



**AÑO 11 - N° 60
SEPTIEMBRE DEL 2015**

*La Revista
de los
Panaderos*



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas
de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas



Amasadora rápida
de 50 Kg.
de Harina

Batidora Planetaria



Sin
Mantenimiento

Trinchador Compacto



Trinchador Compacto
400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.

Sobadora



Sobadoras Panadera
Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento
Antiadherente



buscanos en
Facebook

como **Brito Hnos.**



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



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



Sumario

CIP de Berazategui.....	6
Asoc. Panaderos José C. Paz.....	8
Humor.....	12
Masa Madre.....	14
CIPU Matanza Sur.....	16
Drones en la panadería.....	22
Protesta de Pasteleros.....	23
Humor.....	24
Panadería Lourido.....	26
Panaderos de Alte. Brown.....	28
Trigo: desaparición o continuidad.....	30
Nuevo pan de hamburguesa.....	31
Convenio con panaderos.....	32
¿Sus clientes los saben?.....	34
Policiales.....	35
Humor.....	36
CIP de Cuartel Noveno.....	38
Clasificados.....	42
Guía de Proveedores.....	44
Receta RICH'S.....	46

BELVEDERE FOTOGRAFÍA

BOOKS - BAUTISMOS - 15 AÑOS - CASAMIENTOS
PRODUCCIONES DE MODA - EVENTOS SOCIALES



Fotografía
Belvedere



alebelvedere72@hotmail.com
belvederealejandraines@yahoo.com.ar
Tel.: 15-2293-2700.

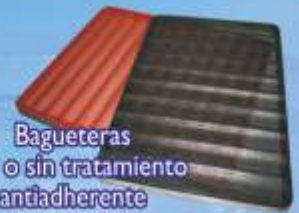


Omar Rodriguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo

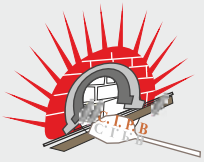


para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsrl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsrl.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

ALERTAMOS A NUESTROS COLEGAS

Berazategui, Agosto 2015

El Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, informa a todos sus Asociados, y a todos aquellos que aun no lo son, que durante el mes de julio pasado, como en la actualidad, la Sub Secretaria Ejecutiva de Control Urbano, de la Dirección General de Inspecciones, Habilitaciones, Comercio y Bromatología, esta procediendo a labrar Actas a todas aquellas panaderías que tengan vencido o no realizado aun el tramite de Inscripción de Productos, de la mercadería que se elabora.

Nos han informado que estas Inspecciones las están realizando también en Casas de Comida, Deliverys, Fabrica de Pastas y Pizzerías, y es por requerimiento de la Gobernación de la Provincia de Buenos Aires.

Les notificamos que en nuestro Centro se realizan dichas inscripciones; para su realización se necesitan la documentación del titular, documentación de Habilitación, Listado y datos de proveedores.

Para mas información llamar a nuestro Centro de Lunes a Viernes de 9 a 12 Hs. Al 4216 0591, o dirigirse personalmente en los mismos días y horario a la calle 17 entre la calle 152 y Mitre N° 5233.



alerta

**SEÑOR PANADERO TRATE
DE TENER TODA LA
DOCUMENTACIÓN DEL
COMERCIO, INCLUSO LA DEL
PERSONAL, EN REGLA
PARA EVITAR
FUTURAS INSPECCIONES
Y MULTAS**

*Máximo Osvaldo Fernández
Pte. CIP Berazategui*

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

* ¡¡¡¡ NUEVO SALÓN DE EXPOSICIÓN !!!! *

* Nos trasladamos a solo 400 metros de la estación *
* Amplio salón comercial *

¡¡¡¡ LOS ESPERAMOS !!!!



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

www.panconpan.com.ar
email: ventas@panconpan.com.ar

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

INTENSA ACTIVIDAD DE NUESTRA ASOCIACIÓN

Representando a los panaderos de José C. Paz, nuestra asociación realiza numerosas actividades con el fin de interiorizarnos de los problemas que tienen nuestros colegas y ayudar a una pronta solución de sus problemas como así también continuamos reafirmando el reconocimiento que logramos como institución.

Entre las últimas novedades podemos informar:

* **REUNIÓN CON INSPECTORES DEL MUNICIPIO DE MORENO.** Se llevó a cabo durante los últimos días del mes de setiembre y logramos que los funcionarios se comprometían a controlar el transporte de productos panificados que ingresan desde allí a nuestro distrito. En la mayoría de los casos los colegas de Moreno venden sus productos a un precio irrisorio y lo traen en camionetas (que tenemos identificadas con fotos y números de patente) las cuales no cumplen con las normas que nos exigen a los panaderos de José C. Paz (habilitación del móvil, en bolsas de primer uso, con choferes con libreta sanitaria, boleta de procedencia, etc.). Consideramos que todos tenemos derecho a trabajar pero en igualdad de condiciones.

* **NUEVA OFICINA.** Necesitábamos un espacio propio para reunirnos, ese será nuestro lugar de encuentro en el cual debatiremos sobre los problemas que tiene nuestra industria y allí -juntos- buscaremos la forma de solucionarlos. Para eso alquilamos un departamento ubicado en la Av. Gaspar Campos N° 4385, San Miguel. Los panaderos de José C. Paz tienen las puertas abiertas para visitarnos, esa es su casa.



* Junto a Ruli y Chanquía en nuestra Asociación.



* Continuamos con las reuniones entre colegas.



(Continúa en la página siguiente)

OMEGA
CONSTRUCCIONES

**MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS**

Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



(Federación Nacional de Obreros Panaderos conducida por Abel Frutos) con motivo de celebrarse el 4 de Agosto el **Día Nacional del Trabajador Panadero**.

* Asistimos al evento **“Evolución Tecnológica Carpigiani-Panadería”** celebrado el 10 de Agosto para interiorizarnos sobre la evolución en materia técnica de nuestra industria.



* **POOL DE COMPRAS**. Intentando abaratar nuestros costos continuamos ofreciéndole a nuestros asociados la posibilidad de participar en compras comunitarias.



