

IP INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 13 - Nº 63
ABRIL DEL 2016





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 Confeiterías

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.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en
excelentes condiciones, con documentación al día)

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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



Sumario

AÑO 13 - Nº 63 - MARZO DEL 2016

Ratas en una panadería.....	5
Pan Con Pan.....	6
Elecciones en Berazategui.....	8
Humor.....	12
El pan, aliado de la piel.....	14
LESAFFRE Argentina.....	16
Regalan pan del día anterior.....	19
Inspecciones en Alte. Brown.....	20
Panadero y campeón de dominó.....	22
Humor.....	24
CIP de Cuartel Noveno.....	26
El negocio de la galletitas.....	28
Accidente con una batidora.....	29
CIPU Matanza Sur.....	30
Roscas multicolor.....	32
Narco panadero.....	33
Pan tostado.....	34
Humor.....	36
CIP de Lanús.....	38
Panadera y modelo.....	39
Argentina Campeón en Pastelería.....	40
Avisos Clasificados.....	41
Guía de Proveedores.....	44
Humor.....	46



Después de denuncias, clausuran una panadería tras encontrar cucarachas



El titular de Fiscalización de la Comuna, José Montanaro informó que fueron a la empresa de panificados, ubicada en Alem al 2.200, por denuncias de supuesto trabajo "en negro", pero se encontraron además con falta de limpieza en algunos sectores.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

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

BIZCOMATIC

Pan con Pan

INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES

Nuevo salón de ventas, más productos

¿Quiénes somos?

Pan Con Pan es una empresa familiar con más de 15 años de experiencia en la fabricación y comercialización de máquinas de Panadería, Pastelería y Gastronomía.

¿Qué máquinas ofrecemos?

Contamos con una variedad de más de 200 productos en: maquinas, hornos y herramientas para diversas capacidades de producción. Todas nuestras maquinarias se destacan por ser fabricadas por un equipo altamente calificado y especializado; construidas con

materiales de primera calidad, que le otorgan robustez y rigidez. En Pan Con Pan estamos en constante desarrollo en la creación de nuevos atributos para cada máquina, con el fin de brindarles nuevos beneficios y así continuar satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes.

NUEVO SALÓN

Recientemente nos trasladamos a un nuevo salón ubicado en la calle Medina 144, Itzaingó. Allí nuestros clientes podrán observar los productos que ofrecemos en un salón de más de 500 metros cuadrados

donde los atenderemos de la mejor manera.

En el centro de Itzaingó, zona oeste del Gran Buenos Aires, contamos con oficinas administrativas, centro de logística, depósito, y salón de exposición, en donde podrá conocer nuestra amplia variedad de máquinas, hornos, accesorios y mobiliario para la industria.

BIZCOMATIC - NUEVO LANZAMIENTO

Siguiendo con la política de ampliarnos incorporamos la conocida BIZCOMATIC, para los

que no la conocen es una herramienta para la producción de un amplio surtido de galletas.

La facilidad de uso hace que sea una excelente máquina a la hora de producir ya que se obtiene mayor calidad en el producto en un tiempo muy corto y con una notable disminución del trabajo

y esfuerzo personal. Corta 300 galletas por minuto, las cuales ya salen estibadas en las bandejas listas para ser cocinadas, todo esto implica una gran reducción de costos, un mayor aprovechamiento del tiempo y un alto nivel de producción.

Posee un cuerpo metálico, una tolva de acero inoxidable, un motor trifásico de 0,5hp o bien

motor monofásico de 3/4hp y una banda transportadora común o sintética. Su peso es de 220 kg. y está diseñada para trabajar masas sin liga (polvorones, maicena, chipa, masas secas, galletas, etc.). Acepta bandejas hasta un ancho máximo de 45 cm.



Moldes intercambiables



PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



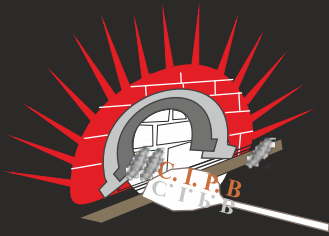
SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)

Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

EL APOYO LO TUVO OSVALDO FERNÁNDEZ

Los panaderos de Berazategui tuvieron elecciones y el triunfo fue de la comisión encabezada por Osvaldo Fernández, quien fue reelecto en el acto eleccionario del día 3 de marzo

La Asamblea se realizó en el Centro de Industriales Panaderos de Berazategui y la gran triunfadora fue la "lista blanca". Las nuevas autoridades son:

Presidente:

Osvaldo Máximo Fernández

Vicepresidente:

Sebastián Basso

Secretario:

Daniel Paz

Pro-Secretario:

Gabriel Miño

Tesorero:

Julio Lizzi

Pro-Tesorero: **Alejandro Inglima**

Vocales Titulares: **Juan Páez, Jorge Mendicini, Ignacia Ponce, Federico Paz, Jorge Abbondanza, Luis De Santis**

Vocales Suplentes: **Adrián Heffner, Diego Herrera, Albor Pérez**

Revisores de Cuentas Titulares: **Juan Fernández, Jesús M. Rey Suárez**

Revisores de Cuentas Suplentes: **Guillermo Zarza, Cristian Aragón**

DELEGADOS TITULARES ANTE AL F.I.P.P.B.A.: *Máximo Osvaldo Fernández, Gabriel Miño*

DELEGADOS SUPLENTE ANTE AL F.I.P.P.B.A.: *Daniel Aragón, Juan Fernández*

Fernández le dijo al Diario EL SOL que "...hemos ratificado la conducción por la confianza que depositaron los panaderos en nuestra gestión. Hubo algunos problemitas en el asamblea, pero nada pasó a mayores..."



Agregó que "...la Federación de Panaderos jugó un rol importante en la asamblea, porque lamentablemente el abogado del Centro de Panaderos dejó todo liberado. La presencia del Vicepresidente de la Federación, Raúl Santoandré y del letrado de esta institución fue más que importante, porque les explicaron a los disidentes los errores que estaban cometiendo. La lista opositora había presentado una nómina de postulantes que no estaban habilitados por lo que fue impugnada. En lugar de buscar reemplazar a los 9 cuestionados, insistieron con la misma lista y quedaron fuera de la legalidad del acto. Evidentemente no tenían gente ni para completar una lista porque los panaderos no los siguieron...", puntualizó.

Fernández añadió que "...vino un veedor del Municipio y ratificó todo lo actuado..." al tiempo que lamentó que "...algunos me hayan calificado de triste albañil y no de panadero, por el hecho de tener además de una panadería constituida legalmente hace 10 años, una empresa constructora. Con esa misma empresa he realizado obras en el Centro de mi bolsillo, pero no me arrepiento, lo hago porque lo siento. Los opositores me invitaron irónicamente a seguir

(Continúa en la página siguiente)

RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



MÁXIMO OSVALDO FERNÁNDEZ

Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui

levantando paredes. Hoy tomo sus palabras y lo voy a hacer, pero poniendo ladrillos para el Centro de Panaderos de Berazategui..."

Daniel Paz, vocal de la lista ganadora, agregó que "...está demostrado que no se puede venir a patotear en una entidad como la nuestra, que es seria y se maneja como marca el estatuto. Lamentablemente la otra lista careció de asesoramiento y pretendieron copar la asamblea por la fuerza pero no pudieron hacerlo. Realmente nos sentimos apoyados por la Federación de Panaderos que nos brindó un respaldo tanto en la conducción como en el aspecto legal que terminó siendo definitorio. De todos modos, y más allá de la impugnación que correspondía a la lista opositora, la mayoría de los panaderos que vinieron y votaron nos hubieran dado igual el triunfo porque afortunadamente los que queremos un centro participativo y sin presiones están de nuestro lado..."

