

IP INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 13 - Nº 67
DICIEMBRE DEL 2016



La Revista
De Los Panaderos



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



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

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida de 50 Kg. de Harina



Batidora Planetaria



Sin Mantenimiento

Trinchador Compacto

Trinchador Compacto 400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.



Sobadora



Sobadoras Panadera Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento Antiadherente



buscanos en Facebook

como Brito Hnos.

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

Contenido...

Pan a \$18	5	Kastalia - LESAFFRE	28
CIP Cuartel Noveno	6	Panaderías sin habilitación	29
Bromato de Potasio	7	Carta al Papa	30
Pan como alimento	8	Pierde 600 kg de masa.....	31
Mafia blanca	10	Tiroteo en panadería	32
Humor	12	Ratas en C.A.B.A.	33
Demandan a panadería	14	SAYOS en EXPO LANÚS	34
CIPU Matanza Sur	16	Humor	36
Pan Dulce Solidario	17	El pan y la música	38
Panaderos en la calle	18	Sindicato Alte. Brown	40
Récord Guinness	20	Torta para gays	42
Panaderos de Malvinas	21	Clasificados	43
Dulces esculturas	22	Guía de proveedores	44
Humor	24	Humor	46
Aumento de sueldo	26		



EL GOBIERNO SACA AL CONURBANO FERIAS ITINERANTES QUE VENDEN ASADO A 60 PESOS, PAN A \$ 18 Y LECHE A \$ 11,50



Comenzó en Pilar el programa "El mercado en tu barrio", que lleva puestos con precios similares a los del Mercado Central. Hubo una prueba piloto en Quilmes que se extenderá a otras localidades. Enterate dónde comprar productos a mitad de precio.

En las ferias, productores pequeños ofrecen de forma directa sus productos a los

consumidores, sin intermediarios. Son, aclararon en el Gobierno, pymes registradas, que entregan comprobantes fiscales y en muchos casos aceptan pagos con tarjetas de débito y crédito. La Secretaría de Comercio y el Ministerio de Agricultura, que también participa de la iniciativa, aseguran la calidad e higiene de los puestos y productos.

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



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

AMPLIAMOS NUESTRA SEDE

Los panaderos del CIP de Cuartel Noveno estamos orgullosos de nuestro constante crecimiento.

Hace un tiempo publicamos la ampliación de nuestro salón, luego la construcción del primer piso y ahora les mostramos la construcción de un ala paralela al salón de eventos que aumentará la capacidad

además de la edificación de nuevos baños.

La idea es tener la obra terminada antes del 11 de diciembre al medio día, fecha en la que despediremos el 2016 y le daremos la bienvenida a un nuevo año lleno de esperanza y nuevos desafíos.

Los esperamos !!!



Concepción del Uruguay, Entre Ríos.

“...El 5% de las panaderías usan Bromato de Potasio, que está prohibido...”

El Doctor Rodolfo Nuñez dijo, en declaraciones radiales, que el Bromato de Potasio en los productos de panificación y los niveles de grasas trans es un control que están realizando junto al INTI, en el cual están comprometidos y que van camino a una “panificación saludable”.

El funcionario explicó: “...hay un convenio entre el INTI y la municipalidad donde el INTI nos acompaña en los análisis de diferentes químicos. En ese marco, salimos primero a hacer una concientización tomando muestras en 40 panaderías, que las dividimos en dos partes; a las primeras les hicimos una valoración de bromato, si tenían o no, y a las últimas, hicimos una valoración de grasas trans. Eso, nos dio una composición de lugar y donde estábamos parados y a partir de eso hicimos una charla informativa, para saber que grado de compromiso tenían las panaderías de Concepción del Uruguay...”. En cuanto al bromato, solo hay un 5% de las panaderías que lo usan, por lo que vamos a hacer una visita mas específica.



Estamos tratado y con apoyo de los panificadores, tratar de que las panaderías se sumen a un proyecto para que puedan ser auditadas para saber que estén libres de bromato y con los niveles de grasas trans que corresponden.

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

100 GRAMOS DE PAN APORTAN ENTRE UNO Y TRES DE GRASA

El pan forma parte del grupo de alimentos que han constituido la base de la alimentación de la civilización humana debido a sus características nutricionales, su moderado precio y a la sencillez de la utilización culinaria de su materia prima, los cereales



Al consumir pan, ingerimos diversos nutrientes que contribuyen a mantener nuestra salud y bienestar, así como a equilibrar nuestra dieta. Concretamente, este producto, constituye una fuente importante de hidratos de carbono, siendo su componente más abundante el almidón, que proporciona al organismo parte de la energía que necesita. También, aporta una cierta cantidad de proteínas de origen vegetal, así como vitaminas hidrosolubles del grupo B y minerales como el fósforo, el magnesio y el potasio, además de hierro, calcio, yodo y zinc. Y todo esto, a partir de una de las formulas alimenticias más sencillas que se conocen: harina de trigo, agua, levadura y sal.

¿El pan engorda?

La harina de trigo apenas contiene grasa, por lo que el contenido graso del pan es muy bajo (entre 1 y 3 gramos por 100 gramos, dependiendo del tipo de pan).

En una dieta equilibrada, al menos el 50% de las calorías totales debe proceder de los hidratos de carbono y, los

cereales (pan, arroz, pasta, etc.), son una fuente importante de estos compuestos. Es por ello que, los especialistas en nutrición, aconsejan tomar seis raciones al día de este grupo de alimentos.

Aporte nutricional del pan

Vitaminas del grupo B: El pan aporta, igualmente, vitaminas hidrosolubles del grupo B. En concreto, el pan contiene vitaminas B1, B2, Niacina, vitamina B6 y ácido fólico.

Cada una de ellas, desempeña funciones importantes en nuestro organismo. Por ejemplo, las vitaminas B1, B2 y niacina, intervienen en el metabolismo de la energía. Además, la vitamina B1, desempeña un papel



fundamental en el sistema nervioso, dando lugar, su déficit, a falta de concentración, alteraciones en la memoria e irritabilidad. La vitamina B2 por su parte, además de intervenir en la producción de los glóbulos rojos, actúa como antioxidante y tiene una acción vasodilatadora.

Minerales: El pan contiene, igualmente, diversos minerales como fósforo, magnesio, calcio y potasio. Por ejemplo, 100 gramos de pan nos aportan, aproximadamente, 55 mg de calcio, mineral indispensable en la formación y el mantenimiento del hueso, además de participar en la coagulación de la sangre y la contractibilidad muscular.

Por su parte, el magnesio, que también contiene el pan, juega un importante papel en todos los procesos bioquímicos que tienen lugar en nuestro organismo, además de intervenir en el crecimiento. El pan, contiene también una cierta cantidad de hierro, cuyo déficit produce ferropenia y, cuando avanza, anemia ferropénica, siendo ambas, posiblemente, las deficiencias nutricionales más frecuentes.

Fibra dietética: El pan, contiene una cantidad apreciable de fibra (3,5 g/100 g el pan blanco y 7,5g/100 g, el pan integral).

La fibra de los cereales se concentra en el salvado, que se elimina en el proceso de



refinado para la obtención de harinas blancas y la consiguiente elaboración de pan blanco (el más consumido en los países desarrollados).

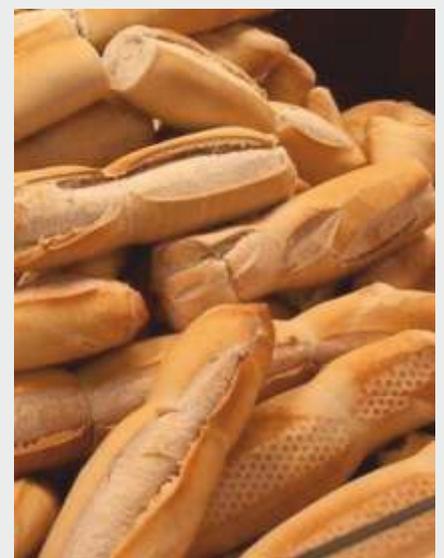
Hace ya varias décadas, científicos e investigadores descubrieron la relación existente entre ingesta de fibra y menor prevalencia de diversas enfermedades como las cardiovasculares, la diabetes de tipo 2, algunos tipos de cáncer, de forma adicional a su papel como regulador intestinal, facilitando el tránsito intestinal.