Junto a nuestros colegas de Lanús (Martín) y de San Martín (Claudio Cova y Daniel Marichich



* Fuimos invitados por la Federación Provincial (FIPPBA) para acompañarlos a la Fiesta Organizada por la F.A.U.P.A.



* **VISITANDO A NUESTROS COLEGAS.** Sabemos que los problemas son distintos en cada zona, es por eso que estamos visitándolos para armar un mapa de problemáticas y luego avanzar sobre ellas.



*Junto a Marcelo Codaro
(Pan de Miga Carmela)*



*Junto a Oscar
(Panadería Los Primos)*



*Junto a Pablo
(Panadería Los Tres Ángeles)*



*Junto a Diego
(Panadería Aries)*



Panadería La Plaza



*Junto a Alejandro
(Panadería Camila)*



*Junto a Marcelo Giménez
(Panadería Milagros)*



*Junto a Marcelo
(Panadería Carmela)*

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARDO

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

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

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





Humor

- TE QUIERO...
- ¿HASTA DONDE?
- HASTA DONDE TU MARIDO NO SE ENTERE.

"Que se pudra todo"
dijo un loco y
desenchufó
la heladera.



911. EMERGENCIAS.

- 911, ¿Cuál es el problema?
- El problema no es problema.
- ¿Cómo?
- El problema es que me duele.
- La P... que te parió Arjona, dejá de joder...



APODOS

- Chatran: es el gato más conocido.
- León lleno: juega con la carne nunca la come.
- Lio Messi: Siempre tiene un hombre encima.
- Amanecer Campestre: Puro Mate.
- Asistencia Perfecta: lunes vino, martes vino, miércoles vino...
- Auto Fantástico: Es negro, da vueltas al pedo, y le alcahuetea todo al patrón.
- Bache: El que lo ve, lo esquiva, y el que lo agarra, después lo putea.
- Balde de Plástico: Se raja en cualquier momento.
- Baño de tren: No se llena nunca.
- Barco Nuevo: Hay que empujarlo para meterlo al agua.
- Best-Seller: Está siempre agotado.
- Bujía de madera: No tiene chispa para nada.
- Caballito de Mar: Se cree potro y es un pescado.
- Caballo de Ciruja: Ve una botella y para.
- Calzoncillo roto: Dejo colgado a los compañeros.
- Campeón de Natación: Ocho horas nada, y el resto descansa.
- Cañita Voladora: Sin la botella no va a ningún lado.
- Chicle: No lo traga nadie.



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

LA DIVA DE LOS PANES: **la masa madre**



En principio lo único que hay que hacer es mezclar harina con agua y dejar la mezcla en reposo durante varios días.

Su miga es espesa y jugosa. La cara externa es crocante y su aroma es inconfundible. Se digiere fácilmente, es sencillo de cortar y se conserva muy bien a lo largo del tiempo. El pan de centeno es algo así como la obra máxima de los maestros panaderos.

En principio lo único que hay que hacer es mezclar harina con agua y dejar la mezcla en reposo durante varios días. Pero utilizar masa madre también puede traer dolores de cabeza, no sólo porque a veces se muestra caprichosa, sino también porque lleva su tiempo amigarse con este modo de preparación. De hecho los cambios mínimos de temperatura o de preparado pueden hacer fracasar el pan. Sin embargo, teniendo cuenta el resultado, vale la pena intentarlo.

Existen fundamentalmente dos modos de hacer pan: con masa madre o con levadura. La levadura se utiliza en combinación con

harina de trigo, mientras que la masa madre se toma para panes con contenido de centeno. Esta última es considerada una de las formas más tradicionales del arte panadero, y mientras que los panes usuales llevan decenas de ingredientes, para el pan de masa madre basta con tomar harina y agua, lo que representa una gran ventaja para quienes no toleran otros añadidos.

Además, los panes hechos en base a masa madre se conservan hasta tres semanas, a diferencia de los preparados con levadura, que ya al segundo día son catalogados como "pan duro" o viejo. También hay quienes aseguran que este tipo de

pan se digiere con mayor facilidad.

Pero lo principal es tener paciencia. La masa madre debe ser alimentada constantemente con harina y agua y su preparación debe ser minuciosa. ¿Cómo lograrlo?

En primer lugar, tomar agua y harina de centeno en partes iguales y mezcle hasta formar un puré. Cubrirlo y colocarlo en un sitio tibio durante unas 24 horas. Cada 24 horas se añaden las mismas cantidades de agua y de harina, y tras unos tres o cuatro días deberían formarse pequeños globos y desprenderse aromas agrios.

Tomar una parte de esa masa burbujeante y colocarla en un sitio frío. Esa será la base de todas las demás masas madre.

Una alternativa para avanzar más rápido es tomar prestada esta base de algún amigo que suela preparar pan. Si uno toma un 10 por ciento de masa madre madura, el total de la nueva masa estará listo en 18 horas a temperatura ambiente.



La masa madre activa debe tener un aroma fresco y agrio a la vez y presentar una consistencia parecida a una mousse.

Para lograr una masa madre perfecta existen mil variantes, pero una posibilidad es tomar 500 gramos de esa base y mezclarla con 1.000 gramos de harina de centeno, 800 mililitros de agua, 30 gramos de sal y 2 cucharadas de condimentos. Dejar leudar una hora. Luego formar los panecillos o el pan y volver a dejar reposar una hora. Finalmente, hornearlo a 250 grados durante 15 minutos. A continuación, hornear durante otra hora a 180 grados.

Para lograr una cara externa crocante, los maestros panaderos recomiendan rociar el pan con agua y luego con harina antes de hornearlo. Además, es bueno hacerle un corte en forma de cruz



y de una profundidad de un centímetro.

Quien ya sea un experto de la masa de base, puede experimentar, por ejemplo, añadiendo ingredientes como semillas de girasol, cebollas tostadas, nueces, aceitunas,

castañas, avena o tocino. Todo vale. No hay más que añadirlo a la masa y...¡ya está lista para hornear!



