



AÑO 12 - N° 62
NOVIEMBRE DEL 2015



Feliz Noche de Reyes

*La Revista
de los
Panaderos*



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



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



La Revista
de los
Panaderos

Sumario

AÑO 12 - N° 62 - DICIEMBRE DEL 2015

* La Fiesta de los panaderos del C.I.P.U.	
MATANZA SUR.....	5
* Humor.....	12
* CIP de Berazategui.....	14
* LESAFFRE ARGENTINA.....	16
* ARQUITECTURA GASTRONÓMICA.....	18
* A.G.M.E. en el C.I.P.U. Matanza Sur.....	20
* Pan Tostado y Salud.....	21
* Harina de algarroba.....	22
* Humor.....	24
* Soc. Obreros Panaderos de Alte. Brown.....	26
* La Fiesta de los panaderos de Cuartel Noveno.....	28
* Humor.....	36
* Mitos sobre el pan.....	38
* Panadería Le Ble.....	39
* Noticias varias.....	40
* Clasificados.....	41
* Guía de Proveedores.....	44
* Noticias de locura.....	46





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

UNA FIESTA RENOVADA, MEJOR... IMPOSIBLE

LA FIESTA DE LOS PANADEROS DE LA MATANZA SE LLEVÓ A CABO EN LA SEDE DEL CIPU EL 7 DE DICIEMBRE Y FUE LA CULMINACIÓN DE OTRO AÑO DE ARDUO TRABAJO

Proyectada con meses de anticipación la fiesta no tuvo errores. Los panaderos del CIPU trabajaron para darle a sus colegas lo mejor... excelente atención, baile, clima de

camaradería y amistad, buena comida, shows, premios y ¡¡¡OTRO AUTO O KILÓMETRO!!!

(Continúa en la página siguiente)





Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Grisineras y Pancheras



Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



Si bien todo estaba organizado, no deja de sorprender la excelente atención que brindaron los integrantes de la comisión ayudando a los organizadores en los últimos detalles. Ingresar al predio del CIPU Matanza Sur dejaba maravillados a los invitados, no faltó nada. Comidas especiales para los más chiquitos (payasos, juegos y pinturas incluidas) y una carpa con los mejores fiambres. Como no podía ser de otra manera, antes del ingreso al salón, los invitados pudieron disfrutar de “canilla libre” de todo tipo de bebidas.

Entrando al salón del CIPU y, con los invitados ocupando sus respectivas mesas pudimos escuchar las palabras de agradecimiento de los miembros de la comisión directiva y los respectivos discursos de algunas de las autoridades presentes.

Vale la pena resaltar que, además de cerca de 500 familias panaderas, estuvieron presentes Ángel Aisa (Presidente del

Concejo Deliberante de La Matanza), el Dr. Sergio Castro (Delegado de La Matanza del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires), Edgardo Furlan (Presidente de la Federación Empresaria de La Matanza), Antonio Di Constanzo (Presidente del Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte), autoridades policiales del distrito, bomberos y auspiciantes del gremio.

Enseguida comenzó el baile y todos fueron a la pista, se disfrutó de una excelente entrada, asado, postre, etc. Era impresionante ver la cantidad de mozos atendiendo y la gran cantidad y variedad de comida.

Shows, sorteos, entregas de reconocimientos y, por sobre todo, mucho compañerismo fue lo que se vivió en G. Catán.

AUTO. El premio final fue el sorteo del auto 0Km y el ganador fue “Manuel”, nuestro amigo y panadero de la zona.



EMPRESAS QUE COLABORARON

EL CIPU Matanza Sur agradece la colaboración de: Gabriel Leiva (Gale Amoblamientos), Juan Carlos López (Distribuidora MAPRICONF), La Casa del Panadero, Servicio Técnico A.G.M.E., Harinas RyR, La Belustina, Damián Benítez (Metalúrgica C.R.B.), Sáenz Distribuidora de Harinas, Virrey Tecnología, Harinas Estupenda, Molino Olavarría y La Láctea.

GRACIAS

Quienes integramos el CIPU Matanza Sur queremos hacer un agradecimiento especial a todos los colegas panaderos que colaboraron y apoyaron este evento, **SIN USTEDES NO HUBIERA SIDO POSIBLE.** Gracias nuevamente.

Ángel Aisa, Presidente del Honorable Concejo Deliberante de La Matanza.

Ángel Aisa, actual Presidente del Concejo Deliberante de La Matanza desde el miércoles 9 de diciembre en la nueva gestión de la Intendente Verónica Magario se hizo presente en la despedida de año de los panaderos del CIPU Matanza Sur.



Como la fiesta se llevó a cabo el día 7 de diciembre quiso aclarar que venía en representación tanto sea del ex intendente Fernando Espinosa como de la actual mandataria resaltando, entre otras cosas que: *"...los muchachos son nuestros amigos, teníamos que estar presentes en la fiesta de los panaderos..."*

Con respecto a nuestro gremio aclaró que: *"...si bien en nuestro distrito no somos del partido ganador provincial y nacional, vamos a hacer nuestro mejor esfuerzo para juntarnos y solucionar nuestros problemas. Reconocemos el apoyo de los panaderos en las últimas elecciones y les transmito el apoyo de nuestra Intendente Verónica Magario y el agradecimiento por el trabajo que vienen realizando por la gente..."*

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



FELICES FIESTAS

2015

CERRADO POR VACACIONES

desde el 24/12 al 11/1



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

Dr. Sergio Alejandro Castro, Delegado Regional, Ministerio de Trabajo Pcia. De Buenos Aires, Delegación Regional La Matanza.



Con la experiencia que les dan sus 29 años de trabajos en el distrito y, siendo desde hace 5 años la máxima autoridad de la Delegación matancera en cuestiones relacionadas al Ministerio de Trabajo, se apersonó para saludar a los panaderos en la despedida de año.

