



INDUSTRIALES



PANADEROS

**AÑO 11 · Nº 58
MAYO 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



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.britohermanos.com.ar



*La Revista
de los
Panaderos*

**AÑO 11 - Nº 58
MAYO DEL 2015**



Sumario

S

| | |
|--|----|
| El CIP de Berazategui informa..... | 6 |
| Campeonato Mundial de Panadería..... | 7 |
| Humor..... | 12 |
| Asesinan a panadera en Mendoza..... | 13 |
| El CIP de Cuartel Noveno informa..... | 14 |
| SAYOS..... | 16 |
| Panadería comunitaria en Bariloche..... | 18 |
| SERGIO KALINIUK (INDUPAN)..... | 20 |
| El CIPU Matanza Sur informa..... | 22 |
| Humor..... | 24 |
| Noticias Breves..... | 26 |
| Planchas antiadherentes de CUISIL..... | 28 |
| Sindicato de Obreros de Alte. Brown..... | 30 |
| Masa madre..... | 32 |
| La mejor baguette de París..... | 35 |
| Humor..... | 36 |
| Trenza gigante en Av. de Mayo..... | 38 |
| ¿Sus clientes lo saben?..... | 39 |
| Congreso de la F.O.E.P.A. en San Isidro..... | 40 |
| Avisos Clasificados..... | 42 |
| Guía de proveedores..... | 44 |
| Un “cacho de cultura”..... | 46 |



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS



ATENCIÓN al CLIENTE

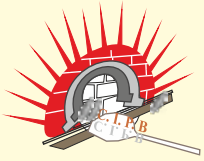
4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

DENUNCIAMOS LOS PUNTOS DE VENTA DE PAN PRE-COCIDO



Los panaderos de Berazategui cumplimos con la Ley 13.006 y queremos trabajar en igualdad de condiciones, por eso recordamos que el Artículo 11 de la mencionada Ley dice que : *"...Las personas que efectúen el despacho al público, cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias. Le esta prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos..."*. Este punto es algo que no vemos en ningún supermercado que vende pan pre-cocido.

Estos establecimientos tampoco cumplen con el Artículo 15 que expresa: *"...El despacho de pan se limitará a la comercialización de productos panificados y afines y NO PODRÁ EFECTUAR EN NINGÚN CASO LA COCCIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS SEAN ESTOS CONGELADOS O NO..."*. Dejamos aclarado que muchas veces se excusan en que el pan es pre-cocido y no congelado, pero la Ley es clara... el hecho de estar pre-cocido indica que la cocción final la dan en el establecimiento, y eso no se puede hacer.

Como si esto fuera poco muchos supermercados se adjudican el título de PANADERÍA, cuando en el Artículo 16 queda aclarado: *"...Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como panaderías y/o confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como Despachos de Pan. A los fines de facilitar el controlar correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio..."*

Intentamos terminar con la competencia desleal que nos generan quienes venden pan congelado o pre-cocido realizando las denuncias correspondientes al municipio. Es una tarea complicada ya que estamos dependiendo de la buena voluntad de quienes tienen la obligación de velar por la salud de los consumidores.

Desde nuestro Centro de Panaderos les pedimos a nuestros colegas que colaboren denunciando los puntos de venta clandestina de pan informándolo en nuestra sede.

Gracias.

Máximo Osvaldo Fernández
Presidente CIP Berazategui





4ª Eliminatorias para el Campeonato mundial de Panadería 2016

La Selección Nacional de Panaderos se entrena rumbo a las Eliminatorias

De cara a las eliminatorias americanas, el equipo argentino realiza intensas jornadas de práctica para representar a nuestro país en la 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre.

En el marco de un riguroso entrenamiento, nuestros mejores panaderos están explotando su máximo potencial para representar a la Argentina en la competencia más prestigiosa del mundo. En la próxima

fase eliminatoria nuestro país le hará frente a los equipos más brillantes del continente americano, que comprende a Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México, y Uruguay. Bajo la premisa

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



Gastón Miño (categoría Bollería)

de defender los colores de nuestra bandera, Gastón Miño (en la categoría Bollería), Pablo Salvatierre (en la categoría Baguette) y Jorge Tragidis (en categoría Artística), junto a Sergio González (el Coach del equipo), se enfrentarán con el resto de los equipos en la **4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre**.

Durante toda la semana la selección nacional realiza intensas jornadas de práctica tras el objetivo de llegar a las eliminatorias con el nivel de profesionalismo más alto, y con la idea de optimizar el trabajo en equipo. Con entusiasmo y hambre de gloria, los panaderos trabajan a toda máquina para producir distintas piezas de las especialidades que se evaluarán en la competencia: la Artística, la Bollería y la Baguette. El **Baking Center™ de Lesaffre** es testigo del entrenamiento de un grupo con muchas ganas de superarse, de trabajar codo a codo y de seguir aprendiendo juntos para vestir con orgullo por primera vez la celeste y blanca.

(Continúa en la página siguiente)

