

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 18 - N° 74
MAYO DEL 2018

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



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



IP INDUSTRIALES PANADEROS



AÑO 18 - N° 74
MAYO DEL 2018

“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.

LA CLANDESTINIDAD ES “CADA VEZ MAYOR”

Desde el Centro Industriales Panaderos instaron a intensificar los controles que realiza el Municipio para desbaratar la producción ilegal. “Hay muchos lugares identificados; se saben perfectamente”, remarcaron.

La cercanía con el invierno comienza a encender la alarma por el crecimiento de la actividad clandestina en distintos sectores. La industria panadera, tradicionalmente se vislumbra en uno de los focos de este conflicto, y el reclamo por mayores controles se renueva para los próximos meses.

Carlos Monzón, quien está al frente del Centro Industriales Panaderos, sostuvo que la clandestinidad que hay en Mar del Plata es “muy grande” y señaló que este contexto se ve reflejado en el abanico de precios con los que se comercializa el pan.

“Hay precios que son realmente muy mentirosos. Porque hablar de un kilo de pan que cuenta 20, 22 o 26 pesos es hablar de un plan que no se está elaborando con controles como debe ser”, afirmó el titular de la entidad, en diálogo con El Marplatense.

En esa misma línea, el principal referente del centro que nuclea a la industriales panaderos consideró que la actividad clandestina “es cada vez mayor” en el plano local. “Muchas panaderías lo que están haciendo es echar al personal, bajar sus persianas y seguir elaborando”, ejemplificó.

Ante este este escenario, instó a dar comienzo a las conversaciones con Inspeccion General para intensificar los controles que eviten la proliferación de las panaderías ilegales. “Ellos estuvieron abocados a otras tareas en el verano que les demandaban todo el personal y lo que nos pidieron es hacer un trabajo en conjunto después de temporada, así que trataremos de trabajar y hacer algo en conjunto”, señaló.

Monzón, además, sostuvo que con inspecciones efectivas se puede lograr que no haya una “disparidad de precios tan grande” con el pan en la ciudad. “Lo que hay que tener en cuenta es que el pan no se lava ni nada: como se lo compra se lo lleva a la mesa, y por eso hay que tener extremo cuidarlo”, insistió.

CLAUSURARON UNA PANADERÍA PORQUE SE INTOXICARON 17 PERSONAS

Tres de los pacientes fueron internados con vómitos. Habían consumido bizcochos y rasquetas

La Municipalidad de Villa Mercedes decidió clausurar una panadería luego que se reportaran 17 personas intoxicadas por consumir bizcochos y rasquetas. La decisión del área de Bromatología fue porque el lugar no reunía las condiciones higiénicas necesarias.

La encargada de ese área, Luciana Bertozzi, sostuvo que 17 personas ingresaron al hospital regional "Juan Domingo Perón" por sentirse mal y tres de ellas quedaron internadas con vómitos y deshidratación.

El local clausurado, "La boutique del pan", está ubicada en Tucumán al 900.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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

DE DESEMPLEADOS A PENSAR EN CONTRATAR GENTE

Bibiana Campos y su familia llegaron a la Vila 25 con problemas de salud y sin trabajo. Empezaron a vender pan y, tras mucho esfuerzo, hoy tienen una panadería que crece



Entre tantas historias, algunas pueden llenarnos de orgullo. Este es el caso de Bibiana Beatriz Campos, una mujer que junto a su familia supo atravesar las adversidades y transformar su situación económica radicalmente

En principio, Bibiana y su familia se vieron obligados a mudarse hace dos años, por problemas de salud, desde la capital mendocina a la Villa 25 de Mayo. Allí, en calle Los Andes, se establecieron junto a Raquel Rodríguez, su suegra.

El tiempo transcurría y el escenario era cada vez más complicado: sumado a sus afecciones, tanto Bibiana como su marido se encontraban desempleados. La situación era desesperante, pero los dos sabían que querían salir a flote. Fue Raquel, quien

desde su preocupación como madre, los incitó a un nuevo proyecto: "nos propuso empezar a hacer pan casero para vender a los vecinos", comentó Bibiana.

Ese fue el punto de partida, el comienzo de una nueva realidad: "Mi suegra nos dio su receta porque yo no sabía hacer pan. Empezamos vendiendo de a poco, al principio eran entre 10 y 15 panes por día, todos hechos a mano", explicó.

Esta producción les permitió mejorar su economía y mantenerse. Pero con el tiempo, la demanda de sus panes artesanales creció, y por ende, empezaron a necesitar ayuda.

En este contexto es que decidieron inscribirse en un proyecto impulsado por el Ministerio de Desarrollo Social, ente que luego de seis meses les otorgó las máquinas necesarias para poder seguir trabajando. "Nos dieron la amasadora, sobadora y un horno de gas", relató.

De esta manera, los tiempos de elaboración se agilizaron y esto les permitió ampliar enormemente su negocio. "Ahora estamos haciendo entre 60 y 80 panes diarios", exclamó.

Y añadió que actualmente además de tener como clientes a sus vecinos, reparten a diferentes locales comerciales y restaurantes del distrito. "Nos llegan muchas propuestas", afirmó.

Cuando Bibiana piensa en el presente de su familia se siente segura y con ganas de seguir trabajando. Sostiene que les espera un futuro mucho mejor ya que "se han abierto muchas puertas" y agrega que "estamos pensando en buscar una persona que nos ayude".

Es así como un grupo familiar que se encontraba en un estado crítico logró superarse. Quizás el secreto radique en saber aprovechar las oportunidades, en no quedarse quietos ante las dificultades o tal vez, simplemente, en la receta de los panes de Raquel.

TRIGO, EL COMPLEJO EXPORTADOR DE MAYOR CRECIMIENTO EN ARGENTINA

Sin retenciones ni trabas comerciales, las exportaciones de granos y harinas saltaron 183 por ciento en los últimos cuatro años.

El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Indec) publicó en las últimas horas el Informe de Complejos Exportadores 2017 que confirma el reposicionamiento del trigo, tras la eliminación de las retenciones y las Registros de Operaciones de Exportaciones (ROE), que trababan el comercio exterior de este cereal.

El año pasado, el complejo triguero, conformado por las exportaciones de granos y harinas, alcanzó los 2.701 millones de dólares, lo que significa un crecimiento del 23,8 por ciento en relación a 2016 y del 183,1 por ciento en comparación con 2014, cuando fueron apenas 954 millones de dólares.



Contabilizando estos últimos cuatro ejercicios, no hay ninguna otra cadena de ningún otro sector, incluidos los de la industria “pesada”, que se haya siquiera acercado a la expansión que tuvieron todos los eslabones vinculados al trigo.

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



PAISANOS RADICADOS EN ESTADOS UNIDOS HACEN REALIDAD SUEÑO DE DON BETO, EL PANADERO DE 86 AÑOS

A sus 86 años Don Beto es un hombre fuerte, noble y carismático; para ayudarse económicamente elabora tres días a la semana piezas de pan dulce para vender, sus pocas fuerzas para mezclar los ingredientes de la masa le hacían soñar con una batidora, hoy está en su taller gracias al apoyo de paisanos radicados en Estados Unidos



En un cuartito de 3 metros cuadrados, Don Beto hace un esfuerzo físico extraordinario digno de admirar, pues a su edad, el cansancio se empieza a notar, aún con todo y eso elabora la masa para su pan manualmente.

Fue entonces que Don Beto indicó que elaboraba pan de forma manual, lo cual le traía dolores de brazos y espalda, por lo que para ayudarlo en las labores requería una batidora. Los paisanos realizaron sus respectivas donaciones y lograron juntar más de 15 mil pesos.

Las compras. El sábado, Don Beto, su amigo repostero Gerardo -quien a través de los años se ha convertido en su mano derecha- y Juan Carlos se reunieron para adquirir una batidora así como insumos para

su panadería.

Don Beto, quien se ayuda de un bastón para caminar y una gorra para cubrirse del sol, ha tenido una vida difícil, actualmente vive con su esposa quien perdió una pierna debido a un accidente con un camión de transporte urbano.

“...Íbamos a bajar del camión y por ir platicando el conductor no se percató y nos tiró a la banqueta, mi esposa y yo resultamos lastimados, pero más ella, pues debido a eso le amputaron una pierna...”, detalló. El accidente ocasionó que la esposa de Don Beto no pueda salir de su vivienda y él la ha acompañado día y noche para cuidarla.

Diariamente elaboraba pan, ahora sólo los lunes, martes y viernes en su domicilio ubicado en Avenida Lázaro Cardenas 709 en Santa Lucía del Camino.