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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



ESTUVIMOS EN LOS FESTEJOS DE LOS 100 AÑOS DEL NACIMIENTO DEL PADRE MARIO

"...Al principio se sentirán solos, pero luego vendrán cientos, miles...", le dijo el Padre Mario a Perla, poco antes de partir a la casa del Señor. Y el sábado 1° de agosto, cerca de 15 mil vecinos circularon por la Obra para celebrar los 100 años de su nacimiento y acompañar a esa trabajadora incansable con alegría, con esperanza, en familia. Nuestro CIPU colaboró con una torta de 100 metros y recibió el agradecimiento de los vecinos y de los responsables de la Fundación



Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.** **calsa**

LESAFFRE ARGENTINA **BARI**

Levaduras Paraleva **Emeth** **Dánica**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

NM
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718 José León Suárez
Buenos Aires Argentina 1530677302

WWW.NAVARROMUEBLES.COM



Desde temprano, las instalaciones de la Capilla Cristo Caminante fueron desbordadas por los miles de amigos de todas las edades que no se quisieron perder la emotiva misa. “...*Volvamos a las homilias del Padre Mario. Él marcó el camino para amar a Jesús...*” dijo el Padre Pedro Eugenio Mazzeo. Ante la imposibilidad de acceder a la Capilla por la gran cantidad de feligreses presentes, innumerables vecinos y amigos debieron seguir la ceremonia religiosa desde la pantalla gigante ubicada en el escenario montado sobre la calle Conde.



Al finalizar la misa, los presentes escribieron sus deseos y se realizó una suelta de globos multicolores encargados de transportarlos.

(Continúa en la página siguiente)

Burner®



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



AJK Sistemas

*Un mundo de soluciones
en seguridad electrónica*



Cámaras de Seguridad

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

Control de Acceso

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



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

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

15-3203-3500
0810-220-0255



El broche de oro fue la inmensa torta de 100 metros que preparó durante toda la tarde, a la vista de todos los presentes, el Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur. De ese modo, al caer el sol, pudieron compartir el postre y cantar el Feliz Cumpleaños para desear una larga vida a la Obra del Padre Mario.



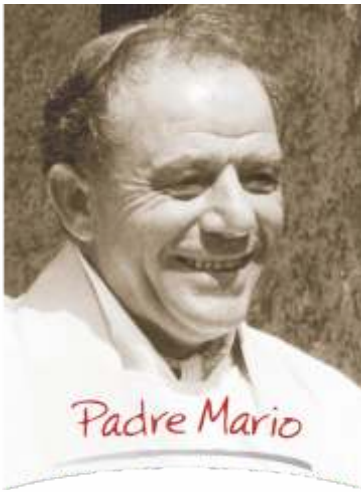
A continuación, se inauguró un nuevo sector en el Museo: la sala Perla Gallardo. *“...Habrá exposiciones temporarias de artistas locales y una pared dedicada a la muestra de todos los premios y distinciones que durante estos años han recibido tanto la Obra del Padre Mario como Perla...”*, dijo Nora Garavelli, directora del área Cultura.



Sobre la calle Conde se instalaron distintos stands, muchos de los cuales mostraban las distintas actividades que se desarrollan a diario en la Obra. Otros, junto con el tradicional espacio “El Retoño”, fueron los encargados de proveer comidas y bebidas a los amigos presentes.

Mientras tanto, en el escenario principal comenzaba una tarde a plena música. Así, fueron pasando el cantante de tangos Víctor Frontera, el grupo de música tropical 7 Noches, el trío de música folklórica y contemporánea Van Stemme y el cierre con Nico Dominí, artista exclusivo de Sony Music: “Estoy ciento por ciento orgulloso de ser parte de esta Obra”, dijo el cantante y compositor, ex alumno de la escuela, y le agradeció a Perla la convocatoria, a la vez que recordó su paso por el grupo de estudiantes voluntarios.





Padre Mario

PREMIO MANOS SOLIDARIAS

Los festejos por los 100 años del nacimiento del Padre Mario (1915-1992) tuvieron repercusión mundial, de hecho hubo una transmisión en vivo y vía internet que llegó a Pistoia (Toscana, Italia) lugar de nacimiento del Padre.

Colaborar con una torta de 7500 porciones fue motivo de orgullo para quienes integramos el CIPU Matanza Sur y nos sentimos agradecidos y orgullosos por la convocatoria.

Consideramos que en la vida "todo vuelve", es por eso que nos llevamos una sorpresa muy grande cuando Hugo (de la Fundación) nos comunicó que esa institución nos hizo merecedores de LA MÁXIMA DISTINCIÓN DE LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO PANTALEO: la entrega del premio "MANOS SOLIDARIAS". Vale la pena aclarar que es una distinción que se otorga solo a personas o instituciones solidarias (entre las incluyeron a nuestro CIPU Matanza Sur).

El evento se llevará a cabo el 31 de agosto en Tango Porteño (Cerrito 570 C.A.B.A.) aprovechando la Cena Anual de Recaudación de Fondos para la Fundación del Padre Mario Pantaleo. Allí estaremos.

Perla Gallardo, fundadora y presidenta de la Fundación junto a nuestro Intendente Fernando Espinoza.



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.agenit-sa.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panadería

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

Dosificador de agua para panaderías

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



UNIÓN Y AMISTAD EN NUESTRAS REUNIONES





¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrílas!

Lista para
batir y usar

¡Para mezclar con
crema de leche!



Bettercreme®



Whip Topping Base®



consultas@rich.com | www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553



¿TE IMAGINAS REPARTIR EL PAN CON UN DRON? En una panadería de Cantabria será posible

Dentro de poco repartir pan con las camionetas estará pasado de moda, ahora lo nuevo es lo que ha propuesto una panadería de Somo en Cantabria, Currus&Co, que será la primera en el mundo en repartir el pan a sus clientes con drones.

La empresa se ha inspirado en grandes compañías como Amazon o Dominos's pizza, que ya presentaran sus correspondientes proyectos para este tipo de mensajería.

A la espera para arrancar con esta iniciativa a que el Gobierno a finales de este 2015 apruebe la normativa que está preparando para regular el uso privado de drones, la panadería cántabra ha lanzado un vídeo de presentación de este novedoso sistema de reparto.

Y es que de momento la normativa española, aprobada en julio de 2014, no permite el uso de drones en zonas urbanas, autorizándose únicamente fuera de núcleos de población, edificios o edificaciones, reuniones de gente al aire libre o espacios aéreos no controlados.