Paz dijo que "...esta asamblea nos deja como enseñanza que la participación de los panaderos es fundamental para cambiar un estilo de conducción donde la fuerza y las agresiones deben quedar de lado, para poder concretar los sueños que todos queremos y que con mucho esfuerzo venimos cumpliendo. Acá todos tienen la oportunidad de aportar sus ideas, proyectos y sumar su trabajo, pero entrando por la puerta principal, no por la ventana y de prepo como se intentó en la asamblea donde me sentí agredido al igual que Osvaldo Fernández. Algunos creyeron que porque tienen años de oficio poseen la libertad de venir a ofender. Eso se terminó. Donde terminan sus derechos, comienzan los de los demás y en esta conducción no se avasalla a nadie..."

AGRADECIMIENTO A LA F.I.P.P.B.A.



Quienes integramos la nueva Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui agradecemos el apoyo de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, en especial a su presidente Emilio Majori, a su vicepresidente Raúl Santoandré y al Asesor Letrado de la misma Dr. Gustavo Santoandré.

Ante la posibilidad de anomalías en el acto eleccionario y para realizar una Asamblea transparente los convocamos para que realicen las funciones de veedores.

Gracias a la presencia de Raúl y Gustavo Santoandré todo se realizó con normalidad y acorde a como lo dicta el Estatuto que rige nuestra Institución.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)

Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

NUESTRO COMPROMISO

Los panaderos del distrito eligieron acompañarnos en otra etapa y, los integrantes de la Comisión Directiva, nos comprometemos a continuar con la lucha en contra de los establecimientos clandestinos que tanto daño hacen a quienes estamos legalmente habilitados y cumplimos pagando los impuestos que nos dicta la Ley.

Continuaremos trabajando codo a codo con las autoridades municipales intentando erradicar del distrito el flagelo de los

“hornitos”, en este caso dependemos de las denuncias que nos traigan nuestros colegas y del accionar de los inspectores municipales.

Además de terminar las obras en nuestro salón, intentaremos hacer realidad la creación de nuestra Escuela de Panadería. Somos conscientes del déficit de mano de obra calificada y haremos todo lo posible por formar panaderos que estén perfectamente capacitados para trabajar en nuestros establecimientos.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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



Humor



21 MENTIRAS UNIVERSALES

- *Este año sí me pongo a estudiar.*
- *No te va a doler.*
- *Juro que nunca me vuelvo a dormir.*
- *Con ésa ni borracho.*
- *El profe me tiene entre ojos.*
- *Hoy pagá vos que mañana pago yo.*
- *El 1º de mes dejo de fumar.*
- *El Lunes empiezo la dieta.*
- *Se me perdió tu número de teléfono.*
- *Sólo somos amigos.*
- *Me gustaste desde la primera vez que te vi.*
- *Se cayó solo y se rompió.*
- *Te juro que no se lo voy a decir a nadie.*
- *Te estuve llamando y no me pude comunicar.*
- *Es la puntita nada más, mi amor.*
- *Me quedo en casa de un compañero.*
- *Mañana te traigo el CD.*
- *Dame tiempo, tengo que aclarar mis ideas.*
- *Yo a ella la veo como una amiga.*
- *Seguiremos siendo amigos.*
- *Chupá, chupá que yo te aviso.*

Frases de Groucho Marx sobre el MATRIMONIO

* El MATRIMONIO es la principal causa del divorcio.

* ¿Quiere usted CASARSE conmigo?, ¿Es usted RICA? Conteste primero a la segunda pregunta.

* El MATRIMONIO es una gran institución. Por supuesto, si te gusta vivir en una institución.

* No es la POLÍTICA la que crea extraños compañeros de cama, sino el MATRIMONIO.

* Detrás de un gran hombre hay una gran MUJER. Detrás de ella está su ESPOSA.

* Lo malo del AMOR es que muchos lo confunden con la GASTRITIS y, cuando se han curado de la indisposición, se encuentran con que se han CASADO.





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



El pan, un aliado “desconocido” para el cuidado de la piel

Los cambios de temperatura, el aire acondicionado o la calefacción tienen consecuencias en la piel como el envejecimiento, sequedad, deshidratación, aumento de la sensibilidad, tirantez o rojeces. Frente a la creencia de que las cremas y otros productos cosméticos son la única vía para conseguir una piel perfecta, desde las panaderías 'Levadura Madre' consideran que existen ciertos tipos de pan que ayudan a poner la piel a punto de cara al inicio de cualquier temporada

Este producto, básico en la alimentación, contiene “nutrientes esenciales para el correcto funcionamiento de las células epiteliales gracias a sus ácidos grasos Omega 3 y a las sales minerales como el magnesio, el silicio o el zinc, entre otros”.

Al parecer hay 5 variedades de pan que ayudan a cuidar la piel y combatir los problemas cutáneos:

- **Pan de semillas, calabaza y mijo:** las semillas de calabaza tienen un alto contenido en zinc, que ayuda a la producción de colágeno y a la renovación de la piel. El mijo por su parte contiene silicio, un potente oligoelemento que mejora la asimilación del calcio y la formación de nuevas células, actúa sobre el colágeno protegiéndolo de los dañinos radicales libres y contribuye a la elasticidad de la piel. Esta variedad es perfecta para combatir el envejecimiento prematuro.

- **Pan integral de semillas:** las harinas integrales contienen una buena cantidad de ácido fólico, una vitamina fundamental para el correcto desarrollo y regeneración de los tejidos epiteliales ya que aporta energía para que los sistemas reparadores y protectores funcionen correctamente. Es por tanto un buen alimento para mejorar los efectos de la exposición solar.

- **Pan de flores:** los panes de este tipo pueden contener varios tipos de flores, como los pétalos de rosa, los cuales contienen bioflavonoides y antioxidantes, así como vitaminas A, B3, C y E. Esta última es conocida como la vitamina de la piel ya que actúa como filtro para los rayos solares y posee una acción regenerativa sobre el cutis y además trata, previene y evita los estragos causados por el sol. Por si esto fuera poco “es también una forma

de regalar, de pensar en el otro”, nos comenta Moncho. “Nosotros proponemos usar las flores como una forma de decoración y de añadir sabor al pan, pudiéndose utilizar sobre cualquier tipo: integral, de semillas, blanco... las posibilidades son infinitas” añade.

- **Pan de nueces y pasas:** las nueces contienen vitamina A, un antioxidante que ayuda a mantener la piel luminosa y clara. Además, son ricos en Omega 3 por lo que mejoran la hidratación de la dermis y previenen la aparición de la dermatitis atópica y la psoriasis.

- **Pan de espelta:** rico en vitaminas tipo E, B1 y B2 y en betacarotenos, proteínas y oligoelementos. La vitamina B es fundamental para la reparación de las células y el desarrollo de ciertos tejidos del organismo entre los que se incluyen la piel, el cabello y las uñas. Ayuda a cicatrizar y a mejorar el aspecto de la piel.

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

Tel Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com



Un evento líder para los mejores panaderos del mundo... ¡y con un argentino en el jurado!