Proteínas: Las proteínas son los principales elementos estructurales de las células y tejidos del organismo, regulan la actividad de las células, ejercen una función defensiva y participan en el control genético. Sin embargo, se ha señalado que, el exceso de proteínas en la dieta puede producir alteraciones en el hígado, el riñón y el hueso. De hecho, en una dieta equilibrada, la ingesta de proteínas no debe suponer más del 15% del aporte calórico total. El pan blanco,

contiene, aproximadamente, 9 gramos de proteínas por cada 100 gramos.

Las proteínas del pan son incompletas, ya que los cereales son deficitarios en un aminoácido esencial, la lisina, pudiendo complementarse con el consumo de alimentos como legumbres (deficitarias en metionina, pero no en lisina) o con el de alimentos de origen animal.

Los cereales, y entre ellos el pan, son alimentos indispensables en una dieta equilibrada. Si se toman pocos hidratos de carbono, la dieta se desequilibra y se consume una mayor cantidad de proteína y grasa.



LA MAFIA DE LA BLANCA: “Un kilogramo de pan cuesta entre 18 y 26 pesos y las truchas lo venden a 10”

Entrevistado por el programa LA TRIBU, un comerciante de Concordia, que se dedica hace años a la venta de pan, comentó que “...Estoy trabajando con 20 empleados, llevo 50 años metido en el negocio y en este momento, la situación de todos los colegas no solo mío, es crítica...”. “...En Concordia hay 35/40 panaderías que están habilitadas y en total hay más de 200 panaderías clandestinas en la ciudad...”, aseveró.



En comunicación con el programa LA TRIBU, que se emite los viernes, por Radio del SUR, 90.7, el comerciante de nombre Carlos, dijo que *“...me refiero a panaderías clandestinas que compran en negro, hasta a veces son monotributistas o no y hay muchas de éstas, sin habilitar...”*.

A modo de explicación señaló que, *“...En la zona céntrica de Concordia, el kilogramo de pan cuesta de \$18 a \$26 y las otras truchas, venden el pan a \$10/11 y algunos lo revenden a \$8...”*. *“...No se puede competir más hoy, en este momento...”*.

Preguntado sobre el volumen de ventas dijo que *“...Siempre seguimos vendiendo el pan fuera de los boulevares, pero en este momento nos estamos achicando porque tenemos la competencia desleal que no podemos seguir vendiendo al precio que vendemos...”*. *“...Días pasados lo tratamos en Villaguay y pedimos una audiencia con el Intendente y nos dio de aquí a 3 meses...”*. *“...Hablé con el padre del intendente*

(Juan Carlos Cresto), quien me iba a conseguir una audiencia enseguida y todavía no me la consiguió...”.

Para tratar la grave problemática, el comerciante dijo que *“...En Villaguay nos reunimos con la Federación Entrerriana de Panaderos, porque es imposible seguir trabajando como hasta ahora...”*. *“...Para que tengan una idea, el kilo de pan en San Salvador, General Campos está arriba de los \$30; en Paraná está a \$42; en Los Charrúas a \$32...”*.

Sin controles

Carlos señaló que *“...Acá para controlar la harina que entra en Concordia, que son más o menos 20 equipos mensuales, si hay 2 equipos facturados, es mucho...”*. *“...Eso lo tiene que controlar la AFIP que antes salía a la calle, ahora ya no y Bromatología de Concordia parece que no ve los vehículos como andan, como reparten el pan al aire libre...”*, denunció.

“...A uno le exigen todo y a los otros no le exigen nada...”. “...Esas camionetas que hace 6/7 meses andan repartiendo el pan en la calle, ni cúpula ni nada tienen, llevan el pan tirado arriba...”. “...Andan motos acarreado pan, también en bicicletas, autos, remises y no se puede andar repartiendo ni en auto ni en remises...”.

“...He pedido para hablar con el intendente de Concordia, para decirle que hagan como en otros controles, que piden el seguro para los autos y todo lo demás, que abran los baúles de los autos y van a encontrar todo lo que llevan adentro...”, aseguró. Con eso es suficiente, lo que el Inspector encuentre ya tiene para clausurar”. “...Por lo menos, que lleven el remito y que digan de tal panadería es...”. “...Yo calculo que deben entrar 20 equipos por mes, 300 bolsas en cada equipo...”.

A modo de conocimiento el comerciante denunció que “...Conozco un panadero que trabaja 50 bolsas diarias, es monotributista y con lo que trabaja en 2 días está pagando el monotributo, así que compra el 90% de harina en negro...”. “...Con esas 50 bolsas se hacen alrededor de 2.700 kg., entonces, se puede vender de una panadería clandestina más de



2000 kg por día...”. “...A la vez tiene sus revendedores que tendrían que ser monotributistas y tampoco lo son...”. Por último Carlos destacó que “...Todo esto lo he comentado en la Federación Entrerriana de Panaderos, en la Provincia y están por venir a Concordia para hablar con el Intendente para que los atienda, porque Concordia no puede estar en la situación que está...”, finalizó.

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

¿Sabés cómo te dicen...?

- * **BIOQUÍMICO:** Porque vive analizando las cagadas de los demás.
- * **BLUE JEAN:** Porque sale con cualquier zapato.
- * **BOCINA:** La hacen sonar en el auto.
- * **BOLA DE RENGO:** Vive a los saltos.
- * **BOLETO DE TREN:** Sale entero y vuelve picado.
- * **BOLIVIA:** Alta y plana.



- Oficial, oficial, me robaron mi auto y estaba mi novia adentro.
- Es coupé.
- No, la traga. Pero eso no importa ahora.

- *¿Por qué no estás junto a esa chica que querés?*
- *Porque ella come amigos...*
- *Uhhh, ¿Cómo que come amigos?*
- *Sí, me dijo "Te quiero, pero COMO amigos"...*

ESAS INJUSTICIAS DE LA VIDA





INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**



UNA MARCA LESAFFRE 

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

DEMANDARÁN A UNA PANADERÍA

El Sindicato de Panaderos seguirá adelante con la demanda en contra de la Panadería Pérez, para conseguir una indemnización cercana a los tres millones de pesos para tres de los empleados despedidos este año



El abogado Patricio Rodríguez Petazzi señaló que no hubo avances para llegar a un acuerdo. Luego de la reunión en la oficina de relaciones laborales no se logró más comunicación con los sucesores de Zalaber y tampoco con sus representantes legales. Incluso fueron rechazados los telegramas enviados.

Sobre los sucesores el letrado dijo: *"...No argumentan nada, porque no contestan..."*, y supuestamente tampoco tendrían propiedades para responder ante los empleados despedidos. Porque el inmueble donde funcionó la panadería era alquilado, hace tres o cuatro décadas, y el

propietario original decidió vender para que se haga allí un nuevo proyecto de locales comerciales y edificio de departamentos.

Ahora el sindicato iniciará la demanda en contra de los sucesores de Zalaber. Un juicio que podría tomar tiempo pero ha sido el único recurso luego de agotar todas las opciones y no tener respuesta de los empleadores.

Tampoco se pudo embargar la maquinaria de la panadería, porque las que fueron presentadas en un inventario judicial de la sucesión eran cosas muy antiguas. Al parecer ya se habían llevado todos los equipos que tenían algún valor.

Cabe recordar, que Zalaber tenía un concurso preventivo de quiebra, por ello no quedó ningún otro bien a su nombre ya que hasta la casa había sido tomada por el banco.

Changas.

Los tres despedidos recibieron un telegrama el 14 de abril, el mismo día en que cerró la panadería. Antes venían cumpliendo con sus labores habituales, si bien ese mes todavía no habían cobrado su salario. Son hombres que tienen entre 19 y 33 años de trabajo en ese comercio. Y ahora están sosteniéndose a base de changas.

Una de las opciones que analizan es lograr poner un emprendimiento juntos, por esa razón el gremio solicitó ayuda al subsecretario de Trabajo, Marcelo Pedehontaá. La idea es conseguirles un espacio para que se dediquen a la panificación.

Los problemas laborales de la Panadería Pérez no son nuevos, ayer el letrado recordó que había empleados en negro y por el despido de una de esas personas pagaron una indemnización.

- 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 UNIDOS DE MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

EL RECONOCIMIENTO DE LA F.I.P.P.B.A.