Para llevar a cabo el reparto, el cliente compartirá su ubicación, y esta será detectada por el servicio de entrega, haciendo llegar el pan encargado a ese punto. Desde la panadería prevén establecer una cuota mensual de clientes fijos que quieran un reparto de este tipo y así hacer rentable estos

aparatos. Eso sí, el cliente deberá vivir en una vivienda unifamiliar, puesto que el dron necesita sitio para aterrizar y no puede hacerlo en un piso.

Hasta 2,5 kilos de pan y otros productos artesanales, peso máximo que podrá transportar el dron, será lo que puedan pedir los clientes de Currus&Co para que lleguen a sus casas de esta manera. Y además, según los responsables de ese establecimiento, sin un suplemento sobre el precio habitual.



PROTESTA DE PASTELEROS ANTE MC DONALD'S Y BURGER KING EN GESELL Y MAR DEL PLATA



En Villa Gesell las se realizaron protestas de pasteleros en Mc Donald's debido a la falta de acuerdo salarial con el sector. Las medidas se trasladaron luego a la ciudad de Mar del Plata donde se llevaron adelante manifestaciones en las puertas de los comercios más conocidos de la ciudad. Los trabajadores reclamaban una suba salarial del 40%.

Trabajadores pasteleros de la Quinta Sección provincial realizaron protestas frente al local de Mc Donald's en la ciudad de Villa Gesell debido a la falta de acuerdo salarial con el sector. Las medidas de fuerza se repitieron en la semana siguiente en los locales de comida rápida en Mar del Plata.

El secretario general del Sindicato de Pasteleros, Carlos Vaquero, señaló que "...estas protestas se debieron a que todavía no habíamos arribado a un acuerdo salarial con el sector que comprende a la cadena McDonald's y Burger King, entre otros que están dentro de la rama Servicios Rápidos...".

En declaraciones publicadas a los medios locales, el sindicalista agregó: "...Estamos reclamando una suba salarial del 40% que por el momento no ha sido atendida por estas empresas ante lo cual nos vemos obligados a comenzar con un plan de lucha...".

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234



Humor

- Che, ¿Tu novia trabaja en tránsito?
- No, ¿Por?
- Porque vi un cartel de ella
- ¿Qué decía?
- Peligro, zanja abierta.



- Dime con quién andas y te diré quién eres.
- Con gordas.
- ¿Kun Agüero?



Dos amigas hablando:

- **María ¿qué me das por mi marido?**
- **Nada.**
- **Trato hecho.**

Un hombre le dice a su novia:

- **Cariño ¿me seguirás queriendo después de casados?**
- **Claro siempre me han gustado los casados.**

* Cuando un hombre de 40 años se divorcia no encuentra nunca a ninguna mujer de su edad con su misma madurez intelectual. Por eso se busca una de 20 años.

- **¿Sabés que María se quitó de encima 70 kilos de grasa inútil?**
- **¿Y cómo hizo?**
- **Se divorció.**

Dios llama a Adán. Le dice:

- **Hijo, tengo una buena noticia y una mala.**
- **La buena primero; contesta Adán.**

Dios responde:

- **Te voy a hacer dos regalos, un cerebro y un pene.**
- **¡Fantástico!... ¿y la mala?**
- **Es que no tienes suficiente sangre como para hacer funcionar los dos al mismo tiempo.**

NUEVA SOBADORA

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

**LA MAS SEGURA
DEL MERCADO !!!**

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



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.

SERVICIO TÉCNICO

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS
VULCANO



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com
Malabia 4302 - San Justo

NUEVOS DUEÑOS EN LA PANADERÍA LOURIDO



Se abre una nueva etapa en la tradicional panadería devótense. Ahora quedó en manos de los mismos dueños de la panadería Sanabria, de gran trayectoria

Es sin lugar a dudas una de las panaderías más emblemáticas de Villa Devoto. Su propia y rica historia lo confirma. Desde su creador, Don Constantino Lourido, ya avanzado el 1900, hoy, el local presenta una novedad que nos alegra y merece celebrarse. Ha cambiado de firma y quedó en manos de otra familia emblemática de panaderos locales: los de la reconocida panadería Sanabria (Sanabria y Melincué).

Fina y sus hijos representan una generación de panaderos de estirpe que mantienen la formación y el buen hacer clásico de la actividad, pero que han renovado los productos y la estética, convirtiendo las preparaciones en todo un espectáculo.

Amantes de respetar las formulas tradicionales de la preparación del pan, el local ha ganado buena fama justamente por eso: producir el pan más rico de la zona. Basta con pasar un domingo a media mañana por el lugar para comprobarlo personalmente

Lo más increíble es que muy probablemente los clientes de más años no puedan salir de su asombro cuando se reencuentren en Lourido con el queridísimo Victorino, quien estuviera al frente del local por muchos años. “Somos del mismo pueblo de España y excelentes amigos desde hace años” confiesan.

“Se nos ha dado esta linda posibilidad de continuar con la

historia de una panadería muy querida en el barrio, con clientes de años y una trayectoria de mucho éxito y trabajo” asegura Fina. “Y aquí estamos ahora, al frente de Lourido, para seguir creando novedades para su crecimiento”.

“De a poco vamos agregando cosas nuevas. Ampliamos la variedad de facturas, vamos a realizar agregados en el servicio de comidas para el mediodía, y mantenemos la excelencia en el servicio de sandwichería, que siempre fue uno de los fuertes del local”.

Los mediodías se sirven exquisitas cazuelas de pollo, calabaza con queso y de verduras. También pastel de papa, matambre y ensalada rusa, tortilla de papa, empanadas en distintas variedades y fatay.

El protagonista es el Pan Dulce, que se hornea todo el año y se prepara en dos presentaciones: el tradicional con frutas secas, el pan dulce a la crema.

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

REPRESENTANDO A LOS COMPAÑEROS TRABAJADORES PANADEROS DE ALTE. BROWN



En la inauguración del auditorio de la F.A.U.P.P.A. junto a los compañeros Abel Frutos y Hugo Moyano



Nuestro Secretario General, Carlos Moreno con el Lic. Carlos Barbalarga, Director Regional Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de la Nación.