Con la participación de Sergio González -coach de la selección argentina durante la Copa Louis Lesaffre 2015- por primera vez un argentino integra el jurado de la Copa del Mundo de la Panadería 2016 en Francia

Para su 9ª edición, la **Copa del Mundo de la Panadería**, que se llevó a cabo durante 4 días durante el EUROPAIN show en París, reunió a los 12 mejores equipos del mundo. **Lesaffre**, Socio Oficial y Exclusivo de la competición, con entusiasmo saluda el profesionalismo de los equipos. Ellos dieron todo y levantaron este evento a un nivel excepcional nunca antes visto.

Galardonado con la entrega de la medalla EBI como miembro del **Club Élite de la Boulangerie Internacional** (convirtiéndose en uno de los únicos 20 integrantes del club panadero en el mundo), el panadero Sergio González tuvo el honor y la responsabilidad de formar parte del jurado que se ocupa de elegir al mejor equipo de panaderos a nivel mundial.

Sergio ocupó el rol de coach de la última Selección Argentina de Panaderos 2015 y anteriormente fue Capitán de la Selección Nacional de en dos oportunidades durante la **Copa Louis Lesaffre**. Además, el panadero de Villa Lugano tuvo la experiencia de competir como miembro de la selección argentina, durante **Copa del Mundo de la Panadería de Francia 2008** y capitán de la selección Argentina en la eliminatoria del 2010.



Sergio González, primer panadero argentino jurado en la Copa del Mundo de la Panadería.

Doce equipos, de las cuatro esquinas del mundo, trataron de obtener un lugar en el podio de la **Copa del Mundo de la Panadería**, de los cuales 9 llegaron a través de las selecciones internacionales de la **Copa Louis Lesaffre**.

Gracias a su preparación diligente, un nivel de excelencia que aumentó durante las selecciones nacionales y luego internacionales, y un deseo de superarse, estos equipos puestos en un espectáculo acrobático, compitieron con talento para crear piezas artísticas, baguettes, panes de mundo, y bollería dulce y salada. Tres especialidades que podrían ser el factor decisivo para los equipos que compiten...

Pero quien finalmente triunfó fue la selección de Corea del Sur. Ganador de la zona **Asia-Pacífico de la Copa Louis Lesaffre**, celebrada en noviembre de 2015, la última eliminatoria previa al mundial. Con sólo dos meses de entrenamiento, y frente a algunos de los equipos que habían estado



Sergio González, junto a otros miembros del jurado.

preparándose durante más de dos años, Corea del Sur ha sabido reinventarse y presentaron un programa excepcional, que refleja su organización ejemplar y el dominio perfecto.

Podio de la Copa del Mundo de la Panadería 2016:

1º Puesto: Corea del Sur, integrado por Chang-Min LEE, Jong-Ho KIM y Yong-Joo PARK.

(Continúa en la página siguiente)

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

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

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06

Dosificador de agua para panaderías

CR-D

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

2º Puesto: Taiwán, integrado por Chung-Yu HSIEH, Yu-Chih CHEN y Peng-Chieh WANG.

3º Puesto: Francia, integrado por Cyrille MARTIN, Déborah OTT y Claude CASADO.

Taiwán, que en 2012 obtuvo el tercer puesto en el podio, consiguió el segundo lugar este año. A pesar de que fueron seleccionados previamente de forma automática y sin haber participado en las selecciones de la **Copa Louis Lesaffre**, los taiwaneses fueron el único equipo que fue y observó a sus futuros compañeros de competencia durante la **Copa Louis Lesaffre Europa** en 2015... ¡Una experiencia que sin duda los ayudó a sumergirse realmente hasta un alto nivel de la competición, abriendo para ellos así el camino para ganar su medalla de plata!

Finalmente, Francia, coronada en 2008, pero ausente del podio en 2012, una vez más fue

parte del podio con un tercer lugar. Dinámico y ultra-motivado, el equipo francés, seleccionado durante la **Copa Louis Lesaffre** en la zona Europa, mostró un sistema de trabajo progresivo y con estilo, que produjo resultados impecables... ¡Una medalla de bronce merecida y alentadora!

Por lo tanto, es con respeto y orgullo que **Lesaffre** aplaude el trabajo de todos los equipos que representan a su profesión con arte y pasión.

La cita ahora será para los retos mundiales individuales en los Masters 2018 de Panadería durante el próximo salón EUROPAIN en París...

Sigue la **Coupe du Monde de la Boulangerie**:

www.cmboulangerie.com
<http://www.coupelouislesaffre.com/>



(De izquierda a derecha): Enrique Finochietto (Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina), Christian Vabret (creador de la Copa del Mundo de la Panadería), Sergio González (jurado argentino) y Antoine Baule (CEO de Lesaffre).

COUPE
Louis
LESAFFRE
SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE LA PANADERÍA

CATAMARCA

Un panadero regala pan del día anterior

El dueño de una panadería de Catamarca ofrece gratis una bolsa de un kilo de pan para los más necesitados.

Sergio Ormeño, dueño de una panadería en la localidad de Santa Rosa, en Valle Viejo (Catamarca), implementó una "bolsita social", que incluye un kilo de francés, bizcochos y facturas, que los vecinos carenciados pueden retirar de forma gratuita.

"...Por día, serán unas 20 ó 30 bolsas en la que se pondrá mercadería del día anterior...", publicó El Ancasti.



El dueño de la panadería "El Paquecito" dijo que "...la medida surge de una idea de mis hijas, quienes vieron la noticia de la 'heladera social' en la tele y me pidieron si podía hacer algo similar...", comentó al diario catamarqueño.

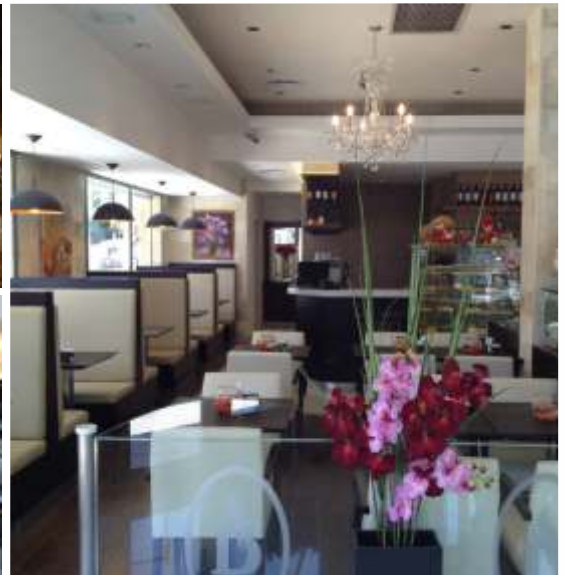
También dijo que él conoce quienes las necesitan, pero no puede "...estar controlando a todos...". "...Es por eso que pido que por favor que si no necesitan, no levanten la 'bolsita' y la dejen para alguien que realmente tiene hambre...".

Estudio de Arquitectura

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas

Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



www.facebook.com/ArqPanorama ✉ lmestudio@gmail.com ☎ 4732-3040

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



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

Inspecciones de Trabajo



INSPECCIONES A PANADERÍAS, SUPERMERCADOS Y GALPONES CLANDESTINOS

Queremos Informar que la Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown a dado Comienzo con un plan de Trabajo que Consta de una serie de Inspecciones conjuntamente con el Ministerio de Trabajo de la Nación y la Delegación Regional de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires a distintos establecimientos panaderiles que tendrían al personal trabajando con un salario de media jornada, la cual no está estipulada en nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.

