

IP INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 13 - Nº 65
AGOSTO DEL 2016



La Revista
De Los Panaderos



Lluís Coste
MALLORCA X...





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 64 - JUNIO DEL 2016



Panaderos en estado de alerta	5
El cumple de Mirta	6
Pan y sexo	9
CIP de Cuartel Noveno	10
Humor	12
Protesta de panaderos	14
CIP de Berazategui	16
Pan y el I.V.A.	18
CIPU Matanza Sur	20
Humor	24
Ácido fólico en el pan	26
Importarían trigo uruguayo	28
Noticias de Mar del Plata	30
Harina para celíacos	32
EL CORRENTINO	34
Humor	36
El panadero más Hot	37
Panadería asaltada	38
¿Dejar de comer pan?	40
Clasificados	42
Guía de Proveedores	44
Humor	46

PANADEROS EN ALERTA POR POSIBLES DESPIDOS

El Sindicato de Panaderos anunció que se encuentra en estado de alerta y movilización por la posibilidad de que la Cámara Panaderil justifique con los aumentos el despido de hasta 160 trabajadores en la ciudad

"...Si bien es realidad el aumento tanto de impuestos como materia prima, repudiamos el miedo infundido por los empleadores en la cantidad de despidos que quieren justificar con esta suba...", explicaron desde la Comisión directiva del sindicato. "...Se está hablando de recortar entre uno a dos puestos de trabajo por industria, que refleja un total de 90 a 160 despidos, estamos hablando de 160 familias, si bien contamos con un total de más de 400 trabajadores, es un tercio del personal afectado...", agregaron en su comunicado.

El sindicato además elevó la denuncia pública: la mayoría de los obreros panaderos se encuentran en una situación laboral precarizada. "...Los trabajadores se sienten oprimidos, ya que desde hace tiempo las condiciones laborales son muy precarizadas, el 80 % de la industria no respetan ni los salarios básicos, dejando los mismos por

debajo del mínimo vital y móvil, las modalidades de contratación a medio jornal cuando nuestro convenio colectivo no lo reconoce, son denuncias que se vienen realizando ya hace tiempo...".

El sindicato reclama que el municipio "atienda las necesidades de los trabajadores" y aclara que "...no está en nuestro ánimo, molestar ni perjudicar a la sociedad, pero no vamos a permitir que el miedo se difunda...". "...Si vemos la necesidad de estar en la calle junto a los compañeros por sus puestos laborales ahí estaremos, porque nuestra función es garantizar a nuestros trabajadores su puesto laboral y dar tranquilidad a sus familias...".

En el sindicato esperan poder mantener una reunión con representantes de la Cámara Panaderil y de la Municipalidad para desarrollar una mesa de trabajo "...y no llegar a un conflicto innecesario...".

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

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



Mirta...

iii Feliz Cumple !!!





Pan con Pan

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



Mirta cumplió 54 orgullosos años y lo compartió entre amigos. A ella y a toda la familia Marichich les agradecemos el hacernos partícipes del festejo. Es admirable ver a esta "mujer panadera" trabajar codo a codo con Daniel para llevar adelante su negocio, sobre todo sabiendo que es una de las pocas personas que tiene hijos de cuatro décadas distintas. Te queremos Mirta !!!



EL PAN ES UN ALIMENTO QUE PODRÍA DISMINUIR LA CAPACIDAD SEXUAL

Marrena Linberg, experta en dieta y sexualidad, explica que existen alimentos que pueden mejorar o disminuir tu capacidad sexual. En las mujeres la baja de omega 3 y ácidos grasos produce una disminución en la libido. Por lo mismo, dice que es necesario tener una dieta 30% de grasas, 30% de proteínas y 40% de hidratos de carbonos

MALA NOTICIA



Para favorecer el deseo sexual lo mejor es consumir proteínas como Huevos, lácteos, carnes y aves, pues favorecen en el

aumento de la testosterona total. También Ácidos grasos Omega 3: como el pescado. Grasas monoinsaturadas que está en el aceite de oliva. Carbohidratos: se recomienda consumir fideo y arroz integral. También es necesario consumir todo tipo de verduras, frutas y legumbres. Y también es bueno consumir chocolate negro, con 15 gramos diarios es suficiente para fomentar el neurotransmisor que permite experimentar placer sexual: la

dopamina.

Pero debes poner atención en estos alimentos que no debes consumir: Fideo y arroz: ya que provocan que disminuya el nivel de serotonina, conocida como "la hormona de la felicidad".

Pan blanco, azúcar, papas y golosinas: porque elevan de manera exponencial el nivel de serotonina, generando un desequilibrio en la relación con la dopamina.

RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora
Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50,573
ceninduspan.c.nov@hotmail.com

SOMOS ÚNICOS, PAN A \$ 40.-

En el Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno continuamos con la tarea diaria de trabajar por nuestros colegas.

Quienes integran nuestra institución trabajan codo a codo y día a día para mantener, de la mejor manera posible, nuestros comercios y nuestros repartos de pan.

Nos tomamos el trabajo de recorrer diferentes puntos de la provincia de Buenos Aires además de algunas capitales del interior y nos llevamos la grata sorpresa de que somos los únicos que respetan la decisión de vender pan a \$40 (tal como lo dictó el presidente de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires).

Ese precio de venta nos permite afrontar con mayor comodidad todos los gastos que tenemos quienes estamos al frente de industrias panaderiles tanto sea de alquiler, sueldos, luz, gas, cargas patronales, etc.

Aprovechamos la oportunidad para informar a nuestros colegas que continuamos con los operativos de control de ingreso de pan de otros distritos.

También transitamos, día a día, los pasillos de la municipalidad de nuestro distrito para elevar las denuncias que recibimos sobre los establecimientos clandestinos de elaboración de pan.

Los logros de la tarea que realizamos se ven diariamente, colegas y vecinos nos felicitan por la constancia de nuestro trabajo.

Los esperamos a todos en las reuniones de los Miércoles al medio día para evacuar cualquier inconveniente.





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



PALABRAS RARAS

- * **INESTABLE:** Mesa norteamericana de Ines.
- * **ONDEANDO:** Onde estoy.
- * **CAMARÓN:** Aparato enorme que saca fotos.
- * **DECIMAL:** Pronunciar equivocadamente.
- * **BECERRO:** Que ve u observa una loma o colina.
- * **BERMUDAS:** Observar a las que no hablan.
- * **TELEPATÍA:** aparato de TV para la hermana de mi mamá.
- * **TELÓN:** Tela de 50 metros más.
- * **ANÓMALO:** Hemorroides.
- * **BERRO:** Bastor Alebán.
- * **BARBARISMO:** Colección exagerada de muñecas barbie.
- * **POLINESIA:** Mujer Policía que no se entera de nada.
- * **CHINCHILLA:** Auchenchia de un lugar para chentarche.
- * **DIADEMAS:** Veintinueve de febrero.
- * **DILEMAS:** Háblale más.
- * **MANIFIESTA:** Juerga de cacahuets.

- * **MEOLLO:** Me escucho.
- * **ATIBORRARTE:** Desaparecerte.
- * **CACAREO:** Excremento del preso.
- * **CACHIVACHE:** Pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en vache.
- * **ELECCIÓN:** Lo que expelimenta un olitoral al vel una película polno.
- * **ENDOSCOPIO:** Me preparo para todos los exámenes excepto para dos.
- * **NITRATO:** Ni lo intento.
- * **NUEVAMENTE:** Cerebro sin usar.
- * **TALENTO:** No ta rápido.
- * **ESGUINCE:** Uno más gatorce.
- * **ESMALTE:** Ni lune ni miélcote.





