, Mitre y Riobamba. Según dispone la nueva ley, el subsuelo y la planta baja deberán ser concesionados para su utilización como confitería, restaurante, local de elaboración de productos de panadería, pastelería o cualquier otro uso afín a esas actividades.

El resto del edificio deberá consagrarse a un museo dedicado a la historia de la confitería y al rol que tuvo "en el crecimiento y consolidación de la democracia argentina", según se especifica en los considerandos de la expropiación.

**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**



**Puratos**

*Emeth*



REFINANCIA DEL CENTRO S.A.



*Me*

**LEDEVIT**  
LA BUENA COMPAÑIA

**R LIDAR S.A.**



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



# 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

## INFORME

**ESCALA SALARIAL PARA LOS MESES DE NOVIEMBRE 2014, DICIEMBRE 2014, ENERO 2015 y FEBRERO 2015**



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

**CONTINUAMOS CON LA REFORMA DE NUESTRA SEDE**





**Sumamos a nuestra cartilla de especialistas al Médico Pediatra**  
**Dr. ROBERTO MENÉNDEZ**

**Solicitar turnos al**

**4214-7166**

**Atención**

**de Lunes a Sábados**  
**AMENEDO 45**  
**(ADROGUÉ)**



**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.**

**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**

# UN MERCADO DE SOSPECHAS

*\* Por Prof. Joaquín G. Puebla*

## “Isidro Casanova: abrieron una sucursal del Mercado Central en el cruce de la Ruta 3 y Marconi



Desde el viernes 10 de setiembre quedó inaugurado una filial en Ruta nº3 y Marconi, en un lugar donde antiguamente funcionó el hogar obrero. “...El objetivo es colaborar con la población ante la lucha contra la inflación, mediante la presentación de mercadería de primera calidad pero con precios razonables y dentro de las políticas implementadas por la secretaría de comercio de la nación...” rezaba la crónica periodística de Repórter 24, pero hay cuestiones que exceden al buen precio que se le puede ofrecer al público.

Para tener un puesto en dicha sede hay que poner 250 mil pesos y el alquiler del mismo es del 10% de la venta diaria, como hay una caja única para todos los puestos, es muy fácil controlar el monto de la

venta. Quiénes pusieron puestos en la sede de Isidro Casanova no les pidieron que estén inscriptos ni que sean monotributistas, tampoco le solicitaron habilitación municipal ni la inscripción de producto en bromatología para los que venden pan.

El CIP, que preside Emilio Majori acompañado de su

fiel “amiguito” el Colorado Adamo, convocó a una marcha contra esta sede del Mercado Central dado que vende el pan a \$11 el kilo, el precio lo puso el mismísimo Alberto Samid.

Hasta acá lo lógico y normal de una entidad patronal en defensa de los intereses de sus asociados pero hay algunas movidas bastantes extrañas; por un lado la sede del Mercado Central no tiene habilitación municipal ni hay un marco regulatorio para la misma y si le agregamos que no pagan impuestos y nadie controla la calidad de la mercadería que se vende y los altos valores que se pagan por los puestos, resulta más que sospechoso quién o quiénes son los beneficiarios de esta movida, seguramente no



serán los vecinos matanceros.

Pero hay una vuelta de tuerca más, sucede que el fiel amiguito de Don Emilio Majori, Julio “Colorado” Adamo, estuvo reunido con el “Turco” Samid, teóricamente para reclamarle por el precio del pan pero Samid es tan hábil que termino vendiéndole a Adamo el puesto de pan en dicha sede; SI USTEDES LEYERON BIEN, LOS QUE CONVOCAN A UNA MARCHA DE PROTESTA SON LOS QUE USUFRUCTÚAN LO QUE CRITICAN. No nos olvidemos que Don Majori (lo de Don no es por respeto sino por otras acepciones que tiene el término) fue el impulsor del pan a \$10 y ante la avalancha de pregunta de los medios, dijo que se

vendía hasta las 10 de la mañana, después que era un tipo especial de pan, para finalizar impulsando el pan a \$22 como se vende en San Justo y Ramos Mejía.