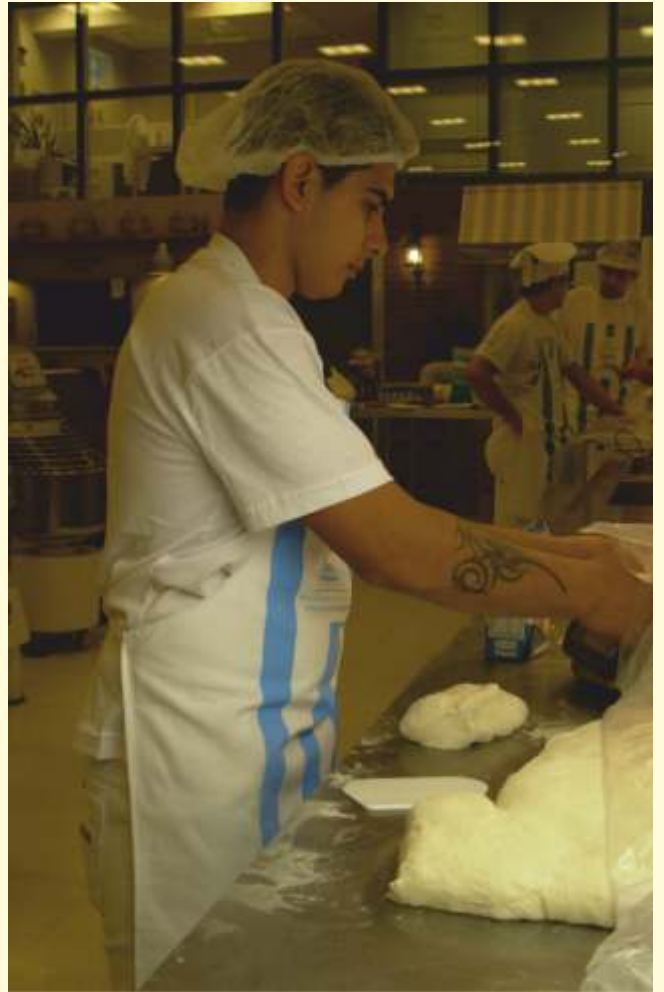
Selección Argentina de Panaderos





La selección argentina se completa con Sergio González como entrenador -quien comparte sus conocimientos y experiencias al grupo, tras desempeñarse como tres veces campeón a nivel nacional en la misma competencia- y con Oscar Caballero (un aprendiz de 18 años) cuyo rol denominado "Joven Promesa de la Panadería" tiene lugar por primera vez en la **Copa Louis Lesaffre**. Con esta nueva faceta, el certamen pone la mirada en el futuro de la profesión en su apuesta a descubrir nuevos talentos y acompañar a los panaderos desde sus inicios. Luego de transpirar la camiseta y afianzarse como equipo, Argentina llega confiada al 29 de mayo para dar batalla a los panaderos más calificados, y poner a la panadería local en el podio de los ganadores.

*"...Es una gran satisfacción participar una vez más de la **Copa Louis Lesaffre**. Nuestros panaderos nos llenan de orgullo y estamos ansiosos por mostrar lo que sabemos..."*, dijo Enrique Finochietto,



Pablo Salvatierre (categoría Baguette)

Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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



responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**. “En esta oportunidad en la que nos toca ser locales en la mayor competencia del rubro panadero nos pone en el centro de la escena, y aunque sabemos que el desafío es grande, confiamos en nuestro equipo, que está poniendo todo su esfuerzo en cada entrenamiento para poder alcanzar la meta”, agregó Finochietto.

La cita es el 29 de mayo en el **BAKING CENTER™ LESAFFRE Argentina**, ubicado en la Ciudad de Buenos Aires. Durante la competencia el público podrá conocer algunos de los miembros de los diferentes equipos en el 1° Foro Latinoamericano de Tendencias en la Industria Panaderil realizado en la 18° FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2015. También se realizará el anuncio de los resultados y se entregarán los trofeos a los ganadores al finalizar el torneo (el jueves 4 de junio), en la FITHEP que se desarrollará, en el Centro Costa

Salguero, Ciudad de Buenos Aires.

La **COPA LOUIS LESAFFRE** 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, que se realiza cada 4 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2015 a través de cuatro procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: África Mediterráneo, América, Europa y Asia Pacífico.

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

Jorge Tragidis (categoría Artística)





INVENTIS[®]
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 / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



HumoR



Los niños,
los locos
y las calzas ...
No mienten!



- *Mi vida, decime algo con AMOR.*
- *AMORTiguador...*



The Walking Dead está como Venezuela, es más fácil conseguir armas que comida.



Le tiró la goma...

- **Mi amor, estoy embarazada. ¿Qué te gustaría que fuera?**
- **Una broma.**



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

- Mamá, tengo dos noticias, una buena y una mala
- Primero la buena, hija
- Pasé una prueba
- Muy bien, ¿Y la mala?
- Que era un Test de embarazo...

Mi mujer me dejó una nota en la heladera que decía: "Me voy porque esto ya no funciona".

Llevo dos horas revisando este cacharro y enfria de lujo.



**No soy narigón,
es que
tengo
la cara
muy lejos...**

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

MENDOZA

ASESINAN A UNA MUJER PANADERA PARA ROBARLE LA RECAUDACIÓN DE LA PANADERÍA

La víctima, de 37 años, había terminado de realizar las cobranzas del local. Iba en una camioneta cuando se le cruzaron cuatro ladrones, que rompieron una de las ventanillas y le dispararon. Murió antes de llegar al hospital.

Fue asesinada de un disparo por delincuentes que la asaltaron para robarle los cinco mil pesos de recaudación de una panadería en la que trabajaba. El hecho comenzó cuando la víctima, identificada como Roxana Hilda Toledo, se desplazaba en una camioneta Mercedes Benz Sprinter junto a otra mujer, de 31 años, con quien finalizaba tareas de cobranza para el local comercial.

El vehículo circulaba por la calle Alberdi (del Departamento San Rafael) y, al detenerse en un semáforo, fue atacada por cuatro hombres que descendieron de un automóvil Fiat Uno con el que seguían a la camioneta.

Uno de los hombres rompió una de las ventanillas de la Sprinter y le efectuó un disparo a Toledo, tras lo cual otro robó la recaudación que cargaba, unos cinco mil pesos.



El hecho ocurrió en la localidad de Pueblo Diamante cuando Roxana Toledo (37) fue asesinada de un balazo en el tórax y le robaron unos 5.000 pesos. Toledo manejaba una camioneta en la intersección de avenida Alberdi y Balcarce, cuando estaba acompañada por Andrea Lucero (31), quien resultó ilesa

Los delincuentes escaparon con el dinero y la mujer fue trasladada de urgencia al hospital Schestacow, pero cuando llegó ya estaba muerta.

OMEGA
CONSTRUCCIONES

MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



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

NOS ESPERA UN AÑO CON MUCHO TRABAJO

* Continuamos, como todos los Miércoles, con las reuniones donde mantenemos el orden en nuestro distrito. Compartimos y solucionamos los problemas que nos aparecen día a día.



* Como todos los años festejaremos el día del niño dándole a los chicos del barrio el homenaje que se merecen, con shows, payasos, banda municipal, chocolate y facturas.



* En octubre recibiremos a las mamás del barrio dándoles tortas para que festejen su día recordando que no nos olvidamos de nuestras principales clientes.

* Estaremos presentes en EXPOLOMAS 2015 mostrando los productos que elaboramos los panaderos de Cuartel Noveno y reforzando la relación que tenemos con el municipio.





* Y, a fin de año, recibiremos a todos nuestros colegas para despedir el año entre amigos.

* Estamos terminando con los últimos detalles para inaugurar la sub-sede ubicada en Camino Negro para una mejor atención a los panaderos de nuestro distrito.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



CRECEMOS DÍA A DÍA

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDAR



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

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

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

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





Panadería y Confitería "DOLCHEZZER"
Diag. Brown 1571 - Adrogué - (011) 4294-6991



SAVUOS

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A.
(011) 4931-9454



LA FAMILIA PANADERA CONFÍA EN SAYOS

SAYOS es la empresa líder en la producción y comercialización de instalaciones comerciales para panaderías y confiterías. Carolina Nazzari les confió la creación de los muebles de una nueva sucursal y la muestra con orgullo



Panadería y Confitería "DOLCHEZZER" se encuentra ubicada en Diag. Brown 1571, Adrogué.

