



AÑO 11 - Nº 57  
MARZO DEL 2015



*La Revista  
de los  
Panaderos*



## Hornos Rotativos



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

## Complementos

Carros y Bandejas



Churreras



Batidoras



Grupos Electr6genos

# EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



## Sobadoras



Sobadoras Pasteleras  
Sobadoras Panaderas

## 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.  
Armadoras y Cortadoras.



## VISITE NUESTRO Salón de Ventas



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

Tel.: 011-4667-6624

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

## El mejor Servicio Post-Venta





La Revista  
de los  
Panaderos

**AÑO 11 - N° 57**  
**MARZO DEL 2015**

# Sumario



CIP de Berazategui.....	6
Lesaffre.....	8
Panaderos multados.....	10
Operativos en San Luis.....	11
Humor.....	12
La fiesta de Cuartel Noveno.....	14
Réplica de Asoc. Panad. Rosario.....	22
Humor.....	24
Plus para los panaderos.....	26
Elecciones en Alte. Brown.....	28
Convierten basura en harina.....	31
Récord para Brito Hnos.....	32
Noticias Breves.....	34
Humor.....	36
Bombones especiales.....	38
Guantes para amasar.....	39
El pan en Siria.....	40
Noticias breves.....	42
Avisos clasificados.....	43
Guía de proveedores.....	44
Humor.....	46



Materias Primas para  
**PANADERÍAS y CONFITERÍAS**



**ATENCIÓN al CLIENTE**

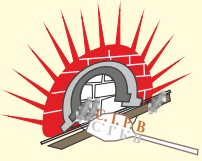
**4227-8522 / 4207-8500**

Nextel 156\*688

**Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires**

**VISITE NUESTRO SITIO WEB:**

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

## DESPUES DE MUCHO DENUNCIAR...

## LO LOGRAMOS !!!

### SE RESCATARON A SEIS PERSONAS ESCLAVIZADAS, UNA DE ELLAS UN MENOR DE 13 AÑOS



*Osvaldo García y Daniel Paz*

El Departamento contra la Trata de Personas y Delitos Conexos dependiente del Obispado de Quilmes nos informó que fue clausurada una fábrica clandestina de artículos de panadería ubicada en un subsuelo de la calle 147, entre calles 9 y 10, en pleno centro de nuestra ciudad de Berazategui.

El operativo lo realizó el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires después de muchas denuncias hechas por nuestro Centro de Panaderos ante distintas autoridades y a pesar de que esta fábrica clandestina se encontraba a solo a 50 metros de una seccional policial.

El fiscal Rafael García inició un seguimiento sobre las condiciones en las que se encontraba la fábrica allanada, en donde se rescataron seis personas esclavizadas, todos se encontraban sin ropa en la parte superior de su cuerpo y sin ningún tipo de seguridad industrial.

A raíz de este hallazgo tomó intervención, además, la Comisión Provincial para Prevención y la Erradicación del Trabajo Infantil (Copreti) a través de su directora, Cecilia Nogueira, quien dispuso la inmediata asistencia del menor.

El calor existente era infrahumano, las maquinarias estaban todas en mal estado, carecían de todo tipo de seguridad, de hecho algunas tenían inducción eléctrica, según pudimos constatar.

Algunas de estas máquinas elevaban la temperatura hasta los 380 grados centígrados para poder trabajar. Los sanitarios estaban en mal estado y ningunos de los productos que se fabricaban tenían control sanitario alguno.

La fábrica se encontraban en plena producción al momento del allanamiento y al frente de ella se encontraba el hijo de Miguel Bogado, el dueño del establecimiento clandestino, quien debió explicar lo sucedido en la comisaría y aguarda que se defina su situación procesal.

Oscar Cuartango, titular de la cartera laboral, resaltó la importancia en la constancia de las inspecciones y de las denuncias realizadas para "garantizar la seguridad y los derechos de los trabajadores".

Desde nuestro Centro repudiamos por completo el total desprecio a los trabajadores y la competencia desleal que significa este tipo de establecimientos.

# CUCHILLA DE DE PANADERO EN MADERA

Está hecha a mano y su precio es algo elevado, 24 Euros (aproximadamente \$ 235)

Como en cualquier especialidad, la panadería dispone de herramientas y utensilios que facilitan y ayudan en su elaboración, por ejemplo las cestas de fermentación, las bandejas o algo tan simple como la cuchilla.

Hay muchísimos modelos, incluso hay quienes se fabrican sus propias cuchillas empuñando con algún objeto las clásicas hojitas de afeitar. Lo más importante de esta herramienta es la cuchilla, ésta debe estar perfecta para poder realizar cortes igualmente perfectos en la masa de pan antes de hornearla.

Puede parecer una tontería, pero el corte de la masa de pan es fundamental para que salga bien,

claro, para los panaderos profesionales es una tarea muy sencilla, igual que para los panaderos caseros cuando han adquirido práctica. En la foto que ilustra estas líneas pueden ver una cuchilla de panadero poco habitual, la consideramos preciosa pero prescindible. Es una cuchilla de madera de nogal hecha a mano en Estados Unidos. Mide unos 19 centímetros de largo y, como se puede apreciar en la foto,



tiene un sencillo sistema de tuercas para cambiar la cuchilla. En la tienda online de King Arthur, su precio ronda los 24 euros (unos \$ 235 de nuestra moneda argentina).

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

  
Grisineras y Pancheras

  
Baguetas 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

## MEJORADOR MAGIMIX AZUL



**Magimix Azul**® es un mejorador completo, especialmente desarrollado para la elaboración de panes de corteza en procesos directos (fermentaciones cortas, de menos de 6 horas)

Además, le garantiza obtener todas las características de un pan francés, baguettes, felipes, mignones, milonguitas, y todos aquellos panes de corteza que en su formulación no contengan grasa, o la contengan en poca cantidad.

Se puede obtener un pan atractivo: de buen volumen, greña abierta, color dorado y miga blanca.

**Magimix Azul**® brinda un buen desarrollo del pan, obteniendo así una greña bien marcada y una corteza fina, crocante y bien dorada.

**Magimix Azul**® refuerza la red de gluten: lo que le garantiza tolerancia a su masa, esencialmente en la delicada etapa de la fermentación. Además, la retención de gas producido por la levadura será mayor, lo que permite conseguir un mejor volumen del producto terminado.



**magimix**

### Dosis de uso recomendada:

De 1% a 1,5% del peso en harina, es decir, 500 g. a 750 g. por cada bolsa de harina

### Modo de empleo

Se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado

### Embalaje

Bolsas Kraft de 10 Kg. neto con bolsa interna de polietileno

### Vida útil del producto

12 meses a partir de su fecha de elaboración

### Almacenamiento

Este producto conserva todas sus propiedades almacenado en un ambiente seco y fresco







**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

## **PANADEROS CRISTIANOS PODRÍAN PAGAR MULTA DE 150 MIL DÓLARES POR REHUSARSE A HACER PASTEL A PAREJA GAY**

Los Klein han dicho que decidieron no hacer el pastel, tras la solicitud de una pareja de lesbianas en enero de 2013, porque el matrimonio homosexual va en contra de sus creencias cristianas.