Estuvimos en la sede de Avellaneda el 9 de noviembre



Invitados por miembros del CIP de San Justo asistimos a una importante reunión en la sede de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires el día 9 de noviembre.

Ante el problema de las paritarias y de la exigencia de un bono de fin de año por parte del sindicato, un nutrido grupo de panaderos de nuestro CIPU Matanza Sur -encabezados por nuestro presidente José Hernández- compartió el debate y tuvo la oportunidad de expresar nuestro parecer respecto al tema.

Estar junto a los presidentes y autoridades de otros centros bonaerenses, compartir experiencias y debatir sobre temas de nuestra industria nos hizo sentir incluídos

Creemos que es justo también agradecer a las autoridades de la FIPPBA, es especial a su Vicepresidente Raúl Santoandr , por la invitación recibida y por la excelente atención que tuvieron hacia nosotros.

Como panaderos de La Matanza consideramos que el solo hecho de estar presentes en la sede que nuclea a los panaderos de la provincia es un modo de reconocimiento a la labor que venimos realizando quienes dirigimos e integramos el CIPU Matanza Sur.



ASUMEN UN NUEVO DESAFÍO POR EL PAN DULCE SOLIDARIO

Nicolás "el paraguayo" Martínez y todo su equipo renuevan su espíritu solidario y piden colaboración a la comunidad para hacer la mayor cantidad de panes dulces posibles. Este año la entrega se concentrará en la Línea Sur.



Una nueva edición del Pan Dulce Solidario se acerca y los organizadores ya comenzaron a solicitar una colaboración para iniciar la cocción de las unidades.

El año pasado superaron las 10 mil unidades y en estas Fiestas intentarán alcanzar la mayor cantidad de unidades posibles para concentrar la entrega en la Línea Sur.

El organizador, Nicolás "el paraguayo" Martínez explicó a Noticiero Seis que ya han enviado notas al gobernador, al intendente y a los concejales de Bariloche para solicitar colaboración.

"A partir del lunes vamos a oficializar el lanzamiento del pedido a los comerciantes para que nos den una mano y ver si podemos arimarnos a los 10 mil porque la idea ya está" expresó el vecino.

Nicolás reconoció que con el récord que rompieron el año pasado "ya nos sentimos conformes porque esa era nuestra meta" por lo que "a partir de ahora será lo que Dios y la comunidad quiera".

"Les pido a todos que nos den la posibilidad de llegar a la mayor cantidad de hogares,

este año vamos a apuntar mucho más hacia la Línea Sur, que es donde hemos notado una carencia terrible" dijo.

El 1º de diciembre comenzarán la cocción con los insumos que tengan. Según señaló Martínez, una fábrica de Paraguay donó una gran cantidad de levadura.

Piden colaborar con harina, azúcar, margarina, huevos, leche en polvo, sal fina, miel, caña o ron, esencia de pan dulce, y frutas secas como nueces, almendras, pasas de uva y frutas abrillantadas. Además necesitan moldes de 3/4 y bolsas de polipropileno de 30x40.

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2

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

CIERRA TRADICIONAL PANADERÍA “LA UNIÓN” Y DEJA A SUS EMPLEADOS EN LA CALLE

Los trabajadores se declararon en asamblea permanente sobre las puertas del comercio ya cerrado. La firma debe sueldos y aguinaldos



La tradicional e histórica firma panadera “La Unión”, cerró definitivamente sus puertas y dejó a 6 personas sin trabajo, por lo que hoy comenzó en las puertas de la ahora ex fábrica y local comercial, situado sobre calle 28 al 800 una asamblea permanente y estado de alerta con el apoyo del Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos de Mar del Plata y la Zona Atlántica (Soempmpza).

“...Han explotado a los trabajadores de manera incansable, adeudando sus haberes proporcionales de julio y octubre, en su totalidad los meses de agosto, septiembre y el sueldo anual complementario de julio...”, confirmaron desde el gremio.

Este último tiempo, se vinieron realizando inspecciones laborales en conjunto con el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires y luego sus respectivas audiencias laborales el 11 y 17 de octubre. *“...Al día de hoy no hay propuestas concretas para nuestros representados de parte de la empresa...”*, argumentaron los sindicalistas.

De todas maneras, este medio fue más allá para conocer la situación a través de los propios empleados. *“...Hace 15 años que trabajaba acá, desde hace dos años decían que habían vendido la otra panadería que estaba en la calle 21 y que alquilaban el*

local. Ahora el 21 de septiembre cerraron definitivamente ese lugar y nos trajeron a la sede de calle 28 con el cuento de que a fin de mes o los primeros días de octubre nos daban las vacaciones...”, relató, Analía, una de las personas afectadas con el cierre.

“...Llegó el 1 de este mes, nos dijeron que era hasta el 10, nos hicieron quedar hasta el Día de la Madre. Esa mañana, pedimos explicación de la situación en la que estábamos y nuestro empleador nos dijo que no tenía respuestas para eso, aunque la idea era vender la panadería ya que iba a ser lo mejor para todos. Estábamos cobrando casi tres meses atrasados de sueldos, más los aguinaldos, acá hay empleados con 38, 25, 15 años de antigüedad y otros con 5 o 6. Encima le hicimos el favor de renunciar 4 horas ante el Ministerio de Trabajo para que no tuvieran que pagar cargas sociales dobles...”, destacó la empleada.

El lunes a la mañana el responsable de la panadería les informó a los trabajadores que, *“...la situación no daba para más...”*, al tiempo que, *“...puso una traba en la puerta sin notificarnos nada, igual lo intimamos...”*.

Evasivas

Según relataron otros trabajadores del comercio, *“...nunca hubo por parte de la firma explicaciones claras de la situación, sólo eran evasivas...”*.

De igual manera, la asamblea permanente continuará de forma pasiva, *“...al menos buscamos que salde el dinero que nos adeuda por periodos que ya trabajamos. Serían alrededor de 50 mil pesos a cada uno sin tener en cuenta vacaciones impagas e indemnización...”*, coincidieron los asambleístas.

ASALTARON A PANADERO Y LE QUEMARON LA CASA

Delincuentes irrumpieron en la vivienda de un humilde trabajador en el partido de La Plata y se llevaron una cocina, un televisor y una heladera. Tras desvalijar el inmueble, lo prendieron fuego.



Ocurrió en esta cuadra de La Plata.

Delincuentes irrumpieron en la vivienda de un humilde trabajador en el partido de La Plata y se llevaron una cocina, un televisor y una heladera. Tras desvalijar el inmueble, lo prendieron fuego.

La modesta casa de un panadero fue asaltada e incendiada por ladrones en el partido de La Plata, se informó.

El hecho ocurrió en las primeras horas del jueves en la calle 29, entre 482 y 483, en el límite de las localidades de City Bell y Gonnet. Fuentes policiales informaron que al momento del incendio el dueño de la casilla, que quedó destruida, se encontraba trabajando en una panadería de Villa Elisa.

Los ladrones se llevaron una cocina, un televisor y una heladera, entre otras pertenencias, que ocultaron en una vivienda de la misma cuadra.

DIEGO CIFARELLI FUE REELEGIDO COMO PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE MOLINEROS

La Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM) en su Asamblea General Anual designó a sus autoridades para el período 2016/2018.



El Lic. Diego Cifarelli fue reelegido, por tercera vez consecutiva para continuar al frente de la entidad que representa a los molinos nacionales, uno de los sectores más importantes en el negocio del valor agregado local. En esta ocasión durante el almuerzo de camaradería, junto con los directivos de los molinos harineros más destacados de la Argentina, estuvo presente el ministro de Agroindustria de la Nación, Ricardo Buryaile, en una clara muestra de apoyo al sector.

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en 

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

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

ENTRAN AL RÉCORD GUINNESS CON UNA TORTA GIGANTE

Miles de vecinos participaron de los festejos por el 331° aniversario del traslado de San Miguel de Tucumán, desde Ibatín a su actual emplazamiento, y además de compartir la inmensa torta de 750 metros que fue elaborada especialmente para la ocasión disfrutaron de un show musical y un espectáculo con fuegos artificiales



El pastel frutal de 750 metros de largo fue elaborado por pasteleros tucumanos con la intención de batir el récord Guinness y su dimensión fue certificada por un escribano público, quien corroboró que sus medidas superan la marca de la torta más larga que era de 561 metros y fue elaborada en Indonesia.