“...Agradezco la invitación de nuestros amigos del CIPU Matanza Sur...” le dijo a nuestra revista y, con respecto a la

situación del Gremio Panadero comentó: *“...es fluctuante, en estos momentos está mejorando mucho ya que están registrando personal, les brindan ART y cumplen con las exigencias de Seguridad e Higiene. En otros momentos el trabajo se resiente y se nota que tienen personal no registrado, es ahí cuando trabajamos con el Ministerio de Trabajo para incentivarlos a través del PREBA...”*

Con respecto a este último tema nos aclaró que PREBA consiste en: *“...INGRESAR, que es cuando se toma personal nuevo; REGISTRAR, para personas detectadas en trabajos no registrados e INCLUIR, para personas vulnerables de 18 a 25 años y de 45 años en adelante. Es importante que sepan que el Ministerio quiere aportar y ayudar para que las empresas que tienen dificultades financieras puedan mejorar...”*

Para finalizar quiso dejar un mensaje a los panaderos: *“...siempre que tengan alguna en lo laboral los panaderos pueden concurrir al Ministerio de Trabajo (Almafuerte 2945 – San Justo) todos los días de lunes a viernes de 8 a 14 horas, para hacer las preguntas que consideren necesarias, interiorizarse sobre qué se puede hacer o no y a lo que se exponen cuando tienen personal no registrado. Las consultas también las pueden realizar vía mail a dmatanza@trabajo.gov.ar...”*



Edgardo Furlan, Presidente de la Federación Empresaria de La Matanza



La FEM tiene presencia territorial en todo el Partido de La Matanza y nuclea las cámaras empresariales del distrito.

Conocedor del gremio desde hace muchísimo tiempo considera que somos uno de los más castigados por los constantes vaivenes de la economía.

Presente en la fiesta de los panaderos, agradeció la invitación de José Hernández y resaltó que: *“...apoyamos al CIPU Matanza Sur por sur pujantes, los que somos defensores de las Pymes tenemos la obligación de alentarlos para que sigan fortaleciendo institucionalmente en defensa de los legítimos intereses de sus dirigidos...”*





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR



RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar





Ganador del auto o Km sorteado por los panaderos del CIPU Matanza Sur

Felicitaciones Manuel!!!



FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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





Humor



Los “machos” de verdad son aquellos que miran a la muerte a los ojos y le dicen:

“...Sí, con ese vestido te ves gorda, mi amor...”

Dos viejitas le preguntan a un borracho:

- *Disculpe señor, ¿dónde queda el museo de Momias?*
- *Si no saben volver, ¿para qué salen?*



- **Mis piernas son como rosas con espinas...**
- **¡¡¡DEPILATE MARTA!!!...**

¿Cómo se dice en japonés?

¿Cómo se dice “Hacer dedo” en japonés?:

¿Misubiche?

¿Cómo se dice “Hemorroides” en japonés?:

Tukulito Sakayama.

¿Cómo se dice “Homosexual” en japonés?:

Taroto Tuoyito.

¿Cómo se dice “Impotencia sexual” en japonés?:

Mipitito Nofunka.

¿Cómo se dice “Kamikaze” en japonés?: Zafasipodé Kemetiro Pamatate.

¿Cómo se dice “Ladrón” en japonés?:

Cho-rizo.

¿Cómo se dice “Laxante” en japonés?:

Laka Lakaka.

¿Cómo se dice “Mamoterapia” en japonés?:

Manosiamo Tetita.

¿Cómo se dice “Matafuego” en japonés?:

Ataka Yama.

¿Cómo se dice “Media vuelta” en japonés?:

Kasigiro.

¿Cómo se dice “Médico” en japonés?:

Boti Kin.

¿Cómo se dice “Me robaron la moto” en japonés?:

Ya No Veo Mi Yamaha.

¿Cómo se dice “Muerto” en japonés?:

Ta Tieso.

¿Cómo se dice “No es virgen” en japonés?:

Tausada.

¿Cómo se dice “Ninfómana” en japonés?:

Mukuka Zacayamas.

¿Cómo se dice “Niño malcriado” en japonés?:

Míchiko Meyora.

¿Cómo se dice “Oculista” en japonés?:

Temiro Lozojo.



INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



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

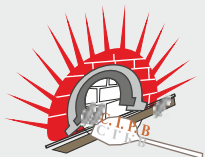
✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

A mis colegas panaderos...



MÁXIMO OSVALDO FERNÁNDEZ
*Presidente del Centro de Industriales
Panaderos de Berazategui*

Culmina el año y estamos en etapa de balances y, nuestro Centro de Panaderos está en una etapa de crecimiento edilicio e institucional.

Este año no realizaremos fiesta alguna ya que consideramos que es prioritario terminar la obra del 1er. piso para que los panaderos puedan disfrutar todo el año del salón que se merecen, esta es una obra que fue postergada durante muchísimos años y exige de mucho trabajo e inversión y que rendirá sus frutos una vez culminada.

También queremos recordarles que fue un año en el cual estuvimos muy abocados a la lucha contra los “hornitos de

supermercados”, una tarea difícil y muy complicada muchas veces por la displicencia de las autoridades encargadas del control de esos establecimientos. No obstante continuamos con las denuncias y el seguimiento de los expedientes presentados en la municipalidad.

En otro orden el 2015 fue un año en el cual las autoridades de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A.) nos apoyaron y asesoraron en todo lo que pudieron con nuestra problemática. A ellos muchas gracias.

Con respecto a la F.I.P.P.B.A. no quiero dejar de aclarar que estamos representando a un Centro de Panaderos respetuoso de las instituciones y es por eso que los respetamos reconociéndolos como autoridad máxima de los panaderos bonaerenses según dicta nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.

Lamentablemente tenemos que hacer esta aclaración ya que el pasado 9 de noviembre se dio a conocer que el C.I.P.A.N. (Centro de Industriales Agrupados del Norte) tiene entre los miembros de su comisión a nuestro ex presidente, Juan C. García y a Celso Coronel. Reiteramos que, ante la Ley, la entidad que nuclea a los panaderos de Buenos Aires es la F.I.P.P.B.A. y todos los centros de la provincia deben estar afiliados a esa institución.

Desde nuestro Centro de Panaderos no avalamos en ningún momento a estos colegas que se adjudican la representación de los panaderos de Berazategui, sobre todo cuando las siglas

del CIPAN son muy claras: Agrupados del Norte... vivimos en zona sur.

Consideramos que en una época donde se brega por la unidad no se puede avalar la representación ni el accionar de panaderos no reconocidos por la F.I.P.P.B.A., que dicen representar a los panaderos de Berazategui cuando no fueron elegidos por el voto popular de la última Asamblea y, lo que es peor, en años de gestión no hicieron nada positivo por nosotros. Nuestro gremio se encuentra en un estado lamentable y tenemos que trabajar para mejorarlo desde nuestros distritos, no estamos en condiciones ni queremos estar en medio de una lucha de poderes por cargos o por otra institución que, desde hace más de 10 años hasta el día de hoy no tiene ningún tipo de representación real, son solo un sello de goma.

Los panaderos de Berazategui tenemos muchos problemas como lo tienen nuestros colegas vecinos y nuestra Comisión Directiva, considera que primero

tenemos que abocarnos a la solución interna para, cuando eso se logre, intentar ayudar a otros panaderos.