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

JUNÍN.

PANADEROS DE "LA FAVORITA" PROTESTARON CONTRA SU EMPLEADOR

Reclamaron la reincorporación de un empleado despedido y aseguran que trabajan en condiciones precarias



Un grupo de trabajadores nucleados en el Sindicato de Panaderos realizó hoy una medida de fuerza frente a la panadería La Favorita, ubicada en la avenida Benito Miguel, entre las calles Lavalle y Alberdi. Según informó la dirigente del gremio panadero (...), la protesta fue en contra del propietario de la firma, Carlos Mario Ibáñez, oriundo de la ciudad de 9 de Julio.

También advirtió que *"...los empleados trabajan en condiciones de contratación precarias. "Ibáñez hace recibos de sueldo por montos que no se pagan, los panaderos cobran 200 pesos por día por trabajar nueve horas diarias..."*, aseguró. Los manifestantes portaban carteles con consignas muy duras en contra del empleador. **"Carlos Mario Ibáñez: te ganás la plata explotando a los trabajadores"**, decían.

QUILMES.

CLAUSURARON UNA PANADERÍA EN CAMINO GRAL. BELGRANO Y MONTEVERDE

La Agencia de Fiscalización y Control Comunal (AFyCC) de Quilmes, a cargo de Gonzalo Ponce, clausuró una panadería que funcionaba en Camino General Belgrano y Monteverde tras constatar "serias irregularidades en el sector de elaboración"



Sobre el procedimiento llevado adelante, el funcionario detalló que: *"...Luego de recibir denuncias por parte de los vecinos, personal de Bromatología se hizo presente en el lugar para realizar el control correspondiente. Cuando llegaron a la parte de manufactura encontraron un desastre: excremento de ratas, pan tirado en el piso, jaulas para ratas y veneno. Además, se constató que se hacía la elaboración en el piso. Estamos hablando de cosas que al día siguiente se iban a vender. La situación era muy grave, así que se procedió a la rápida clausura..."*.

Ponce remarcó que la gente puede denunciar este tipo de irregularidades de forma personal en Videla 70 o por correo electrónico: quilmes@denuncias.gov.ar.

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

SAYOS

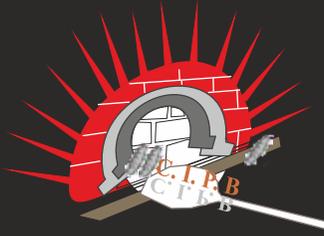
INSTALACIONES COMERCIALES



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

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

SR. INDUSTRIAL

NO "HIPOTEQUE" SU FUTURO

PAGUE LO QUE LA LEY LE EXIGE

Ante la gran cantidad de consultas que recibimos en nuestra secretaría sobre el pago de Fondo Convencional Ordinario, nos vemos obligados a informar nuevamente que: ***entre nuestros deberes como industriales panaderos tenemos que abonar el Fondo Convencional Ordinario tal lo dicta nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 en su artículo 45.***

Este pago representa el 3% de un sueldo del sueldo de nuestros trabajadores (2% lo aporta el industrial y 1% lo aporta el trabajador) y tiene validez solo si se realiza en forma bancaria. Muchos panaderos del distrito están recibiendo cartas documento donde se les intima por el pago adeudado y, según pudimos corroborar, hay panaderías con deudas que superan los \$250.000.

En nuestro Centro de Panaderos lo asesoraremos sobre este tema y, en caso de llegar a un acuerdo, veremos la mejor forma de concretar un plan de pago.

Artículo 45: FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO

En consideración a que las Entidades firmantes del presente, prestan servicio en la representación, capacitación y obtención de los intereses particulares y generales de los trabajadores y

empleadores, sean o no afiliados a sus respectivas organizaciones, ambas partes coinciden en reconocer la necesidad de arbitrar medios idóneos para emprender una labor común, que permita concretar dentro sus tareas de actuación todo tipo de actividades para propiciar la elevación cultural, educativa, recreativa y de perfeccionamiento técnico-profesional, tanto de los trabajadores como de los empleadores. Para el cumplimiento del propósito enunciado, resulta imprescindible arbitrar los medios necesarios para afrontar los gastos que demande el mismo. Para ello, ambas partes han convenido en instituir por la presente Convención un FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO, que se integrará con la contribución de empleadores y trabajadores de la actividad, y consistirá en un tres por ciento (3%) mensual sobre el total de remuneraciones que perciba el personal de la actividad, con total independencia de otros aportes y/o contribuciones que correspondan legalmente o se establezcan por el presente convenio. El dos por ciento (2 %) será aportado por los empresas y el uno por ciento (1 %) restante por los trabajadores, actuando los empleadores como agentes de retención. De tal recaudación corresponderá el cincuenta por ciento (50 %) a las organizaciones gremiales de primer grado con personería gremial adheridas a la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.P.B.A.); el cincuenta por ciento (50 %) restante le corresponderá en un ochenta y cinco por ciento (85 %) a la Cámara o Centro Industrial reconocida por la F.I.P.P.B.A. que ejerza legítimamente la representación del sector empresario en cada partido, las que obligatoriamente deberán contar con personería jurídica otorgada legalmente, y en el restante quince por ciento (15%) a la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.). La mecánica operativa relacionada con la percepción, distribución y control de la contribución establecida por el presente artículo será la siguiente:

1) El pago de la contribución se hará mediante DEPÓSITO BANCARIO utilizándose las boletas que distribuirán conjuntamente las partes firmantes del presente convenio y dichos depósitos deberán efectuarse, como plazo máximo, el día quince (o el subsiguiente hábil si aquel fuere inhábil) del mes siguiente al correspondiente a las remuneraciones devengadas de todo el personal del establecimiento que genere la obligación.

2) La Cámara o Centro Industrial y la organización gremial con jurisdicción en cada partido procederán en forma conjunta a la apertura de una cuenta especial en la sucursal del Banco de la Nación Argentina local, la cual podrá ser sustituida por otra entidad bancaria con el acuerdo de ambas partes y la

conformidad previa de F.I.P.P.B.A. en caso de que dicho cambio fuere por cualquier motivo necesario. Cada entidad bancaria local será la receptora de la totalidad de los depósitos correspondientes a los establecimientos de los respectivos partidos, incluidos los que provengan no solo de los aportes mensuales sino también los correspondientes a los cobros de los deudores morosos tanto por vía judicial como extrajudicial. La entidad bancaria deberá dividir lo recaudado en partes iguales, previa deducción del porcentual para gastos de administración que se acuerden con ella, depositando la mitad en la cuenta corriente que la organización gremial abrirá en la misma sucursal, y el ochenta y cinco por ciento (85 %) de la otra mitad en la cuenta que también abrirá la organización empresaria local, debiendo transferir dicho banco el quince por ciento (15 %) restante a la cuenta que abrirá la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES en la sucursal y casa bancaria que elija al efecto. Las boletas serán por quintuplicado y de así poderse acordar, el banco entregará, mes por mes a cada organización zonal las boletas de los depositantes, enviando además un ejemplar para la F.I.P.P.B.A.