Durante los festejos, el Monumento al Bicentenario lució diferente ya que por



primera vez las dos tiras de hormigón de 25 metros de alto no fueron iluminadas de celeste.

Esta vez luces doradas "colorearon" los pilares emplazados sobre la avenida Mate de Luna, que representan los 200 años de la Declaración de la Independencia, como parte de una campaña de concientización de la lucha contra el cáncer infantil que lleva adelante la Fundación Flexer, de ayuda a niños con esa enfermedad.

"Desde 1978, el lazo dorado y la luz dorada han sido los símbolos que representan a los pacientes más jóvenes enfermos de cáncer en el mundo y de esta forma honramos su coraje en la lucha contra la enfermedad", explicó la ONG a través de un comunicado.

Los festejos por el Día de la Ciudad se realizaron frente al parque Avellaneda con espectáculos musicales que culminaron con la actuación de Gladys "La Bomba Tucumana". También se realizaron sorteos y se montaron stands de la feria "Entre Letras y Sabores", donde diversas colectividades expusieron su gastronomía, música y tradiciones. El acto central fue encabezado por el intendente Germán Alfaro y los presentes cantaron el cumpleaños feliz.

LA CÁMARA DE PANADEROS DE MALVINAS INVITA A AFILIARSE

“...Estamos mal, cada vez cierran más panaderías...”, contó el presidente de la Cámara Industrial de Panaderos y Afines de Malvinas Argentinas, Norberto Quinteros. En las próximas semanas, la entidad abrirá un local a metros de la estación de Pablo Nogués, sobre la Ruta 197



Cuando le preguntan a Norberto desde cuándo es panadero, responde con una sonrisa: “Desde que nació. Toda mi familia es panadera”. Su panadería está en Villa de Mayo, en Artigas y Presidente Perón. Quinteros, además, integra la agrupación Malvinas Crece, de reciente inauguración en la localidad de Grand Bourg.

“En Malvinas hay aproximadamente 280 panaderías, y unas 70 más que hacen pan de forma clandestina, que es la gran desventaja que tenemos en el gremio. La competencia desleal es el gran problema que tenemos”, agregó Quinteros.

“Es una cuestión común a toda la provincia de Buenos Aires, pero en Malvinas después de veinte años y todos eran amigos del intendente. Cuando empezamos a juntarnos encontramos que solo el 30 por ciento estaba habilitado. Gracias a esta nueva gestión ayudamos a los panaderos a que puedan iniciar los trámites, se pongan en regla y hoy casi un 50 por ciento ya tiene los papeles como tiene que ser”.

La Cámara donó 30 mil facturas para el Día del Niño y dos mil roscas para Pascuas para distintas actividades. Por estos días, la entidad tiene la personería jurídica en trámite. Y uno de los objetivos es poner una escuela de

panadería y así generar formación entre los vecinos del distrito.

Quinteros invita a todos los panaderos de Malvinas a acercarse a la Cámara para agruparse y trabajar frente a la “crisis terrible que sufren los panaderos y el comercio en general”.

An advertisement for Caballero Ortiz & Pozzi S.A. The top part features the company logo in green and white, with the text 'FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA' and 'Desde 1925'. Below the logo is a grid of twelve images showing various types of cardboard boxes and containers, including round tins, rectangular boxes, and decorative containers. At the bottom, there is a circular logo with the letter 'SI' and a quote: '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.' The bottom section contains contact information: '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', and 'www.caballeroortizpozzi.com.ar'.

UN CHEF BOGOTANO DESLUMBRA A COLOMBIA CON DULCES Y SORPRENDENTES ESCULTURAS

Desde figuras que parecen sacadas de películas de ciencia ficción hasta sencillas y elegantes decoraciones para reuniones familiares son elaboradas por el reconocido chef bogotano Yhon Alexander Piñeros, quien ha participado en diferentes concursos nacionales obteniendo los primeros lugares por hacer del dulce su principal ingrediente para elaborar imponentes esculturas comestibles en diferentes formas, colores, tamaños y dimensiones al mejor estilo del internacional pastelero Buddy Valastro.



Domina variedad de técnicas, entre las que se destacan todas las relacionadas en decoración y figuras en azúcar; modelado y vaciado de chocolate; decoración en crema base, decoración en fondant, decoración en Royal Icing, Sugar Veil, decoración en gelatina, tendencias europeas, aerografía, craquelados, espejos, glasses y satinados, por mencionar algunas, haciendo de la cocina todo un arte que impacta a los comensales por la precisión con la que incorpora cada detalle en sus obras.



Yhon Alexander Piñeros es orgullosamente egresado del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, donde cursó sus estudios de cocina, de coctelería y de barismo. Posteriormente se fue especializando en la pastelería y postres ingresando a la academia Rosgar, donde profundizó sus conocimientos en Fondant que más adelante lo llevarían a tomar varios cursos particulares con grandes del oficio en áreas como azúcar, alta pastelería y chocolatería, por mencionar algunas.



Ganador en pastelería y panadería

En 2010 ganó el concurso Panadería Artesanal, un evento que organiza la Asociación Colombiana de Chef, junto con la revista Catering, en 2007 ganó una Copa de Pastelería, concurso organizado por la empresa Richs Colombia, en 2006 ocupó el segundo lugar en el mismo concurso y en 2010 ocupó el segundo lugar en el Campeonato Nacional de Pastelería, logro



que lo llevó a representar a Colombia en Francia en un importante evento de pastelería y panadería. A nivel internacional ha participado en concursos como Europaín, donde ocupó un privilegiado lugar en el Mundial de las Artes Dulces.

Yhon Alexander Piñeros es dueño de la empresa La Chocolatera, la cual nació hace cuatro años en Holanda gracias al acercamiento que tuvo con una compañía dedicada a la elaboración de figuras en chocolate. Actualmente, en su negocio se especializan en dos áreas. La primera es la elaboración de figuras únicamente en chocolate, piezas muy exclusivas que se distribuyen a diferentes pastelerías y hoteles de Bogotá y de Colombia. La otra línea es la importación de productos tales como colores fluorescentes y nacarados, chocolate, azúcar y el Isomalt, una azúcar especial para elaborar diferentes esculturas.

Actualmente es profesor de la especialización Pastelería Panadería Artesanal en Esculturas de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno y también dicta clases en la Escuela de Gastronomía, EGO, y en el Instituto de Pastelería y Panadería Colombiano.

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**

Humor

- Estoy saliendo con una chica que podría ser mi hija.

- ¿Sí? ¡Qué grande sos!
¡No sabes cómo me alegro! ¡Sos un verdadero tigre! Contame: ¿quién es esa chica?

- Tu hija.



Un hombre de 70 se casa con una de 30, y le pregunta a su amigo - **¿Cómo me ves al lado de esta mujeraza?**

- **Bueno...te veo ¡como la oreja de una vaca!**

- **¿Cómo es eso?**

- **Lejos del sexo y cerquita de los cuernos.**

Un hombre va a hablar con su jefe: - **Hola vengo a solicitar un aumento de sueldo ya que me he casado y tengo muchos gastos.**

- **Lo siento pero la empresa no cubre los accidentes ocurridos fuera del trabajo.**

- **Hace 17 años que estoy casado, y todavía quiero a la misma mujer, ¿No es maravilloso?**

- **Si, pero ¡Procure que su esposa no se entere nunca!**

Un hombre de unos 65 años le

pregunta al entrenador en el gimnasio:

- **¿Que máquina debo usar para impresionar a una chica de 30?**

El entrenador lo mira y dice...

- **Le recomiendo el cajero automático....**

El médico se dirige a un tipo que estaba en la sala de espera:

- **Señor, le tengo una mala noticia: su madre, la que ayer se encontraba internada, ha...**

- **No, esa no era mi madre, era mi suegra.**

- **Ah, entonces le tengo una buena noticia...**

Una mujer celosa le pregunta a su marido:

- **¿Con cuántas mujeres has dormido?**

Él responde:

- **¡Contigo nada más! Con las otras no me entra sueño.**

MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO

Botón de arranque y parada.
Exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado.