También serán inspeccionados los establecimientos no habilitados para la elaboración de panificados, supermercados y galpones clandestinos para detectar si en ellos trabajan obreros panaderos sin registrar. Desde nuestro sindicato ponemos de manifiesto que no aceptamos la desigualdad para con nuestros compañeros trabajadores ni para con los industriales panaderos de nuestra zona de actuación que cumplen con las leyes vigentes y el Convenio Colectivo de trabajo 213/94. Asimismo se dará intervención a nuestros asesores letrados a fin de iniciar las acciones legales pertinentes en cada caso e intimar a su regularización.

Es indispensable trabajar en conjunto con antedichas instituciones para poner fin a esta situación. De esta manera la Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown, como siempre, asume y adhiere al compromiso de luchar y poner todas las herramientas que las leyes le confieren para terminar con este flagelo que tanto afecta al gremio panaderil en su conjunto.

Carlos Humberto Moreno
Secretario General
S.O.P.A.B.

Arturo Eduardo Moreno
Secretario General Adjunto
S.O.P.A.B.



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

SERVICIOS A NUESTROS AFILIADOS



PEDIATRÍA



ODONTOLOGÍA



ENTREGA DE ÚTILES



MEDICO CLÍNICO



PSICO TERAPIA

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



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



LA HABANA, Cuba.

EL PANADERO QUE FUE CAMPEÓN DE DOMINÓ

Se llama Henry Heredia, pero le dicen Maño. Aunque ya pasó de los cincuenta, desde muy joven es el mejor jugador de dominó de Cuba. Vive en Beneficencia y el 5 Sur, en Guantánamo, en una casa de las peores del barrio. Viajó a España, al campeonato mundial de dominó, donde obtuvo el primer lugar, y cuenta detalles interesantes de su vida y el torneo donde impuso su fuerza creativa sobre medio centenar de parejas de jugadores de todas las latitudes

Su padre era el reparador de cocinas de luz brillante del barrio, experto en limpiar el tubo por donde la candela sublima el líquido para convertirlo en gas, y en soldar salideros de los tanques. Por poco dinero devolvía la tranquilidad a las amas de casas desesperadas, que corrían en busca de su ayuda para terminar la comida.

Su madre era una mujer enferma, que apenas se levantaba de la cama. Las labores del hogar las realizaba su hermana, medio loca. Su otro hermano Noelito, resultó ser "El Plateado", un misterioso asaltador de caminos notorio en las provincias orientales, quien purgaba una condena de treinta años en el Combinado de Guantánamo.

En ese contexto creció Maño, que al terminar la secundaria fue a trabajar a la panadería "La Crema", con Cueto "el maestrizo", que le enseñó todos los trucos del pan. De la empresa los buscaban a los dos de madrugada, cuando una masa se había echado a perder en una panadería y necesitaban "reconstruirla".

Cuando terminaban el amase y construían los proyectos de panes, que debían permanecer dos horas en la estufa antes de entrar al horno, se sentaban a jugar al "pintintín", un tipo de dominó que da mucha vista y cálculo al jugador. Esas madrugadas esperando con el maestro a que el pan creciera mientras jugaban, fueron el entrenamiento ideal para que Maño resultara después el

mejor del planeta.

En la esquina de San Lino y el 5 Sur crearon una sociedad de dominó con los vecinos. Le llamaron "La Doble Blanca". La componían además Valentín, Cueto, Papucho, Fernando George y media docena de vecinos más. El juego comenzaba a las nueve de la mañana y a la media noche todavía se escuchaba el seco sonido de las fichas contra la madera, y el barullo, manteniendo despierta a muchas vecinas que se quejaban al otro día del ruido de las fichas, el vocerío y la ausencia del marido en la cama.

Luego la sociedad se disolvió y Maño continuó jugando por ahí, hasta que un día lo invitaron a un torneo nacional y

fue de pareja con el legendario Eloy. Batieron a cuanto rival les se sentó enfrente, con combinaciones fuera de serie y cierres magistrales.

Resultaron campeones de Cuba y los invitaron al I Campeonato Mundial de Dominó en España, pero a Maño no lo dejaban viajar. En su lugar colocaron a un advenedizo "gracias a que los organizadores expidieron la carta de invitación a mi nombre y no querían a nadie más".

"Viajar a España resultó un suplicio. Tal vez por los antecedentes penales de mi hermano, o porque era hijo del arreglador de cocina, o porque era panadero con una hermana medio loca, no sé, pero me pusieron todo tipo de trabas. Mi pareja Eloy también se

disgustó; tú sabes, el dominó es como el ajedrez, un arte".

"Eloy y yo no necesitábamos señas. Con mirar como colocábamos las fichas nos comunicábamos. En cambio adivinábamos las señas de los rivales y eso nos servía para liquidarlos. Al final viajé y ganamos sin dificultad el campeonato. ¿La pareja más difícil? La dominicana. Jugaban como los de 'La Doble Blanca'. Aunque cometían los mismos fallos que Valentín y Papucho. Me recordaban mi barrio. Estaba loco por regresar con mi gente". Cuando volvieron no hubo vítores. La prensa recogió la noticia del triunfo con una nota escueta entre decenas de informaciones baladíes. Hubo un reportaje corto en la televisión, pero solo salieron en

la pantalla las manos de Maño, colocando una ficha, en una partida contra la pareja de la provincia Granma durante el campeonato nacional.

Retornó a la panadería y no ha querido participar más en torneos oficiales. A veces juega una partida, no más. Sus padres murieron, su hermana está rematada por la locura y Noelito continúa pudriéndose en la cárcel. "El único aliento que me queda es llevarme veinte panes al terminar el turno, vender diez y comerme el resto, y esperar la próxima madrugada para irme a 'La Crema', a conversar imaginariamente con el difunto Cueto, 'el maestrizo', el que me enseñó a hacer pan y a jugar el juego que me llevó a cruzar el Atlántico".

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

Me ofrecieron asociarme en la compra de una cadena de hoteles alojamiento. Dicen que es un negocio de envergadura.



¿COMO SE DICE?

¿Cómo se dice "Trompudo" en japonés?:
Je tong.

¿Cómo se dice "Urólogo" en japonés?:
Yazobo tupikita

¿Cómo se dice "Calzoncillo" en portugués?:
Hamaca- du- bolas

¿Cómo se dice "Corpiño" en portugués?:
Hamaca- du- tetinhas

¿Cómo se dice "Gracias por todo" en portugués?:
Obrigado 'pelo tudá

¿Cómo se dice "Preservativo" en portugués?:
Fundá du banana.

¿Cómo se dice "Rodilla" en portugués?:
Bisagra da gamba.

¿Cómo se dice "Supositorio" en portugués?:
Confite do traseiro

¿Cómo se dice "Tanga" en portugués?:
Meticuloso

¿Cómo se dice "Sediento" en rumano?:
Meresku refresku

¿Cómo se dice "Es gay" en ruso?:
Sputnik

¿Cómo se dice "Piloto de avión" en ruso?:
Simecaigo pa tapof.

¿Cómo se dice "Suegra" en ruso?:
Storva

¿Cómo se dice "Viuda joven" en ruso?:
Vagina Seminova.

Llegan a una casa,
para el Censo y preguntan:

- ¿Su nombre?
- Adan
- ¿El de su esposa?
- Eva
- ¡Increíble! Por casualidad,
¿La serpiente también
vive aquí?
- Sí un momento,
¡¡SUEGRAAA la buscan!!