Por último les recordamos que el día 3 de marzo del 2016, cumpliendo con lo mandado por nuestro estatuto, se realizará una Asamblea para la renovación de autoridades. Todos los socios activos tienen derecho a voto y podrán presentar lista y votar democráticamente.

Fue un año difícil, el incremento de nuestra materia prima, la dificultad de regularizar el precio de venta de pan y el constante incremento de nuestros gastos fijos pareciera que nos ha hecho retroceder algunos años. Los panaderos no debemos "achicarnos" ante estos problemas, a través de los años siempre supimos salir adelante con la herramienta más poderosa que tenemos: LA UNIDAD.

Felices Fiestas y un próspero 2016.

COMISIÓN DIRECTIVA

Centro de Industriales Panaderos de Berazategui

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



Eliminatorias de la 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería de 2016 que se disputará en París, Francia.

YA ESTÁN LOS FINALISTAS PARA LA COPA MUNDIAL DE PANADERÍA

Luego de cuatro procesos de selección en distintas regiones del mundo, África Mediterráneo, América, Europa y Asia Pacífico ya tienen sus equipos para Francia 2016



Luego de cuatro procesos rigurosa competencia, el Jurado Internacional de la **4ta. Edición de la Copa Louis Lesaffre** decidió cuáles serán las selecciones que ocuparán las doce plazas disponibles para la Copa Mundial de la Panadería. Estos equipos junto a EEUU, Japón, y Taiwan (pre clasificados por haber conseguido el primero, segundo y tercer puesto respectivamente, en el Mundial anterior), serán los representantes de las distintas regiones en la competencia mundial.

Desde el mes de abril de este año, los maestros panaderos de todas partes del mundo disputaron la **Copa Louis Lesaffre** en el Baking Center™ de **Lesaffre Argentina**, eliminatoria para la **Copa Mundial de Panadería** que se llevará a cabo en Francia en 2016. Los seleccionados nacionales participaron en torno a tres categorías: “Pieza Artística”, “Bollería y Panificación Gourmet”, y “Baguette y Panes del Mundo”.

Por la zona Mediterránea de África, los ganadores fueron Islas Mauricio y Turquía, en tanto nuestro continente americano será representado por Canadá y Brasil. Por su parte, Francia, Rusia y los Países Bajos, obtuvieron su pase por la zona europea, y por la zona de Asia Pacífico, China y Corea del Sur fueron los afortunados en conseguir su entrada al podio de los ganadores.

Durante las eliminatorias del pasado mayo en el **Baking Center™ Lesaffre Argentina**, donde se enfrentaron los profesionales más destacados de la región americana, la selección Argentina fue distinguida con un premio a la creatividad de sus productos, pero no le alcanzó para llegar a la instancia final en Francia (como sí lo había hecho en la edición Francia 2008). Por su parte, la selección brasilera llega a París como una de las 12 mejores selecciones del mundo, además de ser el subcampeón de América y único representante del sur de nuestro continente.

Para seguir la Copa en las Redes Sociales, ingresar a:

Lesaffre Argentina:

<https://www.facebook.com/lesaffreargentina?fref=ts>

Coupe Louis Lesaffre:

<https://www.facebook.com/CoupeLouisLesaffre?fref=ts>

@copalesaffre: <https://twitter.com/copalesaffre>

@CLL_BakeryCups:

https://twitter.com/CLL_BakeryCups

Hashtag: #BakeryLesaffreCup

http://www.pinterest.com/lesaffrecups



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 compitieron 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”, “PANEÓ”, “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.

Más información:

Mariana Estrada/ 011-5218-4845/ 15-55161612 / prensa1@zenconsulting.com.ar

Florencia Gradi/ 011-5218-4845/ 15-58781478 / fgradi@zenconsulting.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.agenit-sa.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panadería



Dosificador de agua para panaderías



Dosificador de agua para amasadoras rápidas



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



Arquitectura Gastronómica

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Panorama Arquitectura | *especialistas en obras gastronómicas* somos un grupo de profesionales especializados en crear, transformar y remodelar espacios arquitectónicos gastronómicos y comerciales. Nuestra sólida experiencia en el ramo nos distingue.

Nuestra capacidad técnica y creativa nos permite diseñar, planificar y ejecutar proyectos y obras acorde a las necesidades de nuestros clientes, en plazos estrictos de terminación.



Las Delicias Delicatessen Boulogne.

Nuestros proyectos comienzan escuchando al cliente: sus anhelos, ideas o preocupaciones. Luego nos adentramos en la etapa de creatividad y desarrollo para luego ejecutar. Nuestro equipo trabaja con todas las herramientas modernas y tecnológicas: básicamente comenzamos por reconocer el espacio y analizarlo. Si fuera un emprendimiento original, zonificamos las áreas (públicas y de servicios).



Las Delicias Delicatessen Vicente López

Pastelería fría, pastelería caliente, sandwichería, la cocina, cada sector es fundamental.

El buen funcionamiento del local se apoyará en la distribución estratégica de estos espacios de trabajo (sanitarios para el personal, la oficina de administración, depósitos, cámara frigorífica, entre otros.)



Salón Panadería La Central San Antonio de Padua



Las Delicias Delicatessen Villa Adelina
Marquesina efectuada en lona, estructura en
hierro y Corpóreo Polyfan revestido en bronce.



Nuestro equipo de trabajo cuenta con excelentes profesionales que se encargan de la decoración del interior del local. El diseño interior abarca la estética (el público se deberá sentir en un ambiente cálido, amigable, feliz e higiénico) y será una de las bases para la efectividad de desarrollo del comercio. La elección de los materiales y el color de los mostradores será fundamental. **El producto de pastelería o repostería es el protagonista. Y deberá ser mostrado con excelencia.**

Para ofrecerle a nuestro cliente el mejor servicio, contamos con diseñadores gráficos. Nuestro objetivo es ofrecer soluciones integrales para que la comunicación visual sea un fuerte y una herramienta de venta.

Aprovechamos para agradecerle a nuestros clientes la confianza. Algunas de las empresas que nos acompañan:



**Las Delicias
Delicatessen**

Suc. Boulogne, Vte. Lopez
y Villa Adelina.



Boulevard Córdoba

Suc. Palermo



La Central

San Antonio de Padua



Pastas Trocoso
Paternal

★ ★ ★
Felicidades!
Buen Año
★ 2016 ★



Estudio French 2080 Beccar.