UNICA

2 motorreductores con tracción directa.
Sin ruidos molestos, bujes y rasquetas de teflón.
Sin mantenimiento, no posee engranajes, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



TRINCHADORAS



AMASADORAS



ACCESORIOS



Pablo Rau:
15 . 3539 . 4439
ID: 680*6711



Jorge Martinez:
15 . 5713 . 3389
ID: 534*1292



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs.

Sábado 9 a 12 hs.

ESPECTACULAR ÉXITO DE LOS PARITARIOS SINDICALES

CONSIGUIERON UN INCREMENTO DEL 5% EN LOS SUELDOS

Las negociaciones fueron muy largas, pero después de muchas idas y venidas (incluida la amenaza de tomar medidas de fuerza), los paritarios que representaron los intereses de los trabajadores panaderos de la provincia de Buenos Aires (FOEPA) lograron un gran incremento para sus dirigidos.

Los trabajadores, encabezados por su Secretario General Abel N. Frutos, se negaron -en un principio- a recibir las dos cuotas de \$1.000 ofrecidos por la patronal para ser abonada en los meses de noviembre y diciembre (un total de \$2.000). De hecho el diario Clarín informó, en una nota a Frutos, que los sindicalistas pretendían \$2.300 y superaron sus expectativas.

En efecto, a mediados del mes de noviembre lograron un 5% de incremento en su haberes (no remunerativo) para los meses de noviembre (2016), diciembre (2016), enero (2017) y febrero (2017).

Gracias a su capacidad de negociación lograron incrementar el sueldo (para esos 4 meses) de \$2.904 para la categoría de oficial maestro, \$2.764 para el medio oficial, \$2.720 para el ayudante, \$2.720 para un dependiente, \$2.812 para una cajera, \$2.720 para un repartidor y \$2.680 para un peón. En el gráfico que de la parte inferior de esta página les mostramos como quedan las escalas para los meses siguientes (gentileza del Sindicato de Obreros Panaderos de La Plata).

El promedio de aumento es de \$2.760, como verán muy superior a los \$2.000 ofrecidos por la patronal en un principio y muy por encima de lo publicado por Clarín.

ACUERDO CELEBRADO ENTRE FOEPA Y FIPPBA
ANEXO "T" REMUNERACIONES CCT N° 231/94

CATEGORIAS	Base Noviembre 2016	No remunerativo	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero
OFICIAL MAESTRO	14.510,00	726,00	15.236,00	15.236,00	15.236,00	15.236,00
MEDIO OFICIAL	13.829,00	691,00	14.520,00	14.520,00	14.520,00	14.520,00
AYUDANTE	13.601,00	680,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00
DEPENDIENTE	13.601,00	680,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00
CAJERA	14.070,00	703,00	14.773,00	14.773,00	14.773,00	14.773,00
REPARTIDOR	13.601,00	680,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00	14.281,00
PEON	13.400,00	670,00	14.070,00	14.070,00	14.070,00	14.070,00

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

“ ¡ Con Kastalia, en cuestión de seguridad estoy tranquilo ! ”



Este panadero no escatima en recursos para colmar a su clientela y mantener la vitalidad de su comercio artesanal. Entre los ingredientes de su éxito, la levadura líquida Kastalia figura como valor seguro. Testeada y aprobada, le ofrece un máximo de ventajas.

¿Por qué has elegido Kastalia?

Respuesta : desde el comienzo de 2007, adquirí el surtidor kastalia DUO. Las ventajas son múltiples: en cuanto a higiene, permite trabajar con un producto limpio, de calidad siempre regular. Además, la levadura líquida se incorpora mejor y permite una mejor homogeneidad de la masa. ¡ Para mi, tiene todo a favor !

¿Qué otras ventajas le aporta ?

Respuesta : El sistema es seguro : la temperatura se mantiene a 4°C. En cuanto a la dosificación, nada que añadir : su precisión constituye una ventaja económica innegable. Al final, para mi la levadura líquida Kastalia presenta sólo ventajas, tanto por su envase, su uso, la calidad, la higiene y la seguridad que aporta.

Kastalia, un concepto que ha superado las expectativas

No es casualidad que hoy Kastalia sea utilizada por centenares de panaderos en más de dieciséis países. Simple y práctica, Kastalia aporta una dosificación precisa, regularidad y sobre todo una garantía de higiene máxima. Un concepto que ha superado las expectativas al garantizar al panadero facilidad de uso, excelente conservación del producto y la seguridad de una buena fermentación. El sistema Kastalia responde así a los grandes desafíos de la evolución de la profesión para los años próximos.

Una gama ampliada

Para responder a todas las necesidades de los panaderos, Kastalia ha ampliado su oferta y propone de ahora una versión Mono. Esto satisfará a los panaderos que tienen poco espacio en su horno, que tienen un consumo más reducido o simplemente que poseen varios puestos de amasado.



Disponible en versión DUO

* Dispensador refrigerado de levadura líquida, lista para usar.

LESAFFRE ARGENTINA: TEL 011 4833-8000

www.lesaffre.com



YEAST & BAKING SOLUTION

MÁS DEL 50% DE PANADERÍAS EN LA CIUDAD NO ESTÁN HABILITADAS

El objetivo es regular el funcionamiento de estos locales que fabrican pan. Afirman que hay algunas que son cien por ciento clandestinas.

En un trabajo conjunto entre la Dirección de Calidad de Vida y el Centro de Industriales Panaderos se procura regular el funcionamiento de las panaderías en la ciudad.

El director de Calidad de Vida, Daniel Pikaluk señaló que *"...hay muchas panaderías que no están registradas, entonces estamos tratando de normalizar esta situación. En principio tratamos que se regule el tema de los que fabrican el pan porque hay mucha gente que no está registrada como corresponde, sobre todo en el cumplimiento en el tema bromatológico..."*.

Pikaluk indicó que esta iniciativa surgió desde el Centro de Industriales Panaderos, quienes mantuvieron una reunión con el intendente y le comentaron sobre la necesidad de la regulación.

"...Presentaron un listado con la cantidad de panaderías que hay en la ciudad y nosotros por nuestra parte mostramos el listado de las habilitadas y no llegan al 50 por ciento, es decir más del 50 de las panaderías que hay no existen en los registros...", afirmó el funcionario.

"...Acomodan el pan en bolsas en la vereda..."

"...El trabajo no es fácil porque muchas veces hay panaderías que son clandestinas al cien por cien y son muy difíciles de detectar...", apuntó Daniel Pikaluk. Remarcó que *"...la idea es que todas estén habilitadas y correctamente autorizadas para producir el pan, porque por ahí tienen un galpón, colocan un horno y empiezan a fabricar pan y las condiciones no son las óptimas..."*. Acotó que *"...hay lugares en donde la producción se realiza a la madrugada, a las 6 comienza a salir el pan y lo acomodan en bolsas en la vereda de la casa..."*. Por eso invitó a todos aquellos que fabrican pan a que se lleguen a la Dirección a pedir los requisitos de habilitación.

Exigen a kioscos y despensas colocar la procedencia de la mercadería

Daniel Pikaluk informó que el procedimiento consiste en efectuar una notificación de cese de actividad, *"...o sea que tiene que parar hasta tanto se presente toda la documentación y se obtenga la habilitación de Suelo Urbano, Bromatología, Seguridad y Bomberos..."*. *"...No vamos contra la fuente laboral, pero el objetivo es que todos se pongan en regla..."*, enfatizó.

También dijo que, *"...estamos exigiendo a kioscos o despensas que tengan expendio de pan, a que coloquen en las bolsas de los mismos la procedencia, porque muchas veces son de estas panaderías que no reúnen las condiciones..."*. Acotó que *"...algunas veces hay comercios que cuentan con más equipamiento, pero no con la autorización para funcionar..."*.



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

argenit s.a.

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

UN PANADERO DE LUGO ESCRIBE AL PAPA TRAS UN “CALVARIO” JUDICIAL DE 17 AÑOS

Se considera estafado por una empresa que le vendió maquinaria defectuosa



El Papa Francisco tiene en el Vaticano, entre la numerosa correspondencia que recibe, la carta de un panadero de Lugo en la que le pide consejo y ayuda por considerarse estafado por una empresa que, dice, le vendió maquinaria que no funcionaba. Pasaron ya casi veinte años desde que José Manuel Vila Valín intentó poner en marcha su negocio, consistente en la fabricación de la denominada Tarta de Lugo, pero fracasó en el intento porque el horno que le entregaron no llegaba a cocer adecuadamente. En dos décadas, Vila Valín vivió un calvario de luchas judiciales y de todo tipo. No consiguió que le dieran la razón, pero no quiere darse por vencido. Ahora su caso está en el Vaticano.