Si te gusta grande
grueso, colorado
calientito, y con venas

No busque más
mi corazón ya es tuyo



SOBADORA AGME

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



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO

**SERVICIO TÉCNICO
ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



Pablo Rau / Jorge Martínez

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

serviciotecnicoagme@hotmail.com

Malabia 4302 - San Justo

AGME



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

PREOCUPACIÓN



Los colegas que integramos el Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno estamos muy preocupados, la situación cada día es peor. Tenemos incrementos en todo lo inherente a nuestros comercios, aumentó la luz, el gas, se incrementaron los sueldos, las cargas patronales, los alquileres y la materia prima con la que elaboramos.

Si bien la situación es generalizada nos vemos en la obligación de hacer este comentario ya que vemos que algunos de nuestros colegas "nivelan para abajo" y eso no es lo ideal, si todo aumenta debemos aumentar nuestros productos, no podemos trabajar "a pérdida" perjudicando los establecimientos que tienen sus impuestos al día y que hacen un gran esfuerzo para mantener al personal en regla y con sueldos dignos.

En nuestra zona de influencia vendemos el pan en un precio de reparto que no baja de los 24 pesos para nuestros mostradores y ya lanzamos una lista de precio sugerida de 32 pesos para nuestros mostradores. Pero tenemos el problema del pan de "extra muro", se acercan camionetas, fletes, remises y autos particulares de otros

distritos intentando vender pan en almacenes y supermercados a precios "de locos" que perjudican nuestros establecimientos.

Los panaderos de Cuartel Noveno estamos luchando constantemente, codo a codo, con inspectores de tránsito, inspectores municipales, policía y gendarmería para combatir la venta de pan clandestino. Realizamos operativos a diario donde decomisamos miles de kilos de pan que vienen de otras zonas.

Llamamos a la reflexión a nuestros colegas para que entiendan que **TODOS TIENEN LA LIBERTAD DE TRABAJAR SIEMPRE Y CUANDO LO HAGAN EN IGUALDAD DE CONDICIONES.**

LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO NO VAMOS A DEJAR QUE ENTRE PAN DE OTRAS ZONAS A PRECIOS QUE PERJUDIQUEN A NUESTROS COLEGAS.



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

FÁBRICA DE:
ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

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

NUEVA MINI-TRINCHADORA

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





El negocio de las galletitas en Argentina es furor

Casi toda la población del país consume siete kilos per cápita al año, uno de los registros más elevados de la región

El 99 por ciento de los argentinos compra galletitas y el consumo per cápita anual de los hogares es de siete kilos, uno de los registros más altos en toda América Latina, según un informe privado. Los argentinos consumen más galletitas que los consumidores de México, donde alcanza a 2,8 kilos, y a los de Brasil, donde se observa 4,9 kilos por hogar, según se desprende de sondeo realizado por Kantar Worldpanel.

El análisis sostiene que en la Argentina las galletitas son la segunda categoría con mayor penetración, sólo superada por las pastas con el 99,2% de adeptos. El consumo de galletitas representa la mitad del mercado de gaseosas y es cuatro veces más grande que el consumo de jugos en polvo.

Los hogares compran galletitas cada 12 días, lo que la posiciona como tercera categoría en el ranking de mayor frecuencia, luego de pan de panadería y gaseosas que son adquiridas cada seis y nueve días, respectivamente.

Si bien, la categoría se divide en dos grandes mundos, dulces y saladas, los hogares argentinos compran, en promedio, tres tipos de

galletitas en un mes. "Tanto las dulces como las saladas cuentan con niveles de penetración altos y similares, lo que implica de una fuerte convivencia de ambos segmentos en el hogar", destaca el informe.

Las galletitas dulces se pueden segmentar en surtidas, dulces secas, dulces sanas, rellenas, obleas, bizcochos dulces, vainillas y bañadas, pero las más importantes en términos de volumen demandadas son las dulces secas y surtidas.

Por su parte, las galletitas saladas se clasifican en: crackers de agua, crackers de cereal y bizcochos salados, donde el segmento con más del 60% del mercado pertenece a crackers de agua. Por lo tanto, las dulces secas y crackers cuentan con la mayor llegada y consumo al concentrar la mitad del volumen total de galletitas.

En cuanto a perfiles, surtidas y rellenas se encuentran en hogares con hijos de hasta 12 años; mientras que las dulces sanas y crackers de agua y de cereal se destacan en hábitats sin hijos.

MUERE UNA TRABAJADORA EN UTAH AL CAER EN UNA BATIDORA INDUSTRIAL

Una mujer de Utah falleció esta semana luego de quedar atrapada en una batidora de pan industrial en una panadería de los suburbios de Salt Lake City, en lo que los investigadores presumen fue un accidente

Una mujer de Utah falleció luego de quedar atrapada en una batidora de pan industrial en una panadería de los suburbios de Salt Lake City, en lo que los investigadores presumen fue un extraño accidente.

Carmen "Jackie" Lindhardt, de 45 años, utilizaba la batidora en la panadería de Ream's Food Stores en Sandy, cuando quedó atrapada en la maquinaria, dijo el sargento de la policía de Sandy, Dean Carriger. Lindhardt estaba añadiendo ingredientes a la batidora, que tiene una profundidad y diámetro de 60 centímetros.

Los investigadores creen que quedó atrapada en la batidora cuando parte de su ropa se atoró con las aspas, dijo. Un colega la escuchó gritar y corrió a



Carmen "Jackie" Lindhardt

apagar la máquina, pero Lindhardt fue declarada muerta en el lugar del accidente, indicó Carriger. "...La máquina ya la había tragado...", dijo Carriger. "...Esas cosas están diseñadas para generar una enorme cantidad de torque para mezclar distintos tipos de ingredientes...".

La panadería fue cerrada brevemente tras el incidente. La Oficina de Salud y Seguridad Laboral investiga el incidente para determinar si hubo algún tipo de violaciones. Las primeras indicaciones suponen que el hecho se trató de un accidente. Pero la policía de Sandy entrevista a los trabajadores de la tienda que atestiguaron lo ocurrido y aguardan los resultados de la necropsia antes de cerrar la investigación, comentó Carriger.

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. Consúltenos, 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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

NUEVAS AUTORIDADES

Cumpliendo con los estatutos que rigen nuestro Centro de Panaderos se realizó una nueva Asamblea y los socios decidieron la Comisión Directiva que los representará. Conscientes de que la perpetuidad en los cargos es uno de los

peores daños que le podemos hacer a nuestro gremio y de que las autoridades elegidas son las más idóneas del momento, les presentamos a sus integrantes.



Presidente

JOSÉ RAMÓN HERNÁNDEZ

Vicepresidente

SERGIO LEIVA

Secretario

ANDRÉS VENICE

Tesorero

CARLOS ALBERTO GÓMEZ

Vocales Titulares

**DIEGO RAFAEL FERREYRA,
MANUEL VÍCTOR ROJAS,
OSCAR ARMANDO ACUÑA**

Vocales Suplentes

MARTIRES ALEGRE, ELVIO ROA

Revisores de Cuentas Titulares

**ALEJANDRO GABRIEL PEREYRA,
LUIS ALBERTO ROSA
HUGO ALBERTO REYES**

Revisor de Cuentas Suplente

JUAN LEONARDO SEVERO

Continuamos con nuestras reuniones

Los Viernes al medio día es el día de encuentro de los panaderos del CIPU Matanza Sur.

