

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 18 - Nº 72
DICIEMBRE DEL 2017



MAQUINAS DE PANADERIA



AGME
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**

125 cm



Profundidad
60 cm

110 cm

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



ACCESORIOS



**SERVICIO TÉCNICO
DE MÁQUINAS Y
HORNOS**



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 680*6711



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.



LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado





AÑO 18 - N° 72
DICIEMBRE DEL 2017

“INDUSTRIALES PANADEROS”
es una publicación bimestral de
distribución gratuita en
panaderías, confiterías,
pastelerías, instituciones y
comercios vinculados al
sector panadero

CONTACTO

 (011) 15-4084-1090

 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

 info@panaderosargentinos.com

 [El Gremio Panadero](#)

DIRECTOR

Fabio R. Videla

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

SUMARIO

● <i>Maqueta hecha con miga</i>	5
● <i>Pan dulce solidario</i>	6
● <i>Pan con Omega 3</i>	8
● <i>Pan para celíacos</i>	10
● <i>Panadería solidaria</i>	12
● <i>Exportación de trigo</i>	14
● <i>El Presidente en Villa Eloisa</i>	16
● <i>Panadero degenerado</i>	18
● <i>CIPU Matanza Sur</i>	20
● <i>Humor</i>	24
● <i>Sindicato Alte. Brown</i>	26
● <i>Croissant en riesgo</i>	27
● <i>Reinsertando empleados en panaderías</i>	28
● <i>Emiliano Dieguez</i>	30
● <i>Facturas argentinas</i>	32
● <i>Baguette Parisina</i>	34
● <i>Panaderos de la costa</i>	36
● <i>Panadera forzada</i>	37
● <i>El súper pan</i>	38
● <i>Noticias varias</i>	42
● <i>Noticias tucumanas</i>	43
● <i>Humor</i>	44
● <i>Guía de proveedores</i>	46



UNA MAQUETA DEL ESTADIO SANTIAGO BERNABÉU HECHA CON MIGA DE PAN

Natalio Hernández fue un Brigada de la Legión, ya fallecido, que se pasó años impartiendo madridismo en el Sahara. El calor sofocante no le impidió alimentar un hobby: hacer maquetas. Por eso, se pasó casi dos años construyendo esta espectacular maqueta del Bernabéu, elaborada a

base de miga de pan y trozos de madera. Está tan cuidada al detalle que tiene 14.200 localidades, hechas una a una con sus aficionados individualizados y todo.

Tras pasar unos años en la sede social de la peña 'La Maqueta' de Fuenlabrada,

una donación ha hecho que ahora aterrizase en la peña de Valdemoro. Ha sido un regalo personal a su presidente, Santiago Fernández, que no dudó en dársela a la peña para que pudiera ser contemplada por visitantes y curiosos. "Tiene 1,60 metros de largo, 1,20 de ancho y 0,60 de alto.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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



Empieza la campaña por un nuevo récord solidario

A partir del 15 de noviembre, Nicolás Martínez pone en marcha el pedido de colaboración para realizar los panes dulces solidarios. Este año busca superar las 12.300 elaboraciones

Nicolás Martínez vuelve a escena. El hombre de las carreras de calle y referente de la colectividad paraguaya, volverá a amasar más de 10.000 panes dulces para compartir con organizaciones y familias de los sectores más vulnerados.

El tradicional pan dulce solidario se pone en marcha y a partir del próximo miércoles 15 de noviembre se inicia

la campaña para reunir los ingredientes que lograrán un poco de dulzura y solidaridad en la mesa navideña.

A 23 años del comienzo de esta iniciativa solidaria se buscará lograr un nuevo récord que supere los 12.331 panes de dulces que se amasaron y entregaron el año pasado.

Ingredientes necesarios

Los panes llevan además de harina, levadura, sal y azúcar; margarina, leche en polvo, huevos, esencias, frutas secas, maní, pasas de uva, nueces, almendras y castañas.

Cualquier ingrediente es bienvenido, destaca el organizador que se ocupará una vez más del acopio, la cocina y la distribución.

Cada año instituciones, empresas y vecinos de

a pie se suman con sus donaciones y aportes económicos para lograr que la solidaridad crezca cada vez más, e incluso muchos suman su ayuda con sus manos para amasar y hornear.

“Siempre es poco, por eso pedimos la ayuda solidaria para llegar a más hogares”, escribió Martínez en la fanpage de Pan Dulce Solidario en Facebook y aclaró que no hay referentes que salgan a pedir donaciones sino que se

reciben en el ex hogar Gutiérrez (hoy delegación de Desarrollo Social) o contactándose directamente con el organizador al teléfono 0294- 154661712.

Los orígenes
En 1995, Nicolás Martínez comenzó a elaborar los panes dulces con el objetivo de entregarlos a la gente que no tenía recursos. Por entonces estaba desocupado como tantos obreros de la construcción y

decidió tomar la iniciativa en pos de generar un paliativo a los efectos de la crisis y un momento de comunión. En un primer momento fueron solo 500 panes y la cifra se supera cada año con el aporte de toda la comunidad.

El dato

23 años lleva esta proeza solidaria para elaborar panes dulces que son entregados días antes de Navidad a las instituciones inscriptas.

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





En la última década se han realizado un gran número de estudios que parecen demostrar que la ingesta de ácidos grasos poliinsaturados omega -3 reduce la probabilidad de padecer enfermedades cardiovasculares.

Algunas de las propiedades adjudicadas a los omega 3 son:



- Previenen el desarrollo de coágulos, inhibiendo la agregación de las plaquetas. Por lo tanto actúan en la prevención de la trombosis. Contribuyen a mantener un ritmo cardíaco regular, previniendo arritmias y disminuyendo el riesgo de infartos. Asimismo aumentan la expectativa de vida de personas infartadas.

- Regulan los niveles plasmáticos de triglicéridos y colesterol, previniendo la arterioesclerosis.

- Reducen la viscosidad y presión sanguínea, tanto en sujetos normales como hipertensos. El aporte de Omega 3 es vital para el correcto desarrollo del cerebro y la retina en fetos y bebé, a la vez que ayuda a los ancianos a conservar una buena actividad mental.

Contribuye también a reducir la sintomatología de diversas enfermedades inflamatorias. Los ácidos grasos Omega 9

proviene de una familia de grasas insaturadas que normalmente se encuentran en las grasas vegetales y animales. También se conocen como ácidos oleicos monoinsaturados y, en general, se encuentran en los aceites de canola, girasol, oliva y nuez. A diferencia de los Omegas 3 y 6, el cuerpo los produce y aun así son beneficiosos en los alimentos.

Se ha comprobado que los ácidos grasos Omega 9, pueden contribuir a disminuir el riesgo de enfermedad y accidentes cerebrovasculares. Se ha comprobado que aumentan el nivel de colesterol HDL (bueno) y disminuyen el nivel de colesterol LDL (malo); por lo tanto, facilitan la eliminación de la acumulación de placas en las paredes arteriales que pueden ser la causa de un ataque cardíaco o accidente cardiovascular.

Los fitoesteroles son esteroides naturales de origen vegetal y son considerados ingredientes funcionales, ya que actúan controlando el metabolismo, en este caso, del colesterol, compitiendo por la absorción de este en el intestino, ya que poseen una estructura química similar.

Las propiedades de los esteroides naturales para bajar el colesterol se obtienen a partir de tres mecanismos:



- Impidiendo la absorción del colesterol malo de los intestinos.
- Disminuyendo la esterificación del colesterol a nivel celular.
- Estimulando la salida del colesterol de la célula hasta el intestino, aumentando de esta forma su excreción.

Ingerir calcio ayuda a prevenir o mejorar enfermedades en la que este mineral desempeña un papel destacado como la osteoporosis. El calcio es necesario para tener huesos y dientes sanos y es un mineral muy necesitado especialmente para personas de avanzada edad o niños en pleno crecimiento.

No menos importante es el hierro en la prevención de la anemia.

PANADERÍA Y CONFITERÍA

BIARRITZ



**PAN CON OMEGA 3
HORNO DE LEÑA
Servicio de Lunch
Masas Secas
Postres**

BIARRITZ 3535 / JOSÉ L. SUÁREZ / 4722-0574

Usan un árbol autóctono para elaborar pan para celíacos

Priscila Clapasson y Noelia Merino son estudiantes de nutrición de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL) y como etapa final de su trabajo de tesis incorporaron goma brea para la elaboración de pan para celíacos.

El producto es una sustancia que se extrae de un árbol que crece en el norte de la provincia. El objetivo es reemplazar los aditivos que se importan para reducir costos de producción y elaborar una receta básica, que tenga la menor cantidad de ingredientes posibles y sea similar al pan tradicional. Las alumnas realizaron la prueba del pan con personas celíacas, con miras a que su comercialización se implemente en un futuro.

“Por lo general, para lograr mejor volumen, consistencia y sabor en el pan para celíacos, se agrega a la receta: huevo, aceite y leche. En cambio, nosotras sólo utilizamos harina de arroz,

La enfermedad celíaca es una condición del sistema inmunitario en la que las personas no pueden consumir gluten porque daña su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en el trigo, cebada y centeno... Los síntomas pueden ocurrir en el sistema digestivo o en otras partes del cuerpo.

mandioca, fécula de maíz, agua, levadura, azúcar, sal y el aditivo que estamos probando, goma brea”, explicó Clapasson. Merino agregó que tomaron la receta de su madre, ya que en su hogar hay tres personas que son celíacas. La estudiante comentó que “en familias donde el número de personas que sufren esta enfermedad es elevado, el presupuesto no alcanza para comprar los alimentos, por lo que se prefiere la elaboración casera.”