Hace más de 35 años que SAYOS se esfuerza para brindarles a sus clientes los productos que necesitan, con la calidad que se merecen y al precio que desean.

Uno de sus clientes, Carolina Nazzari, tiene su casa central en la zona de Claypole y tuvo deseos de abrir una nueva sucursal. Los muebles se los confió a SAYOS y se muestra muy conforme con el resultado final, **"...antiguamente había una panadería muy vieja, todo fue desmantelado y hoy, los**

clientes, comentan que están asombrados por el cambio y se sienten muy a gusto cuando ingresan al local..." comenta.

La inauguración fue el 27 de febrero y el resultado final es asombroso, **"...tengo que resaltar que la responsabilidad, el profesionalismo y la excelente atención de Franco Vilella hicieron posible esto..."** resalta Carolina.

Las imágenes de la sucursal se pueden ver en la página anterior.



Carolina Nazzari

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
 - Inversión Segura.
 - Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar

LA PANADERÍA DEL CENTRO DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA DE EL BOLSÓN ES UN EJEMPLO DE GESTIÓN ASOCIADA PARA LA INCLUSIÓN LABORAL

La panadería es el producto de la articulación de la mesa de gestión del CIC, el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación a través del Centro de Referencia Bariloche, la Dirección de Promotores Territoriales de mesas de gestión, la Municipalidad local e instituciones provinciales



A partir de una iniciativa de la Mesa de Gestión del Centro de Integración Comunitaria (CIC) Primavera de El Bolsón, en el año 2013 se comenzó en otras capacitaciones, a un Curso de Capacitación en Oficios en Panadería.

El objetivo de aquel momento fue el de proveer herramientas de este oficio a los participantes del curso, que les facilitara su inserción en el mercado laboral.

Esta capacitación tuvo muy buena respuesta, por lo que se apostó a reforzarla en el año 2014 con otro curso que no solo apuntó a dejar una capacidad instalada en los participantes, sino que se intentó conformar un grupo asociado de producción de pan y afines.

Si bien este grupo se conformó y comenzó a funcionar, no logró consolidarse debido a una limitante importante: la falta de recursos

materiales de trabajo y de adecuación y habilitación municipal de la cocina del CIC para la elaboración del pan. Fue así que la Mesa logró a mediados del año pasado, el financiamiento de la Subsecretaría de Políticas Alimentarias del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación a cargo de Liliana Periotti y así se hicieron de una cocina industrial, una amasadora, una batidora, una sobadora, un horno y otros implementos vitales, además de los recursos necesarios para adecuar la cocina a los requerimientos bromatológicos de la Municipalidad.

Cabe mencionar, que esta adecuación fue ejecutada por una de las cooperativas del CIC del Programa Capacitación en Obra que implementa en todo el país el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Esto permitió conseguir

la habilitación de la cocina municipal necesaria para la producción de pan y otros productos. Este año, dos nuevos Talleres de panadería ya están produciendo y vendiendo a los vecinos del CIC a precio social, pan, pre pizzas y todo tipo de facturas que les permite autofinanciarse.

Uno de ellos está conformado por un grupo de mujeres víctimas de violencia familiar que desde el Consejo Provincial de la Mujer y a través de la Secretaría de Desarrollo Municipal, están siendo contenidas y reinsertadas en la comunidad a través de diferentes propuestas. También se está conformando, debido a una gestión de la Mesa y el apoyo de la Municipalidad local, un grupo precooperativo de trabajo para producción de pan y facturas para escuelas lo que va a permitir consolidar el grupo al completar el círculo de producción y comercialización a una escala más formal. La facturación de la venta será posible también gracias a la asistencia del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, a través de la importante herramienta del Monotributo Social, que permitirá sumar a 3 monotributistas del grupo en la facturación al Ministerio de Educación provincial.

¡Volvimos!



Para eso presentamos nuestras mejores margarinas y aceites adaptado a tus necesidades.



~~grasas trans~~

POR QUÉ ELEGIR INDUPAN



*** Usted es uno de los representantes de INDUPAN en Buenos Aires, ¿por qué eligió esa empresa?**

Primero por la calidez humana de quienes integran la empresa, son personas dedicadas a satisfacer las necesidades del panadero con 50 años de trayectoria en el mercado. Los materiales con los que fabrican son de primera línea y sus productos son exportados a todo el Mercosur, eso me dio la pauta de la calidad de máquinas y hornos.

*** ¿Qué respuestas recibe de la gente?**

La mejor, los panaderos de Buenos Aires y Capital Federal –después de mucho trabajo- comenzaron a reconocermelo como “la cara visible” de INDUPAN y eso me enorgullece. Recibo constantes pedidos de cotización de máquinas y hornos que vendemos.

Los clientes que compraron INDUPAN se muestran más que satisfechos y me recomiendan de “boca en boca” lo que demuestra que continuamos por el buen camino.

Personalmente creo que los clientes confían

en SERGIO KALINIUK –como representante de INDUPAN- porque saben que entiendo perfectamente que los dueños de las panaderías son familias de trabajadores que realizan un sacrificio diario para mantener sus comercios y, ese sacrificio, debe ser acompañado por proveedores que estén a la altura de las circunstancias.

*** ¿Cómo maneja el servicio post-venta?**

Contamos con técnicos contratados que se encargan de solucionar cualquier inconveniente que surja y son los encargados del mantenimiento de las máquinas y hornos que comercializamos.

*** Específicamente, ¿qué productos ofrece INDUPAN a los panaderos?**

Hornos en todas las medidas, trinchadoras, sobadoras, armadoras de masa, batidoras, cortadoras, divisoras, laminadoras, bolleras y amasadoras.



**HORNO DOBLEMAX
DE INDUPAN**

*** De todos ellos, ¿cuál se destaca?**

Indudablemente el Horno Doble, ya que es el único en el mercado que tiene esa capacidad de cocción. Muchos de mis clientes se están volcando a ese horno porque, además de la capacidad, cocina simultáneamente 2 carros de pan de 70#90, es decir 280 KILOGRAMOS DE PAN por horneada. Además tiene dimensiones reducidas para su UTILIDAD, un quemador con capacidad calórica muy superior al tamaño de la cámara de cocción, una plataforma que inmoviliza los dos carros de enganche INFERIOR con traba, la vaporización es muy eficiente para obtener un pan artesanal inigualable y -como en todos los productos INDUPAN- tenemos repuestos originales durante toda la vida. Es lo mejor que he visto, confiable, seguro y de muy bajo mantenimiento.