Esta historia da mucha tela para cortar, los mismos panaderos; supongo, comenzaran hacer preguntas incómodas a su conducción y algunos funcionarios municipales deberán a comenzar a elaborar argumentos sobre una sede que está muy floja de papeles. Hasta ahora es un gran negocio de Alberto “Turco” Samid, esperemos que las cosas se aclaren para que sea también un negocio para los matanceros. A todo esto, Alberto Samid ha puesto a remate todas las instalaciones de su cadena



de Carnicerías “La Lonja”, algo llamativo para quien se autodenominaba “El Rey de la Carne”.

Los comerciantes de Isidro Casanova están muy preocupados por el impacto que tendrán esta sede sobre el volumen de ventas en sus comercios.

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



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

**ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES**

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

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



Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

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

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

# 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

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

## SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

## SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846.  
E. Echeverría. Tel.: 4693-0555 /  
15-3728-6463 / ID 609\*1103

## SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 /  
15-5713-3389. ID 680\*6711  
“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917.  
Los Polvorines. Tel.: 4667-6624  
“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda.  
Tel.: 4203-5706  
“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707  
ID 167\*240

## ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468.  
San Justo. Tel. 4441-1200 / 4116-0718

argenti S.A.

*Bacalar*

LESAFFRE ARGENTINA

Burner.

ROT-CARR

JUAN ANGEL LUCERO  
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Distribuidora NOELIA

EL CORRENTINO S.R.L.  
TODO PARA EL PANADERO

PANING  
Ingeniería en Panificación

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

RUTA  
PASTICERÍA S.A.

DINTER

KOR-DAL S.H.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA  
**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

*LABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.*  
SERVICIOS DE MAQUINARIA Y DE CATERING PARA CONFITERÍAS

OMAR RODRIGUEZ S.R.L.  
“MATERIAS PRIMAS PARA PANADEROS”

SCHEPENS

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

Pan con Pan  
Máquinas, Hornos y Equipos  
para Panadería y Pastelería

Juan Carlos Cabral  
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

INDUSTRIAS  
**Zunino**

# AVISOS CLASIFICADOS



# VENDE

**SOBADORAS REACONDICIONADAS A NUEVO!!!**  
ARGENTAL - MPZ - INDUPAN - SIAM - BRITO Hnos - Sin Marca

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.  
Tel.: 011-4667-6624 [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)



## SE VENDE

- \* 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

# 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](mailto: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**





**LAS MUJERES HACEN CUALQUIER COSA POR DESPECHO...**

**Y LOS HOMBRES POR DOS PECHOS...**

¿Qué pasa su juntas a la maestra con un vampiro? Obtenes un examen de sangre.

- Doctor me toco aquí y me duele, me toco acá y también me duele ¡que tengo doctor?  
- El dedo partido hijo.

**DICCIONARIO DE APODOS**

- \* **Rodilla de canario:** no tiene nada de carne.
- \* **Ropa tendida:** en cualquier momento queda seco.
- \* **Rueda de auxilio:** negro, redondo y está la mayor parte del tiempo al pedo.
- \* **Rueda de camión:** hay que desmontarla a golpes.
- \* **Sábana de abajo:** porque se agarra los mejores pedos.

- \* **Salchichón:** porque es mitad burro y mitad caballo.
- \* **Salmón:** va siempre contra la corriente.
- \* **Sandía:** crece echado.
- \* **Sándwich de miga:** está en todas las fiestas.
- \* **Sanguijuela:** hay que matarlo para que deje de chupar.
- \* **Sartén:** hizo huevo todo el año

**No hay medio más  
económico y efectivo que  
la revista de su sector...**

Seguinos en

**facebook**

Ingresa a

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

y buscanos como...

**El Gremio Panadero**



*La Revista de  
los Panaderos*

**Publique en nuestras páginas**

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

[info@panaderosargentnos.com](mailto:info@panaderosargentnos.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)