Clapasson señaló que la finalidad del proyecto consiste en reemplazar la goma guar y la goma xántica, que los celíacos utilizan para su pan y otros productos afines. Merino además explicó que la incorporación de la goma brea podría potenciar las economías regionales del



norte de San Luis que podrían cosecharla y venderla. La estudiante agregó que “lo ideal sería que las autoridades hagan un plan con la gente de la región e incorporen la goma brea en las cajas de alimentos que se entregan a todos los celíacos que no tienen obra social.”

Como parte de su trabajo de tesis, las futuras nutricionistas realizaron una degustación de tres panes distintos, dirigida a 50 personas celíacas. Uno de los panes fue el que elaboraron con la receta de la mamá de Noelia y sin goma brea, otro que tenía los mismos ingredientes, sumada la goma arábica, y el último tenía agregada la goma brea en lugar de la arábica.

Las jóvenes explicaron que las personas celíacas tenían que hacer un ordenamiento sobre cada una de las características que analizaban del pan, como color, textura y sabor, y luego tenían que expresar una preferencia global. El resultado fue que el mayor porcentaje eligió el pan con goma brea, en la textura y en la preferencia global. Clapasson señaló que también se observó que con el empleo de este ingrediente el volumen del pan aumenta y su dureza se

reduce.

Para la degustación y todo el trabajo que vienen realizando desde hace casi dos años, las jóvenes utilizaron tres kilos de goma brea que les facilitó el área de bosques nativos del Ministerio de Medio Ambiente, a través de un convenio que realizaron para poder obtener la goma brea y hacer visitas regionales. Las estudiantes presentarán en la universidad la etapa final de su trabajo, que es la que contiene los resultados, y luego de su aprobación, presentarán su tesis al público.



JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa*

REFINERIA DEL CENTRO S.A. Dánica

BARI LESAFFRE ARGENTINA Emeth

Levaduras Paraleva "ARAZANA"

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

En la panadería salesiana que funciona en Belén desde hace más de un siglo distribuyen gratuitamente alrededor de 26 mil porciones de pan

En Belén, ciudad testigo del nacimiento de Jesús, funciona desde hace más de un siglo una panadería salesiana que es hoy toda una institución. Comenzó a marchar desde 1891, con la primera fundación de los salesianos en la histórica población.

Hoy cuenta con un triple propósito: producir alimentos para sostener a los huérfanos que allí son alojados y para las familias de Belén, ser un lugar para que los jóvenes aprendan un oficio y ser instrumento de asistencia benéfica para los más necesitados.

En el año 2002, con la segunda Intifada, el carácter asistencial de la panadería ganó mayor importancia, ya que se convirtió en la única fuente de alimentación para las familias de la zona durante el toque de queda, haciendo llegar el pan a los hogares desde las ventanas y los techos. Una labor que fue posible gracias a benefactores de todo el mundo y a la campaña de la organización VIS, ONG italiana 'Voluntariato Internazionale per lo Sviluppo',

“Pan para un hermano”.

Tras la segunda Intifada los salesianos continuaron su labor solidaria desde la panadería distribuyendo gratuitamente pan para un promedio de 200 familias, ya sea directamente o a través de otras instituciones religiosas presentes en Belén.

La gran labor de la panadería es hoy tal que mensualmente se distribuyen gratuitamente alrededor de 26 mil porciones del alimento esencial entre las familias más necesitadas de la ciudad.

Debido al alcance al que ha llegado esta iniciativa salesiana, fue necesario ampliar la panadería para así extender la producción de pan y garantizar los estándares de calidad del producto, pero

también las condiciones laborales para sus trabajadores, quienes reciben constantemente formación en el oficio

de panaderos. La más reciente reestructuración de las instalaciones ocurrió a mediados del 2015.

Un Centro Artístico

Además de la panadería, la casa salesiana de Belén también impulsa otras iniciativas a favor de los niños huérfanos, los jóvenes y las familias menos favorecidas. Entre ellas el Centro Artístico que nació en el año 2005 como una escuela artística promovida por la Comunidad Salesiana de Belén, con el apoyo de la organización VIS y del Ministerio de Relaciones Exteriores de Italia.

En el Centro se les ofrece formación a jóvenes para que aprendan un oficio artesanal que congrega la tradición palestina con nuevas propuestas. De hecho, como se destaca en el sitio web de la casa salesiana en Belén, el centro es la “única escuela en Palestina que promueve formación cualificada en el ámbito del procesamiento de la madera de olivos, nácar y cerámica. Los salesianos son, de hecho, promotores de la tradición artesanal palestina, poco conocida y apreciada, pese a los testimonios de la historia y de las características del territorio”.






Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

Argentina saltó del 27° al 4° lugar en el ranking de exportadores de harinas

Ocurrió en los últimos dos años, tras la eliminación de las retenciones y los ROE. El objetivo es llegar al 2° puesto, por detrás de Turquía



el cuarto puesto y pretende seguir escalando posiciones.

En el último año, el comercio exterior de harinas creció 35 por ciento y el objetivo a corto plazo es llegar a ser el segundo exportador mundial, sólo por detrás de Turquía.

Horizonte

“Tenemos una cantidad enorme de productos para ofrecer a las distintas latitudes

La exposición B2B de alimentos, bebidas y tendencias “Aliment.AR”, que se llevó a cabo entre el 8 y el 10 de noviembre en Buenos Aires, fue una nueva oportunidad para certificar el renacer que vive la cadena del trigo, gracias a las políticas, como la eliminación de las retenciones y los ROE, que le devolvieron rentabilidad.

Los beneficios de esta medida han sido elocuentes; por ejemplo, en lo que respecta a la industrias de las harinas: del puesto 27 que ocupaba la Argentina como exportador mundial de harina de trigo en el 2015, en poco más de un año ha logrado instalarse en

y queremos mostrar que somos capaces de fabricar lo que el mundo necesita. Tenemos mucha expectativa y ya comprometieron su participación empresas que no sólo fabrican harina, sino también aceite, fideos, pastas, galletas o gluten”, aseguró Diego Cifarelli, presidente de la Faim, en declaraciones a los organizadores de Aliment.AR.

Allí habrá 350 compradores internacionales que constituyen un interesante mercado para seguir potenciando a la cadena triguera argentina. En ese contexto, Cifarelli espera que la realización de Aliment.AR se transforme en un verdadero trampolín para

el sector.

“Somos un sector conformado por casi 200 empresas que están en condiciones de producir lo que consumen dos argentinas y media. Por eso mirar al mercado de exportación es una obligación para nosotros”, agregó al respecto Cifarelli.

Nuevos mercados

Cabe recordar que, hasta ahora, la producción argentina de derivados de trigo ha tenido como destino principal los países limítrofes y de la región; pero, actualmente, desde Faim han intensificado las negociaciones para recuperar otros mercados que en el pasado tenían a la Argentina como un referente y que en la última década se perdieron.

“Ellos ya nos conocen y saben lo que significa nuestra mercadería. Estamos trabajando junto al Estado para poder ser un

poco más competitivos y poder acceder a nuevos países. Por ejemplo, en las próximas semanas estamos viajando a Nigeria y Egipto”, comentó Cifarelli.

Industria integral

Las empresas que participan de Faim no solamente fabrican harina de trigo, sino que la mayoría suma valor y está integrada en otras industrializaciones como la elaboración de pan artesanal, pan de molde, pan envasado, pan congelado, pastas frescas, pastas secas, pastelería, galletitas fraccionadas en envases para consumo hogareño y otros productos alimenticios.

“No existe alacena en el mundo que no tenga un producto de base farinácea, por eso tenemos un enorme potencial y estamos muy entusiasmados de poder participar de la exposición”, resumió el titular de la Federación.



★ Todo el equipo de ★

Pan con Pan

les desea ¡Feliz Navidad!

· Y UN PRÓSPERO AÑO NUEVO ·

"Con un enorme agradecimiento por la confianza brindada y con la convicción de seguir otorgando el mejor asesoramiento."

----- ❄ -----

Cnel. Manuel Medina 144 - Ituzaingo Norte
Tel. (011) 4624-2955 / ID. 152*664 / Cel. 15-3504-0557
Email. ventas@panconpan.com.ar
www.panconpan.com.ar

MACRI SORPRENDIÓ EN VILLA ELOISA TRÁS SU PARADA EN UNA PANADERÍA

EL PRESIDENTE DE LA NACIÓN, MAURICIO MACRI, PASÓ POR LA PEQUEÑA LOCALIDAD DE VILLA ELOISA, LUEGO DE ASISTIR A UN ACTO EN TORTUGAS Y ANTES DE DIRIGIRSE A PÉREZ DONDE TENÍA PROGRAMADA SU VISITA A LA INAUGURACIÓN DE LA NUEVA PLANTA DEL GRUPO GERDAU QUE INCORPORARÁ A 800 TRABAJADORES.