Aaron y Melissa Klein, dueños de la panadería Sweet Cakes by Melissa, podrían pagar una multa de hasta \$150,000, después que un juez de Oregón, Estados Unidos, determinara que cometieron un acto de discriminación al rehusarse a hacer un pastel de bodas para una pareja homosexual. Los Klein han dicho que decidieron no hacer el pastel, tras la solicitud de una pareja de lesbianas en enero de 2013, porque el matrimonio homosexual va en contra de sus creencias cristianas.

La ley estatal en Oregón prohíbe la discriminación en contra de homosexuales en lugares que ofrecen productos y servicios al público, incluyendo panaderías. El año pasado, investigadores concluyeron que la panadería de los Klein había violado los derechos de la pareja homosexual de recibir un trato equitativo en un lugar público.

Tras la reciente decisión judicial, los acusados tendrán una audiencia el próximo 10 de

marzo, en la que se determinará la cantidad de la multa que deberán pagar. El abogado de los Klein ha dicho que la multa podría ser de hasta \$150,000, lo que podría llevar a sus clientes a la bancarrota.

Aaron Klein dijo al medio Fox News que el caso en su contra es una injusticia y un ataque a la libertad de religión. “Ellos están tratando de empujarnos al armario por ser cristianos,” dijo Klein, agregando que los fundadores de Estados Unidos “dijeron que tenemos derechos inalienables dados por Dios, no por el hombre”.

Activistas de derechos homosexuales, por su parte, han lanzado una campaña en contra de la pareja de panaderos a lo largo del caso. Los Klein ha dicho que incluso sus hijos han recibido amenazas de muerte



debido a que actuaron basados en sus principios cristianos. Actualmente, los Klein continúan horneando pasteles, pero desde su propia casa ya que tuvieron que cerrar el local formal que tenían debido a la presión de activistas de derechos homosexuales, quienes según los Klein amenazaron con boicotear a cualquier empresa de bodas que hiciera negocios con ellos.

La pareja de panaderos ha dicho que se mantiene firme en su postura bíblica sobre el matrimonio homosexual.



## MERLO, SAN LUIS: EVITAN EL INGRESO DE PANIFICADOS CONTAMINADOS

La Dirección de Bromatología de Villa de Merlo decomisó panes, facturas y otros productos que intentaban ser ingresados a la ciudad sin ningún tipo de control ni habilitación

La Dirección de Bromatología incautó productos de panadería trasladados en un vehículo sin habilitación procedente de la localidad de Santa Rosa. Los inspectores actuaron a partir de una denuncia realizada en el área donde se informaba sobre el ingreso de productos de panadería a nuestra ciudad sin el previo control bromatológico.

Los productos se ingresaban en un auto Fiat color bordó que de acuerdo con lo constatado por los inspectores que realizaron el operativo, no tenía habilitación ni cumplía con las normas sanitarias mínimas para trasladar este tipo de alimentos.

Dentro del vehículo, según testimonios de los denunciantes, los titulares solían viajar acompañados por perros, junto a los alimentos. Se pudo constatar que el pan y las facturas se trasladaban sin ningún tipo de cobertura o bolsa que las preservara junto a

restos de comida, herramientas, un bidón de combustible y otros elementos contaminantes.

El Director de Bromatología Carlos Serna manifestó que los controles constantes que realiza el personal a su cargo, son una barrera muy efectiva para evitar

estas contravenciones en el ingreso de alimentos a nuestra ciudad, pero también agrego que "es importante que los comerciantes colaboren y acompañen estos controles exigiendo que los alimentos que les proveen cumplan con todas las normas que exige el Código Alimentario Argentino".

Serna también advirtió que las bolsas de harina, donde usualmente se distribuye el pan, no son aptas para almacenamiento y traslado de panificados, por lo que se procederá al decomiso de todos los productos que se encuentren en estas condiciones.



## 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

- ¿Qué hace una abeja en un gimnasio?
- Zumba.



- Mamá, ¿qué haces en frente de la computadora con los ojos cerrados?
- Nada, hijo, es que Windows me dijo que cerrara las pestañas...



Dos amigos charlando:

- ¿Y tú a quién votarás en las próximas elecciones?
- Yo a Alibaba y los 40 ladrones.
- ¿Y eso?
- Para asegurarme de que solo sean 40.



- Oye, se murió Amparo.
- Vaya, lo siento mucho. ¿Y cómo está su marido?
- Desamparado...



Una mujer era tan fea, pero tan fea, que llegó virgen al divorcio...



- Amor, de ahora en adelante te llamaré Eva por ser mi primera mujer.
- Vale cariño, pues yo te llamaré dálmata por ser el 101.



- Perdona, ¿estoy bien maquillada?
- No, todavía se te ve la cara.



- Doctor, vengo a que me osculte.
- Rápido, en el armario.



Prueba de que el hombre  
desciende del mono



- Amor, quiero estar el resto de mi vida con vos
- Mirá, a mí no me estes amenazando



- Mi amor, decime algo que me guste.
- Romper las bolas...

hay días estúpidos  
y...  
estúpidos todos los días

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](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



## LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 ||| 4480-0660

E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.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

## DESPEDIMOS EL 2014 !!!

EL EVENTO SE LLEVÓ A CABO EN NUESTRO SALÓN EL DÍA 7 DE DICIEMBRE... Y FUE UN ÉXITO.



Con la presencia de más de 400 personas, los panaderos de Cuartel Noveno despedimos el año con un evento que fue todo un éxito.

Como todos los años, nos reunimos en nuestro centro para recordar nuestra tarea y compartir una noche en familia. Esta vez tuvimos la grata compañía, además de nuestros panaderos colegas, de autoridades de la Federación Provincial y de los centros de panaderos de L. de Zamora, E. Echeverría, Merlo, La Matanza y Lanús.

También tuvimos la grata presencia de las más altas autoridades municipales:

- Intendente de Lomas de Zamora, Sr. Beto Carasatorre.
- Secretario de Cultura y Relaciones Institucionales, Federico Otamín.
- Director Municipal Enrique Grego.
- Directora de Inspección General, Dra. Silvia Villordo.

- Sub Directora de la Dirección de Bromatología, Sra. Patricia Presta.
- Delegada Municipal de Santa Catalina, Sra. Fabiana Alfalla.
- Delegado Municipal de Villa Albertina, Sr. Pedro Procorpio.
- Director de Asuntos Históricos.

Durante el agasajo recordamos los tres eventos más importantes de los fuimos artífices:

- Los festejos por el DÍA DEL NIÑO: con una torta de 6 metros de largo, la presencia de payasos, la Banda Municipal, el Circo del Municipio, el CINEBUS y la presencia especial de Intendente Beto Carasatorre.
- Los festejos por el DÍA DE LA MADRE: una hermosa fiesta en la que agasajamos a las madres de la zona con shows de cumbia y folklore, y el "regalo" de más de 400 tortas a cada una de ellas.
- La presencia en EXPO-LOMAS 2014: donde los panaderos quedamos representados con un hermoso stand en el cual expusimos una panadería totalmente armada para que los visitantes puedan degustar las delicias que elaboran los panaderos de Cuartel Noveno.