Después de disfrutar el asado semanal debatimos sobre los problemas que tenemos en la zona, buscamos las soluciones para cada uno de nuestros colegas y regresamos a nuestros establecimientos más fortalecidos como integrantes de una institución sería que vela por los intereses de los panaderos de La Matanza.



RICH'S

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

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



Rosquillas multicolor, el éxito de una panadería de Brooklyn que triunfa en Internet



Una panadería de la ciudad de Brooklyn (Nueva York) fabrica desde hace 20 años jugosas y multicolores rosquillas que producen numerosas ganancias en el negocio y que generan largas colas de clientes a las puertas del establecimiento, gracias al carácter “psicodélico” que provoca en los consumidores.

Las rosquillas están hechas con masa de pan de color neón y contienen en su interior crema de queso y fideos de chocolate. Un producto innovador y creativo que está revolucionando el mercado.



“The Bagel Store” es el nombre de este famoso local del que es propietario Scot Rossillo y en el que venden este popular y mediático producto y que se agota cuando se pone a la venta los fines de semana. Tan sólo tres horas en el escaparate son suficientes para que la gente compre hasta terminarlas.



MISIONES

UN PANADERO FUE DETENIDO CON 86 KILOS DE MARIHUANA EN POSADAS



El procedimiento lo realizaron en conjunto entre la Policía Federal, la AFIP y la Policía de Misiones. En su vehículo tenía la droga



La Policía Federal Argentina, la AFIP y la Policía de Misiones realizaron un procedimiento en la calle Queirel 3806 y detuvieron a un panadero que tenía en su poder 86 kilos de marihuana.

Ariel G. (49) quedó a disposición de la justicia luego de que se

encontrara en su vehículo, un Renault Sandero, cargado con 86,750 kilos de marihuana distribuidos en 46 paquetes doble y 56 panes simples. Según fuentes de la investigación no se descartan otros allanamientos en los próximos días.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

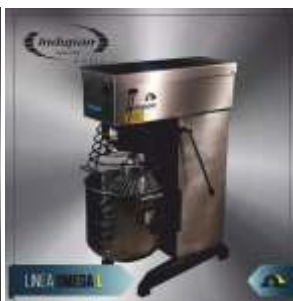
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



LINEA METAL



LINEA METAL

REPRESENTANTE DIRECTO

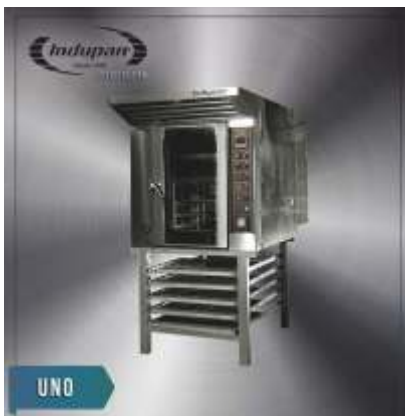
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES

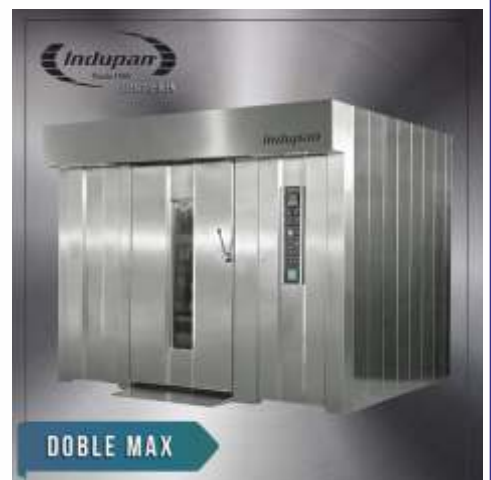


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

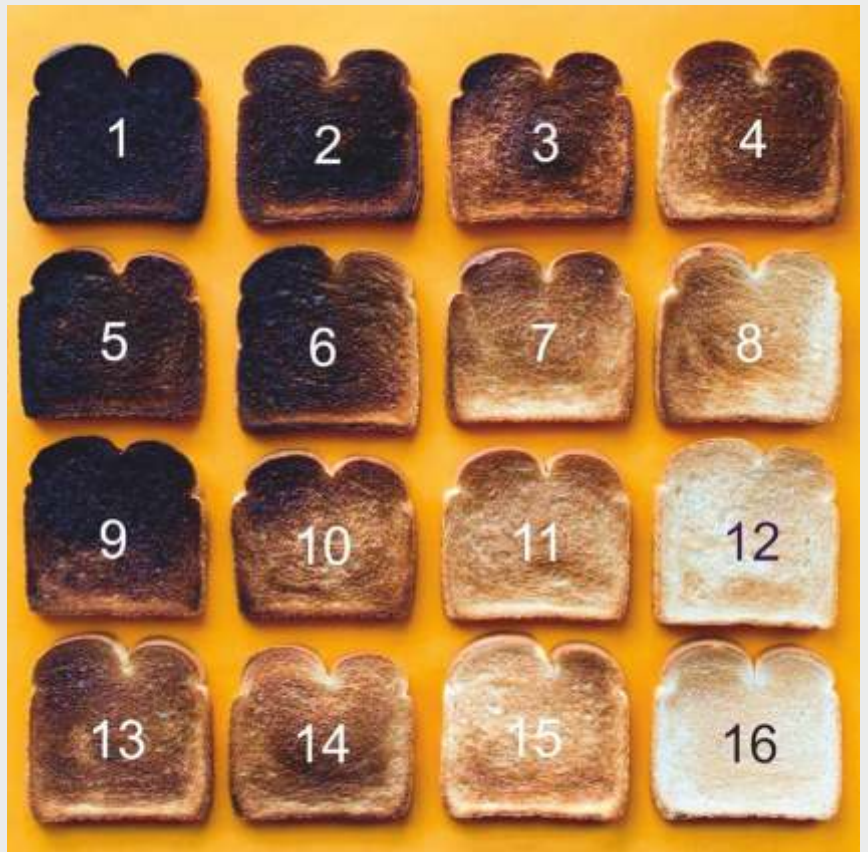
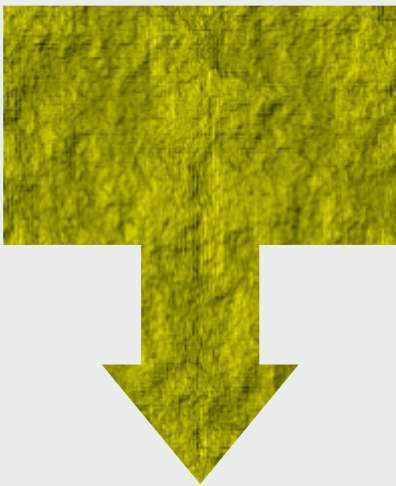
LO SABE NO LO SABE

Lo que el tostado de tu pan dice sobre tu personalidad

La doctora Christy Fergusson reveló los secretos que esconde esta deliciosa manera de consumir el pan

Cada persona tiene distintas maneras de preparar sus sandwichs ya sea por la elección de un determinado tipo de pan y/o relleno. De igual manera sucede con las tostadas para las que existen diferentes consideraciones acerca del "quemado" perfecto.

Lo que no se sabía, es que la forma en que tostamos el pan, puede decir mucho acerca de nuestra personalidad. La doctora Christy Fergusson reveló al *Dirario The Sun* el significado oculto detrás de cada una de las opciones.