NUEVO ESCRACHE EN "XOCOLATA" Y AMENAZA DE PARO EN LA BOSTON

Los propietarios de la cadena escrachada son los nuevos titulares de la tradicional confitería de Mar del Plata. Si no les pagan el total del salario a los trabajadores, habrá nuevas medidas de fuerza



En el marco del conflicto en la confitería Boston, representantes de los gremios pastelero y gastronómico, realizaron un escrache frente a la sucursal de la panadería "Xocolata", de La Rioja y Bolívar. Su dueño integra el grupo económico que en noviembre del 2016 adquirió la tradicional confitería.

Ya vencido el plazo para que los trabajadores perciban el 100% del salario de marzo. De no concretarse, los gremios realizarán una medida de fuerza en todas las confiterías Boston de Mar del Plata.

"...Algunos compañeros de la Boston ayer recibieron una pequeña parte de los salarios y otros directamente nada. Entendemos que uno de los dueños de la Boston que es

también de Xocolata, Juan Manuel Lotero, tiene que ver en este conflicto porque además es el que firma los recibos de sueldo. Es solidariamente responsable con que los trabajadores no hayan cobrado su sueldo...", explicó Pablo Santín, referente de la Uthgra local.

"...Si para las doce de la noche no está depositado el 100% del sueldo a los trabajadores, estamos analizando hacer una fuerte

medida gremial a partir de la primera hora de mañana. No descartamos un paro en todas las Boston...", advirtió.

De los 140 empleados que trabajan en la Boston, cerca de 80 son gastronómicos, 35 son pasteleros y el resto son representados por el gremio de camioneros.

Por su parte el secretario gremial de pasteleros, José García, explicó que "...hay una gran preocupación en los trabajadores porque sólo algunos cobraron apenas el 55%. El Ministerio nos pidió respetar 72 horas y no hacer una medida gremial y la respetamos. Seguimos muy de cerca el tema y no queremos que un día cierran sus puertas y dejen a casi 140 familias en la calle...", sostuvo el dirigente.



UNA NUEVA VARIEDAD DE TRIGO QUE CONTIENE DIEZ VECES MÁS FIBRA Y QUE AYUDA A MEJORAR LA SALUD INTESTINAL



El equipo de investigación internacional de CSIRO (Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation) ha desarrollado un nuevo tipo de trigo que contiene 10 veces más fibra de los conocidos hasta ahora. Con esta nueva variedad se podría incrementar el consumo de fibra entre la sociedad ya que hasta ahora se ha demostrado que tan solo un 30% de la población mundial consume trigo como fuente de fibra dietética, ya sea a través de alimentos como el pan, según datos del centro de investigación.

El trigo es un alimento muy importante ya que los cereales son uno de los pilares fundamentales dentro de la pirámide nutricional conformando la base de nuestra dieta diaria. Por ello, este nuevo descubrimiento podría aportar a cada individuo una correcta cantidad de fibra sin cambiar sus hábitos alimenticios y consiguiendo los niveles recomendados de este componente.

Además, este tipo de trigo aporta altos niveles de almidón, “en gran parte de las dietas occidentales, se ha demostrado que el almidón ayuda a la mejora de la salud digestiva, protege contra el daño genético que precede al cáncer intestinal y además, ayuda a combatir enfermedades como la diabetes de tipo 2”, afirma el doctor Ahmed Regina, principal científico e investigador de CSIRO. Por otro lado, evidencias científicas

han demostrado que el consumo de cereales de grano completo previene enfermedades crónicas de gran prevalencia en este caso como la obesidad y el sobrepeso, además de enfermedades cardiovasculares.

La importancia de la ingesta de fibra entre la población

El consumo de fibra entre la población española es uno de los temas que más preocupa actualmente, ya que España es uno de los países donde el consumo se sitúa por debajo de los niveles recomendados. Las guías alimentarias aconsejan que la ingesta diaria de fibra sea entre 25 y 30 gramos.

Una manera alternativa de alcanzar dicha ingesta recomendada podría ser incluyendo una porción de pan en las comidas principales, ya que 100 gramos de pan blanco e integral aportan 7.5 gramos y 3.5 gramos de fibra respectivamente. De hecho, el pan a base de harinas elaboradas con cereales de grano completo puede ayudar a reducir el riesgo de padecer enfermedades del tipo cardiovascular, diabetes tipo 2 e incluso algunas patologías gastrontestinales (estreñimiento, diverticulosis, diverticulitis) y mejorar el control de peso corporal.

Pan Cada Día es una iniciativa que nace con el objetivo de promover el conocimiento de un alimento que ha acompañado al hombre a lo largo de su historia: el pan y los cereales. Sus propiedades nutricionales los convierten en alimentos básicos en una dieta sana y equilibrada. La cadena de trigo, harina y pan une sus esfuerzos a través de este proyecto con el que se quiere animar a su consumo diario como hábito saludable y como base de nuestra Dieta Mediterránea.

VIOLENTO ROBO EN UNA PANADERÍA DE GUAYMALLÉN



El robo de una panadería de Guaymallén quedó registrado en las cámaras de seguridad y el dueño del local decidió difundirlas para que los vecinos ayuden a identificar a los ladrones.

"En 20 años nos han robado 25 veces. La última vez la policía nos pidió no difundir las imágenes para no entorpecer su trabajo, pero no atraparon a nadie", expresó Juan y, a raíz de ello, decidió enviar a los medios el video del asalto.

El robo tuvo lugar ayer a las 20 en el local comercial ubicado en la calle Cañadita Alegre al 400, entre Adolfo Calle y Gualberto Godoy. Allí, los ladrones ingresaron armados y amenazaron a la cajera y los clientes.

"Fueron muy violentos. Apuntaron a la cabeza con armas de calibre grueso y se robaron carteras y celulares de los clientes, además de la caja registradora", explicó.

En el video se puede ver como los malvivientes entran en desesperación al no poder abrir la caja para sacar el dinero. A raíz de ello, deciden llevarse la caja registradora completa.

"Los empleados le ofrecieron abrirla pero no quisieron. Eran muy violentos", señaló el propietario del local. Además manifestó que a su madre, quien estaba a cargo de la caja, le robaron un anillo que había pertenecido a su abuela.

"Las cámaras las puse para eso. Para darle un servicio más a la policía. Una vez sirvió para identificar a los ladrones, pero la última vez - hace menos de un año- la policía nos pidió que no avisáramos a los medios porque no le damos tiempo a la para que buscar a los sospechosos. Que los alertáramos. Al final nunca los atraparon", concluyó. "Los difundimos para que ayude la gente. Para que los vecinos los puedan identificar", adhirió el dueño de la panadería.

CERRÓ UNA PANADERÍA SIN AVISAR A SUS EMPLEADOS

Trabajadores de la panadería "Donna", ubicada en calle Churruarín 667 de Paraná, se enteraron en el día de hoy de la decisión del titular del lugar, de cerrar sus puertas por la complicada situación financiera.

Según trascendió, los trabajadores no habrían cobrado el salario del mes de diciembre. La situación fue advertida por los trabajadores, quienes convocaron a una reunión con el titular del negocio y los funcionarios de Trabajo. En la oportunidad, el dueño - que sería de apellido Rica - negó los dichos de los trabajadores y atribuyó las dudas a "rumores malintencionados".

En el día de hoy, los rumores se hicieron ciertos: El dueño, sin previo aviso, cerró las puertas del local, adeudando los salarios a los trabajadores.

Párrafo aparte, vecinos del establecimiento, comentaron que se pudo ver al titular del emprendimiento "retirando maquinarias" durante el período que el negocio cerró, supuestamente, "por vacaciones para los trabajadores", período en el cual se iba a aprovechar para "poner a punto" el comercio.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. Dánica

Emeth

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

"ARANZANA"

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Detenidas en el penal de Magdalena elaboraron 1.600 medialunas para un encuentro a beneficio de los cadetes de bomberos

Mujeres detenidas en la Unidad 51 del penal de Magdalena elaboraron unas 1.600 medialunas para colaborar con el 9º Encuentro de Cadetes de Bomberos Voluntarios, que reúne a aspirantes e instructores de diversos puntos de la provincia de Buenos Aires



La actividad se enmarca en el programa MÁS (Mutua Ayuda Solidaria) de la Subdirección General de Trabajo Penitenciario bonaerense, que depende del Ministerio de Justicia.

"Propiciamos proyectos de integración con la comunidad a través del desarrollo de acciones de responsabilidad social, donde se prestan servicios o se elaboran diversos bienes destinados a sectores de la sociedad e instituciones que persiguen el bien común", expuso el ministro de Justicia, Gustavo Ferrari.

El funcionario señaló que el objetivo del programa es

generar la participación solidaria de las personas privadas de su libertad e incorporar valores.

Las internas recibieron la propuesta de colaborar con la mano de obra en la producción de las facturas bajo la coordinación del maestro panadero Carlos Aguirre, funcionario del Servicio Penitenciario Bonaerense, y trabajaron el viernes y el sábado pasado de manera intensa, destacaron las autoridades del penal de Magdalena.