Panorama Estudio
Equipo de Trabajo

Arquitecto:
Martín Fijalkauskas

Maestro Mayor de Obras:
Leandro Mensegues

Colaboradores:
Dibujante: Carolina Fassa
Diseño Gráfico: Paula Paolantoni

Estudio de Arquitectura

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas

Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



www.facebook.com/ArqPanorama Imestudio@gmail.com 4732-3040

(011)154179-2822 M.M.O Leandro Mensegues (011)154043-3849 Arq. Martín Fijalkauskas



GRACIAS !!!
CIPU Matanza sur

Quienes integramos A.G.M.É. queremos agradecer a las autoridades del CIPU Matanza Sur por habernos permitido compartir la despedida de año que realizaron en la sede de G. Catán.

En esa oportunidad tuvimos la oportunidad de exhibir los hornos VULCANO, que representamos en exclusividad, la sobadora A.G.M.É. conocida como la más segura del mercado y sorteamos una batidora entre los presentes a tan importante fiesta.

Nuestra muestra fue un éxito rotundo, muchos panaderos se interiorizaron sobre los beneficios que tiene cocinar con HORNOS VULCANO como también con las facilidades de pago. Otro de nuestros éxitos fue mostrar el funcionamiento de la nueva SOBADORA A.G.M.É., la más segura del mercado.

Queremos agradecer también a todos los panaderos que asistieron a la fiesta del CIPU Matanza Sur por la confianza brindada a los productos que comercializamos.



HORNOS
VULCANO

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



SERVICIO TÉCNICO

de Pablo Rau y Jorge Martínez



ATENCIÓN LAS
24 HORAS

con móviles propias



CHILE

ESTUDIAN POSIBLES EFECTOS NOCIVOS DEL PAN TOSTADO PARA LA SALUD

Este alimento tan consumido por los chilenos tendría un compuesto que podría producir cáncer.

Chile es el segundo país consumidor de pan en el mundo, siendo sólo superado por Alemania, pero hay que tener cuidado y no sólo por los niveles de obesidad, sino porque se está investigando un compuesto químico de este alimento que sería potencialmente cancerígeno.



animales, donde sí obtuvo como resultado la aparición de cáncer, sin embargo aún no ha sido comprobado que tenga el mismo efecto en humanos.

Aún cuando no está claro el efecto que tiene la sustancia en personas, el académico de la Universidad Católica Franco Pedreschi aconseja no sobre tostar el pan.

El compuesto químico que se busca reducir es la acrilamida, un componente que al sobre calentar el pan o quemarlo podría producir cáncer. El efecto nocivo de la acrilamida fue comprobado en

"Si yo siempre que consumo pan le doy una tostada o lo pongo muy negro estoy generando niveles de acrilamida excesivos", señaló Pedreschi.

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS**

Seguinos en
facebook

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**

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) Lamús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

HARINA DE ALGARROBA, UNA OPCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA PERSONAS CON DIABETES

Una investigación destaca la posibilidad de elaborar numerosos productos a base de harina de algarroba, con una preparación con la que se obtiene una masa húmeda muy dulce. Esta opción de alimentación saludable se orienta básicamente a la dieta de las personas diabéticas y pacientes con sobrepeso u obesidad por la reducción del consumo de azúcar.



Los algarrobos de la especie *Prosopis Griseb Alba* proporcionan como fruto una chaucha que se encuentra entre los alimentos más antiguos utilizados por el hombre, lo que constituye una excelente fuente de carbohidratos y proteínas. Este fruto permite obtener una harina muy dulce de forma natural, de características sensoriales similares al cacao. La algarroba es una de las mejores opciones para sustituir al chocolate por considerársela útil para reducir el consumo de azúcar, cafeína y grasas saturadas, además de poseer propiedades nutricionales y terapéuticas.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), año a año se produce un notable incremento en el número de personas que padecen diabetes en el mundo. Algunas de las causas son los hábitos de alimentación inadecuados y el sedentarismo, los cuales contribuyen de manera significativa al desarrollo de esta enfermedad.

En este sentido, el trabajo de Antonela Buzzolan, en Argentina, revela que la harina de algarroba, desde el punto de vista nutricional, es una buena opción alimentaria para las personas que padecen diabetes ya que con ella se pueden realizar numerosos productos dulces de agradables características organolépticas -conjunto de propiedades detectadas por los diferentes sentidos del individuo a través de los sentidos- los cuales no necesitan el excesivo agregado de azúcar por su sabor natural. Además, su gran aporte de fibra alimentaria y proteínas proporciona un beneficio fundamental para las personas que padecen esta enfermedad, ya que favorece la disminución de la glucemia postprandial -detección de los niveles de azúcar en sangre después de la comida- y mejora la resistencia a la insulina.

Así, pues, el principal objetivo de la investigación estuvo centrado en la determinación de la aceptabilidad de los diferentes

productos de pastelería elaborados a base de harina de algarroba por parte de los pacientes con diabetes que concurren a la Asociación Regional de Ayuda al Diabético (F.R.A.D.I) en Rosario. En el estudio, realizado entre agosto y septiembre de 2014, se analizaron todos los datos a través de una prueba de preferencia utilizando una escala hedónica verbal de 7 puntos - evaluación sensorial- para deducir la preferencia hacia los productos. Además, se valoró la aceptabilidad mediante una encuesta de respuestas semi-estructuradas.

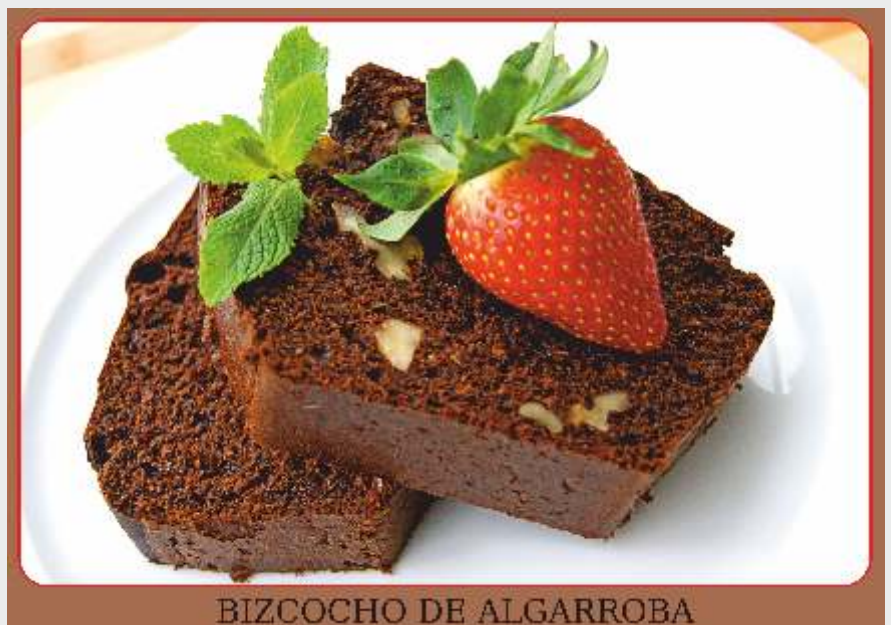
Para realizar la encuesta los individuos probaron tres productos de pastelería (brownie, muffins y alfajores) a fin de evaluar la aceptabilidad, el resultado fue que el 77% de los pacientes con diabetes lo hizo en forma positiva. El alfajor fue el más elegido, aceptado entre el 78% de los individuos encuestados; luego sigue el brownie y, por último, el muffin. De esta misma evaluación, se pudo observar que los encuestados comprendidos entre