*** ¿Cómo hacer para acceder a los productos de INDUPAN?**

Simple, tienen que llamar a los teléfonos **(011) 15-5842-0515, (011) 15-4992-9421**, a la radio ID **605*3378** o vía mail a **sergioindupan@yahoo.com.ar**.

Personalmente los asesoraré para que tengan el horno o la máquina que su panadería necesita directamente de INDUPAN, sin intermediarios.

ATENCIÓN

En la nota que le hicimos a Sergio Kaliniuk se habló de un tema de mucha importancia para los panaderos que no quieran ser sorprendidos en su buena fe.

De hecho hubo personas que fueron desvinculadas de la firma INDUPAN y visitaron establecimientos ofreciendo máquinas y hornos con características similares a la de la firma de Rosario.

Ante estos acontecimientos SERGIO KALINIUK comentó que ex mecánicos y ex vendedores, muy conocidos por cierto, convencieron a un reducido grupo de industriales para que compren esos productos de otras marcas y, ante las fallas de esos productos o la inexistencia del servicio post-venta, reclamaban a INDUPAN.

Es por eso que aclara que *"...soy representante directo de INDUPAN en Buenos Aires, ante cualquier duda llamen y con gusto los visitaré..."*

SERGIO ROLANDO KALINIUK
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378
sergioindupan@yahoo.com.ar

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

NO ESTAMOS PASANDO POR UNA BUENA SITUACIÓN

Quienes integramos el CIPU Matanza Sur no estamos ajenos a la realidad que viven nuestros colegas de La Matanza. Lamentablemente continúan sin solucionarse los dos principales problemas que padecemos quienes elaboramos productos panificados: la competencia desleal y los bajos precios que generan esos establecimientos clandestinos.

Lamentablemente no podemos solucionar todos los problemas de nuestros colegas, hacemos lo que podemos y muchas veces más. Dejamos nuestros mostradores para visitar y conversar con quienes venden pan por debajo del costo, eso nos lleva tiempo y sacrificio pero, cuando solucionamos algún problema... aparecen otros tres.

Esperamos que la situación cambie y que tanto panaderos como dirigentes tomen real conciencia de que la situación es "grave" para solucionar, juntos, este gran problema que afecta a los panaderos de La Matanza.

NUESTRO PUNTO DE VISTA.

Recorriendo panaderías del Gran Buenos Aires notamos que la realidad no es la misma, varía según la zona.

Panaderos que tienen sus negocios en algún centro comercial o lugares con mucho tránsito en general se quejan de las cargas sociales pero lo llevan bien y muchos le pagan a sus obreros más de lo que figura en el Convenio.

Una realidad muy distinta es la de los panaderos "de barrio" ya que venden menos especialidades y ellos sí, en su gran mayoría, se quejan -sobre todo- de los aumentos de sueldo.

Tomemos en cuenta que durante los últimos dos años los sueldos se incrementaron (justamente) en alrededor del 60% (casi 25% en el 2014 y otro 35% en el 2015), pero la competencia desleal no les permite aumentar el precio del pan ya aducen que, de hacerlo, perderían clientes. Este es un problema a solucionar y esperamos que los dirigentes estén en condiciones de hacerlo.

N. de la Redacción



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

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



NUEVA MINI-TRINCHADORA

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

CONTINUAMOS PROGRESANDO



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
UNIDOS DE MATANZA SUR**

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



Los panaderos del CIPU Matanza Sur continuamos invirtiendo en nuestra sede. Ya comenzamos con la construcción de un nuevo espacio para la Secretaría, Presidencia y una Sala de Reuniones.

Las obras comenzaron en el mes de abril y esperamos concluirla a la brevedad.

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



Humor

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

SOY TAN BUENA PERSONA QUE NO MADRUGO PARA QUE DIOS AYUDE A OTRO.

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.

En el médico:

- Doctor, me duele esta pierna
- Eso es cosa de la edad
- Pero esta otra pierna tiene la misma edad y no me duele...

LAS MUJERES SE ENAMORAN DE LO QUE OYEN, LOS HOMBRES DE LO QUE VEN, POR ESO LAS MUJERES SE MAQUILLAN Y LOS HOMBRES MIENTEN.

- ¿Qué pasa si tiras un pato al agua?: Nada.

Estaba una pareja de novios a punto de hacer el amor por primera vez, cuando ella le pregunta a él:

- **Cariño, ¿y tú eres bueno en la cama?**
- **¡Claro que sí! ¡Duermo 12 horas todos los días!**

- *Papá, ¿qué está mas lejos, Córdoba o la Luna?*
- *Pero vamos a ver, ¿tú ves desde aquí Córdoba?...*



EL CARTEL: Uniendo los 2 cables el timbre no funcionará, PERO ESCUCHAREMOS SUS GRITOS



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



Noticias Breves

VENEZUELA: VENDEN 10 PANES POR PERSONA ANTE ESCASEZ DE HARINA DE TRIGO



La escasez de harina de trigo se agrava. El expendio de pan comenzó a ser restringido en algunas panaderías de Maracaibo y la Costa Oriental del Lago, que están vendiendo solo 10 panes por persona para tratar de rendir el inventario de harina de trigo con que cuentan.

Según explicaron miembros del sector panadero, están recibiendo la mitad de la harina de trigo que piden a los molinos y además registran déficit de otros rubros como levadura y azúcar.

La falla en el suministro se viene presentando desde el mes de noviembre pero se agudizó a partir de enero. Los panaderos han explicado que no hay suficiente abastecimiento de harina de trigo y a la par existe un “mercado negro” que debe ser atacado, porque hace que un saco de 45 kilos, cuyo precio regulado es de Bs 1.150 se consiga ilegalmente hasta en Bs. 3.500 (aproximadamente 4500 pesos de Argentina). Los afectados defienden el trabajo de las distribuidoras de harina de trigo que venden a precio justo, sin embargo, el problema es que los molinos no cuentan con suficiente materia prima.

“...Tenemos una situación con la harina, hemos optado en vender 10 panes por persona, creando esa incomodidad entre nuestros clientes...”, señala María Ríos, encargada de una panadería ubicada en la avenida Bolívar, en el área del casco central de Ciudad Ojeda.

LANUS. SECUESTRAN A LA ESPOSA Y EL HIJO DE UN EMPRESARIO PANADERO DE LANÚS Y LOS LIBERAN

La esposa y el hijo de un empresario panadero fueron secuestrados en las últimas horas en la ciudad bonaerense de Lanús y liberados ilesos tras el pago de un rescate.