"Recibimos la materia prima por parte de los bomberos y en varias tandas elaboramos las medialunas que sirvieron para el desayuno de camaradería del 9º Encuentro de Cadetes de Bomberos Voluntarios", explicó María Eugenia, una de las detenidas.

Patricia, otra interna, destacó la oportunidad de colaborar con los bomberos pues "ellos suelen venir para ayudar en el penal cuando hay que realizar alguna reparación en la altura".




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700



La importancia de los mejoradores en la panificación moderna

Lesaffre, empresa productora de levaduras, brindó un seminario de capacitación, para panaderos y profesionales del sector, sobre la utilización de mejoradores. Durante la jornada, los participantes pudieron acercarse a las últimas tendencias en la implementación de este insumo



Lesaffre Argentina, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abrió las puertas de su Baking Center™, con tecnología de última generación, para realizar una jornada de capacitación sobre la importancia de la implementación de mejoradores en el

proceso de la panificación actual.

El seminario estuvo a cargo de Viviana Zucatti y Héctor Capdevilla, de Lesaffre Argentina, quienes destacaron: “El uso de aditivos es un hecho generalizado en la industria panadera. Gracias a los

mejoradores podemos afrontar las condiciones más exigentes de productividad y mecanización de la panadería moderna y llevar la industria hacia un nivel más sofisticado”.

A lo largo de la jornada, los participantes pudieron extraer conceptos técnicos para entender los beneficios que pueden tener los mejoradores Magimix®, Pan Minuto®, XtendLife® y Croustilis®. Luego de realizar un análisis sensorial de los productos, tuvo lugar un espacio para el intercambio de opiniones y experiencias basadas en los desafíos que representa la incorporación de este tipo de productos en el mercado, que proporcionan un amasado más rápido, una importante mejora en la fermentación y mayor tolerancia al impacto durante los procesos, entre otras cosas.

A sí mismo, Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, concluyó: **“...Esta iniciativa se enmarca en la política de innovación y profesionalización del sector en la que Lesaffre trabaja constantemente para**

acercar las nuevas tendencias de la panadería y la calidad del equipo técnico a los profesionales de la panadería. Este tipo de jornadas nos permite nutrirnos conjuntamente y apostar a un crecimiento compartido que sirva para el desarrollo del sector...”.

Asimismo, la empresa solicitó a los participantes la donación de dos leches larga vida, por persona, que serán entregadas a la Fundación casa Rafael, que trabaja con menores en situación de vulnerabilidad social a través del arte y de un apoyo psicológico y social.

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.

Traectoria y trabajo garantizado

Montaña Longo
División especializada Gastronomía

ESPACIOS Y MUEBLES COMERCIALES

15.4089.2821/19
consultanos
simple y fácil!

CUADRAS Y PASTERIAS
Construcción
llave en mano !!!

“Una empresa de Grupo SENSE con más de 10 años de trayectoria”

PIDEN POR SU REINCORPORACIÓN

Protesta gremial con corte de calle por 14 despidos en una tradicional confitería



LA PLATA. Con un corte en calle 8 casi 47, el Sindicato de Trabajadores Pasteleros protestó durante dos horas por el despido de empleados de una tradicional confitería de la Ciudad. Mientras se denunció que se adeuda a esos trabajadores los salarios de febrero y marzo y las indemnizaciones, la firma gastronómica comunicó que la medida fue para evitar el cierre definitivo y el despido de la totalidad de los empleados.

Pese a la lluvia que caía torrencialmente, medio centenar de personas nucleadas en el Sindicato de Pasteleros se concentró frente a las puertas del local y se repartieron volantes en los que se consignó: *“...los trabajadores del sector fábrica y locales denunciamos: 14 familias en la calle, falta de pago mes de febrero, marzo e indemnizatorio, retención indebida de aportes, malos tratos y despidos arbitrarios...”*.

Julio Cuenca, representante de los trabajadores pasteleros señaló que de 64 trabajadores que tenía la empresa

despidieron a 14 en los primeros días de marzo.

“...Se hicieron cuatro audiencias en el ministerio de Trabajo, pero quieren concursar con cambio de razón social para no hacer frente a las obligaciones; en enero y febrero no le pagaron los sueldos a los despedidos, cinco se desempeñaban en la fábrica...”, apuntó el sindicalista quien además indicó que la mayoría tiene una antigüedad que ronda los 10 años y entre los despedidos hay dos mujeres, una que fue madre hace dos meses y otra, que está a cargo de un hijo discapacitado.

“...Trabajan bien - dijo en relación a la confitería - y no se entiende que estén pagando los sueldos en varias veces...”, agregó el dirigente.

CONCURSO PREVENTIVO

Por su parte, Emilia Erquiaga Jaurena, apoderada legal de la confitería Monserrat, reconoció que la firma atraviesa una situación difícil y que por eso se llamó a concurso preventivo.

“...Se enviaron 13 telegramas de despidos sobre 64 personas que había en planta, era eso o cerrar y despedir también al resto...”, apuntó la apoderada.

En esa línea la abogada reconoció que fue “malo” tener que despedir empleados, pero que a través del concurso preventivo se intentó salvar la empresa.

“...Frente a la imposibilidad de hacer frente a las obligaciones con medios normales, sin apelar a préstamos usurarios o a mal vender los bienes, el concurso preventivo es una alternativa, antes de disponer la quiebra...”, señaló Erquiaga Jaurena.

Con relación al momento que atraviesa la tradicional confitería, se indicó que en líneas generales el rubro no está bien por el aumento de los costos laborales y de las materias primas, lo que habría llevado a los responsables a endeudarse hasta que la situación se tornó delicada.

La apoderada sostuvo que el concurso preventivo es un instrumento para que el negocio siga abierto, ya que impide que se ejecuten los bienes.

“...Todos van a cobrar lo que se les debe, pero luego de que un síndico verifique la

deuda, entre los que están los acreedores laborales, ellos cobrarían con un porcentaje del neto de cada mes, si no hay dinero suficiente para pagar la totalidad...”, afirmó la apoderada.

En relación a los tiempos para saldar los montos adeudados la abogada estimó que sería en unos dos meses y a través del pronto pago laboral.

En tanto se informó que los trabajadores en actividad cobraron el mes de febrero a fines de marzo y se adelantó que ese mes lo empezarán a cobrar en abril.

“...Le pedimos al sindicato de pasteleros que no haga piquetes frente a los negocios porque con ese método semi extorsivo no dejan ingresar a los clientes y perjudican más la situación...”, concluyó Erquiaga Jaurena.

SANTA FE

AUMENTA EL PAN

Como era de esperarse, el aumento en los servicios básicos e insumos, termina impactando de forma directa en el precio de algunos productos. En este caso, a partir de hoy ese incremento se nota en el valor del pan que cuesta un 6% más.

Así lo confirmó Jorge Spasitch, presidente del Centro Industriales Panaderos de Santa Fe, a través del aire de LT10. Desde hoy, hasta 12 piezas de pan común (el kilo) tienen un valor de \$40, mientras que el kilo de la variedad mignon ronda los \$44.

Estos son valores aproximados que surgen de los nuevos costos lanzados por el Centro de Industriales, aunque pueden cambiar dependiendo de cada panadería. “Hay lugares donde los panaderos se manejan con gas de garrafa, esos van a tener que aumentar un poquito más”, explicó Spasitch.

Al ser consultado sobre si los otros productos panaderiles van a sufrir este aumento, el referente expresó que por ejemplo “las facturas van a tener que tener un retoque (de precio)”, ya que cada producto tiene un costo de elaboración.

EL KILOGRAMO DE PAN AUMENTA UN 10%

El Centro de Panaderos de Catamarca denuncia la producción clandestina de algunos productos



Comprar pan, en cualquiera de sus variedades, costará un 10% más caro según el acuerdo al que llegaron ayer los integrantes del Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y Afines de Catamarca (CIPPAC).

Este incremento se aplica al kilo de pan francés, que es tomado como referencia para imponerlo también a los otros productos panificados como pan con grasa, salvado, bizcochos,

facturas, etc. Con esta modificación en el precio el kilogramo de pan francés será entre \$46 y \$50, según el comercio.

Argumento Miguel Juri, presidente del CIPPAC, explicó que los empresarios del sector decidieron aumentar el precio por los incrementos en los insumos que son necesarios para la producción de los diferentes productos y también de los servicios como energía eléctrica y

el gas, que decidió el Gobierno nacional.

Manifestó que, por ejemplo, la harina tuvo un aumento del 70% y a esto se le suma que el Sindicato de Panaderos acordó a fines de marzo un incremento en sus haberes, lo que significa un mayor costo de la mano de obra.

“Estamos pasando una situación muy difícil y a pesar que vemos que esto de aumentar los precios no nos favorece

porque lógicamente sabemos que el asalariado, que son nuestros clientes, están muy acotado a sus gastos”, reconoció Juri. “El sector panadería está pasando una crisis que en muchos años no lo vimos”, reflexionó con preocupación el empresario.