1. **Paciente:** Si tus preferencias en el tostado del pan están entre las opciones 1, 2, 3, 4, 5, 6 o 9, entonces eres una persona muy paciente y no te complica gastar parte de tu tiempo en hacer cosas que te gustan. Sin embargo, esta elección indica que no eres demasiado preocupado por tu salud, ya que las tostadas demasiado quemadas son asociadas al cáncer, señala Fergusson.

2. **Detallista:** Si tu tostada preferida está entre los números 7, 10, 11, 13 o 14, probablemente te dejas llevar mucho por las apariencias, y quizás seas un perfeccionista. Te gusta sentirte bien respecto a tu apariencia, eres organizado, eficiente y ordenado.

3. **Delicado:** De acuerdo a Fergusson, si tus opciones están entre el 8, 12, 15 o 16, estás cerca de ser una persona impaciente y espontánea. Te sientes como si corrieras en contra del reloj y siempre tuvieras poco tiempo para hacer las cosas. Eres ambicioso y auto exigente, con mucha energía y una ligera tendencia a sentirte ahogado, pero atraído hacia la suavidad de las cosas.



AJKSistemas

Un Mundo de Soluciones

www.ajksistemas.com.ar

Sistemas de Video Vigilancia



Como consecuencia de las necesidades y el nivel tecnológico alcanzado por la seguridad actual, en AJKSistemas contamos con equipos de las mas avanzada tecnologia en Sistemas de Video Vigilancia

Instalaciones y asesoramiento Profesional

Tenemos personal calificado que lo asesorarán en la mejor elección y combinación de equipos a fin de lograr el sistema idóneo al mejor costo/beneficio para su necesidad y seguridad. Brindamos también servicio de mantenimiento y reparación de su sistema actual.



Tenga un Ojo Electrónico

Ahora vigile su negocio o vivienda de manera remota en tiempo real vía internet. Conecte hasta 32 cámaras en un DVR y podrá monitorearlas en VIVO desde cualquier Pc, laptop o smartphone conectada a internet, con opción de grabación en su disco duro en formato H.264, permitiéndole grabar video por varios días, semanas e incluso meses. Brindamos la implementación integral de Centros de Monitoreo para empresas privadas, municipalidades y otras entidades del estado.

Tomas A. Le Breton 4957 1E
(1431) CABA Rep. Argentina

Te: +5411-45240957/15-32033500
Web: www.ajksistemas.com.ar
Mail: ventas@ajksistemas.com.ar

Humor



- Señorita, ¿se acostaría Usted conmigo por un millón de dólares?
- Por supuesto, responde ella.
- ¿Y por un dolar?
- ¿Qué cree Usted que soy?
Contesta la dama ofendida.
- Lo que Usted es ya ha quedado claro, ahora estamos negociando el precio.



Groucho Marx

Frases famosas y originales de Groucho Marx



* Si sigues cumpliendo años, acabarás muriéndote.
Besos,
Groucho.

* *No piense mal de mí, señorita. Mi interés por usted es puramente SEXUAL.*

* *BEBO para hacer interesantes a las demás personas.*

* *Nunca olvido una CARA, pero en su caso estaré encantado de hacer una EXCEPCIÓN.*

* *Estos son mis PRINCIPIOS. Si no le gustan tengo OTROS.*

* *No puedo decir que no estoy en DESACUERDO contigo.*

* *Disculpen si les llamo CABALLEROS pero todavía no les conozco bien.*

* *Hijo mío, la FELICIDAD está hecha de pequeñas cosas: Un pequeño yate, una pequeña mansión, una pequeña fortuna...*

* *-¿Qué haría si pudiera volver a vivir toda su vida? Groucho: Probar más POSICIONES.*

"El matrimonio es una gran institución. Por supuesto, si te gusta vivir en una institución."

"El secreto del éxito se encuentra en la sinceridad y la honestidad. Si sos capaz de simular eso, lo tenés hecho."

"En las fiestas no te sientes jamás; puede sentarse al lado tuyo alguien que no te guste."

"Es mejor permanecer callado y parecer tonto que hablar y despejar las dudas definitivamente."



"Él puede parecer un idiota y actuar como un idiota, pero no se deje usted engañar, es realmente un idiota."

Groucho Marx

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MIS.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



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

**Saboro
COPETIN**
Encurtidos y Snacks

ROLIDAR S.A.

CA-MIS.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 LANUS

Dr. Domingo Nicanor Basavilbaso 1930 - Lanús

Teléfono: 011 4247-1891

INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS



La Comisión Directiva del CIP de Lanús, frente a los cambios que se vienen produciendo en la economía nacional, se hizo eco de las inquietudes de los asociados y convocó a Asamblea General el pasado martes 15 de marzo.

Como es nuestra costumbre se escuchó la opinión de todos los colegas presentes y se resolvió que cada panadero establezca el incremento que considere en el precio de los productos que elabora.

También se informó sobre la buena relación existente entre las autoridades municipales actuales y nuestra institución, como así también sobre el resultado de la última reunión donde fuimos recibidos por el Intendente Sr. Néstor Grindetti.

A nuestro intendente le expresamos nuestra preocupación por las complicaciones que le surgen al gremio día a día y él se comprometió a colaborar con el gremio.

Para finalizar agradecemos a los asociados por la buena asistencia con que se respondió a nuestra convocatoria y a la vez nos comprometemos a seguir trabajando por el bien de nuestra industria.

De panadera a supermodelo: cómo el hecho de arruinar una foto la transformó en una estrella

Este es un caso clásico de cuando estás en el lugar correcto en el momento adecuado.



Una joven vendedora ambulante ajena a la escena por delante, con su mercancía sobre su cabeza, arruinó un rodaje y en esa fracción de segundo su vida cambió para siempre. Jumoke Orisaguna es madre de dos hijos y solía recorrer las calles de Lagos vendiendo pan. Ella originalmente era estilista del estado de Osun, al suroeste de Nigeria, y estaba luchando por sobrevivir; dejó a su esposo y a sus dos hijos en su pueblo natal para convertirse en vendedora ambulante en la capital económica. Jumoke trabajaba de

2:30 p.m. a 11:00 p.m. vendiendo pan y ganaba menos de 20 dólares al día... con una ganancia de aproximadamente 1 dólar. Ahora está a punto de convertirse en una modelo estrella; firmó contrato con una agencia de modelaje y está ganando fama y prominencia internacional.

Un feliz accidente

La reconocida fotógrafa de Nigeria, TY Bello, está detrás del cambio en la suerte de Jumoke. TY estaba fotografiando a la estrella pop del

Reino Unido, Tinie Tempah, cuando Jumoke entró en la toma. "...Ella parecía un poco confundida...", dice Bello. "...Algunas personas le pedían que pasara rápido, otras le pedían que se quedara, ella estaba en el limbo. Le dije: '¿Me permites que te tome una fotografía?'. Y ella asintió y dijo: está bien...". Una vez que publicó las fotos en las redes sociales, el interés en Jumoke se disparó. "...Cuando las fotografías aterrizaron por primera vez en las redes sociales, todos de inmediato pensaron que ella era una modelo...", explica Bello.

"...Nadie creía que ella solamente había pasado por allí. Se me ocurrió que si todo el mundo pensaba que debería ser una modelo entonces quizás ella debería ser una verdaderamente, entonces empezó su búsqueda...". Después siguió un contrato con Few Models y pronto el rostro de Jumoke aparecería en vallas publicitarias luego de conseguir un lucrativo contrato.