Ingresó a Villa Eloisa, paró en una panadería donde desayunó y por supuesto entabló diálogo con todo el personal del comercio y vecinos que se acercaron a lugar, luego en la plaza del pueblo se dirigió a los presentes con unas breves palabras donde resaltaba el momento de cambio que atraviesa el país. Fue muy grande la ovación de los presentes hacia el propio Macri.

Quiero agradecerles, agradecerles por este recibimiento, los quería visitar para decirles que estoy acá y estoy abocado a esto porque creo en ustedes, creo en lo que todos ustedes son

capaces de hacer y sé que si nos decimos la verdad, si trabajamos en equipo, si apostamos a lo que podemos hacer juntos, vamos a salir todos adelante. Cada uno de estos chicos que esta hoy acá va a tener la oportunidad de poder elegir si quiere vivir acá en su ciudad, en su pueblo, en su provincia, si quiere estudiar, si quiere trabajar, porque vamos a ser lo que la historia espera que hagamos: una Argentina fuerte, una argentina con oportunidad para todos.

Y por eso no me voy a cansar de decirles el importe de edad, tengamos 15, 50, 80 o

90... *92 grita alguien del público, y Macri responde: ¿92 ahí?... Muy bien jefe muy bien, está muy bien, lo veo muy bien, aparte con esa boina... la rompe... [risas por el buen sentido del humor de la figura Presidencial.]

Somos la generación que va a cambiar la historia para siempre, trabajando todos juntos. Gracias por estar acá, gracias por esta recepción, un cariño muy grande a todos. Finalizó así su breve discurso en medio de la plaza del pueblo, donde la gente se acercaba a estrecharle su mano a Mauricio Macri.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Elegancia · Sencillez · Calidad




· **NUEVA**


LINEA TORINO 2017

Show Room: **Av. Jujuy 823 - G1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

 **Sayos Instalaciones**

 **Sayos**

Panadero degenerado violaba a dos sobrinas

El despreciable pervertido fue detenido por las autoridades policiales en la localidad bonaerense de Isidro Casanova, en el partido de La Matanza. Las víctimas tienen actualmente 11 y 9 años, quienes eran abusadas por su familiar en San Justo. La madre de las pequeñas había denunciado la aberrante situación a finales de 2016



Autoridades policiales de la Dirección Departamental de Investigaciones (D.D.I.) de La Matanza lograron detener a un panadero, quien era intensamente buscado al estar acusado de haber violado en reiteradas oportunidades a sus 2 inocentes sobrinitas, quienes actualmente tienen 11 y 9 años. La infernal odisea de las pequeñas comenzó en 2012 en la localidad bonaerense de San Justo y el depravado fue apresado por un comercio instalado en Isidro Casanova.

Los voceros de los tribunales de La Matanza revelaron que el peligroso individuo, de 44 años, resultó capturado por los servidores públicos a raíz de un procedimiento realizado en una panadería situada en Bruselas al 1900, en jurisdicción de Isidro Casanova. El pervertido trabajaba y vivía en el negocio ya que residía en una habitación ubicada en la parte superior del establecimiento comercial.

Trascendió que este tremendo ilícito se descubrió cuando los familiares de las niñas

concurrieron ante la Justicia a finales de 2016 para denunciar el calvario de las menores, quienes, en la actualidad, tienen 11 y 9 años. Los parientes de las infortunadas víctimas afirmaron que el chacal acostumbraba a someter sexualmente a las niñas en el interior de una vivienda, en San Justo, en el oeste del conurbano provincial.

Como consecuencia de la gravedad de la situación, los funcionarios judiciales decidieron practicarle varias pericias físicas y psicológicas a las nenas y, de esta manera, establecieron la veracidad de la denuncia, al comprobarse la existencia de los abusos.

Gracias a los diferentes datos aportados por la gente, los policías resolvieron iniciar de inmediato una serie de tareas investigativas, con el objetivo de averiguar el paradero del sujeto.

De acuerdo a lo manifestado por los informantes, los pesquisas finalmente lograron determinar que el despreciable violador se desempeñaba como panadero, en un negocio de este rubro, en Isidro Casanova.

Intervino en la causa la Fiscalía de Delitos Sexuales N° 2 del departamento judicial de La Matanza.

Sindicato de Panaderos sigue acéfalo

José Rodolfo Cid, candidato a secretario general del Sindicato Unión Obreros Panaderos, Pasteleros y Afines de La Pampa por una lista opositora, presentó una acción de amparo por mora contra la Delegación Regional Santa Rosa del Ministerio de Trabajo. El motivo es que ese organismo aún no ha resuelto la situación de acefalía que atraviesa el gremio. En los primeros días de junio venció el plazo el mandato de la anterior Comisión Directiva del Sindicato de Panaderos de La Pampa; y en simultáneo quedó pendiente la elección para renovación de autoridades que debía realizarse el 3 de junio, que se suspendió a partir de una presentación por irregularidades que formuló el propio Cid.

Visto que la situación de acefalía de la Comisión Directiva impide desarrollar los actos para llamar nuevamente a elecciones, el trabajador pidió el 15 de junio a la Delegación Regional que designara un funcionario que efectuase “lo necesario para la regularización de la situación”. Transcurrió el tiempo y ante la falta de novedades, el 11 de agosto Cid interpuso un pedido de “pronto despacho”.

“Pese al tiempo transcurrido hasta la fecha de la presente acción, la accionada se encuentra en mora en el dictado del acto administrativo”, reprochó el trabajador, según se puede leer en el texto del amparo. Por ese motivo, Cid recurrió a los estrados judiciales para “que se ordene dictar el acto administrativo de rigor” para normalizar la situación y restablecer la representación de la que hoy carecen los trabajadores panaderos, pasteleros y afines de La Pampa.

VESTIDOS DE ALBAÑIL ASALTARON UNA PANADERÍA



TRELEW – Ocurrió en la zona sur de la ciudad y según la Policía, solo uno de los malvivientes estaba armado. Fue el que encañonó a las personas que se encontraban en el lugar para alzarse con unos 5 mil pesos, que había en la caja registradora. Los ladrones habrían huido en un vehículo, en donde habría estado el que les hizo “de campana” afuera del negocio. El robo a mano armada sucedió después de las 21 en la calle María Humphreys al 1.100, en una panadería llamada “San More” y las autoridades de la Comisaría interviniente dejaron trascender que fue al estilo de un asalto expreso; que duró contados segundos.

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

REUNIÓN DEL JUEVES 9 EN EL CIP DE SAN JUSTO

- *¿Cómo fue en la reunión de San Justo del Jueves 9 de setiembre?*

- JOSÉ HERNÁNDEZ. Fue normal, dentro de los parámetros normales, tuvimos que esperar a que terminen de comer

mientras nosotros mirábamos, cuando terminaron su almuerzo el Sr Emilio dirigió unas palabras (con toda su capacidad de dirigente de tantos años)... a nosotros nos cayó bien al principio pero luego dijo que él había convocado





a toda esa gente y nosotros sabemos que no fue así. Pero no vamos a polemizar con él. Nos basta con saber nuestra verdad, que estuvimos por el Barrio 22 de enero y los convocamos y que previa a esa reunión fue un orgullo haber almorzado con Osvaldo García y Ricardo Costa, pero aca no es cuestión de quien luce los laureles sino quien los merece.

- Empezó la reunión ¿qué paso?

- GABRIEL PEREYRA. Se fueron explayando los distintos panaderos de cada zona, pudimos llevar gente de todo Matanza, vimos las inquietudes, lo que preocupa a cada panadero, sobre todo el tema de precios y enseguida saltaron las falencias que hubo durante los últimos años. La realidad es que la dirigencia no está, hace 3 años que no teníamos una reunión con tantos panaderos.

La actual conducción nos había dicho unas semanas atrás que no podían convocar al panadero y nosotros preguntamos el motivo y nos dijeron que el panadero no quería asistir y se demostró que si uno va y les habla cordialmente, trata de invitarlos y preocuparse por los panaderos, ellos responden. Es lo que hicimos quienes integramos el CIPU Matanza Sur.

- ¿Y tu impresión Andrés?

- ANDRÉS VENICE. Ante todo quiero aclarar que me pareció muy buena la convocatoria que logramos, fueron muchos colegas y trabajamos muy duro para eso. Fue gente que hace muchos años que no iba al CIP el caso de García, Costa, López, estuvo en la reunión y hablo, Mario del 22 de Enero también, es una persona que trabajo muchísimo, Mauro Ledesma de Castillo, un tipo que se cansó de laburar y según palabras de él, lo echaron como a un perro.

- ¿El objetivo de la reunión cual fue?

- ANDRES VÉNICE. Juntarnos, vernos la cara.

**- Una opinión de lo que dijo "POLITTI".
¿Dicen que hasta lo aplaudieron?**

- JOSÉ HERNÁNDEZ. Si, algo raro y ahí se demuestra la disconformidad con la actual dirigencia. Si lográs reunir 80 o 100 personas y el 80% aplaude a una persona que descalifica la actual dirigencia y es algo raro.

- ¿Qué es lo que dijo POLITTI"?