Clandestinidad
Para Juri, lo que más afecta al sector es la clandestinidad de la fabricación de algunos productos que son vendidos por muchos kioscos y despensas de barrios periféricos capitalinos y de otros departamentos del Valle Central.

Adelantó que estas irregularidades es un tema que van a plantear a los diferentes organismos públicos provinciales y municipales para que

intervengan y así evitar una competencia desleal.

“La clandestinidad es el gran problema que tenemos acá en el sector, porque hay panaderías donde no se pagan los salarios en blanco. Tampoco se sabe de la salubridad del producto que están vendiendo, no sabemos si entregan a la gente un producto que tenga todas las medidas de higiene que pide bromatología. Entonces nos vemos perjudicados”, denunció el titular de la institución.

Además, expresó que existen comercios que venden el kilo de pan francés \$15. “No entendemos cómo son los costos que tienen. Pretendemos que la municipalidad se acerque por estos locales y pregunte por las facturas de los insumos. Eso sería la ayuda que darían los

organismos para saber cómo están produciendo, en qué condiciones y saber si están registrados o no. Entre otras cosas”.

Segundo del año
Esta es la segunda modificación en el precio de los productos panificados en lo que va del año. El primero también fue del 10% y fue a mediados de enero. Sumando los dos incrementos hacen un acumulado del 20% en solo tres meses.

Con el último aumento en la tarifa de gas, que decidió el presidente Mauricio Macri a fines de marzo, se esperaba que impacte de forma directa en el precio de la mayoría de los alimentos. Cabe recordar que el precio del gas aumentó un 40% para todos los usuarios.

ABRIÓ LA PANADERÍA TEMPRANO PARA RECIBIR LAS FACTURAS Y CASI LE INGRESA POR LA PUERTA UN FIAT 600

Ocurrió cerca de las 5.40 en la calle San Juan al 300. No hubo que lamentar ni heridos ni víctimas. Al parecer el conductor, según informó la policía, perdió el control del vehículo, se subió a la vereda y terminó incrustado contra el negocio.

Asustados y asombrados. Así se encontraban los propietarios de una panadería ubicada en la calle San Juan al 300. Todavía en estado de “shock” observaban atónitos cómo un Fiat 600 había terminado casi ingresando al lugar por la puerta principal. “Todavía no sabemos cómo ocurrió. Al parecer el conductor perdió el control del vehículo, se subió a la vereda, y chocó contra este negocio”, dijo uno de los oficiales que habían llegado al lugar por el accidente de tránsito.



EL PRECIO Y EL ORIGEN DEL PAN ENCIENDEN LA POLÉMICA EN CARLOS PAZ

Una insólita polémica se desató en Carlos Paz con los precios que fijaron algunas panaderías. Los vecinos carlospacenses denuncian que, en algunos casos, debieron desembolsar hasta \$55 pesos por productos que normalmente tienen un costo de \$30

Una insólita polémica se desató en Carlos Paz con los precios que fijaron algunas panaderías. Los vecinos carlospacenses denuncian que, en algunos casos, debieron desembolsar hasta \$55 pesos por productos que normalmente tienen un costo de \$30 en las despensas de barrio.

No obstante, los comerciantes aseguran que el pan barato se vende en panaderías sin habilitación, que ingresan la mercadería en transportes «truchos».

La posición de los panaderos fue coincidente al asegurar que el pan barato llega desde diversos puntos del Valle de Punilla y hasta de la ciudad de Alta Gracia. Sin embargo, los dueños de kioscos, despensas y mini-mercados negaron estas versiones y aseguraron que son los mismos panaderos de Carlos Paz quienes proveen el pan a un valor inferior y que permite a los vecinos ahorrar \$20.

Y es que en la mayoría de las despensas de barrio, el mismo pan que en una panadería céntrica supera los \$50 pesos se consigue por \$30. En el barrio Santa Rita, se producen en pocos metros dos grandes variaciones de precios. En una

despensa ubicada sobre la Avenida San Martín, el costo del kilo de pan al público alcanza los 27 pesos y al lado, una panadería lo comercializa a 55 pesos.

Apenas dos cuadras más adelante, otro comercio vende el kilo a 35 pesos y un

supermercado de la zona lo tiene a 36 pesos. En los barrios más populares como Colinas, La Quinta, Las 400 viviendas o El Canal, el costo máximo que se puede

abonar por un kilo de pan se encuentra por debajo de \$30.

La polémica por los precios también se extiende al pan criollo y a las facturas. En las panaderías del microcentro, se puede llegar a abonar por una docena de facturas hasta 150 pesos o sea casi 13 pesos cada una de ellas mientras que en los barrios el costo es casi la mitad. Hay despensas que comercializan la docena de facturas entre los 50 pesos y 60 pesos, mientras que el pan criollo varía según la categoría del negocio. El más común se puede pagar en la zona céntrica hasta 130 pesos el kilo, mientras que en las despensas ubicadas en los barrios se puede conseguir hasta 60 pesos.





GANÁ

MILES DE PREMIOS

¡Y VIAJES AL MUNDIAL!



MEJORADOR
FORMULA 1



calsa
mtk



calsa
Levadura Fresca VIRGEN



calsa
DUQUESA
LEVADURA FRESCA



PREMEZCLA
PAN DE QUESO

Desde el 1° de abril hasta el 31 de mayo (o hasta agotar stock), buscá los **STICKERS GANADORES** en las cajas de los productos participantes y **GANÁ TU PREMIO**.

Stickers con premios inmediatos

- Pelotas de fútbol
- Televisores 32"
- Delantales de la Selección
- Viaje al Mundial
- Camisetas de la Selección

★ Sin el sticker ganador no se hará entrega del premio



¡MILES DE PREMIOS!



¡VIAJÁ A RUSIA 2018!

Despegá al mundial con Calsa

- 1- Pedí el álbum a tu vendedor habitual de Calsa.
 - 2- Completalo con los stickers "Acumulá y ganá".
- Cuanto más álbumes completos, más chances tenés de **ganar un viaje con todo pago** para ir a alentar a la Selección al mundial de Rusia 2018.

★ No participan los stickers que contengan premio

Visitanos en www.calsa.com.ar /CalsaArg



Todas las imágenes son a modo ilustrativo. Promoción válida del 1° de abril al 31 de mayo de 2018 o hasta agotar stock. Consultar bases y condiciones en www.calsa.com.ar. Cualquier consulta comunicate con tu vendedor habitual Calsa.



SONRÍE

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

Una mujer esta viendo un canal gourmet y su marido le dice:

- Para que ves eso ni nunca cocinas.

A lo que ella responde:

- Vos miras canales porno y yo no te digo nada...

- ¿Dónde ta el bebe de la cashaaa?

- Mamá por favor, ya tengo 22 años, ya estoy grande.

- Entonces anda a laburar sinvergüenza mantenido.

- ¡Aca toy mami, aca toy!

Iban dos borrachos en una moto, y uno se estaba rascando la cabeza con el casco puesto y el otro le dice:

- ¿Por qué te estás rascando la cabeza con el casco puesto?

Y el otro le responde:

- ¡A ver...!, ¿acaso cuando te rascas el culo te bajas los pantalones?

- Intente de todo y aun no consigo pareja.

- ¿Probaste con quitarte el bigote?

- No, todavía no.

- Deberías Paola, lo tendrías que hacer.

El profesor al alumno:

- ¿Y tu lápiz?

- Lo perdí profe.

- ¿Se lo has dicho a tus padres?

- Ni loco, mi hermana perdió la regla hace dos meses y casi la matan.

- Su curriculum es perfecto, señorita.

- ¡Gracias!

- ¿Y de inglés, qué tal?

- Totalmente depilada.

- ¡CONTRATADA!

Puedo hacerlo en: La cama. El sofá. El escritorio. La mesa. La silla. El coche. Hasta en el suelo. La cuestión es dormir.

- ¿Papá, papá, alguna vez te enamoraste de una profesora?

- Sí

- ¿Y qué hiciste?

- Nada, tu mamá te cambió de colegio...

- Hubo un tiroteo.

- ¿Cuál es el saldo de los muertos?

- No sé, todavía no revisamos sus celulares.

- Buenas le llamamos por una encuesta. ¿Su nombre?

- Adán.

- ¿Y el de su mujer?

- Eva.

- Increíble, ¿la serpiente vive aquí también?

- Si un momento. ¡¡SUEGRAA!!, la buscan...

Vendo renos renombrados.



Vendo fábrica de perchas porque ando colgado.



Regalo novio salame porque es muy grasa.



IMAGENES DE DOBLE



UNA MUJER, SU NOVIO Y UNA BICICLETA... LO DEMAS ESTA EN TU IMAGINACION

Detrás de un gran hombre hay una gran mujer.
Detrás de una gran mujer seguramente hay varios hombres!!!