No queremos dejar de lado nuestro más profundo agradecimiento a todos nuestros colegas por el apoyo recibido durante todo este año.











**AGRADECIMIENTO ESPECIAL:** Desde el C.I.P. de Cuartel Noveno agradecemos la presencia del titular de la firma SAYOS AMOBLAMIENTOS, Sr. Franco Vilella, quién -junto a su hijo Claudio- jamás faltaron a nuestras despedidas. Además hacemos público nuestro reconocimiento al constante apoyo brindado de su empresa en la realización de EXPO-LOMAS y de los premios entregados para ser sorteados en la despedida de año.







**AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS:**  
- **MOLINO ZINFRATEN:** Al propietario Sr. Oscar Pérez y el Director de Marketing Juan Manuel Ferrel.  
- **DISTRIBUIDORA CA-MI:** A los titulares Luis, Sebastián y Hernán Millitari.  
- **DISTRIBUIDORA LUCERO:** Al titular Juan Lucero.



*Nuestro más sentido pésame a la Familia Lucero por la lamentable pérdida sufrida.*



## **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**

# ASOCIACIÓN INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO



## DERECHO A REPLICA

La Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario busca a través de la presente responder a la nota "La Oportunidad Hace al Ladrón" publicada en esta revista en su edición Nº56 del mes de Diciembre de 2014, realizada por Mario C García (Sindicato Panaderos de Rosario).

En ella se acusa a la gran mayoría de los empresarios panaderos de promover el trabajo ilegal y el fraude laboral. Desde nuestra institución deseamos resaltar que la realidad del sector no es la que se muestra en la nota y marcar algunos puntos a los que hace referencia, haciendo uso de fundamentos objetivos.

El Art 18 del CCT Resolución Nº 615/2010 que rige el trabajo de los panaderos, firmado tanto por esta institución como por el sindicato al que representa quien escribió la nota y aprobado por el Ministerio de Trabajo establece ... Queda prohibida la contratación de trabajadores en régimen de media jornada en tareas de producción...

Por lo tanto no podemos comprender como se hace referencia a trabajadores que estén anotados por media jornada y trabajen día completo, ya que es una situación muy simple de identificar y corregir por los organismos pertinentes.

Y cuando hablamos de organismos pertinentes queremos resaltar que esta Asociación no posee las facultades para realizar esa tarea, sino que es trabajo que corresponde llevarse a cabo desde el Sindicato de Obreros Panaderos y Organismos Estatales, lo cual de ser cierta esta situación que se plantea, estamos hablando claramente de una incapacidad para desempeñar las tareas a las cuales está asignado.

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

Nos parece inaceptable hablar de NECESIDAD cuando un empleado impone un trabajo en negro para poder continuar recibiendo un subsidio, con esto no justificamos a aquellos empleadores que consientan esta situación ya que claramente están cometiendo un grave error, nos referimos al hecho que hablar de “necesidad” como se cita en la nota, implica que quien lo dice considera que los sueldos establecidos por la Escala Salarial vigentes no son suficientes para estar por encima de la escala de pobreza, cuando estos montos derivan de una negociación llevada a cabo por ambas instituciones, donde con la firma se establece la conformidad de que lo allí expuesto es el precio razonable que una persona debe percibir por sus tareas, entonces nos preguntamos cómo es posible que utilicen la palabra necesidad.

Sabemos que lamentablemente existes empresarios que no cumplen las reglas, también sabemos que la mayoría si lo hace y es algo que desde esta institución se promueve, incluso colaborando con los organismos pertinentes para desarticular aquellas panaderías que no se encuentran bajo las reglas necesarias. Entendemos que en muchas ocasiones el estado colabora poco con las inspecciones, pero más allá de esta situación la tarea de los representantes de los obreros panaderos sigue siendo la misma y tiene las facultades para ejercerla.

Esperamos que no nos vuelvan a involucrar a la mayoría en acusaciones de gravedad sin sostén alguno y en cambio se nos invite a colaborar con las tareas que evidentemente les esta resultado difícil realizar.

**Querido Amigo: en cuanto a las vacaciones los panaderos que peinamos canas íbamos al Arrollo Saladillo en jardinera.**

Comisión Directiva.

**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

**INDEPENDIZATE!**

Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.  
Buenos Aires 3773  
Rosario - Santa Fe

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

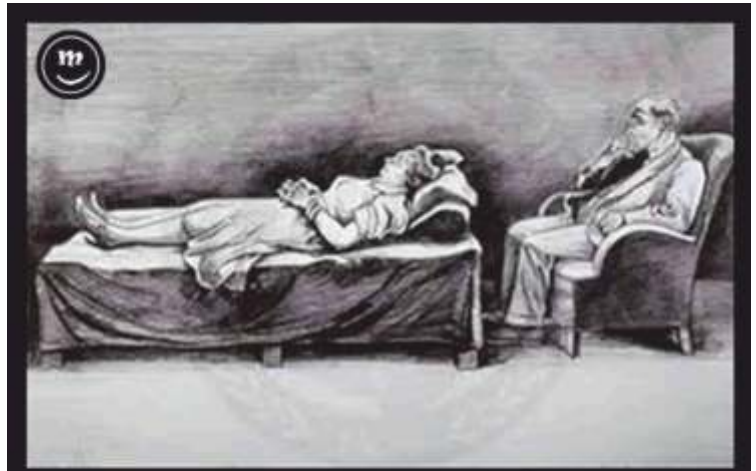
**Génesis**  
Un inicio diferente



# Humor

## COMPARACIONES ÚTILES PARA TODA OCASIÓN.

- \* Es más ordinario que empanada de polenta.
- \* Es más peligroso que cirujano con hipo.
- \* Es más resbaloso que chorizo en fuente de loza.
- \* Es más vueltero que caramelo en boca de viejo.
- \* Está mejor informado que las páginas amarillas.
- \* Es tan cabezón que le tenían que tejer el pullover puesto.
- \* Es tan delgada la pared de casa que cuando mamá cortaba cebolla, lloraban hasta los vecinos.
- \* Es tan estúpido que inventó la pasta dentrífica con sabor a ajo.
- \* Es tan fea que tiene 3 dientes... uno en su boca y dos en su bolsillo.
- \* Es tan feo que cuando nació fue colocado en una incubadora con vidrios polarizados.
- \* Es tan flaco que un día metió los dedos en el enchufe y la electricidad erró la patada.



-La semana que viene trabajaremos con el inconsciente  
-No creo que mi marido quiera venir...