Fuentes policiales informaron que el hecho ocurrió en la avenida 9 de Julio, entre Córdoba y Salta, frente a la sede del club Lanús, donde delincuentes interceptaron el paso de un auto en el que viajaban Marisa Rodríguez de Marzio, de 44 años, y su hijo de 15. Según voceros policiales, la mujer es esposa del empresario panadero Carlos Marzio (50). Las fuentes aseguraron que la mujer y su hijo fueron liberados ilesos tras el pago de un rescate.

CHILE, IQUIQUE: CIERRAN PANADERÍA DE SUPERMERCADO POR PRESENCIA DE INSECTOS EN PAN

En Iquique la cadena de supermercado Unimarc tuvo que cerrar la panadería luego de que un hombre publicara un video donde se observa una cucaracha en el pan que se encontraba a la venta del público.

De acuerdo a lo señalado por la misma cadena de supermercado a SoyIquique.cl, se cerró el sector de panadería debido a las imágenes publicadas por redes sociales, en donde se ve a un insecto. “...La compañía adoptó como acción preventiva el cierre inmediato de esta sección para extremar las medidas sanitarias necesarias acorde a nuestro programa de limpieza y sanitización...”, señalaron. Por otra parte, indicaron que se coordinó la fumigación de la panadería y se exigió al proveedor establecer un plan preventivo para asegurar la calidad e inocuidad del proceso de producción de pan.



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!



CONOZCA NUESTROS
PRODUCTOS EN:



FITHEP
Stand 319

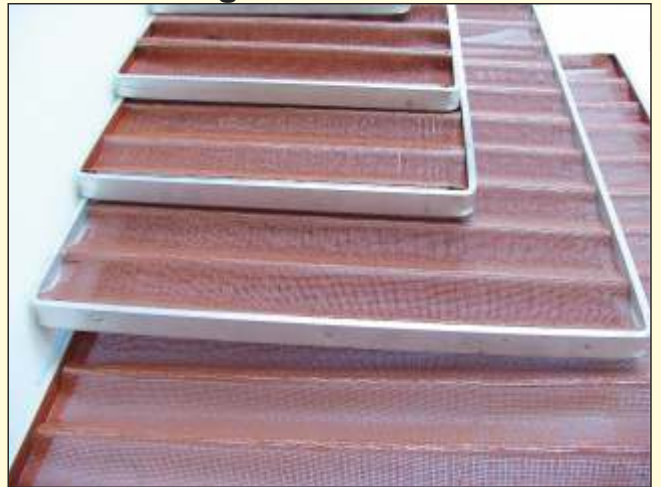
Cuisil
La solución antiadherente definitiva

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.



Nueva Baguetera Antiadherente

Desarrollada para bajar los costos de producción en panaderías, panificadoras y elaboración de congelados.



La industria evoluciona constantemente y atentos a sus necesidades, Cuisil responde ampliando su gama de productos. Además de la ya conocida baguetera super reforzada, la marca de siliconas, láminas y moldes antiadherentes, lanza una nueva baguetera más liviana y de menor costo para ser utilizada tanto en panaderías y panificadoras como en preparación de alimentos congelados.

Así, Cuisil sumó a cartera de productos la nueva baguetera, siempre de acuerdo a las normativas definidas por el Ministerio de Salud y el Código Alimentario Argentino, las cuales fueron recientemente recertificadas.

Las láminas antiadherentes rectangulares y moldes para bollería, tales como pan de viena, hamburguesa, paninos, moldes para muffins y pastelería, están fabricados para ser utilizados en todo tipo de hornos y freezer y mantienen sus propiedades por más de 2.000 usos, por lo que son la solución a los problemas de adherencia de panificados y alimentos que padecen los productores del sector.

Al ser desarrollada en su totalidad con una malla siliconada antiadherente sobre una estructura metálica, la ventaja principal en comparación a las bagueteras pintadas o teflonadas, es que la calidad se mantiene con el uso. Así, se evita todo riesgo de que la pintura de silicona se despinte o el teflonado se levante en ciertas zonas, donde como consecuencia, los alimentos se peguen. También se evita que esa silicona desprendida se pegue a las preparaciones. La Baguetera Cuisil permanece en las mismas condiciones que cuando se adquiere, y mantiene sus propiedades antiadherentes evitando inconvenientes por el desgaste del uso.

Al incorporar la Baguetera Cuisil en las producciones se elimina por completo el uso de materias grasas como agente desmoldante, lo que impacta en los costos de producción, reduciéndolos. Tanto la rotura de productos, el uso de medios grasos, y el mayor tiempo de limpieza de recipientes provocados por la adherencia, tienen como resultado mayores costos. Estos se manifiestan como piezas rotas y desperdicio que no se destina a la venta, mayor tiempo de trabajo en preparación y limpieza, y gastos por la aplicación de grasas, rocío vegetal, y otros desmoldantes a las bandejas. En el caso de la preparación de alimentos congelados en el punto de venta, food service y restaurantes, Cuisil genera mayor practicidad, higiene y menos tiempo de dedicación a la limpieza de materiales.



Manteniendo los pilares de siempre: innovación, calidad y servicio, Cuisil, que estará presente en el stand 319 de Fithep Expoalimentaria 2015,

ofrece soluciones a la industria panaderil y alimenticia para que puedan trabajar mejor y elevar la calidad final de sus productos.



Más información:

0800-444-CUISIL (284745)

contacto@cuisil.com.ar - www.cuisil.com.ar

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06

Dosificador de agua para panaderías

CR-D

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

FUIMOS LA SEDE DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO NACIONAL DE FAUPPA



capital que tenemos que es la fuerza del trabajo, por eso comenzamos nuevamente con las reuniones por la unidad y el fortalecimiento del modelo sindical que es la defensa de los derechos de nuestros trabajadores...” afirmó nuestro Secretario General de F.A.U.P.P.A., Abel Frutos.

Después de la reunión tuvimos la oportunidad de almorzar y compartir experiencias con los compañeros Secretarios Generales de todas las filiales del país presentes.



Los directivos de todo el país se reunieron en nuestra sede y, juntos, tratamos temas como el resultado de las paritarias a nivel nacional y temas políticos actuales.

Nuestro Secretario General a nivel nacional y provincial, Abel Frutos, también comentó sobre la tarea que viene realizando la Agrupación panadera “4 de Agosto” e hizo un balance general sobre el alto nivel de ocupación que tuvieron nuestros hoteles en Tanti y Mar de Ajó.

“...Nosotros defendemos el mejor



RECONOCIMIENTO



Durante la jornada se hizo entrega de una placa distintiva por parte del Consejo Directo Nacional a nuestro Secretario General, Carlos Moreno y la Comisión Directiva.