En el 51° Congreso de la F.A.U.P.P.A. realizado en la Colonia 4 de Agosto (Tanti, Córdoba)



Acompañando al compañero Abel Frutos con la Agrupación 4 de Agosto.



ATENCIÓN PEDIÁTRICA

Informamos a nuestros afiliados que a Sociedad de Obreros panaderos de Alte. Brown incorporó al Dr. Roberto Menéndez como nuevo Pediatra. Para consultar los horarios de atención llame a nuestra sede.

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 PANADERÍA Y CONFITERÍA



Trigo: desaparición o continuidad

* Por Egidio Mailland (presidente de Coninagro)



Nos preocupa el trigo. Antes de cada campaña los productores trigueros, desde hace nueve años, esperamos un cambio en las políticas públicas de la Argentina. Algunos se preguntan si estamos locos o si somos demasiado optimistas. Creo que la respuesta es mucho más compleja, ya que combina la lucha por conservar nuestro trabajo como forma de vida, cuidar el suelo y por no contar, en la mayoría de los casos, con otra alternativa de producción.

Por la aplicación de cupos a la exportación y al consumo, al comienzo de la siembra 2015/16 quedaba un remanente equivalente al 35% de la cosecha de la campaña anterior, lo que deprimía aún más los precios internos pagados al productor. La política aplicada por el Gobierno benefició a los exportadores y a los molinos, y no al productor ni al consumidor. Dado que a pesar de que las ventas de harinas al mercado interno se mantuvieron en los mismos niveles relativos, las exportaciones aumentaron en un 50%, sin obtener ningún efecto sobre el precio de la harina y el pan. Por su parte, los exportadores solo compraron la mercadería asignada por los cupos y en el momento de la cosecha.

Como siempre hemos sostenido, el trigo destinado a pan nunca faltó. ¿Cómo se explica que un sector que llegó a producir más de 16 millones de toneladas, abasteciendo a un industria conseis millones, que destinó y sigue destinando al mercado interno 4.5 millones de toneladas, exportándose el remanente, haya estado y continúe intervenido cuando los resultados de esta acción muestran a las claras que no funcionaron?. Por eso me pregunto: ¿El gobierno nacional realmente así cree que cuida la mesa de los argentinos y la producción?

No entiendo cómo persisten en esta postura cuando con liberación de los mercados, eliminación de los cupos, ROE y de las retenciones se beneficiaría al productor quien podría recibir un mejor precio, estimular la producción teniendo un insignificante impacto en el precio del pan (\$ 0.27 por kilo). Hoy el productor además de lo que se le deduce por retenciones, se le quitan hasta \$0,4 por kilo de trigo producto de la intervención de los mercados.

Si no hay un cambio de política en este sentido, la decisión de los productores hará que caiga un 20% el área que se destina a este cultivo sin sembrar. Lo que es peor aún en donde la producción de trigo se vuelve una economía regional y la única opción, la decisión de sembrar o no es la de seguir en el sistema productivo o desaparecer.

Por otro lado no se entiende cómo el Gobierno no nos permite exportar y sacar del mercado no solo los cuatro millones de toneladas remanente de la campaña pasada, sino en particular 1.5 millones de toneladas de trigo de baja proteína de esa campaña que no se puede usar para pan, en beneficio de miles de productores del sudoeste de la provincia de Buenos Aires que podría significarles su continuidad como productor.

La producción triguera significa investigación, tecnología, generación de empleo, de divisas y por sobre todo de desarrollo y arraigo en el interior y más en aquellas zonas donde el trigo es la única opción.

Los productores necesitamos un verdadero cambio en la política triguera, y como primer paso la liberación de las toneladas remanentes de la última campaña. Puede ser que para este gobierno seamos poco significativos en números, pero para el productor triguero es cuestión de continuidad o desaparición.



BURGER KING COMENZARÁ A VENDER HAMBURGUESA ACOMPAÑADAS DE PAN COLOR ROJO

LA CADENA DE HAMBURGUESAS VENDERÁ DOS VARIEDADES LA DE PAN ROJO Y LA DE PAN NEGRO

La sede de la cadena de comida rápida Burguer King, ha anunciado que comenzará a comercializar a partir del próximo 3 de julio una hamburguesa con queso y pan rojo.

El color rojo del pan se ha obtenido a través de polvo de tomate que le da este color y están aderezados con una salsa de guindilla y pasta miso color rojo que le da ese llamativo y particular color.

La hamburguesa se venderá hasta mediados de agosto. El año pasado la empresa ya había comercializado una hamburguesa de color negro y se volverá a comercializar a partir del 21 de agosto.

En los últimos meses la cadena se ha diferenciado de otras, pues también lanzó una fragancia con olor a "Whopper". Anteriormente en 2012, comercializó una hamburguesa con sabor a pizza.



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consútenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768

Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA FIRMÓ UN CONVENIO CON EL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

El acuerdo de colaboración recíproca fue firmado por el rector Diego Molea y la titular del gremio, Patricia Alonso



El rector de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora (UNLZ), Diego Molea, firmó con la titular de la Sociedad de Obreros Panaderos de Lomas de Zamora y Pueblos Circunvecinos, Patricia Alonso, un convenio de colaboración recíproca entre la institución académica y el gremio. Del encuentro también participó el secretario General de la Federación Argentina de la Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), Abel Frutos.

"...Uno de los motores de creación de nuestra Universidad fue que los trabajadores y sus hijos pudieran acceder a la educación superior. Hoy seguimos formando a chicos que van a inaugurar la generación de profesionales en

sus familias, pero no nos conformamos y también desplegamos nuestra presencia en los barrios a través del programa de Escuelas de oficios...", resaltó Molea. Y agregó: *"...Apostamos a la educación y la cultura del trabajo..."*.

"Punto de partida".

Por su parte, Alonso consideró "un paso fundamental", el entendimiento con la casa de estudios ya que "se trata de un punto de partida de cara a futuras acciones conjuntas".

"...Nosotros compartimos con las autoridades de la Universidad la idea de que las organizaciones tienen que estar abiertas a la comunidad, preocupadas y ocupadas en la construcción del tejido social...", opinó la titular del gremio.

Escuelas de Oficios.