## MURO DE LOS LAMENTOS



JERUSALEN



ARGENTINA





# 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





# SINDICATO OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA

Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata

Tel.: 426-0930/31

www.sindicatopanaderos.com.ar

secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar

## INFORMAMOS A NUESTROS COMPAÑEROS PLUS EXTRAORDINARIO

*El día 12 de diciembre firmamos un convenio con las autoridades de la FIPPBA y logramos un plus adicional PARA TODOS LOS TRABAJADORES PANADEROS de \$1.300. que se debería haber pagado en dos cuotas iguales y consecutivas de \$650.- cada una, la primera el 19 de diciembre y la segunda el 15 de enero. Esta suma es extraordinaria y no es remunerativa.*

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 12 días del mes de Diciembre del año 2014, en el Expediente Administrativo N° 1-2015-1.538.409/2014, se reúnen en el Salón de la FEDERACION OBRE... PROVINCIA DE BUENOS AIRES señores: ABEL NORBERTO ADRIANA ALONSO y Paritarios y el Sr. RUBEN... letrado de la Dra. Brenda... el sector sindical y PROVINCIA DE BUENOS AIRES MAJORI, GUSTAVO PA... calidad de Miembros F... SANTOANDRE (T° 63... convienen en celebrar al... Cláusulas y Condiciones.

**CONSIDERACIONES:** F... convencional obrante a f... N° 1-2015-1.514.641/201... 1.534.049/2012], debían... emitida en fecha 07/07... Composición Salarial e... C.C.T. N° 231/94 y ANE... de Marzo de 2014 y ha... inclusive, siendo establec... dicha oportunidad, las... **CLÁUSULA SEGUNDA:** c... relativa al compromiso as... de 2015, a los fines de ar... volver a reunirse el día 10...

evaluación y seguimiento de la situación socio-económica del país.- III.- Que, ahora bien, mediante Expediente Administrativo ingresado bajo el N° 1-2015-1.538.409/2014, en fecha 19/09/2014, F.O.E.P.A. manifestó que con motivo de la situación socio-económica del país, las escalas salariales oportunamente acordadas se vieron notablemente afectadas en virtud a la desvalorización que sufrirían las mismas, con la consecuente pérdida del poder adquisitivo que tal situación provoca sobre el salario de nuestros representados.- Que, a los efectos que ambas partes pudieran arbitrar todas y cada una de las medidas tendientes a fin de paliar la situación descrita, se solicitó a la Autoridad de Aplicación citara a la F.I.P.P.B.A.- IV.- Que, así las cosas y, no obstante la demora en la que incurre la Administración en efectuar la convocatoria peticionada, cabe destacar que los actores sociales han mantenido diversas reuniones en forma privada y, luego de arduas negociaciones, han arribado al presente ACUERDO COLECTIVO que se instrumenta y detalla a continuación para ser aplicado a todos los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94 y ANEXO, a saber:

**CLÁUSULA PRIMERA:** Fijar el pago de un "Plus Extraordinario", de carácter no remunerativo y por única vez, que asciende a la suma de \$ 1.300.- (Pesos Un Mil Trescientos) que se abonarán en 2 (dos) cuotas iguales y consecutivas de \$ 650.- (Pesos Seiscientos Cincuenta) cada una; la primera a liquidarse el día 19 (diecinueve) de Diciembre de 2014 y, la segunda, a liquidarse el día 15 (quince) de Enero de 2015.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** Las partes dejan expresamente establecido que aquellos signatarios de acuerdos colectivos regionales y/o locales que hayan acordado y/o acuerden, en el plazo de vigencia del presente Acuerdo, suma extraordinaria alguna que revista iguales condiciones que la determinada en la Cláusula Primera podrán absorber, hasta su concurrencia, el importe abonado y/o a abonarse por igual concepto que el detallado anteriormente.

**CLÁUSULA TERCERA:** Dejar expresa constancia que el presente Acuerdo Colectivo resulta aplicable desde el momento de la suscripción del mismo, revistiendo el pago de tales sumas de cumplimiento inmediato y obligatorio para las partes, por imperio de lo normado en el Art. 1197 del Código Civil de la Nación.

**CLÁUSULA CUARTA:** Las partes, de común acuerdo, establecen que cualquiera de...

la Autoridad de Aplicación la... Acuerdo Colectivo, sin... gimiento resulta plenamente... **CLÁUSULA TERCERA:** del...  
... artos enunciados en el... el recinto proceden, en éste... convencional en el cual se... o en la Cláusula Primera.—... envia lectura y ratificación de... ridad, tres (3) ejemplares de... y fecha indicados en el... reservándose, el restante, a... Aplicación para su pertinente... resado en las CLÁUSULAS...  
**SECTOR EMPLEADOR**

# 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.**

# 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



## ELECCIONES EN NUESTRO SINDICATO

El día 15 de diciembre, entre las 8 y las 18 horas, se realizó el acto eleccionario en nuestra sede que confirmó la conducción gremial de nuestros compañeros Carlos Moreno como Secretario General y Arturo Moreno como Secretario Adjunto.

Agradecemos a los trabajadores panaderos por su voto de confianza lo que reafirma el reconocimiento a la tarea que venimos realizando.



# CONTINUAMOS CON LAS REFORMAS



**Tecnología Argentina que se exporta**



**Equipos y sistemas para panificación**



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEL - HORNOS MIFTIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - AMASADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARA FERMENTADORAS - ESCUMIFICAS - OBRASORAS VOLUMETRICAS



Intendente Varisco 703 / María grande / Entre Ríos (0343) 4940240 / 706  
En facebook: schepensrfl info@schepens.com.ar www.schepens.com.ar

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

**argenit s.a.**



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

**ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES**

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

**Controles de temperatura para hornos de panadería**



NF-2



NG-2



NL-2

**Dosificador de agua para panaderías**

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**



LF-06



CR-D

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





# SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

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

panaderosaltebrown@gmail.com

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

**COMPAÑERO ABEL FRUTOS, ¡GRACIAS POR SU APOYO!**



# CONVIERTEN BASURA EN HARINA

**La Municipalidad de Rawson envió 24 toneladas de cabeza y cáscara de langostinos a una fábrica de Mar del Plata para que los conviertan en harina. Fue una prueba piloto. Si funciona solucionaría un problema que la capital padece hace muchos años**

El secretario de Producción y Medio Ambiente, Jorge Aleua, indicó que “le facilitamos a la empresa la planta de transferencia del GIRSU para que cargaran las 24 toneladas en un camión para trasladarlas. Si da resultado, podremos transferir el 100 por ciento de los residuos donde corresponde, una planta de harina que toma este producto que es un desecho y lo transforma en algo comestible”.

En el puerto se generan 100 toneladas de desechos de langostinos cada día y medio, o dos mareas. Para el acuerdo con la empresa marplatense es fundamental la colaboración de las pesqueras, que deberán entregar los desechos de langostinos sin otros residuos. “Muchas veces arrojan en el



contenedor los restos junto con nylon, cartón y esto no puede ocurrir porque puede romper las máquinas de la fábrica y producir que se caiga el acuerdo. Por eso es muy importante que las pesqueras se comprometan con este tema”, aseveró Aleua.