- JOSE HERNANDEZ: se refirió con términos muy hacia la actual comisión directiva de San Justo, diciendo que vivían de los panaderos más humildes. Pero lo más asombroso fue cuando el actual tesorero le comento que Emilio Majori no tiene panadería y, ante la respuesta de Politti, se rieron todos.



Para los especialistas, el Pan es sinónimo de salud

Según médicos y científicos que expusieron en el Congreso Internacional de la Nutrición, los alimentos panificados poseen grandes beneficios para la salud y son un ingrediente infaltable para una dieta sana.

La panadería y sus beneficios fue el principal tema de la 21ª edición del Congreso Internacional de la Nutrición, que se realizó por primera vez en Argentina. El evento fue organizado por la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) y contó con 3.200 especialistas de todo el mundo. Uno de los simposios más acudidos del evento fue “Pan para la salud”, donde científicos y médicos disertaron sobre los beneficios de los alimentos panificados.

Uno de los expositores fue el Dr. Ángel Gil, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular en la Universidad de Granada, España, quien destacó la importancia del pan en la alimentación y criticó a aquellos que livianamente lo sostienen como causante de obesidad. “Las autoridades deben hacer más hincapié en fomentar el consumo de distintos panes, especialmente panes de trigo integral, para promover dietas más sanas y variadas y, por lo tanto, para establecer estilos de vida saludables”, explicó.

Luego, el Dr. Hugo Ribeira da Costa, Jefe de División de Nutriología Pediátrica y Coordinador General de la Unidad de Investigación de Nutrición Pediátrica de la Universidad Federal de Bahía, Brasil, disertó sobre el tratamiento de la celiaquía y afirmó que no hay ninguna evidencia de la conveniencia de aplicar dietas sin gluten a la población no celiaca. Ribeira también aclaró que “no es sano eliminar el gluten de la dieta de la población no celiaca” y agregó: “El gluten se puede introducir en la

dieta del bebé entre los 4 y 12 meses de edad y no influye en el desarrollo de la autoinmunidad de la enfermedad celíaca”.

Por otro lado, Inge Fomsgaard, del Departamento Agroecología de la Universidad de Aarhus, Dinamarca, sostuvo que, según estudios recientes, los alimentos panificados poseen fitoquímicos, provenientes de los cereales, los cuales son inmunorregulatorios, antimicrobianos, anticancerígenos y estimuladores del Sistema Nervioso Central.

Además, Lesaffre, empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, fue uno de los principales sponsors del congreso. En este sentido, Enrique Finochietto, responsable de Marketing de la empresa francesa en Argentina destacó: “En Lesaffre desarrollamos productos que cuidan la salud de nuestros consumidores, en pos de una buena alimentación”.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, LEVEX®, “PANEÓ”, “LEVINA”, “LEVASAF”, “KASTALIA”, y “SAF INSTANT”, la Línea de mejoradores para Panificación “MAGIMIX”, y las pre-mezclas para pastelería “INVENTIS”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a LESAFFRE en todo el mundo.



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



SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]



“Todo eran risas hasta que nos dimos cuenta que el tartamudo quería jamón.”



EL CARACOL Y EL HOMBRE

- ¿En qué se parece un hombre a un caracol?
- En que son babosos, se arrastran por el suelo, y se creen que la casa es suya

DEFECTOS

- ¿Cuáles son los cuatro defectos de un hombre?
- Una cabeza que no funciona, dos pechos que no amamantan, dos bolas que no ruedan y un pajarito que no vuela.

DELFINES

Los hombres son como los delfines: se dicen que son inteligentes, pero no se ha comprobado.

MEDIDAS PERFECTAS

- ¿Cuáles son las medidas perfectas de un hombre?
- 80-03-80.
- Esto es: 80 años, 03 infartos y 80 millones en el banco.

HOMBRES Y MAGOS

Los hombres son como los magos, echan unos pocos polvos y desaparecen.

BEBIDA PREFERIDA

Según la edad, la bebida preferida de los hombres es:

- 17- Cerveza.
- 25- Más cerveza.
- 35- Vodka.
- 48- Whisky.
- 66- Antiácido.

NI TOCARLOS

- Se encuentran dos gallegos en la calle y uno venía caminando con las piernas arqueadas.
- Hola tío, ¿qué tal?
 - Bien, pero ayer fui al médico y me dijo que tenía el colesterol muy alto.
 - ¿Y qué tiene que ver el colesterol con esa forma de caminar?
 - Es que me dijo: Los huevos ni tocarlos

EN EL CONFESIONARIO

- Una chica confesándose:
- Padre, he pecado.
 - Bueno hija, dime.
 - El otro día, me encontré con un amigo, tomamos un café en su casa e hicimos el amor. Y como yo soy tan frugil...
 - Frágil, hija, se dice frágil - dice el cura -.
 - Bueno, al día siguiente me pasó lo mismo con otro amigo, y como yo soy tan frugil...
 - Frágil, hija, frágil - dice el cura -.
 - Y ayer estaba con mi novio, y fuimos a su casa y como yo soy tan... ¿cómo era esa palabra, padre?
 - Puta, hija, puta.

ENTRE AMIGAS:

- Pues a mí los hombre me gustan como el café.
- Ya, morenos, fuertes y calientes.
- No, ¡cuatro veces al día!
- ¿Estoy gorda amor?
- Naaaah, yo diría un cuerpo común...
- ¿Que tan común?
- Común...cerdito





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

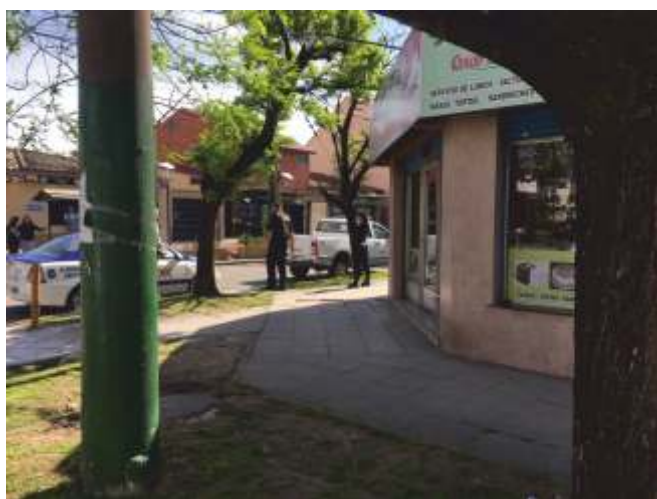
INFORME

LAS CONSECUENCIAS DE NO PAGAR

El pago de Fondo Convencional, cuota social y todo lo que la ley impone es una obligación. Cuando no se cumplen el sindicato lo invita a regularizar la situación, luego lo inspecciona y por último lo embarga.

En las imágenes posteriores podemos ver como nuestro abogado es acompañado por un oficial de justicia y por la fuerza pública una panadería que lamentablemente no entro en razones.

Sr. Panadero, lo invitamos -primero- a regularizar su situación.



Francia, la tierra de los croissants, observa cómo desaparece la mantequilla

Es difícil imaginar un país donde la mantequilla se tome más en serio que en Francia

Es la base de las salsas y los productos horneados por igual. Sin mantequilla, o beurre en francés, el croissant sería una masa plomiza de harina y al emparedado de jamón y mantequilla le faltaría algo. Se dice que la Catedral Rouen se construyó en parte gracias a las cuotas que se cobraban por comer mantequilla, e incluso actualmente, en la región occidental de Bretaña, la mantequilla con sal es una suerte de religión.



Así que un estante de mantequilla vacío en Francia es como una baguette seca: algo muy desconcertante. Pero con la caída de la producción de lácteos en Europa y el aumento de la demanda mundial, eso es exactamente lo que algunos franceses han vistos en sus tiendas. Alarmada por los reportes noticiosos acerca de la escasez, Laurence Meyre, una profesora de 53 años que hacía sus compras en un supermercado en el sur de París una mañana reciente, dijo que se había asegurado de abastecerse. “Pensé: no tener mantequilla en Francia es atroz”, comentó.

En realidad, aunque la escasez se percibe en todo el país, ha sido esporádica, y no parece que este producto vaya a desaparecer en Francia. Sin embargo, en un país donde según algunos cálculos se consume más mantequilla por habitante que en cualquier otro lugar, es un punto delicado. Por eso, los medios noticiosos de Francia están aconsejando cómo remplazar la mantequilla o producirla en casa. Un encabezado preguntaba si habría mantequilla en Navidad.

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
juntas un mundo mejor.

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

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

ABRIERON UNA PANADERÍA PARA REINSERTAR EMPLEADOS DE COMERCIO DESPEDIDOS

LA INICIATIVA SURGIÓ DEBIDO A LOS DESPIDOS QUE SE PRODUJERON POR EL CIERRE DE COMERCIOS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA. HOY NO SÓLO APRENDIERON UN NUEVO OFICIO SINO QUE SON CAPACITADOS



El trabajo dignifica al hombre y cuando éste falta, sea por la razón que sea, genera una avalancha de sentimientos y sensaciones que bloquean de cierta forma la actitud con la que una persona enfrenta la vida. Pensando en esta situación y en brindarle un espacio a una franja etaria a la cual hoy le cuesta conseguir trabajo, el Sindicato Empleados de Comercio dispuso brindar las herramientas necesarias para que afiliados que habían sido despedidos puedan emprender una panadería. El objetivo fue reinsertar a los empleados de comercio que estuviesen desocupados por despidos brindándoles una fuente de sustento.