Por último, el titular de FAUPPA, Abel Frutos, destacó la iniciativa firmada con la UNLZ y elogió las Escuelas de Oficios que dependen de la Universidad. *"...La gente está interesada en formarse, capacitarse y trabajar, y está dispuesta a esforzarse por ello..."*, resaltó.

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

UNA BOA DE DOS METROS INTERRUMPE A PANADEROS



Imágen de los Bomberos tras capturar a la boa en el techo de la vivienda donde funciona la panadería

Tremendo susto se llevó la familia Peralta Tzec, luego que hallaron una boa de dos metros de largo en el techo de su vivienda

que funciona como panadería, en la calle 27 entre 28 y 30, a una cuadra del centro de la ciudad de Motul.

La boa, conocida como "ochcan", se atoró entre el techo de lámina de zinc y la pared de concreto.

Casi a las 2:45 de la tarde, cuando los panaderos trabajan, escucharon ruidos "extraños" que provenían del techo y, al inspeccionar éste, vieron de que una parte de la boa estaba atorada entre la lámina de zinc y la pared.

Ante ello, avisaron a la Policía Municipal, cuyos agentes no lograron rescatar la serpiente, así que llamaron a bomberos de la SSP.

Los bomberos maniobraron durante casi media hora para rescatar con vida al animal, que fue liberado en el monte.

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!

 **Génesis**
Un inicio diferente



SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

¿QUÉ PASA SI NO COMEMOS PAN?



La tendencia de eliminar los carbohidratos no deja de crecer. Las harinas siguen cuestionadas. Pero, ¿qué pasa en tu cuerpo cuando las suprimís?

Los alimentos de granos no son todos iguales. Así que si se dejan de consumir granos refinados, granos integrales o carbohidratos en general, los resultados pueden variar a gran escala.

¿QUÉ CAMBIA EN TU CUERPO CUANDO LOS ELIMINÁS?

- Perdés peso de agua: Cuando reducís tu consumo de carbohidratos, lo primero que notarás es lo rápido que pierdes peso. Pero no es grasa lo que estás perdiendo, es agua.

- Te sentís mal por falta de carbohidratos: Son la fuente primaria de energía para el cerebro. ¿Cuál es el resultado? Tienes mal aliento, boca seca, fatiga, debilidad, mareo, insomnio, náusea y torpeza. Prácticamente sientes como si tuvieras una gripe muy fuerte. Esto

sucede porque los carbohidratos son el combustible preferido de tu cuerpo.

- Tus antojos se reducen: Los carbohidratos refinados son conocidos por provocar dependencia y adicción a ciertos alimentos, lo que causa que tengamos más antojos.

- El riesgo de enfermedades del corazón y diabetes aumenta o disminuye (según el tipo de pan): El tipo de granos que dejás de comer hace mucha diferencia en este punto. Los refinados incrementan el riesgo de problemas del corazón y de diabetes del segundo tipo. Por otro lado, la Asociación Americana del Corazón, declara que los granos integrales mejoran los niveles de colesterol y disminuyen el riesgo de problemas cardiacos, obesidad, y diabetes del segundo tipo.

- Tus niveles de energía se desploman: Las harinas refinadas causan cansancio excesivo. Sin embargo, los granos enteros son una excelente fuente de hierro, magnesio y vitamina B, los cuales son necesarios para mantenerte despierta y activa.

- No podés ir al baño: La mayor cantidad de la fibra que tu cuerpo recibe proviene de los granos enteros. La fibra no sólo ayuda a tu sistema digestivo, ayuda a estabilizar los niveles de azúcar en la sangre, a prevenir la obesidad, y reduce el riesgo de enfermedades crónicas.

- Te ponés de mal humor: No sólo estarás de mal genio por el estreñimiento. Los carbohidratos, sean refinados o integrales, incrementan los niveles de serotonina, el neurotransmisor del cerebro que te hace sentir bien.

POLICIALES

MENDOZA.

CON LLAVE, ROBAN \$100.000 DE UNA PANADERIA



El damnificado dijo que es el segundo robo que sufre en 3 años. El otro lo padeció cuando tenía su local en Concepción, Capital, dijo

“...No se puede trabajar así, con esta inseguridad tremenda. No puedo entender cómo estando en la misma cuadra en la que vive un ministro de la Corte y que tiene un custodio permanente, ese policía no haya visto que me estaban desvalijando el negocio...”. Eduardo Bustos es un panadero y estaba muy indignado por un dañino saqueo que tuvo como blanco su negocio, ubicado desde hace 7 meses en la esquina Sureste de calle Brasil y Catamarca, en Capital.

Según el comerciante, los ladrones robaron unos \$100.000 en mercadería: 2 cortadoras de fiambre, 2 balanzas, 2 termoselladoras, golosinas, 30 botellas de fernet, 5 de whisky, vinos y \$30.000 en fiambres fue el botín que se llevaron. Lo más llamativo es que los delincuentes no forzaron ningún ingreso porque, aparentemente, usaron una llave para abrir la puerta principal del comercio.

Bustos contó que ayer a las 7 abrió y se topó con las heladeras y mostradores casi vacíos. *“...Ahora aparecen policías a cuidar la zona, ¿para qué?... Yo voy reforzar mi seguridad y voy a seguir adelante...”,* dijo el hombre.

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera
Amasadora Rápida
Estampadora
Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

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

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

Desde 1925

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

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



*Pablito clavó un Clavito.
Clavito era el pasivo...*

Chistes de Gallegos

Un gallego llega a una casa de citas y pregunta:

- ¡Ey, Hombre!, ¿Cuánto cuesta una prostituta?
- Bueno, depende del tiempo.
- Pues... supongamos que llueve...

Un gallego le escribe a su mamá una carta en la que le pregunta: "Madre, ¿tarado se acentúa?".

En la carta de respuesta ella le escribe: "Si... con el tiempo".

- ¿Por qué un gallego buscaría una caja en un gimnasio?...
- Porque necesita una caja fuerte.

Un gallego se arrojó al vacío... y cayó afuera.

- ¿Por qué un gallego da 7 vueltas seguidas a la manzana?...
- Porque se le trabó la luz de giro.
- ¿Por qué los gallegos se sientan en hielo?...
- Para hacer refresco de cola.