CONTINUAMOS CON LA AMPLIACIÓN DE NUESTRA FILIAL



AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



FÁBRICA DE
MÁQUINAS y
EQUIPAMIENTOS
PARA PANADERÍAS
y GASTRONOMÍA

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

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar

MASA MADRE:

¿QUÉ ES, CÓMO SE ELABORA Y CÓMO SE CONSERVA?

Al contrario de lo que podamos pensar sobre la masa madre natural, su elaboración es sencilla, al igual que su conservación. Cualquiera, con un mínimo de interés, puede prepararla sin esfuerzo ni conocimientos específicos



Hay muchas formas de lograr masa madre natural, tantas como personas la elaboren. Todas conllevan la mezcla de harina y agua, un entorno equilibrado en el que las levaduras y bacterias propias de la harina se desarrollan y conviven cómodamente. El proceso de elaboración de masa madre dura cinco días. Pero no tengan miedo, porque el tiempo diario que nosotros hemos de dedicarle es de pocos minutos.

Día 1: Mezclamos harina integral y agua

La masa madre natural es un fermento compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida. En la propia harina hay multitud de levaduras y bacterias que provocan la fermentación de las masas de manera espontánea. Esta forma de fermentación, tan antigua como los panes que con ella se elaboran, aporta un sabor y aroma especiales a las masas y ayuda a controlar su acidez.

Al contrario de lo que podamos

pensar sobre la masa madre natural, su elaboración es sencilla, al igual que su conservación. Cualquiera, con un mínimo de interés, puede prepararla sin esfuerzo ni conocimientos específicos. Lo único que se necesita es paciencia, ya que el proceso es lento, y un poco de atención semanal, ya que hay que “alimentarla” para que no se eche a perder y dure toda la vida.

CÓMO SE ELABORA LA MASA MADRE NATURAL

Consideraciones:

Sobre la harina. Podemos emplear harina de cualquier cereal, ya sea trigo, centeno, avena, etc. Pero es necesario que sea integral ya que las levaduras viven, principalmente, en la cáscara de los cereales y esta no la contienen las harinas refinadas.

Sobre el agua. El agua del grifo contiene cloro, lo que, en principio, puede ser negativo para el proceso. Esto no quiere decir que no la



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

podamos utilizar, todo lo contrario. Tan sólo debemos tener la precaución de dejarla reposar durante, al menos, una hora antes de utilizarla. No obstante, si lo preferimos, podemos utilizar agua mineral. En cualquier caso, el agua ha de estar a temperatura ambiente.

Sobre el recipiente. Es importante que esté bien limpio, que sea más alto que ancho y amplio, ya que necesitamos espacio para que nuestra masa madre se desarrolle. Puede ser de plástico o de cristal, cualquiera de los dos materiales es perfectamente válido.

Sobre las cantidades de harina y de agua. Mezclamos la misma cantidad de agua que de harina, en volumen. Es decir, tomamos medio vaso de harina integral y lo echamos en el recipiente. A continuación, tomamos medio vaso de agua y regamos con ella la harina. Removemos hasta obtener una mezcla homogénea.

Sobre el reposo. Tapamos el recipiente con un trapo limpio, papel de cocina, etc. y lo dejamos reposar a temperatura ambiente durante 24 horas. Lo ideal es encontrar un lugar tibio, a 20-22°C, para que las levaduras y bacterias



se desarrollen a la velocidad adecuada.

Día 2: Añadimos harina de fuerza, agua y azúcar

Puede que no se note diferencia alguna con el aspecto de la masa del día anterior, esto es perfectamente normal así que no hay que preocuparse. Añadimos medio vaso de harina de fuerza, medio vaso de agua y una cucharadita de azúcar. Removemos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar, en iguales condiciones a las anteriores, durante 24 horas más.

Día 3: Añadimos harina de fuerza y agua

Después de dos días de fermentación, el aspecto de la masa es diferente. Se aprecian burbujas en la superficie, ha aumentado en volumen y tiene un olor ligeramente acre, que no desagradable. Esta es buena señal y nos indica que la masa madre ha empezado a activarse. Añadimos medio vaso de harina de fuerza y medio vaso de agua. Removemos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar, en iguales condiciones a las anteriores, durante 24 horas más.

(Continúa en la página siguiente)

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

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

NM
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718 José León Suárez
Buenos Aires Argentina 1530677302

WWW.NAVARROMUEBLES.COM



Día 4: Retiramos el líquido de la superficie y añadimos harina de fuerza

El aspecto de la masa madre cambia ligeramente, aunque continúa mostrando pequeñas burbujas en su superficie. Se ha formado un poco de líquido marrón en la superficie que debemos retirar con cuidado, utilizando una cuchara o similar, y desechar. Este líquido marrón es agua con algunos azúcares procedentes de los cereales fermentando. No debe preocuparnos en absoluto.

La masa madre está en marcha. Ahora sólo queda espesarla un poco, para ello añadimos medio

vaso de harina de fuerza. Removemos hasta integrar todos los ingredientes y, nuevamente, dejamos reposar, en iguales condiciones a las anteriores, durante las últimas 24 horas.

Día 5: La masa está lista para ser utilizada

El aspecto es cremoso, con burbujas en la superficie y un ligero olor ácido. A partir de este momento, podemos comenzar a usar nuestra masa madre en la elaboración de todo tipo de panes, pizzas, bollería, etc.

CÓMO CONSERVAR LA MASA MADRE NATURAL

Si vamos a utilizar la masa madre todos los días, no hace falta conservarla en la nevera, con dejarla a temperatura ambiente es suficiente. Pero es más que probable que no sea el caso, a no ser que tengamos mucho tiempo al día que dedicar a la cocina.

Si sólo la vamos a utilizar cada varios días, entonces debemos guardarla en frío y tapada. Después, el día que la vayamos a usar, deberemos de sacarla de la

heladera con antelación y atemperarla, para despertar a las levaduras y bacterias que, estarán adormecidas por efecto del frío.

Cuando utilicemos parte de la masa madre para alguna de nuestras elaboraciones, deberemos añadir harina de fuerza y agua en partes iguales para restituir su volumen inicial, remover y dejar a temperatura ambiente unas horas. Cuando veamos que la masa madre se reactiva, podremos tapar el recipiente y meterlo de nuevo en la nevera.



Si no utilizamos la masa madre durante una semana, conviene alimentarla para que no se nos eche a perder. Para ello, retiramos y desechamos una porción (como si la fuéramos a utilizar para alguna elaboración) y añadimos harina de fuerza y agua a partes iguales.

Con esta dinámica, conseguiremos mantener nuestra masa madre viva mucho tiempo, durante el cual irá adquiriendo fuerza. El esfuerzo de elaboración y conservación de masa madre es mínimo y, como mencionaba al comienzo de esta entrada, tan sólo se necesita paciencia y estar al tanto de alimentarla (en caso de no utilizarla semanalmente) para mantenerla activa.