3) Las Cámaras o Centros Industriales y las Organizaciones gremiales podrán realizar gestiones y accionar en forma individual tendiente a que los morosos regularicen las deudas pendientes, estando legitimadas para reclamar cualquiera de ellas su parte o aún el total del aporte, incluso judicialmente, quedando convenido que sólo tendrán valor cancelatorio los pagos efectuados mediante depósitos en las respectivas cuentas bancarias en las que deberán constar acreditados los fondos, quedando prohibido y sin valor en consecuencia el pago efectuado en efectivo o en cualquier otra forma.

4) Las Organizaciones empresariales y gremiales comenzarán a cumplir con los objetivos para los cuales fue creado el presente fondo a partir de la percepción de la tercera cuota, ya que las dos

primeras serán utilizadas a efectos de establecer las estructuras administrativas que correspondieran para tal fin, debiendo ambas partes por igual afrontar la emisión y traslado de las boletas y cualquier otro gasto y/o trámite en beneficio común.

5) En las zonas donde no existiera organización sindical y/o industrial representativa del sector o no cuenten con la Personería Jurídica requerida, la cuenta principal será abierta a nombre de F.I.P.P.B.A. y F.O.E.P.P.B.A. y estas serán las destinatarias y adjudicatarias definitivas de los fondos recaudados mientras no se constituyan las organizaciones locales y/o obtengan la personería exigida en este convenio. En caso de que una de las organizaciones (empresaria u obrera) existiere, faltando o no estando en condiciones la otra, la cuenta se integrará entre la organización habilitada y F.I.P.P.B.A. o F.O.E.P.P.B.A. en representación de la inexistente o inhábil según sea el caso, resultando los titulares de la cuenta adjudicatarios definitivos de los fondos originariamente destinados a la organización local mientras no se constituya y/o legitime mediante la obtención de la personería exigida la entidad faltante o inhábil. En los casos en que F.I.P.P.B.A. y/o F.O.E.P.P.B.A. resulten adjudicatarias de los depósitos de determinadas zonas, las mismas deberán implementar acciones tendientes a lograr la constitución y/o regularización de las organizaciones locales representativas del sector y a cumplir en dichas zonas mientras tanto los objetivos que motivaron la creación de estos fondos.

6) Los Centros u Organizaciones empresariales locales representativos del sector deberán ceder de las sumas netas que perciban en virtud de este fondo un porcentaje del quince por ciento (15 %) a las entidades regionales intermedias representativas, si las hubiere, para contribuir a que estas de su lado, puedan implementar también acciones para el logro de los objetivos previstos en este artículo.

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



NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas



LF-06 CR-D

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



DINTER

EL PAN COMÚN PERDIÓ LA EXENCIÓN DE IVA POR PROBLEMAS EN LA FISCALIZACIÓN IMPOSITIVA

En nuestro país el pan común estuvo exento de IVA hasta el 31/10/2006 y a partir dicha fecha se encuentra gravado con una alícuota del del 10,5%.



En contraposición las facturas, galletas, bizcochos y los demás productos de panadería que se encontraban alcanzados con una alícuota del 21% de IVA vieron reducido su peso en la tributación al quedar también gravados al 10,5%

¿Como fue posible que nuestros legisladores hayan propiciado esta modificación en la ley de IVA incorporando el impuesto al producto más popular (pan común) y disminuyendo la carga tributaria a la mitad para los productos más selectos de panadería?

Para ello hay que adentrarse en los fundamentos que dieron origen a la ley 26151 que originó dicha modificación.



La problemática giraba en torno a las distintas alícuotas existentes en la cadena productiva de comercialización del trigo, su molienda y elaboración, hasta llegar a los productos finales de panadería.

Se señalaba que "Dicho escalonamiento es el incentivo fundamental a comprar sin factura.." y también que "la evasión de la citada industria sería cercana al 40%" lo que equivalía en aquel momento "a casi 200 millones de pesos anuales".

En el último eslabón de comercialización también existía el problema de poder controlar la atribución del crédito fiscal por parte de las panaderías a productos exentos (pan) y gravados (facturas y otros) y el ya citado circuito marginal de compra de harina y venta de pan y otros productos, sin emitir comprobantes.

El 1/8/2006 al considerar el proyecto de la ley 26151, la comisión de presupuesto y hacienda se reunió con los presidentes de las Federaciones Argentinas de Industrias Molineras, de la industria del pan y afines; el secretario general de la Unión Obrera Molinera y un alto funcionario de la A.F.I.P.

Allí se coincidió en "la necesidad de controlar la clandestinidad de la industria, con el consiguiente efecto en los aspectos de seguridad e higiene, evasión impositiva y registro de los empleados, evitando el alza del precio del pan". Este último objetivo fue logrado mediante un acuerdo de precios.

Los sectores participantes coincidieron en la importancia de la aprobación del proyecto para cumplir con los objetivos planteados por lo que el mismo cursó favorablemente las instancias legislativas.

El acuerdo de precios cumplió su ciclo, las alícuotas vigentes son las mencionadas y como puede observarse se puso el foco en controlar la evasión. Quizás hoy las posibilidades de evadir se han cerrado como producto de mejores controles y seguramente también cambió la cultura tributaria del sector. Quizás la exención al pan debería retornar y los productos más selectos de las panaderías deberían volver a tributar con la alícuota del 21%

NEUQUÉN.

CLAUSURARON UNA CONOCIDA PASTERERÍA PORQUE HALLARON EXCREMENTO DE RATAS Y CUCARACHAS



El Municipio cerró el comercio que se dedica a elaborar viandas y productos de repostería.

La Dirección de Calidad Alimentaria de la Municipalidad clausuró esta mañana una conocida pastelería por graves fallas en la higiene del lugar.

Se trata de un local propiedad de las pastelerías Sandra Roman, ubicado en la calle Gregorio Martínez 27. Al llegar allí, el personal de

Comercio detectó que en el lugar en el que se elaboran viandas, productos de catering y pastelería había "graves fallas edilicias estructurales, falta de higiene y orden, como así también importante presencia de cucarachas, excrementos de roedores y de gatos".

Por las irregularidades, la Dirección municipal decidió clausurar el comercio.

VENEZUELA.

“DOS PANES POR PERSONA”, LA CONSIGNA DE LAS PANADERÍAS



Con adquirir dos unidades de pan, ya se está consumiendo el valor total del sueldo mínimo diario venezolano

La escasez y la dificultad de acceso del sector panadero a la harina de trigo, ha conllevado un progresivo deterioro en la oferta de todas las variedades de pan en el mercado venezolano.

Desde inicio del año en curso, las colas fuera de los establecimientos dejaron de ser exclusividad de los supermercados y farmacias. La falta de harina de maíz para hacer arepas ha disparado la demanda de pan salado, pero las panaderías no se dan abasto y no pueden dar una respuesta ideal a sus clientes. “Dos panes por persona” se ha convertido en la consigna de los panaderos.

Además se suma la preocupación por el alto costo del rubro. Una pan tipo canilla en varios comercios ya oscila entre los Bs. 200 y Bs. 250 (cerca de 250 pesos argentinos), por lo que solo con adquirir dos unidades, ya se está consumiendo el valor del sueldo mínimo diario venezolano.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

UNIDOS SOMOS MÁS REPRESENTATIVOS





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



NUESTRO CENTRO DA EL EJEMPLO

Hugo Reyes, Andrés Vénice y Diego Ferreyra comentan que el trabajo realizado en la institución es fruto del trabajo de muchos años y de la unión reinante de los panaderos matanceros.



En una charla con integrantes del C.I.P.U. Matanza Sur, nos pudimos interiorizar sobre la situación actual y los trabajos que viene realizando la institución presidida por José Hernández.