- ¿Qué sale de la cruz de un burro con una tortuga?...
- Un gallego con casco.

Dos gallegos en moto:

- ¡Oye José, te estas rascando la cabeza con el casco puesto!
- Coño, hombre. ¿Acaso cuando te pica el culo te bajas los pantalones?

- ¿Qué hay que hacer para que un gallego se quede callado?...
- Preguntarle en qué está pensando.

Dos gallegos estaban conversando...

- ¿Por qué caminás con las piernas tan abiertas?
- Porque el médico me dijo que tengo el colesterol muy alto.
- ¿Y qué tiene que ver el colesterol con caminar de esa forma?
- Es que mi doctor me dijo que: **"...los huevos NI TOCARLOS..."**

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MI S.R.L.



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



Puratos



levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Lacteos Doble A



RICH'S

Piamontesa

Emeth



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



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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

Estado de Alerta



Andrés Diorio explicando los alcances del Proyecto de Ordenanza

exigen cosas anormales.

Hace pocos días nos enteramos que hay un Proyecto de Ordenanza en el Concejo Deliberante para que en Lomas de Zamora se renueven las habilitaciones cada 2 años. Si esto ocurre los panaderos estaríamos sujetos a lo que los inspectores consideren que está mal, tendríamos que pagar nuevamente la habilitación, realizar nuevos planos, etc. ; por lo tanto existe la posibilidad de que seamos víctimas de nuevas exigencias (más gastos).

Necesitamos unirnos para exigir que esa nueva ordenanza no sea aprobada.



La aparición de pasacalles de la institución de un distrito vecino promocionando "Pan Dulce" entre nuestros vecinos generó el malestar de muchos colegas. Se hicieron sacar y expresamos públicamente nuestro malestar ya que consideramos que cada

Aparición de carteles

Hace dos años se aprobó una ordenanza por la cual cualquier inspector podía inspeccionar sobre cualquier área en los comercios; si bien no pueden labrar actas por cualquier motivo pueden exigirnos que regularicemos lo que ellos consideren que está mal.

Al momento el Municipio tiene como controlador a los inspectores referentes de cada área y nuestro Centro de Panaderos tiene una posición ganada, gracias al trabajo de esta Comisión Directiva, por lo cual no nos acosan ni nos





Centro de Panaderos tiene la libertad de promocionar lo que hace siempre y cuando no invada a sus vecinos; en Cuartel Noveno vendemos pan dulce solo para las fiestas.



Miguel Spaziante, se interiorizó de los problemas del momento y agradeció el apoyo de sus colegas. Visiblemente emocionados, los panaderos aplaudieron sus palabras y le desearon una pronta recuperación.



Fondo Convencional Ordinario

Estamos terminando con los últimos pasos para el cobro de Fondo Convencional, para ello estamos en conversaciones con el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora y con el Sindicato de Obreros Panaderos de la zona.



Mensaje de Miguel Spaziante

En una conferencia radial el presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno,

En Intendente de Lomas de Zamora, Martín Insaurralde, junto al presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, Miguel Spaziante. (Foto de archivo)



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS



NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosri.e.net.ar>

Científicos cántabros crean "el pan más sano del mundo"

El producto, que mantiene el sabor y la textura tradicionales pero añade efectos positivos para el organismo, se comercializará en septiembre

Un equipo multidisciplinar trabaja desde hace dos años en el Departamento de Microbiología de la Universidad de Cantabria -bajo la coordinación del Laboratorio Pepanpi, de Seguridad Alimenticia- en un proyecto para elaborar un pan que, además de nutrir, sirva para prevenir enfermedades como el cáncer o la osteoporosis.

Este pan enriquecido será lanzado al mercado en septiembre y llevará el nombre de 'pan de Torrelavega', ya que fue allí, en la panadería La Asunción, donde se han realizado las pruebas de sabor hasta dar con la masa madre adecuada, siguiendo los consejos del panadero Guillermo Pardo Rojo.

Según han indicado los investigadores, la masa mantiene la esencia del sabor a pan al tiempo que permitirá mejoras para el organismo como aumentar el rendimiento físico y mental, combatir la osteoporosis y reducir el riesgo de cáncer. Su consumo también favorecerá la regulación del peso y evitará la diabetes de tipo II y mejorará la salud gastrointestinal.

La receta de la masa madre se elabora a base de harina de Teff (100% más rica en calcio que la harina común del pan, que es de trigo), con agentes preventivos del cáncer y antioxidantes (canela, romero, albahaca), productos naturales ricos en W3 como la nuez, y otros ricos en fibra, como el salvado de avena. En total, 14 componentes diferentes al pan clásico. La mezcla ha sido avalada desde el punto de vista del sabor por investigadores de la Universidad de La Habana, de Cuba. Según los especialistas que desarrollan el proyecto, el sabor de este pan enriquecido varía ligeramente del pan común en que tiene un olor de mayor intensidad, una miga



José L. Gutiérrez, del Laboratorio Pepanpi, y Guillermo Pardo, en la panadería La Asunción

con ligero sabor a yogur porque lleva bifidobacterias, y una corteza más oscura porque está caramelizada por la acción de la fermentación.

El Departamento de Biología Molecular de la UC y el grupo de Trabajo del Doctor Jesús Navas Méndez han investigado el cultivo y selección de bifidobacterias y levaduras de fermentación lenta para mejorar las propiedades saludables del pan. Por su parte, el doctor en Nutrición y vicepresidente de

la Asociación Española de Nutricionistas, Ramón de Cangas Morán, ha encabezado la selección de nutrientes, vitaminas y minerales para garantizar la calidad nutricional del alimento y su acción preventiva respecto a patologías o enfermedades más comunes.

Efectos de su consumo

Un grupo de nutricionistas ha comprobado los efectos «altamente positivos» que tiene el consumo de este alimento sobre el organismo humano a través de un estudio 'doble ciego' sobre personas que incorporaron el pan a su dieta. Los análisis han confirmado su «alto valor para la salud», según ha informado el laboratorio.