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** **"ARANCAMA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

METALURGICA URGENCIAS

MGA 24 HS

INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

CEL: 15-49868150
15-35046154
ID: 835 * 6543
854 * 8728

SERVICE RESTAURACIONES

ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS

CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS

REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

"NUEVO SERVICIO"

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNOS ROTATIVOS

ARGENTINA SALIÓ CAMPEÓN LATINOAMERICANO DE LA PASTERERÍA

El gran equipo argentino, además de estar profesionalmente a la altura del certamen regional, recibió el apoyo y el acompañamiento constante de tres instituciones referentes para el ámbito de la Pastelería Artesanal Argentina: la Escuela de Pastelería Profesional, la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros (F.T.P.S.R.C.H.PY A.), y la Cámara de Confiterías de la AHRCC



La delegación argentina de profesionales pasteleros, integrada por Eduardo Ruiz (Capitán y Jurado), Jorge García (especialidad azúcar/caramelo) y Mariano Zichert (especialidad chocolate), se quedó con el 1er puesto de la Copa Maya 2016, consagrándose como Campeón Latinoamericano de la Pastelería. Completaron el podio, México en segundo lugar y Chile en el tercero.

La Copa Maya 2016, organizada por GL Events, constituye la Selección Latinoamericana para la Coupe du Monde de la Pâtisserie, celebrada el 10 de febrero en el World Trade Center de la Ciudad de México dentro de la primera feria Sirha México. Al quedar entre los tres primeros puestos, los equipos ganadores garantizaron su lugar en la competencia del rubro más importante del mundo: la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

La competencia se desarrolló en seis horas, en las que los distintos equipos tuvieron que preparar una torta helada y un postre al plato que debían cumplir con el requisito de integrarse en las dos esculturas artísticas que tenían que realizar los participantes, una de azúcar/caramelo y otra de chocolate. En el duelo, Argentina disputó su lugar en el podio ante Brasil Chile, Colombia, Perú y México.

El jurado del certamen estuvo integrado por el presidente fundador de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Gabriel Paillason, por María Teresa Ramírez Degollado como presidente de Honor y por los capitanes de las naciones participantes:

Eduardo Ruiz (Argentina), Ramiro Bertassin (Brasil), Luis Diaz Silva (Chile), Julio Mojica (Colombia), Martín Astocondor (Perú) y Pascal Demory (México).

Las creaciones: bien argentinas y campeonas

Inspirados para guiar sus creaciones en un tema por el que es reconocido internacionalmente nuestro país, el Tango, los profesionales argentinos bautizaron al postre helado bajo el nombre de bandoneón y al postre al plato, el disco de vinilo. El primero fue elaborado con helado de café y anís; pasta de frutas; sorbete de cassis con frutilla; success de avellana; helado de higo y crema de caramelo y banana. Mientras tanto, el segundo, estuvo compuesto por: bizcocho de chocolate y café; sorbete de banana, cremoso de maracuyá, naranja y lima; mousse ligera de chocolate leche y café; streusel de nuez; salsa de mango, maracuyá y especias: mango macerado con menta; mermelada de mandarina argentina "Concordia" (producto regional); e ingredientes extra: fruta liofilizada decoraciones de chocolate leche Jivara, chocolate blanco Ivoire y semiamargo guanaja.

Luego, la escultura artística de chocolate representó el típico fonógrafo en el que fue colocado el postre al plato, el disco de vinilo. Por su parte, la creación de caramelo representó el movimiento de una pareja bailando tango que incluyó al bandoneón –el postre helado- como instrumento característico de esta danza tradicional argentina.

Para la cuadra de profesionales argentinos la participación en este evento clasificatorio para formar parte de la elite de la pastelería internacional, constituye una instancia de formación, aprendizaje y crecimiento para seguir fortaleciéndose como especialistas en la materia.

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentál



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm



ARMADORA ARGENTAL.
Usada, funcionando en perfecto estado. \$22.000

SE VENDE

Llamar al
15-4185-3740



SOBADORA SIAM TRAGADORRA.
Reacondicionada a nuevo. \$58.000

VENDO



ARMADORA DE PAN Y MEDIAS LUNAS.

1000 1/2 Lunas por hora. Marca Pedro Zambón.
Muy Poco Uso. En perfecto estado.
Tel.: 4248-2377 (Sr. Jorge)

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

AMASADORA RÁPIDA 1 VELOCIDAD CON REJILLA DE SEGURIDAD:

Batea de fundición capacidad 50 kg de harina seca
 Con brazo espiral
 Motor trifasico 3 hp
 En funcionamiento
 Con rejilla de seguridad
VALOR VENTA \$ 37.000.-



PanconPan
VENDE

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

AMASADORA CONVENCIONAL DE 80-90 KG HARINA:

Batea de fundición
 Motor trifasico 1,5
 Re acondicionada a nuevo
 En perfecto funcionamiento !!!
VALOR VENTA \$ 41.500.-



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

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



PanconPan

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO Z-10 TABLERO DIGITAL:

4 latas de 44x32 las incluye. Luz interior (en funcionamiento). Tablero digital En perfecto estado. Interior (laterales enlazados y fondo en acero inoxidable). Monofasico 220 V.
VALOR DE VENTA \$ 12.600.-



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 línea 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 enlazado. Con 4 robientes individuales Gas natural. Posee base de apoyo.
VALOR DE VENTA \$ 7.500.-



PanconPan

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

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” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

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

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

LETREROS Y MARQUESINAS

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

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 / 4241-4834

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

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 / 15-3504-6154 / ID 835*6543

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA
SERGIO ROLANDO KALINIUK
SAYOS
OMAR RODRIGUEZ S.R.L.
LESAFFRE ARGENTINA
ROT-CARR
Argenit Sa
Bacalar
V-LU S.R.L.
RGS
BJK Sistemas
Distribuidora NOELIA
EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO
Burner®
METALURGICA MGA
CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
C.R.B.
Pancon Pan
Máquinas, Hornos y Equipos para Panaderia y Pasteleria
RICH'S
OMEGA CONSTRUCCIONES
DINTER
CA-MI S.R.L.
DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

Frases ingeniosas

- * MORIR es como dormir, pero sin levantarse a hacer PIS.
- * Hay 3 tipos de personas: los que saben contar y los que no.
- * El DERMATÓLOGO es el único médico que puede dar diagnósticos SUPERFICIALES.
- * El que ríe el último es porque piensa más despacio.
- * Las ventajas del NUDISMO saltan a la vista.



El nieto le pregunta al abuelo.

- Abu, ¿cómo es hacer el amor a tu edad?
- Como jugar al pool con una soga.

LA VIDA DEBERÍA SER AL REVÉS



- Se debería empezar muriendo y así ese trauma estaría superado.
- Luego despiertas en una residencia para mayores mejorando día a día.
- Después te echan de la residencia porque estás bien y lo primero que haces es cobrar tu jubilación.
- Luego, en tu primer día de trabajo, te dan un reloj de oro como premio por tus servicios.
- Trabajas 40 años hasta que seas lo bastante joven como para disfrutar del retiro de la vida laboral.
- Entonces vas de fiesta en fiesta, te emborrachas, practicas sexo sin parar y luego empezás el colegio, jugando con amigos y sin ningún tipo de obligación.
- Hasta que seas un bebé y lo últimos nueve meses de vida te la pasás flotando tranquilo, con calefacción central, room service, etc... en la panza de mamá.
- Y al final abandonás este mundo en un orgasmo.

**Publique en
nuestras páginas**

(011) 15-4084-1090

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

*La Revista
de los
Panaderos*

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



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156*688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com