*** Financieramente hablando, ¿como está el CIPU?**

(Hugo Reyes). Gracias a la constante colaboración de nuestros colegas afiliados nos mantenemos, a pesar de la crisis actual, en perfecto estado. Es difícil pero lo sobrellevamos, sobre todo si tenemos en cuenta que no somos una institución que recauda Fondo Convencional Ordinario y nos solventamos solo del apoyo de nuestros afiliados.

*** Hablando de año difícil, ¿a qué precio están sugiriendo la venta de pan al público?**

(Andrés Vénice). Nuestra Institución madre, el Centro de San Justo, sugirió que se venda el pan a \$40; pero eso es, por el momento, casi imposible en nuestra zona. Hacemos el mejor esfuerzo y el precio de



venta ronda los \$30.

A los problemas actuales le debemos sumar las constantes diferencias con algunos “pulpos” de la zona y el constante ingreso de pan “exta-muro” que entra a bajos precios de nuestros partidos vecinos.

*** ¿Es difícil controlar ese tema?**

(Diego Ferreyra). Sí, extremadamente. Pero como institución y gracias a la capacidad gremial de nuestro presidente (José Hernández) tenemos el apoyo de la Municipalidad de nuestro distrito que constantemente realiza operativos de control de transporte de pan.

La zona es amplia y no podemos controlar todo pero hacemos lo mejor que se puede y los buenos resultados están a la vista de todos.

*** ¿Cómo se dan cuenta de las zona más conflictivas y qué se hace al respecto?**

(Andrés Vénice). En las reuniones de los Viernes no solo venimos a comer asado y a compartir un rato entre colegas. Cuando finaliza el almuerzo, los más de 70 panaderos que estamos presentes, trasladamos nuestras inquietudes y la información que tenemos a la Comisión Directiva. Debatimos entre nosotros sobre cuál es la mejor manera de ayudarnos y, luego, formamos comisiones de trabajo que durante la semana- visitan a los colegas “conflictivos”.

En esas visitas les explicamos sobre los motivos por los cuales no deberían vender pan por debajo del costo y, ante la eventualidad de que se trate de un colega que no tiene los medios suficientes para regularizar su situación y competir en igualdad de condiciones, le brindamos nuestra ayuda y colaboración.

*** ¿Eso da resultados positivos?**

(Hugo Reyes). Sí, prueba de ello es que a la semana siguiente lo vemos ingresar a nuestra sede y compartir nuestra reunión de los Viernes. Es gratificante ver que el trabajo no se realiza en vano y que el esfuerzo que hacemos constantemente para ayudar a nuestros colegas rinde sus frutos, cada día somos más y estamos más unidos.

*** Sobre todo los Viernes...**

(Diego Ferreyra). Sí, ese día es muy especial para nosotros, es el momento de la semana que dedicamos a compartir un buen almuerzo entre colegas, vernos las caras, reírnos, bromear y buscamos “juntos” las soluciones a nuestros problemas.

Es muy importante que seamos conscientes que el trabajo que hacemos no tiene un día, al contrario, son muchos años de luchar día a día por nuestros mostradores y nuestros repartos.

*** Por último, ¿estuvieron en la sede del CIP de San Justo?**

(Andrés Vénice). Sí, tratamos de ir lo más que podemos. De hecho a mediados de julio asistimos a una reunión donde hablamos de temas inherentes al cobro de la cuota social y nos llevamos la grata satisfacción de que acepten cobrarle a algunos de nuestros colegas.

Tenemos una buena relación con las autoridades de San Justo, siempre los reconocimos como nuestra sede “madre” y acatamos las decisiones que toma su Comisión Directiva y su presidente Emilio Majori.

Como dice nuestro presidente (José Hernández): “...podemos pensar distinto pero eso no nos hace malas personas... ni son malas personas ello...”. Simplemente que a veces no estamos de acuerdo y lo expresamos, pero son nuestra autoridad en el gremio y los reconocemos como tales.



BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

**SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS**

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

Humor



¿Sabés cómo te dicen a vos?

- * **COCODRILO SIN DIENTES**, porque te defendés con la cola.
- * **MOTOR DE HELADERA**, trabajás 5 minutos y después te rascas.
- * **LÁMPARA ANTIGUA**, sin alcohol no servís para nada.
- * **ALPARGATA**, porque no servís para los deportes.
- * **PAPERERA**, no matás pero dejás los huevos a la miseria.
- * **VIKINGO VAGO**, no te sacás los cuernos ni para dormir.
- * **ESCALERA MECÁNICA**, porque te sigue la baranda.
- * **ESTAÇA DE CIRÇO**, te clavan en cualquier valdío.
- * **PALMERA**, porque se te cuelgan todos los negros.
- * **GATO DE CIRÇO**, sos el único animal que no trabaja.
- * **MEDIA**, abrí la boca para meter la pata.
- * **PAPEL ARAÑA**, porque sos el forro más conocido.
- * **PUENTE ROTO**, porque no te pasa nadie.
- * **TERAPIA INTENSIVA**, no te pueden ver ni tus parientes.
- * **IGLESIA ABANDONADA**, no tenés cura.
- * **MCGIVER**, usás todo menos la pistola.

SOBADORA AGME

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

- * 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



**HORNOS DE PANADERÍA - SOBADORA AGME
SERVICIO TÉCNICO - CARROS
BAGUETERAS - ÚTILES DE PANADERÍAS**

AGME

Pablo Rau / Jorge Martínez

Tel.: 011-4691-0661
Cel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com / Cnel. Lynch 4156 - San Justo

ÁCIDO FÓLICO AGREGADO A LAS HARINAS PARA REDUCIR MALFORMACIONES FETALES GENERA MAYOR RIESGO DE AUTISMO EN LOS NIÑOS

Durante los últimos años se ha recomendando un mayor consumo de ácido fólico -aditivado generalmente en las harinas- en los meses previos al embarazo y durante el primer trimestre de gestación, para reducir el riesgo de que el feto sufra defectos del tubo neural: ahora científicos estadounidenses relacionan esas mayor ingesta con la aparición de autismo en los niños

La recomendación ya tradicional es que se aumente la dosis de ácido fólico para reducir hasta en un 70%, los riesgos de que el feto sufra defectos del tubo neural, tales como espina bífida, anencefalia, y encefalocele, todos defectos que ocurren durante los primeros 28 días del embarazo, por lo general antes que la mujer sepa que lo está.

En tanto solo el 50% de los embarazos, aproximadamente, son planificados, se ha recomendado a las mujeres en edad fértil y sin tomar anticonceptivos, que tomen la cantidad necesaria de ácido fólico, considerado vital en el desarrollo del ADN.

Posibles cambios en los criterios habituales

Un trabajo de la Escuela de Salud Pública Bloomberg de la Universidad Johns Hopkins, en Baltimore, Maryland, EE.UU., afirma

ahora que tomar mucho ácido fólico así como vitamina B12, aumentan 17,6 veces el riesgo de que un niño padezca autismo.



Advierten no obstante que las conclusiones son preliminares y basadas en un pequeño número de evaluaciones en un solo hospital. Otros analistas han cuestionado que se haya medido la concentración de la vitamina en el momento del parto y no durante el desarrollo inicial del cerebro del bebe.

Las conclusiones fueron consideradas no obstante “de verosimilitud” por otros especialistas consultados.