«...Consideramos este pan como el pan perfecto, difícil de superar sus cuatro calidades: nutricional, comercial, sanitaria y sensorial...», indicó Gutiérrez. El proyecto está a la espera de confirmar que los efectos positivos se mantienen en el tiempo y que un comité ético lo evalúe. No obstante, «la defensa del producto está avalada tanto por los estudios científicos de los nutrientes como por los análisis nutricionales emitidos en el pan».



NOTICIAS DE LOCURA... !!!

CHINO LEVANTA 80 KILOS DE LADRILLOS CON SUS TESTÍCULOS



Un entrenador de deportistas de élite en China puede levantar 80 kilos de ladrillos utilizando sus testículos. El hombre asegura que logra conseguir

"la relajación total después del sufrimiento".

Su hazaña consta de levantar un paquete de 80 kilos de ladrillo durante diez minutos y balancearlos de lado a lado 320 veces con sus testículos.

Según relató, esta actividad le permite relajarse completamente y encontrar la paz interior. Pero primero hay que sufrir.

EL GUSANOJO

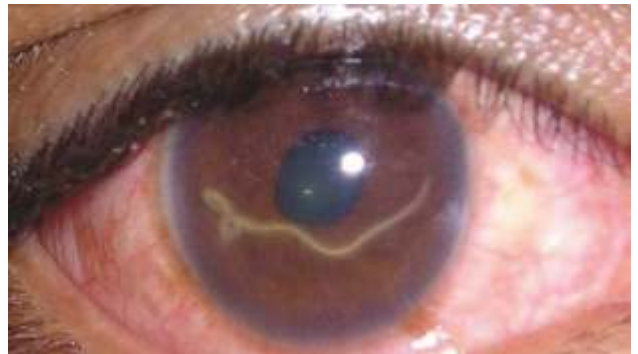
Un hombre en Iowa, Estados Unidos, debió ser sometido a una operación con láser para matar al gusano que había anidado en su ojo izquierdo.

John Matthews notó dos puntos que oscurecían la visión en su ojo izquierdo en diciembre pasado y se sometió a una serie de estudios para conocer el problema. El hombre fue internado en el hospital de la Universidad de Iowa, donde los médicos aniquilaron al insecto mediante dos disparos de láser.

"Lo pude ver desde atrás, en movimiento, tratando de esquivar los láser", dijo Matthews al diario Iowa Telegraph Herald.

El organismo del paciente absorbió los restos del insecto por lo que le quedará un daño irreversible en la retina, según informó diariopanorama.com.

"Pudo haber sido anquilostoma que se me metió cuando estuve en México o ascáride de mapache que me agarré cazando", relató el hombre al periódico.



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**

AVISOS CLASIFICADOS

VENDO

- Trinchadora Argentinal
- Armadora Argentinal
- Sobadora Pesada
- Llamar al:
(011) 4686-1322
(011) 15-4427-9047



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

VENDE



**BATIDORA PLANETARIA
14 LITROS
\$7000.-**



**HERMOSO
MUEBLE
DE PANADERÍA
EN SEMI CIRCULO
IMPECABLE
\$2500**

**AMASADORA
CONVENCIONAL
1 BOLSA
\$35000.-**



**AMASADORA BORGHI
6 BOLSAS RECONDICIONADA
\$70000.-**



**SOBADORA
SIAM
RECONDICIONADA
A NUEVO**



**BATIDORA PLANETARIA
30 LITROS
\$12000.-**

**AMASADORA PASTOR
4 o 5 BOLSAS. \$90000.-**



AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

VENDO INSTALACION DE MUEBLES SAYOS EN PERFECTO ESTADO.

Se venden en conjunto o sueltos. Para entregar a fines de Noviembre de 2015. Línea Lustrada en muy buenas condiciones. Valor del conjunto: \$ 120.000.- + IVA.

Contacto, Sr. Angel (Rio Negro) 2920 603805



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

CÁMARAS DE SEGURIDAD

“A. J. K. Sistemas” Batalla del Pari 959.
C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500

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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“DISTRIBUIDORA CA-MI” J. D. Perón
3340. Banfield. Tel.: 4273-2172
“DISTRIBUIDORA LUCERO” Larroque
1743. Banfield. Tel.: 4202-6742
“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez
1079 - Wilde. Tel: 4227-8522 / 4207-8500 /
Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.:
4625-0697
“NAVARRO” Miguel Ángel 18, J. L. Suárez.
Tel.: 15-3067-7302
“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.
Tel.: (011) 4931-7969 / 9454
“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo.
Tel.: 0220-483-2168/485-5168

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
“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

FOTOGRAFÍA

“ALEJANDRA BELVEDERE”
Tel.: 15-2293-2700

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

LETREROS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

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

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

TARTA FRUTAL CON MARACUYÁ



INGREDIENTES

Base (20 cm)	PESO (g)
Masa Sablée de vainilla cocida	200
<hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/>	
Para Rellenar	
Crema Pastelera de Tres Leches	200
Bettercreme® Chantilly	80
Relleno de Maracuyá Rich's®	50
<hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/>	
Crema Pastelera de Tres Leches	
Tres Riches® Receta	907
Azúcar común	150
Fécula de maíz	80
Yemas	8 unidades
<hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/>	
Para Decorar	
Fruta fresca	200
Relleno de Maracuyá Rich's®	60
Jalea de Brillo Neutra Rich's	35

MODO DE PREPARACIÓN

Crema Pastelera de Tres Leches

1. Mezclar el azúcar con la fécula de maíz, incorporar las yemas. Llevar a hervir **Tres Riches® Receta** e incorporar a mezcla anterior.
2. Volver al fuego y cocinar hasta un minuto después del hervor. Retirar del fuego, tapar con film en contacto y refrigerar.

Armado

1. Batir **Bettercreme® Chantilly** a velocidad media hasta lograr un punto casi merengue. Incorporar a la crema pastelera con movimientos envolventes. Saborizar con el **Relleno de Maracuyá Rich's**.
2. Rellenar la base de la tarta.

Decoración

1. Distribuir la fruta fresca seleccionada, pincelar con la **Jalea de Brillo Neutra Rich's®** para proteger.
2. Colocar en el centro de la tarta el **Relleno de Maracuyá Rich's** 50 g.

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero

LA REVISTA DE
LOS PANADEROS



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