La idea surgió hace unos meses cuando el personal de La Rueda se quedó sin trabajo, fue en ese contexto que desde la conducción del Sindicato Empleados de Comercio se impulsó la idea de brindar los elementos necesarios para que estas personas pudiesen montar una panadería que les dé un impulso a ser trabajadores independientes.

Por ahora, son cuatro los integrantes de este emprendimiento que empezaron hace casi un mes a trabajar y vender los productos elaborados. "Comenzaron haciendo semitas y tortitas, luego elaboraban facturas y pan casero, y la nueva incorporación a la lista de productos son las pre-pizzas caseras", expresó a Diario La Provincia Mirna Moral, Secretaria Adjunta electa que asumirá el próximo 21 de diciembre

Los cuatro varones distribuyeron tareas y dos se dedican al amasado mientras que los otros dos venden sus productos en el gremio, en la obra social, a sus conocidos y ahora salen en busca de clientes en la vía pública.

Desde el sindicato se les proporcionó momentáneamente un espacio en la cocina de la sede gremial, los materiales como un horno, bateas para amasar y la materia prima para comenzar con la producción. "Al principio habían tres personas y ahora son cuatro. Trabajan de lunes a viernes y lo que ganan a diario, lo distribuyen entre todos. Algunos afiliados que trabajan en sectores de panadería, maestros pasteleros, los capacitaron para una elaboración de mejor calidad. Les proporcionaron los conocimientos sobre el amasado, la levadura, los tips que hay que tener en cuenta", explicó. Además, Moral destacó que se encargaron de iniciar todas las habilitaciones correspondientes, que están en trámite, para que estas personas puedan trabajar.

De esta forma, desde el SEC se busca darle una solución laboral momentánea a los afiliados que fueron despedidos y que los ayuda a independizarse en este emprendimiento que espera a futuro transformarse en una cooperativa.



EL MINISTERIO DE SALUD VISITÓ LAS PANADERÍAS DE MERLO

Integrantes del Programa Prevención y Promoción de la Salud estuvieron recorriendo las panaderías para hacer un diagnóstico de la situación y lanzar próximamente la campaña “Menos sal, más vida”.

La mayor parte de esa sal proviene de los productos procesados a nivel industrial, entre ellos, el pan artesanal. Por ese motivo se decidió trabajar en conjunto con las panaderías para mejorar la salud de la población.

El Programa Prevención y Promoción de la Salud, perteneciente al Ministerio de Salud provincial informó que los argentinos consumen más del doble de la cantidad recomendada de sal por día.

El beneficio de reducir su consumo es para toda la población y no sólo para los hipertensos. El objetivo de las acciones es prevenir enfermedades relacionadas al consumo excesivo de sal. El programa será lanzado a fines de mayo.

Para lograr cumplir con el objetivo sanitario, la recomendación para la elaboración de productos panificados es utilizar hasta 750 g de sal (una medida) por cada bolsa de 50 kg de harina.

¿Qué abarca “Menos sal, más vida”?

- 1- Concientización a la población sobre la necesidad de disminuir la incorporación de sal en las comidas.
- 2- Reducción progresiva del contenido de sodio de los alimentos procesados mediante acuerdos con la industria de alimentos.
- 3- Reducción del contenido de sal en la elaboración del pan artesanal.

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

HARINA DE TRIGO

TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

®

HARIMOL

Sergio Kaliniuk



CALIDAD

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

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

“...cuando me fui, a los dos meses, hubo cheques devuelta de los cuales me habían falsificado la firma...” (Emiliano Dieguez)

EL DESCARGO DE EMILIANO DIEGUEZ, EX-TESORERO DEL CIP DE LA MATANZA

Tuvimos la oportunidad de conversar con Emiliano y escuchar su punto de vista sobre las acusaciones vertidas en contra de su persona. Quiso hacer su descargo y transcribimos la nota aclaratoria que quiso hacer en nuestro medio



- Fuiste tesorero del Centro de Panaderos de La Matanza. ¿Cuánto tiempo?
- 8 años, fueron 3 elecciones, deje el cargo hace aproximadamente 10 meses,

en Octubre o Noviembre del año pasado (2016).

- ¿Por qué renunciaste?
- Por problemas personales. Como todos saben me

separé de mi viejo y ya no lo podía sostener... ir al Centro de Panaderos me llevaba mucha demanda de tiempo, la mayoría de los jueves que iba ya ni comía por ocuparme de las cosas del centro. Ir mas días no podía y no estaba cumpliendo bien, entonces decidí dar un paso al costado, pedí mi renuncia pero no me la aceptaron, me aceptaron una licencia y eso está aceptado en actas. Ese fue el único motivo por el cual me alejé.

- Esos 8 años que estuviste ¿qué experiencia personal te dejó?

- Primero el orgullo de pertenecer al CIP, es muy grato tener 28 años e ir escalando en los cargos hasta llegar a ser protesorero y luego tesorero. Después del problema del CIP con el Sr. Aguirre tomé su cargo, hicimos todos los

papeles en el banco y traté de hacer las cosas lo mejor posible. No tuve ningún problema todos los años que estuve pagando, pase tres o cuatro fiestas de panaderos, el principio de la obra que están haciendo ahora lo hice yo, empecé a pagarlo yo hasta que me fui.

- Una vez que te fuiste, surgieron comentarios de que había faltado dinero durante tu gestión, tengo entendido que respondiste a eso, incluso que te hagan una auditoria ¿Cuál es la realidad de lo que sucedió según tu punto de vista?

- Si, hubo comentarios de que hubo faltante de plata (\$260.000.00). Ante estos dichos de algunos miembros

de la Comisión Directiva (de los que me entero por un colega) los invito a que realicen una auditoría desde el primer día en que tomé el cargo y que investiguen también al resto de los dirigentes... no lo aceptaron y mi nombre quedó "manchado" sin ningún sentido.

Yo, hoy en día, tengo menos poder adquisitivo que antes. Salí del CIP y estoy peor que antes con la salvedad que tengo mi conciencia tranquila y el apoyo de algunos dirigentes, como José R. Hernández, quien expresó que ponía las manos en el fuego por mí. Se lo agradezco públicamente.

- Tengo entendido que en la reunión del jueves 9 de

setiembre se volvió a tratar el tema...

- Sí, y aclaro que cualquiera que tenga alguna duda acuda a los libros de actas. Yo habré firmado, en mi época de gestión, no menos de treinta chequeras y no tuve ningún cheque que haya sido rechazado. En cambio, cuando me fui, a los dos meses hubo cheques devuelta de los cuales me habían falsificado la firma, sino que lo corroboren, no sé porque hoy se me acusa de ciertas cosas que no tengo nada que ver. Estoy acá dando la cara y atento a qué se puede hacer legalmente. Todo lo que quieran, que se investigue, se vea todo, no tengo ningún problema, tengo la conciencia tranquila.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

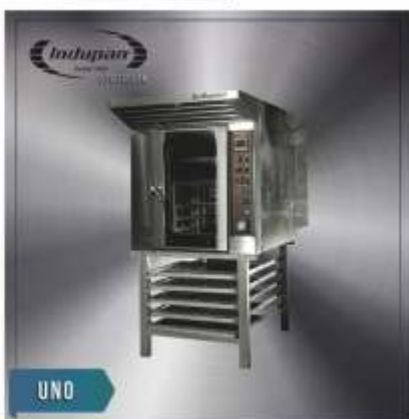
sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



Cañoncitos, bombas y suspiros de monja:

¿por qué se llaman así las facturas argentinas?



En nuestro país, las facturas tienen nombres totalmente insólitos. Pero, ¿cuáles son las razones de este fenómeno cultural?



Resulta que los chistosos -y a veces incluso blasfemos- apodos de las facturas argentinas tienen su origen en la llegada al país de los anarquistas.



Así, en 1885, el militante anarquista italiano Errico Malatesta llegó a Argentina en un intento de evitar la persecución por parte de las autoridades europeas.

En Buenos Aires, comenzó a divulgar ideas anarquistas entre los trabajadores. Dos años más tarde, junto con otro impulsor del anarquismo, Errico Ferrer, fundó en nuestra capital el sindicato anarquista denominado Sociedad Cosmopolita

de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos.

Al año siguiente, la organización sindical fundada por Malatesta llevó a cabo una huelga de 10 días que incluía reclamos salariales. Al realizar la manifestación, los miembros del sindicato de panaderos tomaron la decisión de bautizar sus pasteles con nombres irónicos para burlarse de diferentes instituciones públicas,

como el Gobierno, el Ejército, la Policía o la Iglesia. De esta manera, los sindicalistas argentinos trataban de difundir sus ideas anarquistas y socialistas a través de los pasteles

Así surgieron los “suspiros de monja”, las “bolas de fraile”, los “cañoncitos” de dulce de leche, los “vigilantes” y las “bombitas”, entre otras. También son populares los “sacramentos”...