AgustinerS.A. está radicada en Mar del Plata hace más de 40 años. Elabora harinas de pescado. En octubre representantes de la compañía se presentaron ante la intendenta Rossana Artero para ofrecer llevarse los desechos a la planta de la costa bonaerense. La Municipalidad decidió que desde de marzo no enterrará más los desechos de langostinos. Las cavas en el viejo basural eran una medida transitoria. “La otra alternativa para los residuos de langostinos es la planta del Girsu, para lo cual nos hicieron una evaluación del costo, eso se lo vamos a transmitir a las empresas para que lo paguen. Tendrán que colaborar con el traslado a Mar del Plata o pagar lo que cobra la planta Omega: \$ 1.100 por contenedor”.

## AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



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

**batiplane@batiplane.com.ar**

**www.batiplane.com.ar**



Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines - Tel.: 4667-6624

## OTRO AÑO RÉCORD

LA EMPRESA FAMILIAR BRITO HNOS. SUPERÓ SU RÉCORD DE VENTAS DURANTE EL 2014.



**BRITO HNOS.** es una empresa proveedora de máquinas y equipos para panaderías y confiterías. Líderes en ventas en las zonas norte y oeste, abastecen el interior de la provincia y del país

**BRITO HNOS.** es una empresa familiar que se formó en el año 1994 y se caracteriza por estar atendida por sus dueños: Cecilia, Joaquín, Javier y Amilcar Brito. Esto les brinda a sus clientes una mayor confianza a la hora de elegir donde comprar.

Durante el 2014 superaron nuevamente su récord de ventas de hornos y

máquinas y lo adjudican al constante reconocimiento que reciben del gremio panadero y, por supuesto, a la calidad de fabricación.

*“...Estamos atentos a las necesidades de nuestros clientes, escuchamos sus ideas y solicitudes. Los industriales panaderos, al estar conformes con los productos adquiridos y al obtener los resultados que querían, nos recomiendan a sus colegas...”* comenta Amilcar.

*“...Nuestra marca es muy reconocida y los hornos son recomendados ‘boca a boca’. Eso nos satisface ya que demuestra que el empeño que ponemos en nuestros productos tiene su rédito...”* continúa.

**BRITO HNOS.** incrementó en el 2014 sus ventas de





hornos de panadería en un 20% y de máquinas en un 12%.

La política de **BRITO HNOS.** es estar a disposición del cliente, brindándole soluciones a la medida de sus necesidades, cumplir con la fecha de entrega y un excelente servicio post-venta. La empresa vende productos en toda la provincia de Buenos Aires y en Capital Federal.

El amplio Showroom se transformó en un "espacio de amigos" ya que *"...parece la agencia de autos de los panaderos, vienen a pasear al local y se interiorizan sobre alguna máquina nueva, toman un café, averiguan*



*precios y recorren la fábrica..."* asevera Amilcar.

**BRITO HNOS.** atiende de Lunes a Viernes de 8 a 12

y de 13 a 17 horas en la Av. Gral. Lemos 1917 (Los Polvorines), también pone a su disposición el teléfono (011) 4667-6624.



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

**VISITE NUESTRO  
Salón de Ventas**



**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

## Noticias Breves

### **SALTA: DECOMISARON 615 KILOS DE PAN Y 720 KILOS DE CARNE**

*El procedimiento municipal logró evitar que productos de dudosa procedencia y/o contaminados lleguen a los hogares chorizos y morcillas de dudosa procedencia*



Un total de 615 kilos de pan fueron decomisados por inspectores de la Municipalidad de Salta. Ello se concretó a través de operativos implementados en diversos puntos de la ciudad, a través de la Dirección de Salubridad del Consumo y la Secretaría de Tránsito y Seguridad Vial. Se determinó que todos los productos alimentarios eran transportados en vehículos que no reunían las condiciones necesarias de higiene y salubridad.

Además no contaban con la documentación municipal habilitante, certificados de salud ni de manipulación de alimentos de los conductores. Al término del operativo se labraron un total de 30 actas de infracción, 5 decomisos y varias notificaciones.

La directora de Salubridad del Consumo, Mónica Vega, manifestó que "las acciones municipales fueron favorables, ya que se evitó que productos de dudosa procedencia y/o contaminados lleguen a los hogares de los salteños, evitando de esta manera posibles intoxicaciones alimentarias"

### **MISIONES: EL BRAZO DE UN PANADERO QUEDÓ ATRAPADO**

## **DENTRO DE UNA MÁQUINA**

*Fue en la localidad de Dos de Mayo. Oscar M. luego de ser liberado, fue derivado al Hospital Samic de Oberá*



Personal de Bomberos Voluntarios, Policías, personal médico del Hospital de Dos de Mayo y de una clínica privada debieron acudir a ayudar a un joven de 22 años, identificado como Oscar M., por quedarse atrapado en una máquina de su lugar de trabajo.

El muchacho trabaja en una panadería ubicada en calle Pedro Núñez de la localidad y mientras se desempeñaba en sus tareas cotidianas su brazo izquierdo quedó atrapado en una de las maquinarias con las que realizaba su labor.

Luego de más de dos horas de trabajo con esfuerzo de todo el personal de seguridad que estaba presente, el joven fue derivado al SAMIC de Oberá con una fractura expuesta de su brazo izquierdo y una luxación en su muñeca.

### **EN LA PAMPA ELABORARON EL PAN MÁS GRANDE DE LA ARGENTINA**

*Lo cocinaron para la "Fiesta Nacional del Trigo y el pan" en Castex. Midió 6 metros de largo y 20 kilos de peso.*

Esta es la primera vez que se elabora un pan de estas características en el país y para ello Molina utilizó 13 kilos de harina, 7 litros de agua, 50 gramos de levadura, el aditivo correspondiente y "una reducción de sal del 25 por ciento".

El pan más grande de la Argentina, de seis metros de

largo, 20 centímetros de ancho y 20 kilos de peso fue elaborado en la localidad pampeana de Eduardo Castex durante el transcurso de la Fiesta Nacional del Trigo y el Pan.

El alimento fue elaborado en una sola pieza por Juan Carlos Molina, un panadero de Castex, quien dijo a Télam: "...conozco este oficio desde que tengo uso de razón porque mis padres eran panaderos, soy segunda generación y ya está en camino la tercera..."

"...El molde fue construido en un taller metalúrgico local porque acá todos colaboramos con esta fiesta, orgullosos de que por primera vez será Nacional...", dijo el presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa, Eduardo Duscher,

## SAN NICOLÁS: MATARON UN PANADERO Y DETUVIERON A UN EMPLEADO

Un panadero de 76 años fue asesinado de un golpe en la cabeza en la ciudad bonaerense y por el homicidio aprehendieron a un empleado suyo, informaron fuentes policiales.

La víctima fue identificada por la policía como Carmelo Compierchio, quien vivía solo en un primer piso ubicado en la calle Juan B. Justo 531, cuyo comercio estaba en la planta baja del edificio, en el mencionado distrito del norte de la provincia.