UN DÍA SE VA A PONER DE MODA SER
IMBÉCIL,
Y ALGUNOS NO VAN A SABER QUE HACER CON LA FAMA





HORNOS ROTATIVOS



HR-15
Mediano

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

TABLEROS

Modelo
Std



Modelo
Full



Vaporizador



Somos una empresa familiar orgullosamente argentina



HR-30
Grande

Para 15 bandejas
de 70x90 Cm.
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8
Chico

Para 8 bandejas
de 45x70 Cm.
16 Kg. de Pan/Hora



Visita nuestro Showroom!!

 **Búscanos en Facebook**
como **Brito Hnos.**

SOBADORAS



SOBADORAS PASTELERAS
Rodillo 500 Mm.
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

RAPIDAS DE
25 Y 50 KG.
DE HARINA



CONVENCIONALES
DE 20, 35, 50, 60, 100,
150 Y 200 KG. DE
HARINA

BATIDORAS

CAPACIDADES:
7 LITROS
10 LITROS
15 LITROS
20 LITROS
30 LITROS
40 LITROS



3 Velocidades
Rejilla de protección

TRINCHADORES



MINI TRINCHADOR
Y
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

CARROS Y BANDEJAS



UTILES Y REPUESTOS



Tucuman. El kilo de pan costaría \$42



Pablo Albertus, del Centro de Industriales Panaderos, anunció que analizan una nueva suba de los productos de panadería, que se ajustará a los tarifazos del gas y de la luz.

“...El aumento del 9% que se anunció días pasados es para las panaderías de Buenos Aires, nosotros estamos esperando que llegue la boleta del gas para analizar posibles aumentos en el precio del pan...” detalló Albertus en diálogo con Antena 8.

Sin querer alarmar a los consumidores el industrial aseguró que analizarán el ajuste cuando tengan las nuevas boletas de los servicios de la luz y del gas que vienen con un nuevo aumento. A partir de ello el kilo de pan pasaría a costar entre \$40 a \$42

RIO NEGRO. Se viene otro aumento en el precio del pan

Aumentó el boleto de colectivo, los servicios, la nafta, se viene una suba en la tarifa de taxis... anunciaron que a partir de mayo se vendrá un nuevo incremento en el pan. Si bien este producto clave de la canasta básica familiar ya había sufrido una modificación en sus precios quince días atrás, los productores locales ya analizan volver a los subir el precio en, por lo menos, un 10%.



“...Al ritmo que viene todo en la actualidad nos vamos a ver obligados a volver aumentar el precio del kilo de pan en mayo. Queremos darle tranquilidad a los clientes de que no será en los próximos días pero si ya estamos pensando en el mes que viene...”, aseguró Jorge Escaris, dueño de Panaderías La Baguette de Roca.

Escaris comentó que el incremento del 10% sólo se dará en el precio del pan, en tanto que en el resto de las especialidades dependerá de los costos de cada panadería.

Un par de semanas atrás el kilo de pan, en Roca, llegó a los \$45 pesos y se estima que los primeros días de mayo pase a valer \$49.

“...No lo podemos vender más barato de lo que lo estamos haciendo. Es el principal producto de la canasta básica y tenemos que ser conscientes de ello pero la actualidad en la que vivimos nos lleva a tener que pensar en un nuevo incremento del precio. Esto es algo que ya lo hablamos y determinamos con los principales comerciantes de la ciudad...”, agregó el panadero.

AUMENTO DE TARIFAS: ALERTA EN ROSARIO POR EL CIERRE DE PANADERÍAS

Así lo indicó el titular de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco. *“...Han cerrado entre 80 y 100 panaderías porque ha perdido la rentabilidad el negocio...”*, señaló.

El titular de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco, dijo que las panaderías están sufriendo el “gran aumento” en las tarifas de energía y gas y que “muchas gente ha decidido cerrar su negocio”.

“...Hemos hecho un relevamiento y los resultados son alarmantes. El 80 por ciento ha perdido rentabilidad de su negocio el año pasado...”, indicó a Cadena OH. Di Cosco expuso los números de su propia panadería: *“...De luz me llegó \$55.000 en la última factura y la anteúltima es de \$15.000, en tanto de gas pagaba \$1.000 y ahora \$8.000...”*.



Di Cosco se lamentó también porque *“...muchos decidieron no vender al público y no declaran negocio por los impuestos y se cuelgan de la luz... los empujan a trabajar de esta manera...”*.

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) 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

NUEVA PRESIDENTE

Estela Maris Montiel, dueña de la panadería Estela (Río de La Plata 7520), es la nueva Presidente del CIPU Matanza Sur



José Hernández y Estela Montiel

Desde este mes de abril y por primera vez, hay una presidente mujer en el CIPU Matanza Sur. Estela es consciente que el cargo que ocupa es un compromiso mayor al que tenía y es una responsabilidad muy grande.

Afirma que no va a cambiar la manera de trabajar de quienes integran el CIPU y que, junto a su comisión directiva, continuarán trabajando en conjunto ya que tiene mucha afinidad con la mayoría de los colegas.

Es la única dueña de panadería que

viene al CIPU y al respecto comenta "...hace seis años que asisto al centro y paso a paso me fui ganando un lugar entre mis compañeros. Al principio tenía mucha vergüenza y timidez pero con el correr del tiempo encontré definitivamente mi lugar en el CIPU y hoy no veo la hora de que sea viernes al medio día para venir y encontrarme con mis compañeros y debatir y solucionar juntos los problemas que tenemos. Además considero que encontrarnos aquí no solo es por problemas del gremio, sino que es una forma de olvidarnos por un rato de los problemas diarios que tenemos y disfrutar entre amigos un buen almuerzo..."

Con respecto a la situación actual que viene sufriendo el gremio agrega que "...los problemas no tienen género pero en la mujer se potencian mucho más por los hijos y la familia. No obstante continuamos trabajando por nuestros colegas con continuidad, respeto y humildad. Quienes integramos el CIPU tenemos la gran ventaja sobre el resto es que aprendimos a escucharnos y eso hace que sea más fácil solucionar cualquier problema..."

Considera que hay dificultades que no se pueden solucionar de un día para otro como ser el gran aumento de tarifas y materias primas pero con respecto al



INFORME

pan barato "...estamos charlando constante con nuestros colegas para llegar a la mejor solución y hoy el CIPU Matanza Sur se caracteriza por ser un grupo de más de 80 panaderos muy unidos que está perfectamente capacitado para mantener un precio de venta de pan acorde a nuestra zona..."



"...Actualmente estamos colaborando con las zonas de Laferrere, I. Casanova y 22 de Enero, esto nos genera más unidad y la posibilidad de ir ampliando nuestra zona de actuación en pos del bienestar del gremio y del colega..."



HARINA DE TRIGO TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

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





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

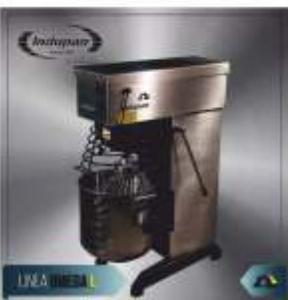
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



LINEA INDUSTRIAL

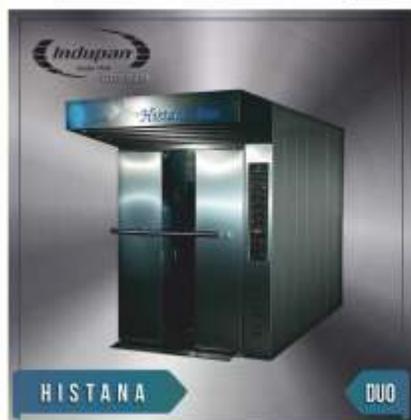


LINEA INDUSTRIAL

REPRESENTANTE DIRECTO

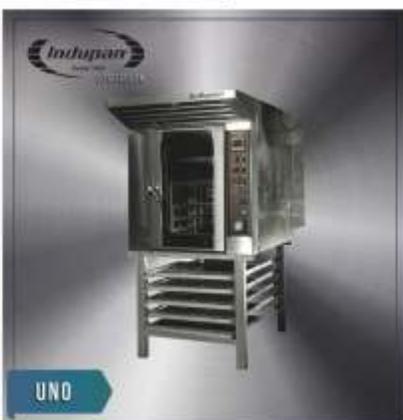
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

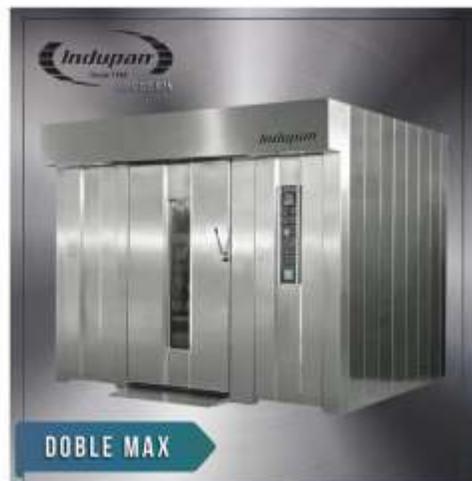


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

Comprar pan barato puede ser muy peligroso

Denuncian que tiene ingrediente cancerígeno. Se ve igual, sabe igual, pero contiene un peligroso aditivo que aunque fue prohibido algunos panaderos todavía lo usan.