El ácido fólico, aparece naturalmente en alimentos como frutas, vegetales, granos, hígado vacuno, yema de huevo, brócoli, espárrago, jugo de naranja, pero es difícil que con el consumo natural se logre la cantidad necesaria para una embarazada que debería consumir un mínimo de 4 miligramos diarios.

Los investigadores dicen que no hay razones para cambiar todavía las recomendaciones conocidas hasta tanto no se realicen más muestreos pero de momento lo mejor es evitar una sobredosis de lo recomendado por los médicos.

BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

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

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) 15-2448-3175 / ID 139*5221

ARGENTINA SIGUE PENSANDO EN MÁS TRIGO URUGUAYO

El presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, Diego Cifarelli, aseguró que hay posibilidades de que las empresas de molinera concreten nuevas importaciones de trigo uruguayo para corregir la calidad del cereal que tienen almacenado



Luego de 43 años sin negocios con Uruguay, la industria molinera argentina volvió a importar trigo uruguayo este mes. En ese marco, ya ingresaron 290 toneladas por Colón, según la Bolsa de Cereales de Rosario. La última vez que entró trigo a la Argentina fue en 1973 desde Estados Unidos, con casi 500.000 toneladas.

Cifarelli recordó en diálogo con El País que "el resultado del trigo uruguayo es el esperado" por las empresas. Según el empresario, "hubo lotes buenos y algunos que no lo fueron tanto", por lo que explicó que "las empresas que importaron la primer partida lo están probando" en distintas mezclas con el cereal que tienen para corregir calidad. "Lo mismo ocurre en Argentina, cuando compras trigo, al no haber una gran segregación viene un trigo que es bastante mezclado", agregó el presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera.

Las empresas argentinas "siguen con la misma expectativa de conseguir lotes correctores", por lo que "siguen negociando y viendo qué pueden conseguir". El problema es que con la calidad que precisa Argentina Uruguay "no tiene tanta disponibilidad de trigo", explicó a El País el broker Fernando Villamil, principal de Agrosud.

El operador agregó que existe "disponibilidad de trigo todavía, pero es poco el que tiene la calidad que requiere la industria molinera argentina". El problema es que en ambos países hubo problemas de calidad que afectaron la zafra.

Cifarelli se mostró bastante optimista en que las empresas argentinas puedan encontrar nuevos lotes de trigo con calidad acorde en Uruguay y dijo que "si hay los lotes que la molinera tiene para corregir nuestros trigos y el precio es acorde con lo que necesitamos, se seguirán

haciendo operaciones, no hay ninguna restricción".

Al analizar el mercado de granos de su país y en particular el que rige para el trigo, Cifarelli reconoció que "está un poco más ofertado, pero con un problema grande en el tema de los parámetros de calidad en los lotes que van apareciendo, por lo tanto, nos hace seguir analizando la opción de Uruguay como viable".

Pensando más en los próximos meses, Cifarelli sostuvo que se mantendrán los mismos problemas de falta de calidad para molinera hasta la nueva cosecha, a partir de fin de año —octubre, noviembre y diciembre— que es cuando comienzan a entrar los trigos nuevos".

En ese marco, se mostró esperanzado en que "esos trigos sean superiores en calidad a los actuales. Creemos que el productor está sembrando en este momento con mucho más optimismo y ganas, porque tiene certezas de lo que vale el trigo y tiene reglas de juego mucho más claras".

La industria molinera argentina, en principio, piensa que estos problemas con la calidad del trigo, "no los vamos a tener y tampoco los vamos a tener en volumen.

AGME

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO

Agradecemos a la familia Valda, de la Panadería "EL CASERITO" de Villa Albertina, por haber confiado en nosotros.

Compraron y hoy disfrutan de un nuevo Horno Vulcano que les facilita una cocción pareja y le ahorra tiempo para disfrutar en familia.

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



Pablo Rau junto a la familia Valda

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

PANADEROS CONTRA LA ECONOMÍA POPULAR: "EN ESAS COCINAS PUEDE HABER PERROS, GATOS Y TRABAJO INFANTIL"



El presidente del Centro de Industriales pidió a la secretaria de Producción que "no reglamente las Repupas". Dijo que además de "competencia desleal, esas cocinas pueden generar alimentos por fuera de los cánones de salubridad".

Carlos Monzón, del Centro de Industriales, volvió a la carga contra las cocinas para la economía social y popular, que todavía no fueron reglamentadas por el Ejecutivo municipal. Como cuando se discutió la ordenanza en el Concejo Deliberante, que finalmente aprobó en

abril de 2015 la creación de un Registro de Pequeñas Unidades productivas Alimenticias (Repupa), el dirigente panadero pidió que "...no se avance sobre un proyecto que genera competencia desleal y pocas probabilidades de salubridad de los alimentos...".

El reclamo lo elevó a la secretaria de Producción. "...Pedimos a las autoridades que no reglamenten eso de las Repupas. Es difícil realizar controles en cocinas domiciliarias, por lo que nadie puede garantizar que los alimentos se elaboren en buenas condiciones. Nosotros nos oponemos rotundamente a esas pequeñas industrias en domicilios familiares...", sentenció el dirigente, que amenazó con que "...si se reglamentan iremos a pedir una suspensión a la Provincia...".

"...Nosotros tenemos que cumplir mil normas, pagar mil cuotas, tener el personal en blanco. Estas cocinas no tendrían ninguna de esas obligaciones. Además de injusto, por competencia desleal, nos parece que es un poco arriesgado para la salud de la población. En esas cocinas puede haber perros, gatos y trabajo infantil", disparó Monzón, que advirtió que si "esto se reglamenta, pediremos a Salud de la Provincia que intervenga, porque en el Código Alimentario Argentino, al que el Municipio suscribió, no se contemplan estas cocinas...", completó el presidente de los Industriales Panaderos de Mar del Plata.

El Repupa supone un registro para las unidades mínimas productivas que se dediquen a la elaboración de productos alimenticios de bajo riesgo epidemiológico, realizadas por pequeños productores registrados en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (Renaf). El proyecto se debatió por casi dos años hasta su aprobación.

MÁS DE \$ 6 MILLONES PARA LA PANADERÍA MILITAR

Carlos Monzón, le pidió al municipio que "...suspenda los convenios firmados con el Ejército para la elaboración y distribución de pan en las escuelas municipales..." porque "...ese trabajo es de las panaderías y no de una fuerza que debe dedicarse a salvaguardar las fronteras...".

Sin embargo, el intendente Carlos Arroyo ya firmó el decreto N° 409 por el cual se contrató a la "Panadería Militar" para el suministro de pan en distintos establecimientos municipal durante todo el 2016. En ese sentido, la Comuna le abonará casi 6.400.000 pesos al Ejército, a razón de \$ 26,65 por kilo de pan.

BALEARON A PANADERO Y, COMO VIENE SUCEDIENDO, NO HUBO SERVICIO DE AMBULANCIAS

En el marco de un asalto sufrido, el dueño de una panadería ubicada en el barrio Cerrito Sur (en Benito Lynch y García Lorca), se confirmó desde la guardia del Hospital Interzonal de Agudos que “las heridas no revisten gravedad”, por lo que “no tuvo que ser intervenido”. En tal sentido, explicaron desde la guardia del nosocomio que “las dos heridas de bala tenían orificio de entrada y salida”.



El hermano de la víctima, Raúl Salazar relató que el hecho ocurrió sobre 7:30 cuando dos delincuentes ingresaron en la panadería de su hermano Alberto, de 47 años y le dispararon en el hombro y en el brazo.