«...Rogamos a vuestra Beatitud consejo y ayuda, confiando en su sapiencia y bondad para hacer frente a una dificultad que no logramos superar...», dice el panadero en la carta. Vila Valín le recuerda al Papa que en 1999 intentó *«...poner en marcha una pequeña empresa familiar que tenía como objetivo la elaboración de productos artesanales de pastelería; adquirimos la maquinaria que necesitábamos a la empresa Salva Group por estar considerada como de prestigio en España y, por nuestros recursos económicos escasos, como la mayoría de las personas humildes que inician un negocio, nos propusieron pagar anticipadamente para así conseguir un descuento y aceptamos porque para nosotros, Santo Padre, suponía ahorrar un dinero que nos venía muy bien para arrancar con lo que pretendíamos fuese nuestro modo de vida...»*.

«...Y nuestro error fue confiar en la empresa. La maquinaria que nos vendió era deficiente. No funcionaba adecuadamente y ni tan siquiera estaba legalizada correctamente. Nos consideramos estafados...», explica en la carta Vila Valín. En enero de 2003, Salva Group explicó que el comprador pasó tres años sin avisar del horno y que el empresario quería resarcirse a su costa, extremos que el afectado rechazó categóricamente presentando documentación y destacando que sí dio cuenta de los problemas a la firma.

«...Después de un gran esfuerzo y muchos intentos para que nuestros productos nos salieran bien y pudieran tener hueco en el mercado, comprobamos que era imposible. Descubrimos que los hornos no funcionaban como debían. Contactamos con la empresa y, a partir de ese momento, comenzó nuestro particular calvario. Nuestra lucha en busca de justicia, Santidad, empezó en 1999. Llevamos casi 20 años de lucha y actualmente no conseguimos nada, pero no desistimos porque creemos firmemente que tenemos la razón...», dice la carta que enviada a Papa.

«...Vuestra Beatitud, le rogamos consejo porque gente humilde, como nosotros, choca con personas de gran influencia social y poder económico. Nos han arrebatado el pan. Desde que el proyecto industrial que preparamos con ilusión y esperanza fracasó, nuestra vida económica y material fue destrozada...», dice la misiva que fue recibida en el Vaticano hace unos días.

En los 17 años de lucha, Vila Valín recurrió a los juzgados, al Ministerio de Industria, al Fiscal General del Estado, a la Xunta y a otros organismos varios. Todos ellos, recuerda el afectado, hicieron caso omiso a la exposición de lo sucedido a lo largo de este tiempo.

CONTÓ QUE PERDIÓ 600 KILOS DE MASA POR UN CORTE DE LUZ Y SE LOS TIRÓ A EDES EN LA PUERTA

Un panadero del barrio Polo contó que está sin luz desde ayer a la mañana y que tuvo que tirar unos 600 kilos de masa madre para la elaboración del pan.

“...La masa, el pan, las pizzas... Se lo vamos a llevar todo a la puerta de EDES...” (la proveedora de energía de la zona), se quejó el comerciante.

Y cumplió: minutos antes de las 12 la llevó y descargó en la sede de Moreno 79.

El panadero aseguró que está sin electricidad desde las 9:45 de ayer, que hizo más de 20 reclamos y que el perjuicio alcanza los 15.000 pesos.

“...No es la primera vez que nos pasa. Hace unos años estuvimos Navidad y Año nuevo sin luz. Después quieren que tengamos todo en regla. No podés estar nunca al día...”, se lamentó.



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

VIOLENTO TIROTEO ENTRE UN POLICÍA Y UN LADRÓN EN UNA PANADERÍA

Ocurrió en el comercio ubicado en 12 y 500. El agente, que estaba fuera de servicio, advirtió el asalto y para evitar el robo debió disparar contra el delincuente. En total realizó alrededor de cinco detonaciones



Un policía que se encontraba fuera de servicio evitó un robo, luego de tirotearse con un ladrón que ingresó a una panadería de 12 y 500.

Todo comenzó alrededor de las cinco de la tarde, cuando el agente que vive en el barrio de Villa Castells fue hasta la panadería de la esquina mencionada para realizar las compras, como cualquier vecino que ya concluyó su trabajo. Al momento de retirarse del lugar notó que la persona que entró sacó un arma para llevar a cabo un robo.

Por tal motivo, decidió regresar, pero se encontró

con un horrible panorama: la dueña del local (Susana, de 63 años) estaba siendo amenazada por el malviviente, al igual que una empleada llamada Sabrina, y un cliente estaba tirado en el suelo, también siendo amedrentado. En ese momento sacó el arma reglamentaria que llevaba encima, a pesar de estar vestido de civil y fuera de horario, y evitó el atraco tras un violento tiroteo. El robo no se efectuó y tampoco hubo que lamentar heridos. Vale mencionar que el ladrón logró escapar en una moto con un cómplice que lo estaba esperando cerca del lugar.

Pablo, de 65 años y dueño del local le confió a Trama Urbana: “Es la primera vez que sufrimos un robo de este tipo, tan violento. Es una panadería familiar, yo la heredé de mis viejos y continúo el camino, junto a mi mujer y dos de mi tres hijos”. Cabe señalar que al momento del atraco, él se encontraba descansando en su casa, que se encuentra arriba del local.

Respecto a las medidas que podría tomar como comerciante para evitar otro posible asalto, confió: “...Es difícil no abrir la puerta teniendo una panadería, pero también es feo abrir la puerta desde adentro y discriminar por portación de cara, así que no sé qué es lo que podemos hacer teniendo en cuenta que no hay horarios para los robos...”.

Por su parte, vecinos de la zona aseguraron que los dueños del local son muy buenos con quienes menos tienen, y cada vez que pueden los ayudan.

INDIGNACIÓN ENTRE LOS VECINOS DE ALMAGRO POR UNA INVASIÓN DE RATAS EN LA PANADERÍA BOULEVARD CORRIENTES

Vecinos del barrio porteño de Almagro fotografiaron ratas en la panadería Boulevard Corrientes, ubicada sobre la avenida Corrientes al 3900, y difundieron las imágenes por Twitter. Ahora el local está cerrado "por reformas y desinfección", según reza un cartel en su puerta



Los vecinos del barrio porteño de Almagro se mostraron indignados antes las imágenes de ratas en una reconocida panadería, ubicada sobre la avenida Corrientes.



En las redes sociales se difundieron imágenes de los roedores sobre los productos que se ofrecen en el local, ubicado en la avenida Corrientes y Medrano. Se trata de la panadería Boulevard Corrientes.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

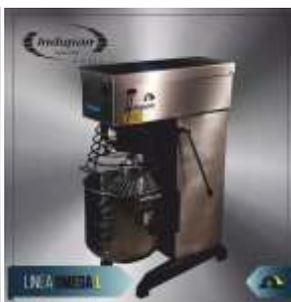
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



LINEA METAL

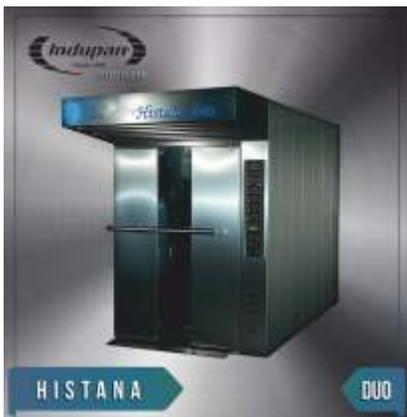


LINEA METAL

REPRESENTANTE DIRECTO

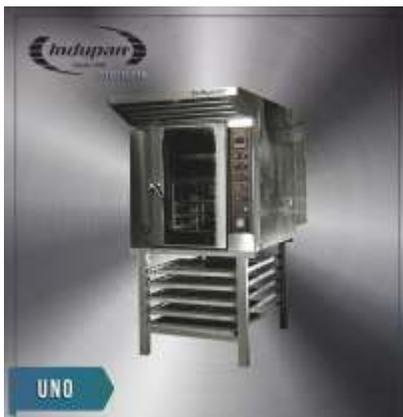
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