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>

PARÍS ESCOGIÓ ENTRE 180 ASPIRANTES SU MEJOR "BAGUETTE"

El premio fue a parar a manos de Sami Bouattour, de la Boulangerie Brun, del distrito XIII de la capital francesa



La ciudad de París escogió entre 180 aspirantes, la mejor "baguette" de la ciudad, uno de los emblemas gastronómicos de Francia, cuyo autor será el proveedor oficial del palacio del Elíseo, sede de la presidencia francesa, durante un año.

El Gran Premio de la "baguette" de tradición francesa de París, que se ha convertido en un clásico de la ciudad en sus 23 años de existencia, fue a parar a manos de Sami Bouattour, de la Boulangerie Brun, del distrito XIII de la capital francesa.

Un jurado de 12 personas, seis de ellas elegidas al azar, degustaron ese producto derivado de la composición casi alquímica de harina, agua, levadura y sal.

Los cinco criterios a los que el jurado tuvo que poner nota, de 0 a 20, fueron el aspecto, cocción, miga, olor, y gusto.

"Para una buena 'baguette' hay que tener en cuenta todos esos criterios, pero lo más importante, sin duda, es el sabor, y es que el objetivo final es su consumo", afirmó a Efe el jefe de cocina del Elíseo y jurado del concurso Guillaume Gómez.

Además de ser el proveedor del palacio del Elíseo, donde vive el presidente francés François Hollande, el ganador del concurso también recibirá 4.000 euros (4.367 dólares).

El ganador del año pasado y propietario de la panadería "La Parisienne", Florian Charles, afirmó que tras ganar este concurso "aumentaron la clientela y los beneficios".

Aunque también recordó que el mayor honor es "ser el ganador y sentirse reconocido por los demás compañeros de la profesión". A Charles el Elíseo le encargó una quincena de piezas al día y el triple durante los fines de semana.

"No hay en ningún lugar del mundo un tipo de pan como nuestra 'baguette'", señaló la presidenta del jurado y concejala de comercio y artesanía del Ayuntamiento de París Olivia Polski.

También recordó que "la 'baguette' es como la Torre Eiffel, la imagen de París a nivel internacional".

Una de las teorías sobre el origen de la forma alargada de esta barra de pan sostiene que se inventó durante las campañas napoleónicas para que los soldados pudiesen transportarlas más fácilmente.

La popularización de la "baguette" tardó algo más en llegar: los expertos concuerdan en situarla alrededor del 1920 en la capital francesa.

La fórmula se expandió con rapidez entre las panaderías parisinas hasta ser uno de los símbolos de la ciudad hoy en día.

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



COBERTIN
Saboro
Encurtidos y Snacks

R LIDAR 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

PANADEROS DE LA COSTA PIDEN UNA ORDENANZA QUE REGULE LA VENTA Y LA COMERCIALIZACIÓN DE PAN

A través de una nota elevada al Concejo Deliberante, el Centro de Industriales Panaderos pide al cuerpo deliberativo elaborar una ordenanza destinada a impulsar la ley provincial 13.006 que regula la actividad. Sostienen que permitiría ordenar la elaboración y la comercialización del pan y favorecería la eliminación de las panaderías ilegales y el trabajo en negro



“Queremos regularizar la industria y corregir las falencias que tiene”, afirmó Matías Coronel, secretario adjunto Sindicato de Panaderos (Soepmpza), en diálogo con 0223.

En tal sentido, el dirigente explicó que la normativa provincial “cuenta con el apoyo de varios municipios, como es el caso de Necochea, que tiene su ordenanza. De implementarse una en Mar del Plata, ayudaría a que haya un mayor control, por ejemplo de las panaderías ilegales, que es un problema complejo”, evaluó.

“Mar del Plata es una ciudad muy importante y es muy difícil de controlar la

reventa en despensas, super chinos. Los productos que se venden deben estar rotulados, lo que permite comprobar si cumplen diversas normas de higiene y alimentarias. Sin duda que sin panaderías ilegales habría mayores trabajadores regularizados y en blanco”, destacó.

Qué dice la ley provincial

Entre los puntos destacables de la Ley provincial 13.006, señala que la Cámara o Centros de Panaderos podrán interponer “observaciones” a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. Por ordenanza, podrán fijar límites al número de habilitaciones a otorgar con fundamento a la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socio-económico que se produzca.

En relación a las condiciones de salubridad, la Ley indica que está prohibido fumar o salivar y exige la colocación de

letreros indicativos dentro del establecimiento donde se fabrica el pan.

También prohíbe la exhibición de masas y postres sobre mostradores, “debiendo exponerse solamente en vitrinas” así como reglamenta el cuidado y aseo del personal, “que usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias. Le está prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos”, señala la ley.

Por último la reglamentación comercial indica que los establecimientos de panadería “deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria”.

Tiene 19 años, mide 1,53 y la Policía se necesitaron más de 10 efectivos para detenerla: “Yo no era una amenaza”

Sofía Palacios, empleada de una panadería de Pocitos, fue detenida por "desacato" tras un muy cuestionado actuar policial.



Tiene 19 años, mide 1,53 metros y la Policía precisó varios coches y más de 10 efectivos para detenerla. Se trata de Sofía Palacios, la empleada de la panadería Saratoga de Pocitos, quien se convirtió en la protagonista del video viral de esta semana en el que se cómo es detenida por “desacato”, en un operativo policial que fue duramente cuestionado.

Me tranquilicé, pero la gente está constantemente preguntando: todos quieren saber qué pasó. Los vecinos entran a la panadería y preguntar por mí, me apoyan.

Todo inició en la vereda de enfrente. El policía estaba con el móvil en el medio de la calle e iba muy lento. Le grité que me dejara pasar, que quería trabajar, que dejara de mirar mujeres, porque había

una chica en la esquina parada con el celular. Y yo me metí a la panadería, pero él me gritó y me dijo que no me metiera y que me fuera a vender bizcochos.

En el momento le dije solo eso. Crucé y me puse a trabajar. A los pocos minutos él volvió, preguntó por el dueño. Me señala y me empieza a gritar que yo era una atrevida, que saliera, que le diera los datos porque me iba a llevar presa. Al final salí, creyendo que iba a ser mejor y que iba a dejar de hacer escándalo.

Todavía tengo los moretones en el brazo, me duele esa zona y la espalda. Él me quería llevar y yo le dije que no, me resistía. Tengo claro cómo pueden actuar por otra situación que pasó, pero también soy hija de un policía: estuve en la escuela de comunicaciones del Ejército. Yo no era una amenaza para él.

El policía me decía que cuando viniera la policía femenina iba a ver lo que me iba a pasar. Me llevaron a la décima esposada. Supuestamente el delito era desacato. Me revisaron y, como vieron

que no tenía nada para lastimar a nadie, me sacaron las esposas y me llevaron a un médico. Pero el médico no me dio nada, ni una constancia, ni un informe. Después yo fui al médico porque me dolía todo el cuerpo, no sabía si solo eran moretones o algo muscular.

Para saber si yo estoy bien, nadie se comunicó. En la Comisaría de la Mujer me dijeron que la denuncia era solo para cuestiones domésticas.

Hace cinco meses trabajo en la panadería. Mis patronos me apoyaron, hicieron la denuncia en el momento. Mis compañeros también me apoyaron, y los vecinos, todo el barrio.

Creo que lo del comunicado fue como para decir que estaban enterados y que algo iban a hacer. No es la primera vez que este policía hace algo así. Me enojé y le terminé gritando.

Yo no quería entrar al móvil, y ahí sí creo que me desacaté. Cuando vi que me iba a esposar y no me quedaba otra, le dije a otro que me esposara él porque no quería que lo hiciera el otro.

EGRESADA DE UNER CREÓ “UN SÚPER PAN”

Gabriela González es Licenciada en Nutrición, egresada de la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos. La formación final de su carrera la llevó a integrar el proyecto para generar un “súper pan”, un alimento irradiado y enriquecido nutricionalmente



El desarrollo experimental del “súper pan” fue un trabajo que comenzó con la investigación final de Gabriela para obtener el título de la licenciatura en nutrición mediante su práctica profesional en el Centro Atómico Ezeiza (CAE) – Comisión Nacional de Energía Atómica, Sección Irradiación de Alimentos, Gerencia Aplicaciones y Tecnología de Radiaciones – “Formulación, desarrollo y análisis sensorial de un producto panificado, tratado con radiación ionizante”; dirigido por Beatriz Gómez (UNER) y Patricia Narvaiz (CENEA).

El aporte específico al campo profesional y al trabajo interdisciplinario que significó esta tesina de graduación, tiene que ver con el desarrollo de alimentos, un panificado nutricionalmente enriquecido con subproductos agroindustriales de bajo costo, procurando aumentar significativamente el período de vida útil del producto final, dada

la particularidad de haber sido diseñado, para alcanzar a poblaciones objeto de catástrofes naturales y situaciones de restricciones alimentarias.

Oriunda de Concordia, Gabriela expresó que “el desafío inicial era formular y desarrollar un producto que se pudiera beneficiar y potenciar con el uso de radiación ionizante. Establecida la consigna llevó su tiempo elegir el tipo de producto a elaborar y ver a qué población estaría destinado”.

“Se optó por elaborar un pan, dado que los productos panificados son económicos, fáciles de envasar y transportar sin refrigeración y una de las características más importante para mí es que son de muy amplio consumo y aceptación en nuestro país, así el trabajo persiguió como objetivos principales diseñar un producto panificado de alto valor nutricional, evaluar su aceptabilidad sensorial y analizar la factibilidad de prolongar mediante radiaciones ionizantes su vida útil a temperatura ambiente”.