“...Vinieron directamente a robar sabiendo que no hay dinero a esa hora, le dispararon y escaparon...”, sostuvo el hermano de la víctima y añadió que *“...después del ataque acudí rápidamente al local, por lo que de inmediato llamé al 911, ellos me pasaron al 107 y desde allí me dijeron que hay que llamar a un servicio privado porque es un comercio...”*.

A su vez, manifestó: *“...Terrible lo que pasamos en ese momento, porque todo esto aconteció con mi hermano con dos balazos en el cuerpo y peleando por su vida. Es lamentable...”*.

Por último, señaló que *“...los delincuentes se escaparon en un Renault 12 con unos 400 pesos y para ello casi matan a mi hermano...”* y remarcó: *“...Ya no sabemos qué hacer, porque incluso estamos cerrando a las 18 porque en este barrio después de esa hora se hace imposible...”*.

PanconPan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



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



HARINA DE ALGARROBO, APTA PARA CELÍACOS

Investigadores de la UNLP descubren altas propiedades nutricionales en el fruto del algarrobo

Un grupo de investigadores de la Universidad Nacional de La Plata estudiaron las propiedades fisicoquímicas del fruto del algarrobo y descubrieron que su harina es de alto valor nutricional y que además es libre de gluten. Este ingrediente es utilizado desde hace siglos en el noroeste argentino (NOA).

Luego de varios estudios, los investigadores concluyeron que el tipo de nutrientes presentes en la harina de algarroba, el alto contenido de fibra, minerales y antioxidantes fenólicos, junto con la calidad de las proteínas libres de prolaminas, la convierte en un ingrediente de alto valor nutricional que es a la vez totalmente libre de gluten y por esa razón apta para personas con enfermedad celíaca.

Los estudios liderados por la doctora María Cecilia Puppo, perteneciente al Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), un organismo que depende de la UNLP y del CONICET comenzaron en el 2005 con el estudio de la harina de algarrobo europeo. Años más tarde, el objetivo del proyecto fue analizar la composición química y

nutricional de las vainas, harinas y semillas del fruto del algarrobo blanco (*Prosopis alba*) y del algarrobo negro (*Prosopis nigra*) y la utilización de vainas y harina de *Prosopis alba* en la elaboración de distintos panificados.

La investigación sobre las propiedades del fruto y la utilización en laboratorio de harina de algarroba en la elaboración de distintos productos horneados (panes, panificados tipo muffins y bocaditos dulces) llevaron a la conclusión de que se trata de una materia prima versátil y con la cualidad adicional de ser apta para celíacos debido a la ausencia de gluten.

La harina de algarroba presentó además “alto contenido de azúcares solubles, fibra dietaria, también alto contenido de calcio, potasio, magnesio y cinc. Asimismo se determinó un nivel importante de polifenoles que tienen destacada importancia por su capacidad antioxidante”, explicó la investigadora. Y agregó: “es una harina más rica en vitaminas y minerales que la harina de trigo comercial.”

El doctor Fernando Chirido, bioquímico, especialista en celiacología de la UNLP, realizó un

estudio en harina de algarroba y determinó un nivel muy bajo de prolaminas, resultado que permitió confirmar la teoría que es apta para celíacos.

Sin embargo, Puppo remarcó “es difícil encontrar esta harina en estado puro; hasta ahora de todas las muestras analizadas en el CIDCA, sólo las adquiridas en el Noroeste argentino han demostrado ser 100% libre de gluten, por eso es recomendable adquirirlas en origen”.

En el norte argentino, la vaina del algarrobo se muele en morteros manuales. Hasta ahora era un cultivo subvalorado, usado sólo a nivel regional que en la actualidad resurge por la necesidad de cambiar los hábitos alimentarios y la promoción del consumo de alimentos saludables.

UNA MATERIA PRIMA ANCESTRAL

La harina de algarroba es utilizada desde hace siglos por los aborígenes del noroeste argentino. Las comunidades regionales asocian el fruto del algarrobo y sus productos con sus orígenes e identidad, por lo que las investigaciones encaradas por los científicos de

encaradas por los científicos de la UNLP permiten revalorizar el fruto como ingrediente alimentario.

Para Puppo “el valor agregado a materias primas locales contribuye al desarrollo regional de micro emprendimientos que tal vez puedan competir en el mercado nacional e internacional de alimentos procesados saludables. De esta forma, se puede realizar una contribución al conocimiento para la industria nacional de alimentos funcionales, a partir de una fuente regional, mediante el estudio de la calidad física y nutricional de productos panificados elaborados con harina de algarroba”.



Torta hecha con harina de algarrobo

La investigadora del CIDCA reflexionó “los bosques naturales de Prosopis de nuestro país han sido diezmados, especialmente en los últimos años, debido a las

actividades antropogénicas. La reforestación con especies de algarrobo para la producción del fruto con fines alimentarios, fomenta el desarrollo de las comunidades regionales como también disminuye el daño ambiental causado por la deforestación”.

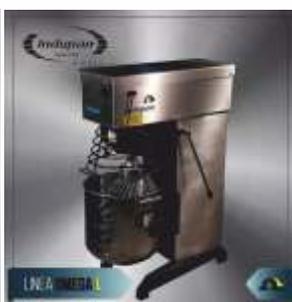
El algarrobo es una planta leguminosa que lleva años crecer pero lo puede hacer en zonas muy áridas. Si bien la madera es ampliamente utilizada, otro factor que avala el desarrollo de estas especies es su contribución a la mejora de los suelos áridos por medio de la fijación de nitrógenos, por lo que le confiere gran valor a sistemas forestales y en la preservación del bosque nativo.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

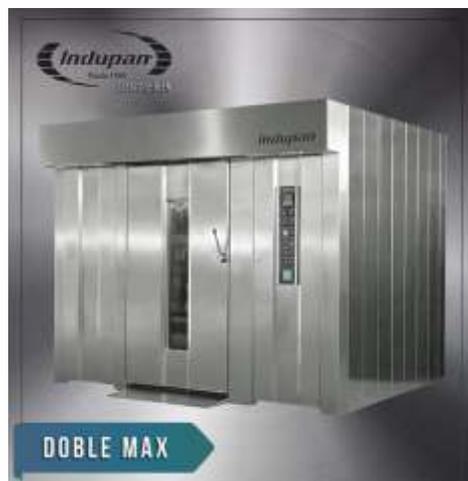
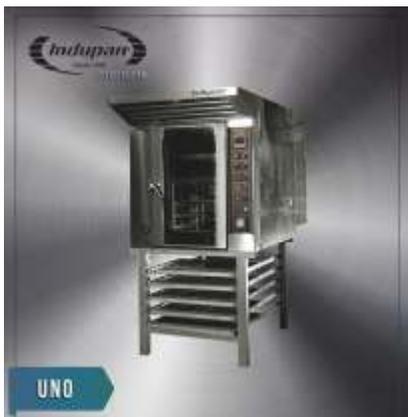
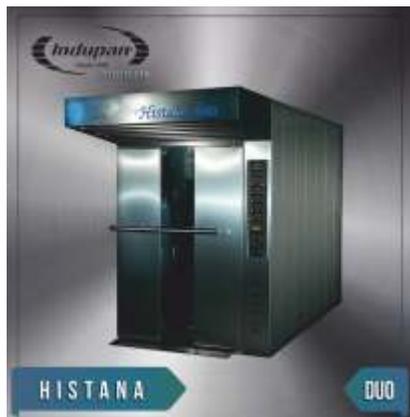
HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES





EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

**PONEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS
PANADEROS NUESTRA NUEVA LÍNEA
DE MÁQUINAS FABRICADAS
EN ACERO INOXIDABLE**





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

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

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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinetis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.com.ar>

¿SABÉS COMO LE DICEN?