las edades de 18 y 30 años preferían el consumo de alfajores; aquellos entre 31 y 55 años, manifestaron una mayor aceptabilidad por los brownies. Finalmente, las personas mayores a 50 años mostraron una mayor aceptabilidad por los alfajores.

Según relevó Argentina Investiga, la investigación contempló un aspecto exploratorio sobre el conocimiento de la harina de algarroba, destacándose que el 80% de las personas encuestadas negó el conocimiento de esta harina. No obstante, luego de la degustación el 84% de los individuos se mostró dispuesto a consumir este tipo de productos.

En la actualidad, las dietéticas ofrecen productos secos a base de harina de algarroba ignorando



BIZCOCHO DE ALGARROBA

su amplia utilización. Por ello, los resultados brindados por esta investigación confirman la viabilidad para elaborar nuevos productos de repostería de consistencia húmeda a base de esta harina, con el propósito de ofrecerle una nueva opción más

saludable y de mayor valor nutricional.



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

¿Cómo se dice en francés?



CHISTES DE JAIMITO

- Jaimito, dime cinco cosas que contengan leche
- Cinco vacas Señorita.

-A ver, Jaimito, si yo digo "estoy buscando marido",
¿en qué tiempo estoy hablando?
-En tiempo perdido, maestra.

-A ver Jaimito, ¿qué vas a hacer cuando seas tan
grande como yo?
-Supongo que dieta, mamá.



- ¿Cómo se dice "cerdo"
en francés?
- Le-Chón.

- ¿Cómo se dice "desnuda"
en francés?
- C'e la ví.

- ¿Cómo se dice "me equivoqué"
en francés?
- Le Pifié.

- ¿Cómo se dice "mono" en francés?
- Chimpancé.

- ¿Cómo se dice "no aguanté"
en francés?
- Memié.

- ¿Cómo se dice "trollo"
en francés?
- Mela Lastré.

- ¿Cómo se dice "tuve cien hijos"
en francés?
- Parisienne.

CHISTES DE GALLEGOS

- ¿Por qué en Galicia las escuelas son de un centímetro cuadrado?...

- Porque el saber no ocupa lugar.

- ¿Por qué los gallegos gatean en el supermercado?...

- Porque están buscando los precios más bajos.

- ¿Para que un gallego lleva un hacha en el auto?...

- Para cortar camino.



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



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

EL PROGRESO ES CONSTANTE

Roberto Menéndez, Pediatra de nuestro Policonsultorio



Más personal administrativo y nuevas computadoras para una mejor atención a nuestros afiliados, Panaderos crece



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

Obras en el sindicato Alte. Brown



Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50,573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com



20 DE DICIEMBRE... DESPEDIMOS EL 2015

El festejo fue doble, por un lado se festejó la remodelación del Centro y, por otro, los panaderos de Cuartel Noveno despedimos el 2015 con la fiesta que nuestros colegas se merecían.



Año a año nuestras fiestas son mejores, cerca de 500 personas estuvieron presentes en nuestro salón para disfrutar de una espectacular comida, shows (Los Charros incluidos) y premios para todos.

Recordamos nuestro año de trabajo y compartimos un almuerzo y una tarde en
(Continúa en la página 30)





SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

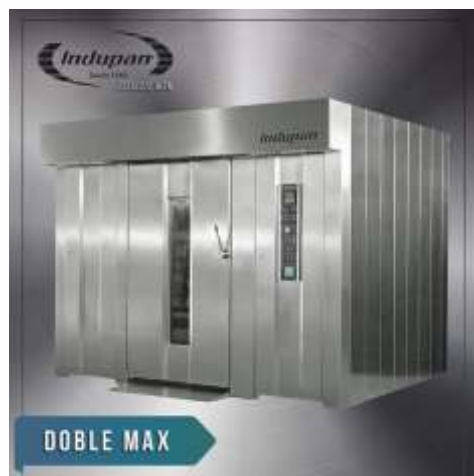
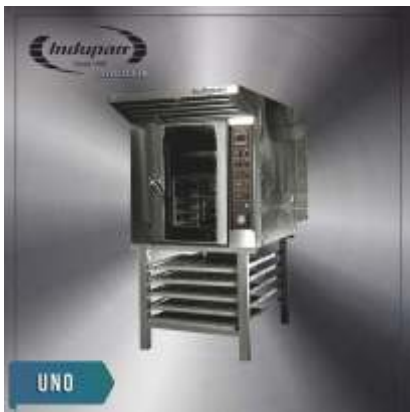
**HORNOS Y MAQUINAS DE
PANADERÍA Y CONFITERÍA**



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



familia, entre amigos. Todo comenzó cerca de las 14 horas con la llegada de los primeros invitados y culminó cuando llegó la noche.

Pudimos leer una nota de nuestro Intendente Martín Insaurralde y del Presidente del Concejo Deliberante Beto Carasatorre donde nos desearon unas felices fiestas, contamos con la presencia del Dr. Enrique Grecco (Director Municipal), la Dra. Silvia Billordo (Directora de Inspección General), la Sra. Patricia Presta (Sub Directora de la Dirección de Bromatología), delegados municipales y del Sr. Canteros (Secretario General de Empleados Municipales). Por otro lado no podemos dejar de agradecer la colaboración del Sr. Director de Cultura del Municipio de Lomas de Zamora y del Sr. Matías Gasparini quién colaboró enviando humoristas y cantores para que animen nuestra fiesta.

Además estuvo presente el Presidente de la FIPPBA junto al Vicepresidente Raúl Santoandré y una numerosa delegación de nuestros vecinos de Lanús encabezados por su Presidente Norberto Labaén acompañado de miembros de su comisión directiva con sus respectivas familias.

Lo más emotivo fueron las palabras de nuestro Presidente, Miguel Spaziante, quien nos exhortó a pasar unas felices fiestas y disfrutar del evento preparado especialmente para los panaderos de Cuartel Noveno.