DJIBRIL BODIAN, MEJOR PANADERO DE PARÍS

Ya hay un veredicto. El mejor pan de París, la mejor baguette, es la que se vende en la panadería “Grenier à pain” situada en el distrito 18 de la capital francesa, que es donde trabaja el panadero-pastelero Djibril Bodian, que ya había obtenido este reconocimiento en 2010.

Este premio al artesano que fabrica la mejor baguette de París lleva asociado una recompensa material de 4.000 euros, pero, además, también supone una importante distinción simbólica: todos los días, durante un año, el pan elaborado por Djibril Bodian se enviará al Palacio del Elíseo.

Djibril Bodian, de origen senegalés, trabaja en la panadería “Grenier a Pain” desde hace varios años. “Grenier a pain” es una cadena de panaderías/pastelerías creada en 1998 por Michel Galloyer.

El premio a la mejor baguette de la capital gala fue creado en 1994 por la Cámara de Artesanos Panaderos-Pasteleros de la Villa de París. Anualmente participan en el mismo varios centenares de artesanos, cuyas realizaciones panaderas han de



cumplir unas determinadas condiciones: la baguette debe medir entre 55 y 65 centímetros, pesar entre 250 y 300 gramos e incluir 18 gramos de sal por cada kilogramo de harina. El jurado tiene en cuenta la cocción, el gusto, la textura, el olor y el aspecto exterior.



Tecnología Argentina que se exporta



Equipos y sistemas para panificación



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEL - HORNOS MIXTIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - MINADORAS - TRINCHADORAS - UTILERÍA - CÁMARA 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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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



- Estoy cansada de que mi marido piense que soy un objeto. "...Para que uses en la intimidad...", me dijo. Y no es un perfume, ¡ES UN LUSTRAMUEBLES!



- Mi amor...
- ¿Qué?
- ¿Me engañás con otra?
- Bueno...



- ¡Probá!
- ¿Qué es?
- Empieza con CHO y termina con TA
- ¡Sos un desubicado!
- ¡UFA! Nadie quiere probar mi "chocotorta"

- Sí, González, ya sé que el sueldo no le alcanza para casarse..., pero créame, algún día me lo agradecerá...

Si una prostituta se queda embarazada...¿se considera accidente laboral?

Si un homicidio es matar a un hombre;
¿un suicidio es matar a un suizo?

MATRIMONIO ES CUANDO DOS PERSONAS DECIDEN CONVERTIRSE EN UNA. EL PROBLEMA ESTÁ EN VER QUIEN SOBRA.

Un tipo llama a un programa de la tele en el que te adivinan el futuro para saber cómo le va a ir en su matrimonio y le preguntan:

- Dígame, ¿de qué signo es su mujer?
- Pues debe ser exclamación, porque se pasa el día gritándome...

Inteligencia: cualidad intelectual que atribuimos a quienes están de acuerdo con nosotros.

Siempre quise ser ALGUIEN en la vida, pero ahora me doy cuenta que debí haber sido más específico...

CA-MI S.R.L.



DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA



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



Puratos



levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Lacteos Doble A



RICH'S

Piamontesa

Emeth



Saboro
GORETIN
Encurtidos y Snacks

ROLIDAR S.A.

CA-MI S.R.L.

Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



4273-2172

15-6390-1978 / 15-6390-1979

15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com

HAZAÑA CUMPLIDA: PRESENTARON LA TRENZA DE PASCUA GIGANTE EN LA AVENIDA DE MAYO

Usaron 500 kilos de harina, más de 2.800 huevos, 286 litros de leche, 100 kilos de azúcar. Lo recaudado será donado

La Avenida de Mayo fue el escenario de la hazaña. Una trenza de pascua gigante de más de 150 metros, fue presentada hoy en la ciudad de Buenos Aires con un noble objetivo: ayudar con lo recaudado por la venta del producto a una organización de beneficencia.

Un grupo de maestros pasteleros expuso la gran trenza sobre la avenida, en la zona del centro porteño, en el marco de la Semana Santa. Como había anunciado el presidente de la Cámara de Confeiterías Javier Alonso, las porciones se vendieron a veinte pesos y lo recaudado será destinado a la Casa Salesiana San Juan Evangelista.

Para la preparación de la trenza se utilizaron 500



kilos de harina, más de 2.800 huevos, 286 litros de leche, 100 kilos de azúcar, entre otros productos como coco rallado, cascaritas de naranja glaseadas, cerezas al marrasquino e higos.

Burner®

Los esperamos en...

**HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS**

Seguinos en



Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner



CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

STAND 324



SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

7 razones para no dejar de comer pan

Las propiedades de este alimento son altamente beneficiosas para nuestra salud



Mantener una dieta equilibrada es imprescindible para mantenernos saludables y para ello es necesario incluir ciertos nutrientes en todas las comidas del día, para su mejor aprovechamiento. Es el caso del pan, cuyas propiedades son altamente beneficiosas para nuestra salud.

Se ha elaborado una lista de virtudes del pan, para animar a los consumidores a que incluyan este alimento en sus dietas y a

que no opten por eliminarlo, como hacen muchas personas cuando desean perder peso.

Creemos que es importante que sus clientes sepan que:

1. El pan es uno de los alimentos básicos de nuestra alimentación y por ello se encuentra en la base de la pirámide.
2. Su principal virtud es la energía que proporciona a nuestro cerebro y a nuestro

sistema nervioso.

3. Incluyendo un poco de pan en cada una de las cinco comidas diarias, se cubren fácilmente las 5 o 6 raciones de hidratos de carbono recomendados por los expertos nutricionistas.

4. El pan ayuda a la regulación del tránsito intestinal por su alto contenido en fibra, ayudando a prevenir la diabetes tipo II y el colesterol.

5. Las vitaminas que aporta el pan son hidrosolubles del grupo B, unas vitaminas muy beneficiosas para el cabello, la piel, las uñas, los anticuerpos y el sistema circulatorio.

6. El pan también contiene minerales necesarios para el buen funcionamiento de nuestro organismo, como el calcio, el fósforo, el magnesio o el potasio.

7. Se trata de un alimento muy recomendado para personas que desarrollan mucha actividad física, por su gran aporte energético.

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**

EL XXIII CONGRESO ORDINARIO DE LA FOEPA SE REALIZÓ EN SAN ISIDRO

Luciano Eberle, Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos de San Isidro-Vicente López, fue el anfitrión del Congreso de Obreros Panaderos Bonaerenses



Con la participación de los delegados de las filiales de la Provincia de Buenos Aires aprobaron Memoria y Balance del ejercicio 2014. Uno de los temas abordados fue el apoyo a la CGT durante el último paro a nivel nacional del 31 de marzo y un balance sobre las últimas paritarias en la que consiguieron casi un 35% de incremento salarial para los

asalariados durante el 2015.