Según las fuentes policiales, a simple vista el panadero tenía una lesión en la cabeza que pudo haber ocasionado el fallecimiento, los investigadores



aprehendieron a un empleado, de 30 años, quien tiene antecedentes penales por robo y estaba bajo libertad condicional.

Respecto al móvil del crimen, las pesquisas no descartaron ninguna hipótesis, incluso la del intento de robo, agregaron los voceros.

En ese sentido, el personal policial procuraba determinar si había algún objeto de valor que faltaba en la vivienda de la víctima.

El hecho es investigado por la fiscal Sandra Bicetti, a cargo de la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) 10 del Departamento Judicial San Nicolás.

**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** **"ARAZAMA"**

**Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742**

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

Desde 1925



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

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



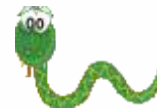
**LOS LUGARES MÁS POBLADOS:**

- 1: China.
- 2: India.
- 3: Estados Unidos.
- 4: Friend Zone.
- 5: La mierda.
- 6: La puta que te parió.
- 7: La concha de la lora.



Dos amigos:

- Si no fuera por el bigote, serías igualito a mi suegra.
- Pero, si yo no llevo bigote...
- Pero ella sí.



\* Las suegras tienen todo lo que un hombre desearía tener: bigotes, músculos y voz gruesa.

\* ¿Hay algo peor que tener una suegra?... si, tener dos.

- Pepe, te veo preocupado.
- Es que por poco atropello a mi suegra.
- ¿Te fallaron los frenos?
- No, no, el acelerador.



- Suegra, ¿usted cree en la reencarnación?
- Pero claro que si.
- Y dígame, si usted se muere, ¿en qué animal le gustaría reencarnarse?
- Pues a mi siempre me han gustado las serpientes.
- ¡No vale repetir, no vale repetir!



- El otro día ví a tu suegra y...
- ¡Alto ahí! No se dice "suegra", se dice "madre política".
- Pero si la política es una mierda.
- Por eso mismo.



- ¿Cuál es la diferencia entre un terrorista y una suegra?
- Con el terrorista se puede negociar.

# CA-MI S.R.L.



## DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

### HARINA-AZUCAR-GRASA-MARGARINAS-DULCE DE LECHE MERMELADAS-CREMAS-TOMATES-LEVADURAS-JALEAS

STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DIA EN TODA LA ZONA SUR...



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS



ROLIDAR S.A.

Puratos

Emeth



LEDEVIT  
LA BUENA COMPAÑIA

levina



DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

# CA-MI S.R.L.

Materias Primas Para  
Panaderías y Confiterías



## 4273-2172

J. D. Perón 3340 - BANFIELD

# LOS PASTELEROS QUE TE HACEN UN BOMBÓN CON EL MOLDE DE TU AÑO

También ofrecen la posibilidad de hacer una réplica en vidrio o en bronce, para llevarlo como un anillo o colgante

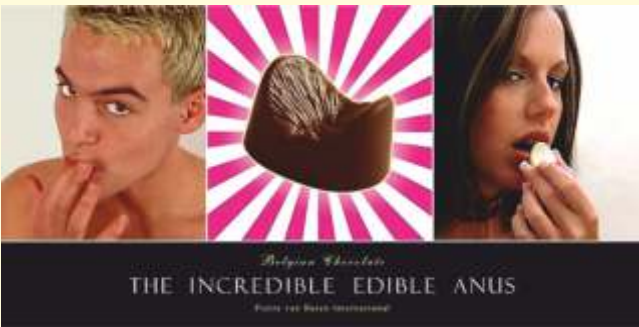


Se ponen guantes y no le hacen ascos a nada. Se llaman Magnus Irvin y Michael Ritzema, y conforman una empresa algo peculiar: se dedican a hacer bombones de chocolate con la forma del ano de sus clientes. Tal cual.

Sea como fuere, ya que opiniones hay para todos los gustos, se les amontonan los culos en la puerta, valga la expresión.

El comprador se abre de piernas y se somete a la "inspección" y toma de medida de los pasteleros, que logran toda un accesorio tras tomar el preceptivo molde y que acaba en las bocas más exigentes.

El negocio, visto el éxito, se les ha quedado pequeño a este par de ingeniosos emprendedores y han decidido ir más allá y confeccionar una oferta más variada.



Con el ingenioso nombre de Edible Anuses, han logrado un éxito descomunal con lo que para muchos es "una auténtica porquería".

## CULOS EN LA PUERTA



# GUANTES PARA AMASAR PAN Y OTRAS MASAS

*En la foto pueden ver los guantes para amasar de Kitchen Craft (Dough kneading gloves), tienen el objetivo de evitar transmitir el calor de las manos a la masa, entre otras cosas*



Hace un tiempo nos sorprendimos al conocer la existencia de la bolsa amasadora de silicona, os hablamos de ella aquí. Se trata de una bolsa creada, entre otras

cosas, con la finalidad de poder amasar distintos tipos de masas, desde la masa de galletas a la masa de pan o de pasta fresca, sin necesidad de ensuciar la mesa de trabajo ni las manos.

No sorprende tanto la existencia de guantes para amasar pan y otras masas, y quizá algunos de vosotros los estéis buscando si, entre otras cosas, queréis trabajar las masas sin ensuciaros las manos.

Personalmente nos parece imprescindible manipular las masas con las manos desnudas porque es el tacto el que nos puede decir cómo está la masa, si le falta hidratación, amasado... Además, cuando se trata de la masa de pan, esa masa viva que pretende envolver las manos

cuando se trabaja, resulta una terapia muy agradable.

Pero hay que decir que los guantes de amasado no tienen el único objetivo de no ensuciar las manos, sus funciones principales son que no se transmita el calor de las manos a la masa, y además, que al evitar que la masa se pegue en las manos, no se tiene la tentación de añadir harina, ya sabéis que en muchos casos añadir más harina a una masa puede estropear el resultado final de la elaboración.

Los guantes para amasar suelen estar fabricados con nylon, también pueden tener poliéster, resultando bastante antiadherentes y así poder trabajar las

**KOR-DAL S.H.**

- \* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- \* AMASADORAS
- \* VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
- \* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.  
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

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

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

**BACALAR S.R.L.**

GRAN ESPERANZA RUBIO  
FINIZADA  
**LA TARANTELA**

EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES  
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

## GUERRA EN SIRIA:

# EL VERDADERO TESORO DE KOBANE ES EL PAN

**El pan nuestro de cada día en plena guerra. El único alimento que puede comerse en la ciudad es "sagrado" para sus 3.000 civiles. Sólo un horno ha quedado operativo en Kobane tras cuatro meses de asedio. La fabricación y reparto del pan depende del trabajo de 18 panaderos**

El bien máspreciado en Kobanees es un disco embadurnado de harina de 30 centímetros de diámetro. El pequeño Ahmed, a cuatro gatas sobre la piedra, agarra varias piezas y las agrupa. Sus colegas lo embolsan de diez en diez y los meten en cajas. Es pan, y en Kobane, donde apenas llegan suministros alimenticios desde Turquía, al otro lado de la frontera, es casi el único alimento del día que puede comerse. Se come pan con yogur, pan con atún, pan con humus, pan con alubias, pan con queso, pan con huevos revueltos y, cuando no hay nada más, pan con pan.