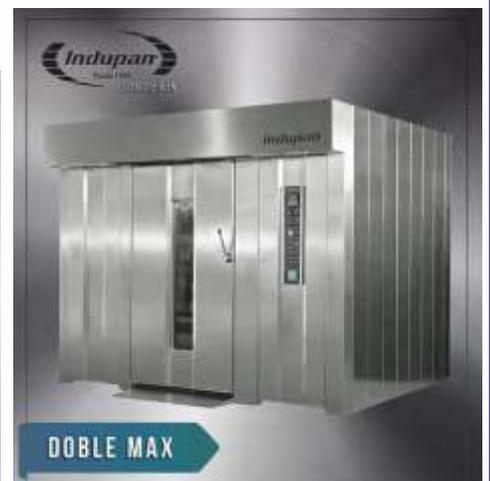


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

PRESENTE EN

Con el objetivo de promover y estimular el sector empresarial e industrial local, entre el viernes 18 y el domingo 20 de noviembre se desarrollará la Exposición Multisectorial del Municipio EXPO LANÚS 2016, un espacio organizado por la Secretaría de Desarrollo Económico de la comuna, que congregará a los principales productores y emprendedores del distrito

Más de 85 empresas, 35 emprendedores y numerosos expositores de industrias, comercios, instituciones y servicios se congregaron en el evento anual, que en esta oportunidad tuvo lugar en el Edificio Talleres, en la Universidad Nacional de Lanús -Hipólito Yrigoyen 5682, Remedios de Escalada- y se realizó entre el Viernes 18 y el Domingo 20 de noviembre.

Dentro de la Expo 2016 se observó variedad de puestos que pusieron en relieve la creatividad y el ingenio de los emprendedores lanusenses. Se pudieron ver exposiciones de impresoras 3D, talleres de trabajo y se contó con una zona específica para las empresas de cueros, que explicaron de manera didáctica toda la cadena de producción, desde el trabajo en las curtiembres hasta la venta de los bienes en los negocios.

Dentro de tan importante exposición el Stand de



SAYOS fue uno de los más grandes y concurridos. Junto a ellos pudimos charlar y compartir un café, también, con los representantes del CIP de Lanús.





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@uolsinectis.com.ar

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

Humor

¿SABÉS CÓMO TE DICEN A VOS...?



- * **CALZONCILLO CON ARENA:** Al principio molesta, después te termina rompiendo los huevos.
- * **CALZONCILLO ROTO:** Dejó colgados a los compañeros.
- * **CAMIÓN JAULA:** Rayado por las quampas.
- * **CAMIÓN VIEJO:** Da lástima cargarlo.
- * **CAMISETA:** No tiene cuello.
- * **CAMISÓN:** Para lo único que sirve es para dormir.
- * **CAMPANA DESCOMPUESTA:** Trolón, trolón.
- * **CAMPANITA:** Es tan-ton-tín.
- * **CAMPEONA DE NATACIÓN:** Porque nada de pecho, y nada de espalda.
- * **CAMPERA DE CUERO:** Es cara, no calienta un carajo y al poco tiempo se arruga toda.
- * **CANALETA DE TECHO:** Porque se lava cuando llueve únicamente.
- * **CAÑITA VOLADORA:** La sacas de la botella y agarra para cualquier lado.
- * **CARACOL:** Baboso, cornudo y arrastrado.
- * **CARNICERÍA SIN TECHO:** Porque la mosca le viene de arriba.
- * **CAROZO DE DURAZNO:** Nadie lo traga.
- * **CARPINTERO DEL OESTE:** Se la pasa haciendo diligencias.
- * **CARRITO DE CHORIPÁN:** Le haría falta un baño.
- * **CASA ROSADA:** Porque se va en frente.
- * **CEBRA:** Rayada y con cara de caballo.
- * **CEMENTERIO ABANDONADO:** Puro hueso.
- * **CEMENTO:** Chupa hasta que queda duro.
- * **CHANCHA SUELTA:** Por donde pasa hace caídas.
- * **CHANCHO CON CERVEZA:** Porque es de lo más pesado.
- * **CHAPITA:** O está pegado a la botella, o tirado en el piso.
- * **CHARANGO:** Antes era peludo.
- * **CHICLE:** Nadie lo traga.
- * **CHICLE LAXANTE:** Porque hace cagar a todo el mundo.

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

UN PANADERO ALEMÁN LE HACE ESCUCHAR MÚSICA AL PAN

El maestro panadero Axel Schmitt hace algo inaudito: le pone música al pan en el proceso de preparación. Puede ser heavy metal o Mozart, da igual. La cuestión es que él asegura que de ese modo los panecillos le salen con más aroma



Schmitt vive en Alemania, cerca de una ciudad llamada Würzburg. Tiene 35 años, lleva barba candado y en su tiempo libre toca la batería en una banda de metal. Pues bien, a este noble panadero un día se le ocurrió una genial idea: instalar un "estudio de aromas". Así bautizó el sitio en el que deja leudar la masa de sus panes a unos 28 grados. En la pared del fondo se ven unos altavoces bien grandes y negros.

Hace un año el oficio lo llevó a hacer un curso de "sommelier de panes". Una vez que lo concluya, va a ser uno de los diez o doce panaderos expertos a nivel mundial. Más no

hay. Y la formación no se hace durante un fin de semana. Cursó 480 horas en la Academia Alemana de Panadería de Weinheim, donde él y sus compañeros entrenaron durante días sus olfatos, poniéndose a prueba con distintas soluciones salinas para agudizar el sentido.

Para finalizar el curso Schmitt tuvo que presentar un proyecto científico. "Fue excelente, porque me encanta experimentar", explica. Y así fue como tuvo la ocurrencia: estudiaría el efecto de las ondas sonoras en el proceso de maduración de la masa leudante. ¿Qué hizo? Puso 16 horas

seguidas distintos géneros musicales en el Estudio de Aromas y, para poder comparar los resultados, la música debía sonar siempre al mismo volumen: 100 decibeles.

También le puso música a la masa a un volumen inaudible para los oídos humanos (ultrasonido) y luego comparó los resultados con el proceso hecho en silencio.

Su resultado: las ondas sonoras inciden en cómo leuda la masa.

La mayor diferencia la notó entre el ultrasonido (no perceptible para oídos humanos) y el silencio. Schmitt llegó a la conclusión de que los sonidos extremadamente agudos fomentaban la producción de los cultivos de la masa leudante.

¿Qué es en realidad lo que sucede en ese momento al preparar pan?

Lo que se explica en Internet es que la masa madre consiste en harina de centeno y agua.

Cuando esa mezcla comienza a fermentar se generan bacterias lácteas, de ácido acético y fermento, que producen dióxido de carbono. Ese es el que hace que en la masa se generen burbujitas y que la consistencia sea menos compacta.

Si las bacterias y el fermento son sometidos a ondas sonoras, producen más ácido y más dióxido de carbono, sostiene Schmitt, con lo cual la masa resultante tiene un grado de ácido mayor y otro pH que la masa que leuda en silencio. Eso, a su vez, hace que el pan que leudó con sonido tenga más aroma. ¿Pero qué significa "más aroma"? "Eso, más gusto a pan", sostiene el joven experto.

En cambio si se le hacía "escuchar" a la masa música a volumen normal, ya fueran compases clásicos o de punk, el proceso no cambiaba. Así lo admite el alemán, que dice que igual no tiene pensado retirar los altavoces de su "estudio" porque el pan musical se vende bien. "Pronto ofreceré un pan rockero".

UN JOVEN AGREDIÓ A SU NOVIA Y AL DUEÑO DE UNA PANADERÍA EN PARANÁ

Momentos de suma tensión se vivieron en la panadería Paracao de la capital entrerriana. Al parecer un joven, al llevar a su novia al lugar de trabajo, ingresó a agredir al dueño del local y manifestarle que en el lugar "manipulaban" a la mujer para que corte la relación con él.

Tras amenazar con un cuchillo al propietario, rompió la puerta de vidrio de ingreso del local. El mismo fue detenido y trasladado a la Alcaldía de tribunales. La chica fue contenida por sus compañeros de trabajo, quienes indicaron que la afectada había sido agredida por el sujeto en otras oportunidades.