El kilo de pan cuesta actualmente \$43, pero en algunos barrios puede adquirirse por un precio mucho menor, y esto se debe a que los panaderos que trabajan puertas adentro (más del 50% de los empresarios del sector), es decir sin las habilitaciones correspondientes, muchas veces recurren a técnicas que les permiten bajar precios, pero sin advertir que están poniendo en riesgo la salud de los consumidores.

Daniel Rabino, jefe del departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud Mendoza explicó que la informalidad va acompañada de un menor precio de venta, pero que eso conlleva a que el producto

tenga una menor calidad.

"...Se usan harinas de menor calidad y aditivos alimentarios que están prohibidos como el bromato de potasio es un mejorador de harinas y hace que el producto final tenga características similares a uno elaborado con materias primas de mejor calidad..."; indicó el especialista.

Por otro lado, indicó que dicho 'mejorador de harinas' no modifica las características organolépticas del pan (sabor y aroma), por el contrario, mejora el horneado para que se vea como uno de buena calidad, por lo tanto el consumidor no podrá detectarlo a simple

vista.

De acuerdo con el especialista, el pan mirado desde el punto de vista microbiológico es de bajo riesgo, es decir que debido a su baja humedad, es poco probable que se desarrollen microorganismos que puedan producir una intoxicación alimentaria, el problema entonces se presenta en los aditivos químicos.

La principal recomendación de Rabino entonces es, *"...comprar en lugares que estén habilitados..."*. *"...Esto implica que ese establecimiento pasó por un control previo y tiene habilitaciones para funcionar bromatológicamente, y está inscripto en el departamento de higiene..."*, señaló y agregó que eso baja las posibilidades de que se produzca una intoxicación alimentaria.

El especialista recordó que están habilitadas las vías

para denunciar cualquier irregularidad que pudiera poner en riesgo a la población, a través de la página web del ministerio de Salud.

LA PREOCUPACIÓN DEL SECTOR FORMAL

Más allá de los conflictos que esto pudieran causar en la salud, desde la Asociación de Panaderos, reclamaron por la competencia desleal que implica que funcionen tantos establecimientos en la informalidad.

"...La Asociación no pregona que se cierren panaderías, ni que se persiga masivamente al panadero. Pero queremos igualdad, que haya controles. A nosotros nos llega información de que el panificado se elabora de todas las formas que ustedes pueda imaginar...", remarcó Claudio Luna, presidente de la misma.

El panadero explicó que la clandestinidad supera el 50% y es nocturna. "...Si ustedes observan en sus barrios van a ver cómo las panaderías tradicionales han ido desapareciendo, y en distintos departamentos notamos que hay cinco o seis panaderías y no alcanzan para abastecer a los 100 mil o 120 mil habitantes que puede haber en un departamento...", agregó, poniendo como ejemplo a Las Heras.

"...En el análisis que nosotros hacemos, las panaderías son portones. Puertas adentro funcionan panaderías clandestinas, que elaboran más de 15 bolsas de harina, con empleados en negro que trabajan entre las 10 de la noche y las 4 de la mañana para a las 6 comenzar a repartir...", agregó y comentó que los



consumidores no advierten las diferencias y reclaman que los que cumplen las reglas ofrezcan el pan a los mismos precios que los que no.

"...Te dicen 'cómo puede ser que tengas el pan a 40 pesos, cuando el de la esquina lo tiene a 15 pesos', y nosotros no podemos explicar que no es lo mismo...", indicó.

Luna pidió que se controle a los comercios, que se les pidan facturas para comprobar en dónde compraron el pan, como una estrategia para lograr que estos empiecen a pedir documentos, a fin de acabar con la informalidad.



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



7 datos sorprendentes sobre el pan

Hace más de 10.000 años que los hombres elaboraban pan. No exactamente como el actual, ya que en aquella época se desconocían las levaduras y los procesos de fermentación, pero sí una mezcla horneada de cereales y agua. A partir de ahí, surgieron numerosos ‘preparados’ que han dado lugar al pan que todos conocemos y consumimos

De alimento para ricos a producto prohibido

La cerveza y el pan nacieron a la vez. Parece probado que el uso de la masas fermentada para hacer pan empezó con unas harinas que habían sido contaminadas durante el proceso de fermentación de la cerveza hace más de 40 siglos en Egipto.

Sólo para los privilegiados.

La primera academia gastronómica del mundo surgió para la formación de los panaderos en la antigua Grecia, se llamaba Colegio Cocucrum y allí aprendían a hacer los diferentes tipos de pan que preparaban con formas muy elaboradas. “Los productos de estos maestros eran tan sofisticados y caros que sólo las familias más adineradas podían permitírselos”, comenta Moncho López.

¿Sabías que el pan en rebanadas estuvo prohibido en EE.UU. durante unos meses?

Durante la II Guerra Mundial, se impidió la preparación industrial de los panes cortados en rebanadas porque las autoridades aseguraban que consumían mucha energía y mano de obra en su corte y gastaban demasiado papel encerado para su conservación. “La medida sólo duró tres meses porque las amas de casa de todo el país inundaron de cartas de protesta la Casa Blanca y porque se demostró que el ahorro era insignificante”, explica Moncho.

Cómo saber si un pan es de calidad.

“Si es demasiado ligero y tiene la forma de la rejilla marcada en la base, no es artesano. Un pan elaborado artesanalmente y con el tiempo suficiente de fermentación, tiene mucho más peso que el preparado de manera industrial con impulsores químicos”, dice Moncho que además añade: “si se ve la forma de rejilla en la base del pan, lo normal es que haya sido horneado en un horno con industrial. Los que se hacen en hornos tradicionales tienen la base lisa”.

Al contrario de lo que mucha gente piensa, el pan integral y el pan blanco tienen prácticamente las mismas calorías

“La diferencia entre ellos es la fibra que posee el pan integral que además de saciarnos antes, nos ayuda con la digestión, por eso suele recomendarse en las dietas”, asegura Moncho.

La mejor forma de conservar el pan en casa es envolverlo en un papel o paño grueso y tupido, una vez que se haya enfriado completamente. Posteriormente podemos meterlo en una panera de madera o de barro. “Siempre recomiendo que se evite guardarlo en plástico y menos aún si todavía está caliente”.

¿Bajo de ánimo?

El pan te ayudará a mejorar. Comer carbohidratos como el pan de trigo integral contribuye a mejorar el estado de ánimo al hacer que el cerebro libere serotonina. Además, los cereales integrales también contienen selenio, un mineral asociado con el alivio de algunos de los síntomas de la depresión.

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

VUELVE A SUBIR EL PAN Y LLEGA A LOS \$50 EN LA CIUDAD. LA SUBA RONDA EL 25% EN EL PAN Y EL 50% EN LAS FACTURAS



El kilo se vende a \$50, mientras que la docena de facturas alcanzó los \$120. La suba ronda el 25% en el pan y el 50% en las facturas.

La noticia la dio a conocer en la Cámara de Panaderos de Cipolletti, en un contexto inflacionario que también ajustó precios a lo largo y ancho del país y parece no detenerse. *“...La harina se disparó del todo y no tenemos manera de seguir aguantando con estos precios...”*, expresaron.

Puntualmente, el incremento sobre el pan se produjo por lo que sale la bolsa de harina de 50 kilos. Hoy cuesta \$600. Oscilaba entre los \$400 y \$420, y hace cuatro meses valía \$300. Preocupados por la escalada de precios, panaderos consultados por dijeron que trataron de

evitar un traslado de los aumentos hacia la mercadería, pero no pudieron porque este último incremento en la bolsa de harina se sumó al de otras materias primas que utilizan a diario como la levadura, la grasa y la margarina, y a los tarifazos de luz y gas.

Hay panaderos que después del último aumento venden el kilo de pan felipe a \$45 y la especialidad a \$50, mientras que otros unifican el precio; y en el reparto de la mercadería que muchos realizan para llegar a las despensas y a los mercaditos de barrio, también se observa un ajuste. Si antes cobraban \$30 por kilo, ahora cobran entre \$36 y \$38.

Tal vez, en el ajuste de precios que se produce en

simultáneo en otros productos, el cliente no recuerda ni percibe con claridad cuánto cuesta ahora el pan. Sin embargo, muchos sí se dan cuenta, y hasta preguntaban cuándo iba a aumentar, como si la inflación fuera una realidad establecida e inevitable.