*Civiles fabrican pan en el único horno del enclave sirio de Kobane*

El funcionamiento del único horno que queda operativo en la ciudad kurdo siria, asediada desde hace cuatro meses por la organización yihadista Estado Islámico (IS, en siglas inglesas), depende de 18 trabajadores permanentemente

exhaustos y del traqueteo de un ruidoso generador eléctrico de seis kilovatios casi seco de combustible. También del suministro de harina y levadura, no tan fáciles de conseguir cuando el único cordón umbilical que tiene Kobane es Turquía, todavía reacia a abrir plenamente su frontera al paso de bienes y personas.

*"...Este pan es sagrado, en Kobane todos lo amamos..."*, enfatiza Moslem, de 43 años, uno de los encargados de la logística de las tropas. Su tarea es distribuir las bolsas de pan por los puestos militares. Hoy los repartidores tienen el gesto torcido. La producción de 15.000 unidades diarias, gratuitas por ser tiempos de guerra para los 3.000 civiles y los cientos de milicianos que hay en Kobane, está siendo más lenta de la cuenta.

Los distribuidores pendulan por la puerta de la panificadora refunfuñando entre dientes mientras dentro se sigue trabajando a destajo.

## PROBLEMAS DE ALIMENTACIÓN

*"...Espero que Turquía facilite la entrada de productos lo antes posible..."*, solicita Fathi Misiro, jefe de la infraestructura, enclavada en el corazón de Kobane. Trabaja en ella desde las tres de la mañana, con los cazas de la coalición anti IS cabalgando el aire en la oscuridad y aniquilando posiciones yihadistas, hasta las doce del mediodía, cuando en ningún mantel de Kobane debe faltar una bolsa de pan. Hay casas donde esta dosis de hidratos de carbono es lo único que hay para comer. La nutrición deficitaria está siendo uno de los problemas más perjudiciales para quienes no han



abandonado o ya han vuelto a Kobane.

Tan importante es el pan hecho en Kobane que, cuando 180.000 kobanitas huyeron el setiembre pasado de sus hogares a Turquía con el IS pisándoles los talones, la imposibilidad de acceder a su ración diaria de pan enfureció sobremanera a los refugiados.

A fin de apaciguar los ánimos candentes, se tuvo que construir en Suruç - la población turca más próxima a Kobane y donde hay siete campos para los desplazados - un horno de pan para fabricar piezas idénticas a las que se hornean en el lado sirio de la divisoria. Está en la principal avenida de la localidad y, como si su instalación hubiese consistido en un corta y pega de Siria, hasta los letreros están escritos en caligrafía árabe.

"...La gente de Kobane no podía digerir los panes que se fabrican en Turquía, los cuales encima no pueden guardarse de un día para otro...", explica Fathi. "...El de aquí es de altísima calidad y, lo mejor, debido a la forma circular que tiene no deja picos que desaprovechar...". Los trozos que finalmente no se comen se convierten en pienso para los animales dejándolos secar al sol durante varios días.

Kobane intenta no dejar restos más allá que los de las latas de conserva y las botellas de agua, ya que es obligatorio recurrir a ellas porque el IS ha llegado a envenenar depósitos de algunas poblaciones estos días al huir ante el avance de los defensores.

## RUIDOS Y POLVO

Aziz Murat, vecino de Kobane y dedicado a la panadería desde hace años, es el director de orquesta. Cordial, va dando órdenes a sus empleados en un clima cargado de ruidos y polvo, que al penetrar en los pulmones provoca de tanto en tanto una tos



copiosa. Aunque algunos llevan uniforme militar y de las baldosas ennegrecidas de la pared cuelga una bandera de las Unidades Populares de Protección (YPG/J) - custodias de Kobane-, todos ellos se dedicaban profesionalmente a esta labor desde antes del inicio de la guerra.

Primero, unos pocos preparan la masa con harina y la poca agua en condiciones que pueden procurarse durante la noche. Amasadas las bolas, estas empiezan a circular por una cinta corredera que, cuesta arriba, las lleva a la aplanadora. Esta es un juego de planchas de goma que, cada poco debido a la falta de mantenimiento, no logran pisar la pasta sin encallarse. El siguiente paso es el horno. Al final del camino, tras un refresco improvisado con un ventilador doméstico, los panes acaban en las manos del niño Ahmed y sus colegas embolsadores.

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

# Noticias Breves

## **MENDOZA: AUMENTA EL PAN**

Las panaderías mendocinas venderán el kilo de pan a un promedio de \$22,70, las facturas por encima de \$42 la docena y las tortitas a \$31,20 las 12 unidades, lo que representa un aumento cercano al 22%.

El incremento se da a pesar de que el precio de la bolsa de harina se redujo en los últimos meses. Sin embargo, desde la Asociación de Panaderos de Mendoza justificaron el aumento del pan.

"Lo que más influye en el precio del pan no es la bolsa de harina, es la mano de obra", explicó en Canal 7 Marcelo García, titular de la asociación, y agregó: "El aumento se da por pedido de las panaderías".

## **CORRIENTES: POR FALTA DE HIGIENE E IRREGULARIDADES LEGALES, CLAUSURAN UNA PANADERÍA**

La Dirección de Control e Inspección, dependiente de la Secretaría de Ambiente de la Municipalidad de Corrientes, realizó un nuevo operativo que culminó con la clausura preventiva de la panadería "Piñón" inspeccionado en el barrio 130 Viviendas (zona Mil Viviendas).

Al momento de la Inspección, los agentes comunales constataron deficiencias concretas que determinaron el drástico proceder. El local no poseía Habilitación Municipal para la actividad que desarrollaba, ni plano de prevención contra Incendio aprobado por Bomberos Voluntarios, ni Plano de Obras y Electricidad.

También faltaban elementos de seguridad, Seguro de responsabilidad Civil, Libretas Sanitarias y Carnet de Manipulación de Alimentos, del personal encargado de la producción de alimentos. Los responsables del comercio tampoco entregaron el comprobante el Certificado de Limpieza y Desinfección de Tanques y análisis de agua. En la sala de ventas, los inspectores municipales detectaron la presencia de objetos extraños que no corresponden al rubro (balde de pintura, herramientas etc.). En todo el local faltaba señalización y luz en las escaleras. La sala de elaboración de alimentos también mostró graves falencias: falta cielorraso, falta tela metálica que comunica con abertura exterior, desorden generalizado y falta de

higiene. Y en todo el sector se encontraron cucarachas. Respecto a los elementos de seguridad, el comercio no contaba con detector de humo, matafuegos. Los cables aéreos estaban sin protección y había cables con enchufes en el piso, sin tapas en cajas de distribución eléctricas.