Lo más simpático: el baile de Franco Vilella, Miguel Spaziante, Carlos Barreiro y Juan Manuel Ferrel junto a las promotoras de Sayos Amoblamientos.



Nuestro Centro quiere agradecer, especialmente, la colaboración del Sr. Franco Vilella quién -año tras año y desinteresadamente- colabora con el armado y los muebles en Expo Lomas.



Como institución también agradecemos la colaboración de: Molinos Zinfraten-Harinas Auténtica (especialmente a su propietario Oscar Pérez y al Director de Marketing Juan Manuel Ferrel), Distribuidora CA-MI (y a su titular Luis Millitari), Distribuidora Lucero (Juan Lucero y familia), Molinos Molisud (Harinas

(Continúa en la página siguiente)

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

Costa Blanca), Distribuidora Montesur (Helados La Montevideana), Harinas Seleccion, Diario La Unión, Revista El Gremio Panadero, Revista Industriales Panaderos, Panificadora Los Dos Hermanos, Panadería La Rodríguez, Panadería El Sol, Panadería Las Violetas, Panadería Emanuel, Panadería La Dulzura y Panadería La Pipi.

A todos los nombrados anteriormente les reiteramos nuestro más profundo agradecimiento por el apoyo brindado durante nuestra gestión.





RICH'S

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

Lista para batir y usar



Bettercreme®

¡Para mezclar con crema de leche!



Whip Topping Base®



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






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



Amor a primera vista.

Un matrimonio estaba conversando:

- Mi amor, ¿Crees en el amor a primera vista?
- ¡Claro! Si te hubiera visto 2 veces no me caso.

- Doctor, siento algo dentro de mí... como una bolita que sube hasta mi cuello y luego baja hasta mis intestinos.

El doctor lo examina y le dice:

- No se preocupe señor, no es nada grave, solo es un "pedo confundido".

- ¿Cómo es eso de un pedo confundido doctor?

- Es que como Usted es tan feo y tiene tanta cara de culo... que el pedo no sabe por donde salir.



¿Cómo se dice...?

- ¿Cómo se dice "40 años de casados" en alemán: *Jodansen*.

- ¿Cómo se dice "Abrir la puerta" en alemán: *Destraken*.

- ¿Cómo se dice "Custodia" en alemán: *Verque Nofajen*.

- ¿Cómo se dice "Funcionario argentino" en alemán: *Suben-Destruyen-Afanen-Rajen*.

- ¿Cómo se dice "Huir" en alemán: *Rajen*.

- ¿Cómo se dice "matrimonio" en alemán: *Damas Krugen*.

- ¿Cómo se dice "sin afeitarse" en alemán: *Barbarien*.

- ¿Cómo se dice "trueno" en alemán: *Nubeskrujen*.

- ¿Cómo se dice "desnudo" en hebreo: *Tel Avi*.

- ¿Cómo se dice "cama con forma de corazón" en indú: *Kamasutra*.

- ¿Cómo se dice "estoy muerto" en inglés: *Memory*.



- Mi amor, estás más delgada.
- Es que el negro me adelgaza.
- Pero si estás vestida de rojo.
- No me entendiste...

- ¿Cómo se dice "otorrinolaringólogo" en japonés: *Yozi Tesako Lomokito*.

- ¿Cómo se dice "papel higiénico" en japonés: *Kita Kakita*.

- ¿Cómo se dice "proctólogo" en chino: *Yositoko Tukuka*.

- ¿Cómo se dice "prostituta" en coreano: *Sinoyiro Nocomo*.

- ¿Cómo se dice "tengo sed" en japonés: *Kiro Masawa*.

- ¿Cómo se dice "terminar de orinar" en coreano: *Sakura Supito*.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MI S.R.L.



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



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

LO SABE NO LO SABE

MITOS Y REALIDADES SOBRE EL PAN RÚSTICO, CONGELADO, ESPECIAL...

El pan es uno de esos productos saludables y deliciosos que no deben faltar en tu dieta. Son muchas las modalidades que podemos probar, desde panes especiales de espelta, integrales, multi-cereales, el pan rústico o el llamado pan de lujo, conocido así por su gran calidad.



A este alimento nutritivo y delicioso se le suelen atribuir algunos mitos totalmente injustificados que aquí te aclaramos:

– ¿El pan engorda? El pan no contiene apenas grasa y nos ayuda a mantener una dieta equilibrada y saludable. Por lo que es falsa su fama de que nos hace engordar.

– La corteza engorda menos que la miga. Mucha gente se come la corteza y retira la miga pensando que esta engorda más, algo que es incorrecto, ya que el pan tiene los mismos ingredientes por dentro y por fuera, pero el horneado hace que la corteza se deshidrate y quede crujiente mientras que la miga conserva el agua y permanece esponjosa. Así, a igualdad de peso la corteza tiene más calorías. Tenlo en cuenta sobre todo con el pan rústico.

– Los bocadillos son perjudiciales para la salud. Todo lo contrario, es un plato rápido de preparar, nutritivo y muy saludable.

– El pan no aporta nutrientes. Esto es incorrecto ya que nos aporta proteínas vegetales, fibra, hidratos de carbono, minerales, vitaminas, antioxidantes y todo esto, sin colesterol y con muy poca grasa.

– El pan congelado es de peor calidad. Este mito tan extendido es totalmente falso ya que el pan precocinado cuenta con los mismos ingredientes y aditivos que el tradicional, así como las mismas proporciones. Además, su proceso de elaboración es el mismo que el del pan tradicional, la cocción en el horno, solo que al finalizar esta, es enfriado y ultra-congelado para ser consumido con todas sus propiedades cuando lo deseemos.

Panadería Le Blé (Fernández de Enciso 4370, de 8 a 20hs. 4501-0417)



Le Blé nombra en francés al trigo, el cereal más tradicional en la elaboración del pan. Y es el sueño hecho realidad de Paul Petrelli, el creador de la marca, quien busca, en cada local que abre, devolverle a los barrios el placer de la buena cafetería, donde comer rico pan casero.

Con una estética que combina el estilo provenzal francés con el criollo del campo argentino, Petrelli encontró en la emblemática Manzanita de nuestro barrio, el espacio ideal para abrir una nueva franquicia de su marca líder en panadería artesanal; que ofrece una carta de inspiración franco-belga pero con el típico



pan de campo bien nuestro. "El gran distintivo es el producto elaborado con materias primas de la mejor calidad, para que sea realmente rico", afirma, al tiempo que sostiene que el secreto del éxito de Le Blé es que ofrece una propuesta, donde la gente además de comer rico pan disfruta de un buen ambiente. "La idea es volver a los barrios, sentirse como en casa. A mi me gustan los lugares tranquilos, y yo en Le Blé encuentro tranquilidad, me siento como en

casa", cuenta Paul Petrelli mientras suena una agradable música francesa en el salón. Amante de la arquitectura, la estética y la buena gastronomía, confiesa que no dudó al elegir a la antigua casona devotense como espacio para el nuevo local.