“..La gente sigue comprando pero busca economizar. Es decir, si antes se llevaba un kilo de pan, ahora lleva lo justo y necesario y para el día. Capaz que 20 o 30 pesos de pan...”, comentó uno de los panaderos consultados.

Claramente, los aumentos hacen bajar cada vez más la capacidad de consumo de los clientes y, por consiguiente, la rentabilidad de los comercios dedicados al rubro. Tal es así que, como efecto colateral del ajuste y la inflación, la Cámara de Panaderos se lamentó que muchos comercios estén bajando las persianas. Ocurre que la ecuación costo-beneficio ya no cierra del todo y se necesita contar con mucho dinero para aprovisionarse de la materia prima y cumplir con el pago de impuestos y otras obligaciones.

QUISO LLEVARSE LA CAJA REGISTRADORA DE UNA PANADERÍA Y FUE DETENIDO

Un hombre mayor de edad quedó detenido en la madrugada de este miércoles luego de que intentara robar la caja registradora de una panadería ubicada en pleno centro de la ciudad de Paraná



El hecho se registró en la intersección de calles Bavio y Pellegrini. En esa esquina funciona una panadería. Hasta allí se acercó un sujeto y tras romper un barroto de la reja y luego el vidrio de la puerta del comercio ingresó con la intención de sustraer la caja registradora.

Pero mientras emprendía la huida y a poco de salir de la panadería fue sorprendido por efectivos del 911 y quedó detenido.

Según se indicó al programa El Despertador de Elonce TV, vecinos escucharon el estallido del vidrio cuando fue roto por el ladrón y de inmediato dieron aviso a la policía, logrando así evitar que el delincuente se llevara la caja registradora.

Tras su detención, el hombre fue trasladado a la Alcaldía de Tribunales; mientras que una guardia policial permanece frente a la panadería a la espera de la llegada de los dueños que deberán hacer la denuncia en la Comisaría Primera.

SUBEN LOS PRECIOS DE LOS PANIFICADOS

La Cámara del sector aprobó suba en el pan y derivados. Los grandes aumentos en las tarifas de servicios resultan determinantes



Tras una reunión de urgencia este lunes por la noche, el Centro de Industriales Panaderos resolvió “trasladar a precios” los “importantes aumentos” que denunciaron asociados en los insumos utilizados para la producción de algo tan vital y de común acceso como el pan, los criollitos, facturas y derivados.

De esta manera se concreta desde las primeras horas de hoy, y progresivamente se irán adhiriendo la totalidad de los comercios del sector, las subas que promedian el catorce por ciento.

“Realizamos la reunión para ver e intentar resolver la problemática”, graficó el titular de la cámara de comerciantes, Rinaldo Rusconi, estimando las subas entre “un 50 y un 60 por ciento”.

De acuerdo a lo manifestado, en “una panadería modelo”, el precio del pan francés, el más accesible, llegará a los cincuenta pesos, contra los 55 del mignón. De manera estimada, el criollo común se estira hasta los \$ 83 y cada factura pasa a costar 10 pesos.

Preocupación en el sector panadero por la situación financiera que atraviesan Incrementos en impuestos, competencia desleal y la crisis económica preocupan a los panaderos. Varias panaderías ya cerraron sus puertas

El inicio del mes trajo consigo una serie de aumentos en las tarifas del gas que pronto comienzan a sentirse en los bolsillos de los salteños. Además, ante este incremento, otros servicios son los que se pueden ver afectados y sufrir algún tipo de aumento. Es por ello que ya hay preocupación en la sociedad de Salta por saber si, entre otras cosas, el pan subirá su valor. Dado que el sector, está atravesando por una situación muy complicada.



En relación al tema, Martín Petrocelli, presidente de la Cámara de Panaderos y Afines de Salta quien explicó que por ahora no prevé un incremento en el precio del pan. “...Momentáneamente no, pero estamos evaluando y viendo esta situación que se ha producido con el aumento del 40% que genera cinismos o una serie de aumentos

más, porque no se queda en el 40% del gas, esto va a impactando en todo lo que hace los insumos que usamos para la producción del mismo. Esto es como el perro cuando se muerde la cola, no sabemos cuándo termina de dar vueltas y en que termina la situación...”, explicó Petrocelli.

Y agregó que “...pero por ahora vamos a evaluarlo, verlo como nos manejamos porque tampoco es la locura para que después salgan a decir que somos generadores de precios y que estamos trabajando para la inflación, cosa que no se justifica ni es así...”. Además puntualizó en que la situación es “...realmente espantosa con decir que en estas fiestas que teníamos puesta muchas expectativas, las ventas fueron bajísimas; es una época en donde nosotros con las pascuas, las rosca, huevos de chocolate teníamos una serie de expectativas y no fue así...”.

Petrocelli puntualizó con respecto a una problemática actual “...lo que pasa que el problema aparte de que hay un consumo bajo, es la competencia desleal que se está dando; usted abre el Google y se va a dar cuenta de las ofertas que tiene llamando al teléfono tanto tiene 70 huevos por \$ 7 o una rosca de pascua se la dejo a \$ 5 y los cotos no coinciden ni van a coincidir mientras nosotros tengamos los impuestos y cada día peor, mas ajustes. La Municipalidad, Rentas y todas las reparticiones estas siguen cazando en el zoológico; yo tengo mi negocio habilitado puertas abiertas que fácil está el pescadito, entonces vamos y hasta con las manos agarramos al pescadito, no es salir a buscarlo como tendría que ser...”.

En relación a si se mantuvo una reunión con representantes de la Municipalidad, Petrocelli remarcó que “...tuvimos una reunión en la Casa de Gobierno con el contador Loregato, para hacer los trabajos en común, tenemos que volver a reunirnos pero el inconvenientes es que esta cuestión del truchaje ha cundido tanto en todos los sectores, que es imposible establecer lucha. Uno baja los brazos ya que es lo mismo que luchar contra fantasmas, porque el fantasma no lo localiza y tiene que traer a alguien para que solucione el problema;

aquí uno los detecta, tiene que venir el inspector, la orden del juez para el allanamiento correspondiente que conlleva una burocracia espantosa. El que tiene la información adentro que le avisa al supuesto señor que va a realzar la inspección, que le avisa que le va a caer la inspección a tal hora; uno lo está planificando y la persona ya lo sabe, entonces no trabajan, no abren las puertas y no se puede controlar...”.



Finalmente Petrocelli remarcó la situación por la que están pasando hoy en día las panaderías. “...Están pésimas. Nosotros el otro día hacíamos un análisis por ejemplo, la producción de harina para el mercado interno es una X cantidad que queda de remanente de la que se exporta; nunca se

ha dejado de moler la misma cantidad de grano para producir la harina, quiere decir que hace años que venimos con la misma producción y ahora resulta que todas las panaderías tenemos una producción de un 40% menos, de un 30% en otros un 50% y yo me pregunto ¿A dónde fue a parar la harina que se molió, que se vendió?- quiere decir que fue a algún lugar donde no fue respetado, porque si a mí me han sacado un 40% y a mi colega que está en blanco le sacaron un 40% se lo llevó alguien para hacer pan y vender, y se lo llevó a clandestinidad. Cada vez se nos hace casi imposible cumplir con los impuestos, nos bombardea la DGI, Rentas, todo el mundo, nos dan plan de pago pero no hacemos nada con eso, pero estoy permanentemente bajo la bota tuya si te pago uno y no el otro, no puedo salir. Se han cerrado muchas panaderías en Salta y van a seguir cerrando y hay panaderías que cerraron pero siguen trabajando de forma trucha, porque nadie que tiene toda la instalación la va a cerrar y la va a dejar tirada. Cierra la puerta y trabaja en la clandestinidad...”.



Conoce el nacimiento del croissant

Uno de los bocadillos antes de la merienda que se puede disfrutar con una buena taza de café caliente es el Croissant o Cruasán, que es un sabroso pedazo de bollo a base de masa de hojaldre y mantequilla en forma de media luna con exquisito y delicioso relleno en su interior. Tan solo con imaginarlo dan ganas de comerse uno.

Al decir Croissant inmediatamente lo referenciamos con Francia, ya que esta merienda es muy característica en los desayunos y almuerzo de este país europeo. Pero ¿Sabías que el Cruasán no es originario de Francia, sino de Austria?

Presta atención al siguiente texto

Su origen se remonta a inicios de la época de la revolución científica en el siglo XVII, pero para ser más específico, en 1683 el

imperio otomano invadió la capital de Austria (Viena) con más 15 mil soldados turcos para derrotar la ciudad. Pues el objetivo era tomar el control de Viena al escabullirse mediante túneles que excavaban debajo de la ciudad austriaca a altas horas de la noche.