“Como toda investigación a prueba y error se elaboraron alrededor de 21 con recetas hasta conseguir la que consideramos

adecuada y que equilibraba los propósitos nutricionales y era aceptable sensorialmente. Por cada elaboración se hacían los cálculos nutricionales y se evaluaba el aporte y un panel reducido de consumidores probábamos y tomábamos



decisiones de cómo mejorar la receta al día siguiente. Una vez lograda la formulación y mediante la consulta e investigación de trabajos previos se pauto la dosis de radiación, es decir la cantidad de energía, a la cual iba a ser sometido el pan para incrementar su tiempo de conservación”.

“Establecida la dosis se replicó la receta en varias unidades de pan y se cocinó en cantidad y en porciones para ser analizadas sensorialmente por panel de aproximadamente 50 consumidores en diferentes momentos de su vida útil, además de cada degustación y análisis sensorial se iban haciendo controles microbiológicos para evaluar crecimiento de microorganismos. Una de las últimas evaluaciones se realizó alrededor de los 43 días de almacenamiento arrojando todavía buenos resultados en cuanto a la aceptabilidad de los consumidores. Momento que se decidió dar un corte y fin a la investigación por cuestiones metodológicas y de alcance, pero se sabe que la vida útil del panificado excedió este tiempo aunque no se hicieron análisis sensoriales ni microbiológicos para evaluar la aceptabilidad del mismo”.

Concluyó en que “la formulación del panificado diseñada resulta adecuada para cubrir gran parte de los requerimientos

nutricionales con una distribución armónica en macronutrientes. La aplicación de energía ionizante con una dosis de 6 kGy, prolongó al menos 7 veces la vida útil, permitiendo la conservación de la aceptabilidad sensorial. La utilización de este tratamiento ofrecería un alimento seguro, estable a temperatura ambiente, de bajo costo en cuanto a sus componentes, fácil de manipular, almacenar y distribuir”.

Los beneficios de la irradiación

“Dentro de los beneficios que otorga la irradiación, el más importante es la mayor calidad que ofrecen estos alimentos, ya que el proceso destruye patógenos problemáticos desde el punto de vista de la salud pública, tales como: Salmonella, E. coli O157:H7, ampylobacter, Listeria monocitogenes, Trichinella spiralis, etc.”.

“Algo importante a destacar es que los productos pueden ser tratados ya envasados, lo que aumenta aún más la seguridad e inocuidad del alimento. Otro de los beneficios es que aumenta la vida útil de los alimentos tratado, disminuyen la cantidad de pérdidas del producto por merma, lo que ayuda a mantener bajo el precio de los alimentos y hacerlos llegar a poblaciones que muchas veces no tienen acceso a ellos”.

(Continúa en la página siguiente)

“Este último aspecto es de vital importancia para el desarrollo de este producto, ya que permite el alcance de un alimento con un aporte de 2200 kcal aprox. con una distribución armónica de macronutrientes y buen aporte de micronutrientes en su estado fresco, estable sin necesidad de refrigeración, en su envase plástico y liviano, beneficiando a poblaciones diferentes, y algunas con necesidades urgentes tales como las damnificadas en catástrofes como terremoto, inundaciones, alud, cenizas volcánicas, sismos, tsunamis y terremotos, entre otras; contribuyendo a un buen aporte nutricional a la alimentación de las personas afectadas.

Estos tipos de desastres naturales junto con los conflictos, la pobreza, la falta de infraestructura agrícola y la sobreexplotación del medio ambiente constituyen las principales causas de la necesidad más urgente: el hambre”.

La nutrición

“De mi experiencia como estudiante y actual licenciada, después de haber pasado por diferentes ámbitos que le competen a mi profesión, considero de suma importancia la presencia de licenciados en nutrición en la industria de alimentos, creo que el rol de los nutricionistas en estos ámbitos deberían ir más allá de la elaboración de un rotulado nutricional es un importante lugar para pensar y potenciar la elaboración de alimentos orientado siempre al cuidado nutricional de los consumidores”.

“Los licenciados en nutrición conocemos en detalle las necesidades nutricionales y particularidades de cada etapa de la vida del ser humano y de cada situación o enfermedad en particular que mejor que usar ese conocimiento como herramienta para y desafío para crear, mejorar, optimizar la elaboración y diseño de alimentos y productos”.

“La Facultad de Bromatología en su

Licenciatura en Nutrición, se destaca de carreras de nutrición de otras Universidades por su formación integral, además de que cuenta con la cátedra de tecnología de los alimentos y a su vez exige el aprobado de una práctica profesional en el área y, en mi caso particular me sirvió para conocer y entender el uso de radiación ionizante y su uso en alimentos; que es un plus y un privilegio en nuestra formación que no todos los licenciados en nutrición tienen y nos tiene que servir para demostrar a la sociedad y a nosotros mismos que no solo estamos capacitados para hacer una dieta o hacer que alguien pierda peso, podemos cuidar la salud y desde otros lugares, brindando alimentos seguros y nutritivos por ejemplo contribuyendo a la seguridad alimentaria”.

“La reciente divulgación del tema no solo me brinda satisfacción personal por ser un reconocimiento al esfuerzo y empeño a todas las personas que participaron y trabajaron a la par, pero sobre todo me enorgullece que se difundan trabajos de nuestra facultad así como también me da gran satisfacción que se difunda el uso de irradiación de alimentos, considero que muchas personas no saben de qué se trata y la palabra irradiación les genera miedo y desconfianza, muchas de las personas critican el método, pero son las mismas personas que usan al diario el microondas, consumen alimentos pasteurizados y están prendidas a un celular recibiendo radiación de algún tipo de energía constantemente y sin darse cuenta”.

Dato

En 2002 comenzó la relación entre UNER y CNEA, en el marco del XIV Congreso Argentino de Nutrición realizado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), donde ambas instituciones presentaron trabajos científicos y, desde la cátedra de Prácticas Profesionales Supervisadas de la Facultad de Bromatología, se propuso a estudiantes

avanzados de la carrera en nutrición, realizar prácticas profesionales del Área Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Sección Irradiación de Alimentos de CNEA, concretándose convenios marco y acuerdos

específicos e individuales; que continúan desarrollándose actualmente para la formación de los profesionales y avanzar en temáticas tan importantes y necesarias para toda la comunidad.

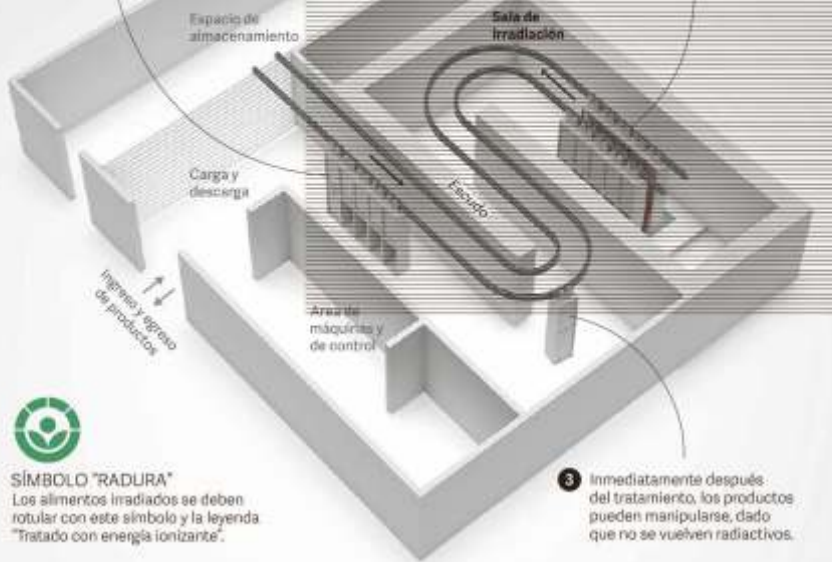
Cómo es el proceso

LA PLANTA DE IRRADIACIÓN

1 Los productos se procesan con su empaque final. Se transportan hasta la sala de irradiación en carros.

2 En la sala reciben una dosis de radiación acorde al producto. La irradiación se regula controlando el tiempo de exposición.

3 Inmediatamente después del tratamiento, los productos pueden manipularse, dado que no se vuelven radiactivos.



SÍMBOLO "RADURA"
Los alimentos irradiados se deben rotular con este símbolo y la leyenda "Tratado con energía ionizante".