El Secretario General de F.O.E.P.A., Abel Frutos, presidió el encuentro junto a Miguel Ángel Rodríguez (Secretario de Organización de F.O.E.P.A.).

Después de la importante reunión, los delegados



disfrutaron de asado y recorrieron las recientemente remodeladas instalaciones del sindicato local.

Abel Frutos comentó a nuestro cronista: *“... este sindicato fue creciendo, realmente, de la mano de Luciano. Vemos el resurgimiento de la organización aquí en la zona, seguramente está muy bien rodeado, creo que es importante que las mujeres y los hombres que lo acompañen estén viendo el crecimiento, de hecho ellos mismos me lo transmiten. Seguramente a corto plazo acondicionemos esta casa para que tenga poli consultorios propios como para que la demanda primaria este contenida por ellos mismos, porque ahí ve el trabajador que el dirigente le da respuesta. Realmente no me asombra lo que han hecho y lo destaco, creo que aquí se ve que es progreso y resurgimiento de una organización...”*



Miguel A. Rodríguez

Por su parte, Miguel A. Rodríguez dijo: *“...Este fue un congreso de avanzada, y los motivos son varios. Primero porque se recordó al compañero fallecido Aníbal Altamirano, segundo porque se hizo un minuto de silencio recordando a los compañeros trabajadores caídos durante la dictadura del '76 y aquí les dijimos a los gobernantes de facto NUNCA MÁS. Cualquier gobierno, aunque no sea excelente, se puede equivocar en los dichos pero no en los hechos, no se pueden repetir esas atrocidades como las del '55 o las del '76 que -lamentablemente- he conocido muy bien. En este congreso les hemos rendido cuentas a los trabajadores...”*

Con respecto a la sede y el trabajo de Luciano Eberle expresó: *“...Es algo que son etapas de la vida, yo a esto lo conocí y era un viejo caserón, pero el compañero Eberle Luciano no se ha quedado en el tiempo, ha hecho una modificación que es de avanzada. Esto se llama el respeto a los trabajadores, acá está el dinero de los trabajadores...”*



INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

www.industriaszunino.com

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

INDUSTRIAS ZUNINO
HORNOS CERTIFICADOS

AVISOS CLASIFICADOS

SE VENDE

**AMASADORA
VOLCABLE**

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



SE VENDE FONDO DE COMERCIO

PANADERÍA "EL MORTERO"

Calle 161 N° 5864

Frente a Estación de Hudson

ACTUALMENTE TRABAJANDO

BUENA VENTA MOSTRADOR

Sra. Claudia De Luca

METALÚRGICA

C.R.B.



** de Damián Benítez*

Cel: 15-6837-8421



Sobadora Siam 600mm



Sobadora Indupan 600mm



BATIDORA 36 litros



Cortadora Argentat

SE VENDE



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

VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

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

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



PUBLIQUE
EN LAS PÁGINAS
DE NUESTRA REVISTA

(011) 15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com
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

“NAVARRO” Miguel Ángel 18, J. L. Suárez.
Tel.: 15-3067-7302
“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
“BURNER” Cahi 678, C.A.B.A.
Tel.: 4911-2302/4911-1675

“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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

LEVADURAS

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

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen
5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUI SIL” 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

OMEGA CONSTRUCCIONES

SAYOS

Omar Rodriguez S.R.L.
"28 Años tratando calidad y confianza"

Bacalar

BRITO HNOS.

Argenti S.A.

RGS

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK

Dánica

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

Burner®

CAVIWA

Cuisil

ROT-CARR

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Distribuidora NOELIA

PANING
Ingeniería en Panificación

SCHEPENS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

NM NAVARRO MUEBLES

C.R.B.
* de Damián Benítez

INDUSTRIAS Zunino

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

DINTER

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

KOR-DAL S.H.



un cacho de cultura

¿sabías que...?



- Sabías que las ratas se multiplican tan rápidamente que en 18 meses, dos ratas pueden llegar a tener 1 millón de hijos.
- Sabías que los cocodrilos pueden comer una sola vez al año.
- Sabías que Las Vegas es el punto más luminoso desde el universo.
- El graznido de un pato (cuac, cuac) no hace eco y nadie sabe por qué.
- Los mosquitos tienen dientes.
- Sabías que el encendedor fue inventado antes que los fósforos.
- Los diestros viven en promedio nueve años más que los zurdos.
- American Airlines ahorró U\$S 40.000 en 1987 eliminando una aceituna de cada ensalada que sirvió en primera clase.
- Cada rey de las cartas representa a un gran rey de la historia: Espadas: El rey David. Tréboles: Alejandro Magno. Corazones: Carlomagno. Diamantes: Julio César.
- Si en una estatua ecuestre (persona a caballo) el caballo tiene dos patas en el aire, la persona murió en combate. Si el caballo tiene una de las patas frontales en el aire, la persona murió de heridas recibidas en combate. Si el caballo tiene las cuatro patas en el suelo, la persona murió de causas naturales.
- Es imposible estornudar con los ojos abiertos.
- Sabías que las ratas y los caballos no pueden vomitar.
- La cucaracha puede vivir nueve días sin su cabeza, antes de morir de hambre.
- Los elefantes son los únicos animales de la creación que (afortunadamente) no pueden saltar.
- Una persona común ríe aproximadamente quince veces por día (deberíamos mejorar eso).
- Es posible hacer que una vaca suba escaleras pero no que las baje.
- La Coca Cola originalmente era verde.
- Sabías que una de cada mil personas puede doblar la lengua para atrás.
- Sabías que las estrellas de mar no tienen cerebro.
- Sabías que en proporción una pulga puede saltar a largo lo que un hombre saltara una cancha de fútbol.
- Sabías que el orgasmo de un cerdo dura 30 minutos.
- Sabías que el cocodrilo no puede sacar la lengua.
- Sabías que es imposible chuparse el codo (El 80% de las personas que leen este texto intentarán chuparse el codo).
- Sabías que el cada vez que estornudas tu corazón se detiene por una milésima de segundo.
- Sabías que no es cierto que la muralla china se pueda ver desde el espacio.
- El edificio del Pentágono tiene el doble de baños de los necesarios. Cuando se construyó la ley requería un baño para negros y otro para blancos.
- Multiplicando 11111111 x 11111111 se obtiene 12345678987654321.

**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



Ingresá a
www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Distribuidora NOELIA

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

www.distribuidoranoelia.com