Este ingenioso plan que por meses estuvieron fue ejecutado, fue descubierto por los panaderos, quienes sospechaban del ruido que hacían los turcos al excavar, y al darse cuenta de lo que sucedía inmediatamente alertaron a los demás. Desafortunadamente los turcos nunca se imaginaron que los panaderos laboraban a la misma hora en que ellos trabajaban, y curiosamente esta batalla se ganó gracias a los horneros.

Como símbolo de burla el croissant se confeccionó con el emblema musulmán de la media luna, aunque

inicialmente se denominó emperador, pero al final se le reconoció como Croissant. Quien popularizó este bollo fue la reina María Antonieta que era una fiel consumidora.

Datos

La procedencia etimológica de Croissant se debe a su contorno de luna creciente, debido a que la palabra traducida del francés significa creciente. Pero por su

particular figura fue viralizado en todos los países europeos y Francia es uno de ellos.

Al cruasán se le conoce de diferentes formas y una de ellas es el cangrejito o cuernitos que son la mayoría de los países de América Latina como Paraguay, Chile, Argentina y Uruguay. También son denominados como media luna o cachitos en Ecuador, Perú y Venezuela

UN ALUMNO DE LA ESCUELA CASTEX CASI PIERDE EL BRAZO

Un alumno de 16 años de los talleres de formación de la Escuela Especial 7041 “Dr. Mariano Rafael Castex” (San Juan al 600) casi perdió su brazo derecho durante una clase de panadería. El accidente ocurrió por la mañana, alrededor de las 9, y luego fue trasladado de urgencia al hospital San Bernardo, donde fue operado y permanece internado.

De acuerdo a lo informado por la Policía, al parecer el chico encendió de forma involuntaria la máquina amasadora de pan, donde quedó atrapado su brazo derecho.

Olga Flores, supervisora general del Ministerio de Educación, manifestó que “...cuando finalizó el taller de panadería el joven fue a limpiar la sobadora y aparentemente encendió la máquina en forma accidental y su brazo quedó atrapado...”.

Desde prensa del hospital San Bernardo confirmaron que al chico le realizaron una cirugía, y que afortunadamente no se le amputó la mano, que estaba comprometida. Pasó a una sala y evolucionaba de forma favorable. Hoy se proporcionarían más detalles sobre su estado de salud.

A raíz de este accidente surgirán muchas preguntas, entre ellas ¿por qué el estudiante limpiaba una máquina sin desconectar?, y qué medidas de seguridad tiene la escuela en estos talleres, donde hay equipos industriales que deben manejar alumnos con capacidades diferentes.

Los talleres

El Servicio de Formación y Capacitación Laboral de Panadería de la escuela Castex tiene unos 35 alumnos de ambos turnos que a diario arrancan la rutina escolar con la producción de pan y otros productos que luego venden en el establecimiento.

En 2007 se hizo una adecuación a las necesidades educativas especiales en el plan de estudio, con la cual se empezó a otorgar certificación a los cursantes en “capacitación de medio oficial panadero y “asistentes”. Para esto se articularon contenidos de áreas. Fueron destacados por su labor en reiteradas oportunidades.



Clausuraron una panadería por “evasión” y los dueños regalaron pan

La AFIP clausuró el comercio por una evasión de \$1,89 y decidieron regalar los productos elaborados en el día. Los responsables del local esgrimieron duras críticas contra la agencia y apuntaron contra el ministro de Trabajo, Jorge Triaca.

La Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) clausuró este miércoles una panadería en el centro de la ciudad por “evasión”. Con una gran cantidad de carteles de reclamo, los dueños del comercio decidieron regalar los productos elaborados en el día.



Los responsables del local aceptaron irregularidades de evasión, pero sólo había sido por \$1.89. En este marco, criticaron al Ministro de Trabajo Jorge Triaca por “tener sus empleados en negro y pagarles poniéndolos de ñoquis en sindicatos”.

“La AFIP está preocupada en pequeños comercios para castigarlos y forzar su cierre”, rezaba otro de los carteles. Mientras tanto, el pan y las facturas estaban sobre la vereda para que los ciudadanos pudieran llevarse a sus casas.

RÍO GRANDE

Se olvidaron el pan en el horno y hubo principio de incendio

El hecho ocurrió en una panadería ubicada en la calle Mariano Moreno 3831. No hubo personas lesionadas como tampoco daños materiales.

Un principio de incendio ocurrió en una panadería ubicada en ubicada en la calle Mariano Moreno 3831, de Río Grande.

El origen del fuego fue una bandeja de pan que quedó olvidada dentro del horno, situación que fue advertida por el humo que salía del lugar, pero no hubo que lamentar daños.

Según se supo posteriormente, fue el propietario del establecimiento, Evaldo Edesio Montiel (61), quien dejó olvidada una bandeja de pan en el horno y se carbonizó la masa, generando humo.

Además se indicó que no hubo personas lesionadas como tampoco daños materiales.

VENTA DE FONDO DE COMERCIO

PANADERIA Y CONFITERIA

6 BOLSAS X DIA PROMEDIO.
KILO DE PAN.40 PESOS.
EXCELENTE UBICACION.
CON VIVIENDA.
EN LEZAMA, A 150 KILOMETORS DE CAPITAL
POR RUTA 2

CONTACTO: TEL 02241.15580656

VENDO



**Fondo de comercio de panadería
en zona Lanús. Funcionando y
con muy buena caja. Llamar al
15-5437-4280. Sr. Andrés.**



SONRÍE

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

chistes

- ¿Por qué el tomate no toma café?
- Porque toma-te.

- ¿Qué le dice un árbol a otro árbol?
- Nos dejaron plantados

- ¿Que hace un chino con una capucha?
- Capuchino.

- Mamá la cague...
- Tranquilo hijo todo en la vida se soluciona.
- No, es que quise despertar a mi hermana con un pedo en la cara y la cague...

- ¿Que le dice un pollo policía a otro pollo policía?
- "Necesitamos apoyo"

- Te amo.
- ¿Como sabes que es amar?
- Por que pienso en ti no puedo respirar.
- Eso es asma.
- Bueno entonces te asmo...

- Papá. ¿Que se siente tener un hijo lindo?
- No se hijo, pregúntale a tu abuelo.

cortos

- ¿Qué le dice un cable a otro?
- Somos los intocables.

- ¡Policía!
- Dígame.
- ¡Fuera de mi casa hay 2 mujeres peleando por mí!
- ¿Y qué tiene de malo?
- Que va ganando la fea...

- ¿Cuál es el país que primero te llama y luego te asusta?
- EE.UU.

- ¿Cómo se dice divorcio en ruso?
- Chao Cochín.

- ¿Qué es un CERRO?
- ¡UN NÚMERO!

- ¿Qué necesita Batman para entrar en su casa?
- Estar afuera...

- ¿Cómo se dice me robaron la moto en chino?
- Yanoveo miyamaha.

- ¿Cómo se dice "desaparecido" en chino?
- NOTOY.

- Ayer ví un letrero que hizo que me cagara en los pantalones...
- ¿Y qué decía?
- “BAÑO CERRADO”.

* El verdadero significado de “etc” es:

- (E)scribir
- (T)anto
- (C)ansa.

- ¿Me da un desodorante?

- ¿De bolita?

- No, de axila.

- ¿En qué país todo tiene fin?

- En Fin-landia.

- ¿Está Conchita?

- No, está con Tarzán.

- ¿Cómo se dice papel higiénico en japonés?

- Yoshikito Kakita.

- Toc, toc...

- ¿Quién es?

- ¡El amor de tu vida!

- Imposible. ¡El chocolate no habla!

- Perdona, ¿es éste el ascensor de subida?

- Bueno, es un buen ascensor, pero tanto como el ascensor de mi vida... no sabría decirle. Los he visto mejores.

- Hijo, te quedó muy lindo el tatuaje de Satanás en el brazo...
- Mamá... es mi novia.
- Ahhh...

- Mi amor, ¿podés cambiar al bebé?
- Creí que nunca me lo pedirías...
¿crees que nos darán algo por él?

- ¿Cómo se despiden los químicos?

- Ácido un placer...

- Cariño, estás preciosa.

- Dime algo que no sepa.

- Estacionar.

- ¿Cómo se queda un mago después de comer?

- Magordito...

- Hola. ¿Está Agustín?

- No, la verdad es que estoy incomodín.

- Me da miedo el deporte ese en el que se ponen a pelear dos con espadas.

- ¿Esgrima?

- No. Es miedo, miedo.

- ¿Cómo se dice plagio en chino?

- Telescopio.

- Cariño, te veo mejor.

- ¿Sí? Pues estoy más gorda.

- Pues eso, te veo mejor...

- ¿Es usted tan humilde como dicen?

- Más.

- Hola, ¿tiene comida de vegano?
- Clago, también de inviegno y primavega... este es un gestaugante fgancés.



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

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

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

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

"ALEJANDRA BELVEDERE"

Tel.: 15-2293-2700

**IP INDUSTRIALES
PANADEROS**

La Revista de
los Panaderos

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.*