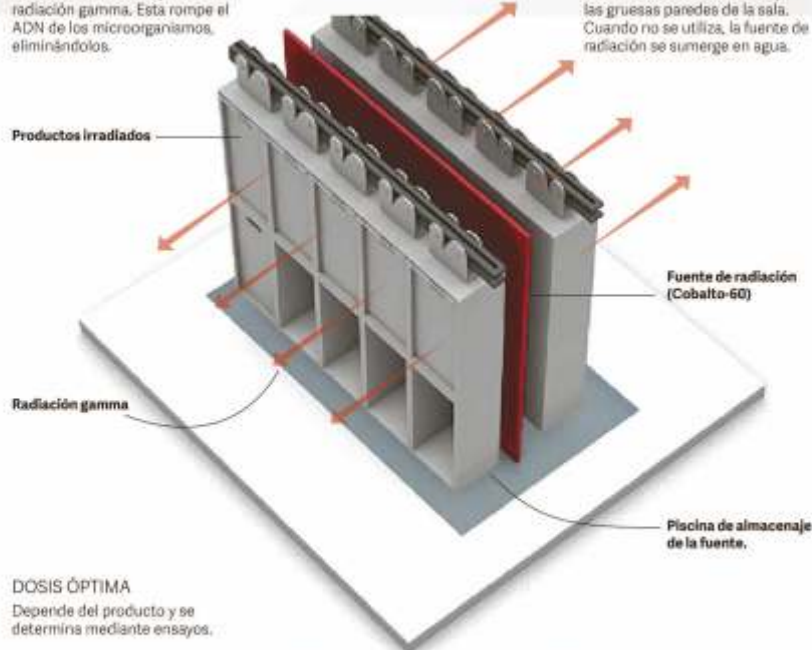
DETALLE DE LA CÁMARA

IRRADIACIÓN

Se utiliza una fuente que emite radiación gamma. Esta rompe el ADN de los microorganismos, eliminándolos.

SEGURIDAD

La radiación está contenida por las gruesas paredes de la sala. Cuando no se utiliza, la fuente de radiación se sumerge en agua.



DOSIS ÓPTIMA

Depende del producto y se determina mediante ensayos.

Baja

UNOS MINUTOS
Inhibe la producción de brotes de papas, cebollas y ajos.

Media

HASTA UNA HORA
Inactiva microbios patógenos (carnes y derivados).

Alta

DE 2 A 4 HORAS
Para lograr una descontaminación o esterilización (especias).

Veteranos de Malvinas recibieron la visita de un panadero que recorre el país a pie

Se trata de Emilio Sáenz, quien caminando busca conectar La Quiaca con Ushuaia, en honor a los ex combatientes y con la consigna "Basura Cero"

Los referentes del Asociación de Veteranos de Guerra "Alberto Amesgaray" recibieron en General Pico a Emilio Sáez, bautizado por el veterano Aldo González como "Guillermo, el panadero que recorre el país a pie bajo el lema 'Basura Cero'"

Emilio es un comerciante de Tolhuin. El proyecto tiene como objetivo generar interés sobre el cuidado del medio ambiente. También abraza la causa Malvinas y resalta la inmensa labor del doctor René Favalaro.

El visitante recorre 25 kilómetros diarios y pasó estos últimos días por Pico, donde fue recibido por los veteranos quienes compartieron momentos emotivos con él y le obsequiaros la imagen de nuestros héroes, Gatica, Pardou, Lagos y Amesgaray, para que sea colocada en su panadería.

"Gracias por tenernos en cuenta Emilio, apodado Guillermo", expresaron los veteranos.

Paraná se disfraza: Divertidos "emojis" reciben a los clientes en una panadería



Los empleados de panadería La espiga de oro se disfrazaron de los divertidos emoticones que circulan en las redes sociales. "Los clientes encantados porque es súper divertido"

"Paraná se Disfraza". Esa es la consigna de esta semana. Desde la tradicional panadería La espiga de oro ubicada en la esquina de

Laprida y Córdoba, también decidieron plegarse a la convocatoria como antesala a la multitudinaria Fiesta de Disfraces

"Los emoji causan furor, uno siempre envía las caritas en los mensajes de Whatsapp, lo mismo cuando salió la película", argumentó. Es que los empleados de panadería La espiga de oro se disfrazaron de los divertidos emoticones que circulan en las redes sociales. De acuerdo a lo que contaron, una de las chicas confeccionó los delantales, y otra los pintó.

"También decoramos en local, todo en el mismo tono, para que tenga más humor... y los clientes encantados porque es súper divertido", animó el trabajador.

BUSCAN ERRADICAR EL COMERCIO ILEGAL DE PAN EN TUCUMÁN

El secretario de Desarrollo Productivo, Álvaro Padrós recibió, este miércoles, al presidente del Centro de Industriales de Panaderos de Tucumán, Pablo Albertus. La intención es erradicar el comercio ilegal de pan en la provincia.



“Hablamos sobre la problemática del sector que es la venta ilegal de pan”, dijo Padrós. También, “nos pidieron colaboración para la capacitación de panaderos. Además trabajaremos junto con el Ministerio del Interior para que haya más controles a panaderías que no estén habilitadas por Bromatología”.

Sobre la actualidad del sector, mencionó que las panaderías fueron mutando, “ahora además de fabricar pan tenemos cafeterías, reparto o bar. Es decir que se agregaron subproductos para mejorar la rentabilidad”.

A su vez, resaltó que “vamos a realizar una campaña para concientizar a la gente para que compre en panaderías habilitadas. Incluso estamos trabajando en un proyecto de ley para que el pan se venda solamente fraccionado, como se vende el de hamburguesa o las pizzas”.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía



CORTADORA DE MASA
CBE-1223

Se logra cortes variados de todo tipo de largo y espesor de masa, que van desde 20 a 700 grs con una precisión de más o menos 5 grs.

Permite utilizar masa con hasta 68% de humedad. Ideal para Galletería - Empanadería - Pizzas - Etc.



ARMADORA DE PAN
AR-1240

Provista de 3 moldes marcadores. Acoplándola con la cortadora se transforma en trinchadora de dos cuerpos. Trinchas de 42 cm.

Valor especial por ambas máquinas
\$109.990 Final

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires

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

✉ ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Vení a conocer nuestro
SHOWROOM

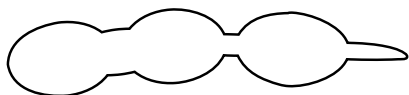


SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]

En la consulta del médico:

- Lo siento, pero tendrá usted que dejar el tabaco, el alcohol y el sexo, le queda poco tiempo de vida.
- ¿Y así viviré más Doctor?
- No, pero se le harán los días más largos.



- Doctor, creo que tengo complejo de fea.
- De complejo nada.



- ¿Qué diferencia hay entre una pila y una suegra?
- Que la pila tiene un lado positivo.



- Oye, ¿sabes cómo se llaman los habitantes de Barcelona?
- Pues.... no, todos no....



- ¿En qué se parece un hombre a una lavadora?
- En que los dos los manejan las mujeres.



- ¿Qué hace una neurona en la cabeza de una mujer?
- Mira la telenovela.
- ¿Qué hacen dos neuronas en la cabeza de una mujer?
- Comentan la telenovela.



- ¿Quieres ver mi aparato reproductor?
- ¡DEGENERADO!
- Nadie quiere ver mi nuevo MP3...

Le dice la madre a la hija:

- Mija... ¡dicen las vecinas que te estás acostando con tu novio!
- Ay, mami, la gente es más chismosa....
- Uno se acuesta con cualquiera y ya dicen que es el novio...



Una joven rebelde muy liberada, entra en un bar completamente desnuda. Se para frente al cantinero y le dice:

- Deme una cerveza bien helada!
- El cantinero se queda mirándola sin moverse.
- ¿Qué pasa? -dice ella- ¿Nunca ha visto a una mujer desnuda?
- ¡Muchas veces!
- ¿¿¿Y entonces qué mira???
- ¡Quiero ver de dónde va a sacar el dinero para pagar la cerveza!



- ¿Por qué a los hombres les gustan las mujeres vírgenes?
- Porque no soportan las críticas.



- Amor, de ahora en adelante te voy a llamar Eva por ser mi primera mujer.
- Bueno mi vida, yo te voy llamar dÁlmata... por ser el 101.



- Mi amor, tengo algo que decirte, pero me da pena.
- A mí me pasa igual.
- Digámoslo los dos al mismo tiempo:
- ¡Te amo!
- ¡Me tire un pedo!...

Si lo primero que hacés es leer esto...
SOS GAY !!!



¿No te entra bien?
¿Te maltrata la punta?
¿Te duele mucho más por atrás?
¿Sentís desmayarte?
¿Duele al sacarlo?



Entonces...
esos zapatos te
quedan chicos!!





GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

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

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

"KALINIUK-INDUPAN"
Tel.: 15-4992-9421. ID 605*3378

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D.
Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

"DISTRIBUIDORA LUCERO"
Larroque 1743. Banfield.

Tel.: 4202-6742

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"PAN CON PAN" Medina 144.
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID
152*2047 ID 152*664

"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

"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

LEVADURAS

"CALSA" www.calsa.com.ar

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338.

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

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI"

H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-

3449 4241-4834

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero.

Tel.: 4652-5216 4655-1441

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 /

15-5713-3389. ID 680*6711

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos

1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia

2468. San Justo. Tel. 4441-1200 /

4116-0718

CÁMARAS DE SEGURIDAD

"AJK Sistemas" Tomás Le Breton

4957. C.A.B.A Tel: 15-3203-3500 /

4524-0957

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

"ALEJANDRA BELVEDERE"

Tel.: 15-2293-2700



PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
CEL.: 15-4084-1090
INFO@PANADEROSARGENTINOS.COM



LEVADURA PRENSADA

levina

*El ingrediente perfecto para la
elaboración de todo tipo de panificados.*