"Mi sueño era tener una panadería, pero también me gusta la cocina, por eso del mismo pan que es tan casero y tan cuidado, desarrollamos la línea de sándwiches", agrega. Entre las variedades para desayunos y meriendas, se destacan las tostadas belgas (pan remojado en leche con azúcar rubia y miel), las croissant, el pain au chocolat, los muffins de banana o chocolate y los panes de campo. El menú también presenta opciones de tortas artesanales, scones de queso o de naranja, granola casera y frutas de estación; para nombrar sólo algunas de las delicias caseras. Todos los desayunos se sirven con café Le Blé o té a elección.

Si el deseo es compartir un brunch o saborear sándwiches especiales, aquí las sugerencias de la carta incluyen huevos

revueltos con salmón ahumado, paninis (en pan de viena tostado), sándwich parisino (en pan baguette); variedades gourmet con pollo, lomo y salmón; crepes salados y dulces; ensaladas y tartas.



"En los primeros cuatro días desde su apertura, vinieron 1700 personas, de todas las edades", resume Petrelli y también cuenta que Le Blé sigue creciendo e incorporando nuevas cosas para desarrollarse cada vez más profesionalmente en el rubro. "No es fácil hacer las cosas simples bien, a mi me halaga que venga todo el mundo", confiesa. El salón tiene área wifi para quienes quieran trabajar con su computadora, mientras saborean algo rico y casero. También ofrecen propuestas personalizadas para armar eventos sociales o corporativos.

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

El Secretario General de FAUPPA, Abel Frutos, almorzó junto al Subsecretario de trabajo porteño, Ezequiel Sabor, quien a partir del 10 de diciembre se mudará al Ministerio de Trabajo nacional.



Durante el encuentro, los dirigentes conversaron sobre la actividad gremial a nivel local y nacional e intercambiaron pareceres sobre la situación política.

“Fue una reunión muy amena, siempre hemos tenido un excelente diálogo con Ezequiel Sabor y su equipo de trabajo, además estamos muy contentos que pueda continuar su carrera en la cartera de trabajo nacional”, afirmó Frutos a la salida de la reunión.

Sabor fue acompañado de Alicia Vazquez, funcionaria del área y persona de confianza del dirigente, asimismo el titular de FAUPPA estuvo acompañado del Secretario General del sindicato de Panaderos de Tandil, Rodrigo Frutos.

Fuente: fauppa.org.ar

CONCORDIA. "Un preso no puede hacer pan"

Tal como sucede en otras cárceles de nuestra provincia, el taller de Laborterapia de la Unidad Penal N° 3 de Concordia pondrá en funcionamiento una panadería abierta al público, en donde los internos acompañados por los maestros tendrán participación activa en la elaboración de la materia prima y en la atención al cliente. Con estas iniciativas se busca poner el acento en la recuperación y reinserción de los presos en la sociedad.

Sin embargo, al conocerse los avances en la concreción de este proyecto, el Secretario Gremial del Sindicato de Obreros Panaderos Pasteleros y Factureros, Héctor Vicente Medina, envió un comunicado donde se pone de manifiesto que "los internos pueden dedicarse a otras cosas, pero no permitiremos que lo hagan con el pan que es para nuestra ciudad. Incluso lo podrán hacer para los internos y sus familiares, pero con la población NO, ya que la cárcel de Concordia no fue hecha para hacer pan", comienza marcando dicho escrito.



Por esta razón, "el gremio de Panaderos alerta a las autoridades competentes, Bromatología, Honorable Concejo Deliberante, Defensa del Consumidor, intendente y gobernador para impedir males mayores. Nosotros somos panaderos de oficio y sabemos que un presidiario no puede ni debe hacer pan", continúa exponiendo Medina.

Además, a través de este comunicado de prensa Medina aclara que hay un situación ilegal que nadie está viendo; "los panaderos trabajan a la noche y no tardarán en armar una cartera de repartidores y saldrán por los barrios, kioscos o pequeños comerciantes que no saben que le venderán pan hecho en la cárcel y como nada lo identifica, se lo adquirirán para revenderlo. Convirtiéndose esto, señores propietarios de panaderías, en una competencia que será feroz y siempre perderá el que está organizado".

Y finaliza diciendo el Secretario Gremial del Sindicato de Obreros Panaderos Pasteleros y Factureros que "no debemos olvidar que el pan de la cárcel solo es un prontuario condenatorio".

En la Justicia existen varias presentaciones realizadas contra el mencionado Héctor Medina, adjudicándosele un número importante de reacciones violentas, con al menos dos mujeres entre las damnificadas.

AVISOS CLASIFICADOS

PanconPan VENDE

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

ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300: Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones. MOTOR MONOFASICO O TRIFASICO DE 1/2 HP. De muy fácil manejo. Dimensiones reducidas, de práctico traslado y ubicación. **VALOR DE VENTA \$ 20.000.- CADA UNA**



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO Z-10 TABLERO DIGITAL: 4 latas de 44x32 las incluye. Luz interior (en funcionamiento). Tablero digital En perfecto estado. Interior (laterales enlozados y fondo en acero inoxidable). Monofasico 220 V. **VALOR DE VENTA \$ 12.600.-**



PanconPan

DESCASCARADORA DE PAN DE MIGA: Máquina descascaradora de corteza de pan de miga. A rolo. El mismo es de acero inoxidable. Motor monofasico 1/2 hp. Re acondicionada a nuevo. En funcionamiento. **VALOR DE VENTA \$ 13.000.-**



PanconPan

ARMADORA DE PAN MODELO AM-880: Orientada para pequeñas y medianas producciones. Motor trifasico 1/2 hp. Capacidad: hasta Baguette de 36 cm. Posee un chasis mas largo que aloja una banda transportadora y un calibrador fijo de masa para el mejor cerrado de los bollos armados.



PanconPan

HORNO PASTELERO DE 12 MOLDES GAS NATURAL CON BASE DE APOYO: Horno pastelero linea pesada 12 moldes. Medidas internas de horno 70 cm frente x 70 cm de fondo. Totalmente recubierto con ladrillos refractarios. Puerta ciega de acero esmerilado con termostato. Techo enlozado. Con 4 robientes individuales Gas natural. Posee base de apoyo. **VALOR DE VENTA \$ 7.500.-**



PanconPan



KOR-DAL S.H.