- * **Mujer maravilla:** unas vueltas y te quedas en bombacha.
- * **Vaso de agua:** porque no se le niega a nadie.
- * **Ácido:** donde cae, come.
- * **Baño clausurado:** no ve una mierda.
- * **Lápiz Hueco:** porque no tiene ninguna mina.
- * **Factura:** se entrega a quien paga.
- * **Cebra:** yegua, rayada hasta el culo y andá a montarla.
- * **Gato manco:** no sabe como tapar las cagadas.
- * **Cajero automático:** trabaja las 24 horas.
- * **Alfombra:** todos la pisan.



Estás como me recomendó el doctor



PIROPOS DE OBRERO



- Juguemos al diariero... Vos me hac é s los pedidos y yo te re-parto.
- Juguemos a los polic í as, yo soy infanter í a, y vos... la montada.
- Bonitas piernas, a qu é hora abren?



DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MI S.R.L.



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



Puratos



levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Lacteos Doble A



RICH'S

Piamontesa

Emeth



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

**Saboro
GORETIN**
Encurtidos y Snacks

ROLIDAR S.A.

CA-MI S.R.L.

**Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías**

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



4273-2172

15-6390-1978 / 15-6390-1979

15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com

LIAM HEMSWORTH COMENZÓ SU CARRERA AMASANDO



Si bien él es reconocido por ser uno de los galanes más sexys, en una entrevista sorprendió con un detalle insólito sobre su vida antes de la fama: trabajó muchos años como panadero.

Aunque en la exitosa trilogía “Los juegos del hambre” era su contrincante, Peeta Mellark,

quien le daba panes a la protagonista, en la vida real él fue panadero. ¿Adivinaste de quién hablamos? ¡Sí, nada menos de que del famoso actor Liam Hemsworth!

Al ser entrevistado en la radio por NovaFm reveló un secreto sobre su vida antes de que le llegara la fama. Dejando boquiabiertos a todos, el sexy australiano declaró que cuando vivía en Melbourne, su primer trabajo fue en una panadería donde tenía el puesto de panadero. El galán de 26 años siguió contando que después empezó a trabajar en un Bowling donde se encargaba de ordenar los pinos.

No hace falta resaltar que la vida del novio de Miley Cyrus realmente ha dado un gran giro porque, años después, se hizo conocido como uno de los hombres más deseados en Hollywood.

¡Asombroso!

ESTUDIANTES DE COLIMA CREAN HARINA LIBRE DE GLUTEN



Estudiantes del Instituto Tecnológico de Colima (Itec), ubicado en México, crearon harina libre de gluten y de bajo costo mediante una mezcla de granos, tubérculos y frutas, ideal para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.

La asesora del proyecto, Celia Alejandrina

Pedroza Macías, explicó que esta harina es benéfica para personas que padecen desórdenes metabólicos y nerviosos.

Para el desarrollo de la misma, detalló, los estudiantes mezclaron diferentes tipos de harinas, no disponibles en el mercado, que procesaron en el laboratorio de bioquímica del Itec.

Los estudiantes obtuvieron harinas de granos, tubérculos y frutas, que mezcladas en la proporción exacta, resultaron en un producto libre de gluten que podría ser un nuevo insumo para las panificadoras.

Pedroza Macías afirmó que una buena parte de los productos alimenticios procesados incorporan harina de trigo en su elaboración, lo que obstaculiza la dieta de las personas con intolerancia al gluten.

Sgo. del Estero, Los Flores.

PANADERÍA, LINDANTE A UNA COMISARÍA, FUE ASALTADA TRES VECES EN UN AÑO

Delincuentes robaron una costosa balanza en horas de la tarde. Vecinos piden más vigilancia policial.



Una panadería, un emprendimiento familiar, abrió sus puertas en el barrio Los Flores hace aproximadamente un año. Desde entonces, fueron víctimas de tres robos. El último fue hace pocos días en horas de la tarde.

Un oportunista delincuente logró llevarse una balanza electrónica. Rosa, propietaria del local contó que hoy en día el valor de la balanza ronda los 12 mil pesos.

Lo curioso del caso reside, no sólo en la cantidad de robos, si no que la panadería está ubicada al lado de la comisaría del barrio.

“No sólo nos robaron a nosotros, si no a muchos vecinos de diferentes zonas del barrio. Por eso le pedimos a la policía que vigile más en horarios en que la gente circula mucho”, pidió Rosa ante la cámara de Noticiero 7.

Expansión

MOLINO CAÑUELAS COMPRA LA DIVISIÓN HARINAS DE CARGILL



Molino Cañuelas SACIFIA anunció la compra de los activos de la división de Harina de Trigo de Cargill Argentina, que comprende la totalidad de la operación desde la originación de trigo, procesamiento y distribución.

La operación incluye además la transferencia de todo el personal afectado exclusivamente a dicha unidad de negocio. "Esta adquisición nos permite continuar con la misión estratégica de crecimiento y expansión para abrirnos a nuevos mercados regionales", declaró Aldo Navilli, presidente de Molino Cañuelas.



METALURGICA **URGENCIAS**
MGA 24 HS
INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

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

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

Seguinos en



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

ESTO ES LO QUE PASARÁ A NUESTROS CLIENTES SI DEJAN DE COMER PAN

A primera vista, abandonar dicho alimento por completo puede parecer positivo, pero, por lo general, las consecuencias sobre el organismo no son beneficiosas



El pan, una masa formada por agua y harina pudo ser capaz de dividir a la comunidad científica sobre sus beneficios y carencias.

Habitualmente se ha eliminado parcial o totalmente de las dietas de adelgazamiento con el objetivo de reducir al máximo la ingesta de carbohidratos. Sin embargo, en estos últimos tiempos han aparecido voces discordantes con esta tendencia. Una de ellas es la del periodista especializado en nutrición Antonio Ortí: *"...Por poner las cosas en su sitio, cien gramos de pan aportan doscientas treinta calorías, cuando a lo largo del día una persona que lleva una vida sedentaria necesita entre dos mil y dos mil cuatrocientas. Es decir, se trata de una cantidad muy razonable..."*, opina Ortí.

Por su parte, el catedrático de nutrición y bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universitat de Barcelona, Abel Mariné, opina que no hay alimentos buenos y malos, sino buenas y malas maneras de combinarlos.

Ante estas ideas, podemos preguntarnos qué consecuencias tendría sobre nuestra salud el dejar de ingerir cereales, en general, y pan, en particular. Un artículo de 'Women's Health' analiza las posibles consecuencias de prescindir de este alimento y, como cabría esperar, algunas a primera vista pueden parecer positivas, pero, por lo general, las consecuencias sobre nuestro organismo no son beneficiosas. Estos son algunos de los cambios que

podemos notar en el funcionamiento de nuestro cuerpo.

1. Pérdida de peso

Eliminar carbohidratos consigue que disminuyamos nuestro peso rápidamente. Sin embargo, esta pérdida no viene a raíz de eliminar grasa, sino de líquidos, de agua. Los hidratos de carbono se almacenan en el cuerpo en forma de glucógeno y estas reservas energéticas contienen una abundante cantidad de agua, por lo que al eliminar el pan de nuestra dieta estas reservas desaparecerán, bajaremos peso y nuestro organismo perderá agua, indica la nutricionista y entrenadora Marie Spano.