La segunda jefa de la Comisaría 13° de la ciudad de Paraná, subcomisaria Gabriela Galiano, indicó a este medio que "un masculino ingresó con un cuchillo y por un problema de pareja con una de las empleadas intentó agredirla o discutir con el propietario". Ratificó que allegar personal policial, el hombre "tenía el arma blanca en la mano y estaba agresivo, discutiendo con la novia. La joven dice que no era con ella el problema, sino algo laboral".

Los vecinos tuvieron una reacción inmediata y concurrieron a la Comisaría 13° para dar cuenta de la violenta situación, lo que facilitó la aprehensión del violento sujeto, que sería de apellido Reyes.





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

PRESENTES Y APOYANDO LA REELECCIÓN DEL COMPAÑERO ABEL FRUTOS



En el Congreso Nacional Eleccionario realizado en la provincia de Corrientes apoyamos la reelección del compañero Abel N. Frutos y le deseamos el mayor de los éxitos, tal como nos tiene acostumbrados, en el constante trabajo por los panaderos del país.

Agradecemos a los compañeros del Sindicato de Panaderos de Corrientes por la atención recibida y los felicitamos por las obras de remodelación en sus instalaciones.

Vale la pena destacar que compartimos el Congreso con Secretarios Generales de todo el país, además del Gobernador de Corrientes, Ricardo Colombi, el vicegobernador, Gustavo



Canteros y el triunvirato de la CGT unificada: los compañeros Juan Carlos Schmid, Carlos Acuña y Héctor Daer (quienes estuvieron apoyando la gestión de nuestro Secretario General a nivel nacional Abel Frutos).



CONDENAN A MUERTE EL PADRE PAKISTANÍ QUE ASESINÓ A SU HIJA POR NO COCINAR CORRECTAMENTE PAN

El hombre golpeó a la menor de doce años de edad hasta la muerte, abandonó su cuerpo frente a un hospital y denunció su secuestro



Un tribunal de Pakistán ha condenado a muerte a un hombre por asesinar a su hija por no cocinar «correctamente» roti, un tipo de pan.

El juez Asghar Jan ha dicho tras los procedimientos que «...un individuo así no puede ser perdonado, después de asesinar a su hija a sangre fría por una disputa menor...».

El condenado asesinó a golpes a su hija de doce años de edad al considerar que no había cocinado bien el plato, tras lo que dejó su cuerpo frente a un hospital y denunció su secuestro.

Fuentes policiales afirmaron tras el suceso que tanto el padre como su hijo «...mantenían sus lágrimas de cocodrilo...», agregando que la madre ya había denunciado el asesinato a golpes de su hija.



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN



Lamentamos profundamente el fallecimiento de nuestro querido amigo y compañero MIGUEL SETTE.



Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

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

DEWEY



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

calsa*

LESAFFRE ARGENTINA

BARI



Levaduras Paraleva

Emeth

Dánica

"ARANZAMA"

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

CONDENAN A UN PASTELERO DE BELFAST POR NEGARSE A HACER UNA TARTA CON UN LEMA GAY

Pidió que su tarta llevara la imagen de los muñecos Epi y Blas con el mensaje escrito "Apoya el Matrimonio Gay". La pastelería Ashers Bakery se negó por motivos religiosos; sin embargo la juez dice que la empresa ha cometido un delito de discriminación. Los pasteleros deben pagar al cliente 500 libras esterlinas (562 euros)

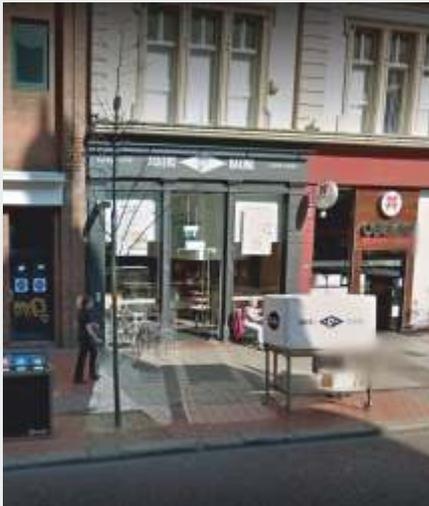
Un tribunal de apelación de Irlanda del Norte confirmó este lunes que una pastelería de Belfast es culpable de un delito de discriminación por negarse a confeccionar una tarta con un eslogan a favor del matrimonio entre homosexuales.

Los dueños de Ashers Bakery, un negocio familiar con años de experiencia en la capital norirlandesa, fueron demandados en 2014 por la Comisión de Igualdad de Irlanda del Norte (NIEC) en nombre del activista gay Gareth Lee.

Un año después, la Justicia de la provincia británica consideró que los pasteleros, que se declararon "profundamente cristianos", habían cometido un delito de discriminación contra el cliente.

Lee entró en mayo de 2014 en el citado comercio y pidió que su tarta llevara la imagen de los conocidos muñecos del programa infantil Barrio Sésamo, Epi y Blas y el mensaje escrito "Apoya el Matrimonio Gay", solicitud que fue rechazada alegando motivos religiosos.

En aquella sentencia, la juez instructora, Isobel Brownlie, afirmó que la pastelería Ashers Bakery no es un grupo religioso, sino una empresa "que conduce su negocio con el objetivo de obtener beneficios", y por lo tanto concluyó que había cometido un delito de discriminación al negarse a cumplir el pedido



del cliente por razones de conciencia.

La pastelería recurrió la decisión, pero el tribunal de apelaciones de Belfast, compuesto por tres jueces, volvió a rechazar este lunes los argumentos de los demandantes, que sostienen que "Ashers Bakery" no quiere dar la impresión de que apoya el matrimonio gay al incluir mensajes al respecto.

"Si un pastelero confecciona un pastel para un cliente en particular con imágenes de brujas en Halloween no significa que presta su apoyo ni al cliente ni a esta festividad", alegó hoy el tribunal de apelación.

Tras confirmarse la primera sentencia, los pasteleros deben pagar a Gareth Lee una compensación de 500 libras esterlinas (562 euros).

El gobierno autónomo norirlandés, de poder compartido entre católicos y protestantes, introdujo en 2005 la ley de Asociación Civil para personas del mismo sexo, la cual concede a esas parejas los mismos derechos y responsabilidades que a los matrimonios heterosexuales.

No obstante, a diferencia de la legislación en Inglaterra o Gales, estas uniones no llevan el nombre de "matrimonio homosexual" en Irlanda del Norte.

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros

**SE
VENDE**



Sobadora Indupan 600mm

Pan con Pan

VENDE

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955

ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

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

MOTOR TRIFASICO.
VALOR DE VENTA \$
20.000.-



MAQUINA GALLETERA ARGENTINAL 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.-

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)



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

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

“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

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338.

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

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H.

Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 /

4834

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

15-5713-3389. ID 680*6711

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

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 /

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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



Proveedores



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



¿Sabés cómo te dicen a vos...?



Chabón, te lo digo como tu mejor amigo... Deberías empezar a cuestionarte la fidelidad de tu esposa...



La foto...

- * **CHIMICHURRI:** Siempre sobre las carnes más fieras.
- * **CHUPETE CAÍDO:** Porque se levanta, se lava y se chupa.
- * **CHUPETE SIN HILO:** Se chupa y se pierde.
- * **CIENTO CINCUENTA:** Gamba y media.
- * **CIERVO EMBALSAMADO:** Los ojos serán de vidrio, pero los cuernos son de verdad.
- * **CIGÜEÑA:** Viene cuando quiere y te trae lo que se le da la gana.
- * **CINE DE BARRIO:** Trabajando sábado y domingo, le alcanza para tirar la semana.
- * **CITIZEN FALSO:** Porque parece japonés pero es boliviano.
- * **CITROEN:** Porque tiene el techo de cuero.
- * **CLAVEL DEL AIRE:** Ni la ciencia sabe de qué vive.
- * **COCINA A LEÑA:** Es vieja, pero caliente.
- * **COLA-LESS:** No sirve ni para tapar una zanja.
- * **COLLAR DE INDIOS:** Puro hueso.
- * **COLLAR DE RULEMANES:** Porque es muy molesto.
- * **COLLAR DE SANDIAS:** Por lo pesado.
- * **COMETA HALLEY:** Todo el mundo le mira la cola.
- * **CONDUCTOR IMPRUDENTE:** Siempre lo agarran en infracción.

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero

Publique en

nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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

La Revista
de los
Panaderos



Abierto
todo el Año
365 Días

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