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

Representante INDUPAN PASTOR

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

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

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
 E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

BACALAR S.R.L.



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



VENDE

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



Mini trinchador
reacondicionada
\$ 35.000 -



Batidora
planetaria
Indupan para 50
litros 2 velocidades
\$ 35.000- solo
batidora



Sobadora
panadera pesada
Borghi
reacondicionada
\$ 50.000-



Armadora Hormepan
reacondicionada
\$ 35.000-



Cortadora Indupan
reacondicionada
\$ 40.000-



Amasadora
convencional
reacondicionada
60/70 kg harina
\$ 50.000-



Sobadora pastelera
reacondicionada 1,5 hp
rolos de 500 x 110 \$
18.000-



Amasadora
reacondicionada
batea loca para
15 kg de harina
\$ 14.000-



Enrolladora de panes
chicos a paño
reacondicionada
\$ 30.000-



Batidora planetaria
Santini 20 litros \$ 12.000
- solo batidora

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

CLASIFICADO

SE VENDE
FONDO DE COMERCIO



**VENTA FONDO DE COMERCIO
PANADERÍA Y CONFITERÍA CON BAR
FUNCIONANDO.**

- * Local en esquina nuevo, 3 años de construido.
- * Pisos porcellanato, blindex, todos los detalles en madera de alta calidad.
- * Instalaciones del negocio marca VI-LU, todo de madera y mármol, nada de melamina.
- * Muebles confiteros, mostradores, barra,

camara frigorífica, heladera mostrador, heladera para comidas, 2 heladeras ciegas, heladera vertical para repostería.

- * Aire acondicionado frío/calor de 14.000 frig.
- * Cocina totalmente equipada, horno pizzero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

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

“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

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529.

P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

FOTOGRAFÍA

“ALEJANDRA BELVEDERE”

Tel.: 15-2293-2700

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

CREMAS

“RICH’S” Tel.: 4816-8553

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

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK

SAYOS

OMAR RODRIGUEZ S.R.L.
"Todo lo que es dulce es nuestro"

LESAFFRE ARGENTINA

ROT-CARR

BRITO HNOS.

ARGENIT S.A.

BACALAR

VI-LU S.R.L.

FOTOGRAFÍA Alejandra Belvedere

CUISIL
Nuestro es el mundo de la panadería

AJK SISTEMAS
Especialistas de soluciones en automatización electrónica

DISTRIBUIDORA NOELIA

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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
SOLUCIONES EN AVANZADAS DE CATERING PARA CONFITERIAS

BURNER

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

RICH'S

C.R.B.
METALÚRGICA
* de Damián Benítez

OMEGA CONSTRUCCIONES

PAN CON PAN
Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

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

INDUSTRIAS ZUNINO

DINTER

KOR-DAL S.H.



NOTICIAS DE LOCURA... !!!

El postre ideal. Helado de Viagra



Creo que podría ser catalogado como el postre del año. Podes tomar un rico helado con gusto a champán y en pocos minutos efectos mágicos ocurrirán en la parte media baja de tu cuerpo masculino.

El secreto, el helado presenta un componente oculto, 25 mg de viagra por porción, lo que se conoce como una bola.

Charlie Harry Francis, es un heladero británico que cuenta que se le ocurrió la idea en base a un pedido de un cliente de gran edad (cliente VIP y famoso de la firma), que quería realizar una fiesta muy original en su propiedad. No puedo dejar de pensar un nombre para promocionar la fiesta, sería algo así; "Esta noche todos al palo"...

Como el viagra no tiene gusto, para hacerlo más afrodisiaco Harry le dio al helado un delicioso sabor a champán y se identifica fácilmente por su característico color azul.

El nombre que le han puesto al helado, totalmente sugestivo "Lick Me I'm Delicious" (lámeme soy delicioso).

Arrestan a un loro por insultar a una abuelita

Un loro ha sido detenido después de haber insultado a una mujer de 85 años de edad.

Janabai Sakharkar, de Maharashtra, India, afirmó que el loro llamado Hariyal la insulta cada vez que ella pasa por la casa de su hijastro Suresh.

"...Vieja de mierda, vieja de mierda..." al parecer repetía el loro (obviamente en indio...)

Parece que la policía local se tomó el incidente muy en serio y en un operativo sin precedentes detuvo al parlante animalito.

Janabai y Suresh, comenzaron una disputa sobre el comportamiento del loro. Aparentemente Suresh insultaba a su madrastra Janabai y el loro al escucharlo copiaba los dichos de su dueño.

El loro no ofreció resistencia al ser detenido, pero informantes anónimos han escuchado algunas frases emitida por el loro: "...Policía cagón, cornudo!!...", "...Me leen mis derechos..."

El loro ahora pasara al Departamento Forestal para su rehabilitación.

Esposa corta el pene de su marido 2 veces en menos de 24 horas



Si creías que el infierno era lo peor que podía pasarte, no te cruces con esta esposa despechada. Fan Lung, de nacionalidad china, padre de 5 hijos, sello su destino cuando tomo el celular de su esposa Feng para enviar un email "caliente" a su amante. En el apuro Fan se olvidó de cerrar la sesión de su cuenta

de mail, lo que le traería mucho dolor de cabeza.

La mujer celosa y despechada por lo que encontró en su celular, tomo la tijera (la afilo un poquito nomas...) y mientras dormía, chajji, cortó el pene de su marido.

Fan, despertó de sus dulces sueños y fue trasladado al hospital en donde los medico después de una larga intervención pudieron poner nuevamente al amigo en su lugar. (que buena noticia dijo la mujer!!!). Pero la esposa, no contenta con lo sucedido, logro colarse en la habitación del hospital donde yacía su marido convalciente, le volvió a cortar el pene y esta vez lo arrojó por la ventana. (el famoso corte 2, tire 1)

Fan, enloquecido se levantó de su aposento, y a pesar de perder mucha sangre corrió a su esposa. Al sentir los gritos el personal de guardia encontró al paciente, en el pasillo del hospital ensangrentado golpeando a la mujer.

A pesar de los intentos desesperados por parte de la policía de encontrar la hombría accidentada de Fan, no pudo darse con su paradero. Se cree que probablemente haya terminado como un aperitivo para un perrito o gatito callejero.

La mujer fue detenida y trasladada a la dependencia policial más cercana. Espera por delante una pena de 10 años de cárcel.

¿Usted lo conoce?



Publique en
nuestras páginas

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

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

La Revista
de los
Panaderos

¡ Felices Vacaciones !

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero

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