El baño del personal no contaba con la puerta, evidenciándose una falta absoluta de higiene, con la presencia de ropas de calle (cascos, zapatillas etc.) Siguiendo los pasos formales de procedimientos similares, se procedió a la clausura preventiva del local colocándose dos fajas en el acceso principal, dejando liberada una hoja de la puerta abierta para el retiro de perecederos y elementos de valor que considere el titular.

## **ROBARON 200 MIL PESOS DE UNA PANADERÍA EN SANTA FE**

Hugo, dueño de la panadería Santa Catalina, ubicada en San Jerónimo y Boulevard, contó que "a las 2:10 de la madrugada entraron por la puerta de Boulevard, robaron la plata de la caja y arrancaron la caja fuerte. Se llevaron 200 mil pesos porque hoy había que pagar sueldo".

Además, Hugo agregó que "el robo duró 5 minutos. Tenemos todo filmado en nuestras cámaras. Ya vamos por el décimo robo. Cada vez tenemos menos ganas de trabajar".

## **BRANDSEN: CONTROL SANITARIO EN PRODUCTOS PANIFICADOS EN EL INGRESO DE LA CIUDAD**

El Gobierno Municipal a través del Departamento de Bromatología y la Dirección de Protección Ciudadana y Tránsito, en acción conjunta con el Comando de la Patrulla Rural informa a la Comunidad que en el marco de los operativos de control y ante las reiteradas denuncias efectuadas por panaderos y afines al rubro de ese partido, quienes manifiestan comercio desleal por parte de Distribuidores/Panaderos que provienen de otras localidades; y ante la imposibilidad de realizar inspecciones de rutina en dichos Establecimientos por estar radicados en una jurisdicción que no tienen competencia y con el agravante de desconocer plenamente si tanto éstos como los productos cumplen con la legislación vigente y normas bromatológicas; el día 22 de enero del corriente se realizó control de ingreso de mercadería en Ruta 210 Km 51,200.

Tanto las muestras como sus actas correspondientes fueron remitidas al Laboratorio de Análisis Físico-Químicos y Determinaciones Especiales de la Oficina de Alimentos, Instituto Biológico Tomás Perón, dependiente del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, para realizar la determinación de bromato de potasio. Ante cualquier consulta solicitan llamar al DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGÍA (2223-442746).

# AVISOS CLASIFICADOS



**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)

**VENDE**



publique  
en las páginas  
de nuestra revista

(011) 15-4084-1090  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.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

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

## FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS TRINCHADORAS

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

“BATIOPLANE” Chubut 2750. Lanús O.

Tel.: 4262-0654

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“EL CORRENTINO” Albariños 3544.

Lanús E. Tel.: 4246-7859

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

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

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

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

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878.  
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047  
ID 152\*664

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

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

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

## FRUTAS SECAS

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

## GRASAS Y MARGARINAS

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde. Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156\*688

## INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

## LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Av. Eva Perón 750.  
L. del Mirador. Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

## LEVADURAS

# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

## 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



LESAFFRE ARGENTINA

RUTA PALETIDOS S.A.

SAYOS

OMAR RODRIGUEZ S.R.L.  
"24 años tratando calidad y confianza"

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

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

CAVIWA

ROT-CARR

JUAN ANGEL LUCERO  
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Distribuidora NOELIA

PANING  
Ingeniería en Panificación

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

C.R.B.  
METALÚRGICA  
de Damián Benítez

INDUSTRIAS ZUNINO

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

DINTER

KOR-DAL S.H.



**MATRIMONIO**

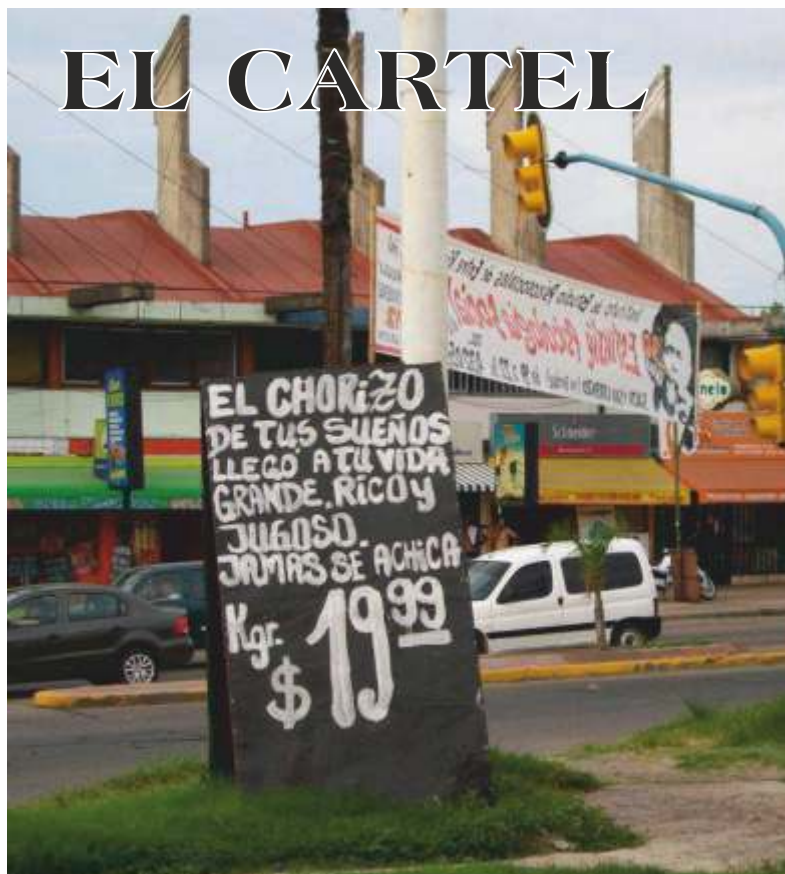
- ¿Vas a ser sincero conmigo si te pregunto algo?
- Sí mi amor...
- ¿Me queda bien esto o me marca mucho la cintura?
- ¿Qué cintura?



**COSAS QUE ODIAM  
MI MUJER:**

- 1.- Que me quede callado cuando me está hablando.
- 2.- Que le responda cuando me está hablando

**EL CARTEL**



- ¿Como hace una mujer gorda para sacarse 70 kg. de encima?
- Sencillamente se divorcia.

- Qué hace una idea en la cabeza de un hombre?
- Eco.

- ¿Y qué hacen dos ideas en el cerebro del hombre?
- No se sabe, nunca se ha comprobado.

- ¡Cómo se le llama a un hombre que sólo tiene la mitad del cerebro?
- Un hombre superdotado.

- ¿Porqué los hombres no llegan a la menopausia?
- Porque se quedan eternamente en la adolescencia.

- ¿Qué hubiera hecho la mujer sin el hombre?
- Ella hubiera domesticado a otro animal.

- ¿Cómo se llama un hombre que perdió el 90% de su cerebro?
- ¡Viudo!



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

**Publique en nuestras páginas**

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

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

# Distribuidora NOELIA

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



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

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