2. Efectos secundarios en el cerebro

Los hidratos de carbono también influyen en nuestro correcto funcionamiento cerebral, puesto que, nuevamente, el glucógeno protege las neuronas, aunque en su justa medida. Según diferentes estudios, el exceso de glucógeno puede matarlas, mientras que el defecto las deja desprotegidas en situaciones de escasez de oxígeno, tal y como informa SINC. Por otro lado, al ir desapareciendo estas reservas, nuestro cuerpo genera más acetona y un exceso de este compuesto químico puede causar molestias como sequedad en la boca, mal aliento, mareos e incluso insomnio. No parece agradable, desde luego, pero el cuerpo con el tiempo suele adaptarse a esos niveles de acetona y terminan por desaparecer las citadas molestias, señala Spano.

3. Aumenta el colesterol

Todos los alimentos que ingerimos, o dejamos de ingerir, afectan de una u otra forma a nuestro organismo. En el caso de los carbohidratos, un estudio publicado en 'Plos One' descubrió que los refinados, los menos saludables, aumentan considerablemente la cantidad de un ácido graso llamado palmitoleico e incrementa el riesgo de enfermedades cardíacas o diabetes. En cambio, otro



estudio de la American Heart Association indica que un consumo responsable de hidratos de carbono puede estabilizar los niveles de colesterol. Por tanto, vemos los pros y las contras de prescindir de los hidratos de carbono, pero quizá solo baste con evitar a toda costa los refinados.

4. Carencias nutricionales

Sí, quizá este punto sea el más evidente de todos, puesto que, tal y como sabemos, los hidratos de carbono suponen una fuerte carga energética para que nuestro cuerpo funcione correctamente. Además de los ya citados azúcares, el pan tiene hierro, vitamina B o magnesio. De hecho, la mayoría de personas consume menos magnesio de lo que necesita su cuerpo por lo que no parece buena idea evitar uno de los alimentos que más cantidad tiene de este mineral.

5. El váter se convertirá en un amigo lejano

Los neozelandeses estarían encantados de que dejáramos de comer pan, porque la demanda del kiwi subiría como la espuma. Si el estreñimiento es uno de los problemas más comunes relacionados con

nuestro sistema digestivo, dejar de comer pan lo convertiría en algo aún más generalizado. Hinchazón, sentirnos pesados, dolores estomacales, problemas intestinales... La fibra es esencial para poder combatir este tapón y no solemos consumir la cantidad suficiente en nuestro día a día. Evitar el pan, y sus cereales, solo acrecentaría el problema.

6. Peor humor

Otra de las virtudes poco conocidas de los hidratos de carbono es que al consumirlos liberamos serotonina, conocida como la hormona de la felicidad. Este neurotransmisor no solo influye sobre los niveles de agresividad o ira, también ayuda a controlar los ciclos del sueño. Por tanto, dejar de consumir carbohidratos afectará negativamente a la cantidad de esta hormona, pero no debemos olvidar que es solo un factor más. También hay otros condicionantes como los dulces, el chocolate y, especialmente, el sexo.

7. Menor rendimiento deportivo

Si uno de los pilares esenciales para estar en buena forma es comer correctamente, el otro es practicar ejercicio regularmente. Los carbohidratos también influyen en nuestro rendimiento deportivo: "...Los hidratos de carbono son la gasolina que necesitamos para hacer ejercicio, tanto en fuerza como en resistencia...", señala Spano. Al eliminar alimentos como el pan nuestra energía se reducirá, nos costará más el ejercicio físico, perderemos fuerza y, por tanto, nuestro rendimiento deportivo disminuirá considerablemente.

Juan Ángel Lucero
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY REFINERÍA DEL CENTRO S.A. calsa

LESAFFRE ARGENTINA BARI

Levaduras Paraleva Emeth Dánica

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



BATIDORA 36 litros



Cortadora Argental



Sobadora Indupan 600mm

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)



AVISOS CLASIFICADOS

Pan con Pan

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955
ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

VENDE



MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA:

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada

Producción 200 unidades por minuto . Reparada a nuevo. Motor Trifasico 1,5 HP

VALOR DE VENTA \$ 100.000.-



ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones.

MOTOR TRIFASICO.

VALOR DE VENTA \$ 20.000.-



PANADERO VENDE

SOBADORA ALZUA 400

Usada en excelente estado.
Funcionando a la perfección.
Llamar al 011- 4722 - 0574
Zona San Martín, Bs. As.



GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: Cabrera 4338.

C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

“ARGENIT” Elcano 4115. C.A.B.A.

Tel.: 4554- 1396

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

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

“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

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 /

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

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

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

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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



Proveedores



25 Años brindando calidad y confianza



SAVOS



LESAFFRE ARGENTINA



ROT-CARR

Bacalar



AGME



METALÚRGICA MGA



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



JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

Humor

¿SABES CÓMO TE DICEN A VOS...?

- * **ABEJA OBRERA:** PORQUE CUANDO SALE, ÚNICAMENTE SALE A CHUPAR.
- * **ABUELA DE PUEBLO:** SIEMPRE COBRA EN LOS BAILES.
- * **ACELGA:** SIRVE SOLAMENTE PARA RELLENO.
- * **ADOQUÍN:** ENCIMA DE NEGRO ES CUADRADO Y DURO.
- * **AGUA HERVIDA:** TE ARRUINA EL MATE.
- * **AGUARRAS:** DE LEJOS PARECE SOLVENTE.
- * **ALAMBRE LISO:** ES IMPOSIBLE QUE ENGANCHE ALGO.
- * **ALCANCÍA:** LO CARGAN POR LA PANZA.
- * **ALCANCÍA DE PORCELANA:** HAY QUE ROMPERLO PARA SACARLE UN PESO.
- * **ALFAJOR DE MAICENA:** SE LE VE EL COCO.
- * **ALMEJA:** SE ENTIERRA CON SU PROPIA LENGUA.
- * **ALOE VERA:** CADA VEZ QUE LO INVESTIGAN TIENE MÁS PROPIEDADES.
- * **ALPINISTA:** VA DE PICO EN PICO.

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

SUEGRAS

Un hombre encuentra un Genio, éste le dice que puede tener lo que quiera, pero que su suegra va a recibir el doble de lo que él pida. El hombre piensa un instante, y pide:

- *Quiero un millón de dólares y que me golpeen hasta dejarme medio muerto.*

- *Dicen que la soledad es lo peor de este mundo. Como se nota que no conocen a mi suegra.*

- *No hay mal que dure 100 años...*

- *¿Por qué?... ¿cuánto piensa vivir tu suegra?*

Conversaban dos hombres en un bar cuando uno pregunta:

- *Disculpa la pregunta, ¿pero a tí te cae bien tu suegra?*

- *No, para nada.*

- *Entonces ¿por qué llevas una fotografía de ella en el paquete de cigarrillos?*

- *Ah! Es que quiero dejar de fumar.*

- *¡Mi amor!... ¡Mi amor!... ¡Hace media hora que se cayó tu mamá de la terraza!*

- *¿Y porque recién ahora me avisas?*

- *Es que no podía hablar de la risa.*



CAMBIO SUEGRA

Por vibora de cascabel... Pago la diferencia

**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



**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