

# CÁMARA EMPRESARIA PANADERIL DEL PARTIDO DE SAN MARTÍN

1920



2010



DE DONDE VENIMOS y  
HACIA DONDE VAMOS...



# REFINERIA SUDAMERICANA

MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

*Acompañando en su*  
**90° Aniversario**



*A la*  
**Cámara EMPRESARIA**  
*Panaderil*  
*del partido de*  
**General San Martín**



# NUESTRO CUMPLEAÑOS

**90**  
Años

*Entramos en el nonagésimo aniversario, siempre el cumplir años resulta un acontecimiento de emotiva importancia,*

*pero cuando los mismos suman 90 años en la vida de nuestra querida Institución es altamente significativo, el haber recorrido casi un siglo desde los albores del año 1920 hasta la fecha, nuestra Cámara Empresaria Panaderil ha sufrido los avatares que en toda época se han ido sucediendo en el país; estamos cumpliendo una etapa del camino vivencial y a esta altura de los acontecimientos no podemos sustraernos a la tentación de dirigir una mirada a los hechos pretéritos; algunos de ellos lo han conformado ampliamente, otros a medias y los hubo también desfavorables; pero todos estos avatares fusionados en apretado haz, constituyen una evidente realidad que se llama Vida y eso es lo que nuestra Institución ha tenido... VIDA.-*

*Hemos avanzado durante estos 90 años de acuerdo a nuestras posibilidades, todos en su época han puesto su grano de arena para que creciera más rápidamente, no siempre con el éxito esperado, pero todos con tremenda voluntad y honradez.-*

*Mucho falta por hacer y muchos más son los objetivos, pero esto no es óbice para que redoblemos nuestros esfuerzos para el cumplimiento total de los mismos, por eso necesitamos una reestructuración profunda con dirigentes de mentalidad joven y revolucionaria que trasuntan en coraje y empuje para llevar a cabo sin egoísmo una acción gremial coherente y mejor intencionada.-*

*Todos tenemos obligación moral de colaborar ya que la solución de nuestros graves problemas no nos caerá desde el cielo, sino que tenemos que lograrla nosotros mismos a fuerza de sacrificio, de*

*perseverancia, de paciencia y sobre todo de trabajo; es que vivir significa actuar y actuar significa dirigir nuestras conductas a resultados positivos, sin mezquindades ni egoísmos y dedicar nuestras energías a todo lo que es útil, constructivo y enaltecedor.-*

*Todo puede ser resuelto con inteligencia si nos dejamos conducir por la calma y la objetividad y una necesaria cuota de paciencia que prepare nuestro ánimo ante un eventual fracaso de alcanzar los objetivos trazados. Porque bueno es tener en cuenta que la vida es una batalla cotidiana y que todos trabajamos para lograr el éxito y no debe ser motivo, de desaliento, si el mismo a veces huye de nosotros. Por lo expuesto es que debemos actuar con mesura y sobre todo con inteligencia y coraje, recuerden que los débiles sucumben más que por ser débiles por ignorar que lo son; seamos inteligentes y pensemos que las grandes inteligencias coinciden en las ideas, las inteligencias pequeñas en las ambiciones.-*

*ENTONCES ubiquémonos y que cada uno de nosotros sea el eslabón de acero con que se forma esa poderosa e indestructible cadena que se llama UNION.-*

*ASI todos unidos podemos recorrer el camino que nos resta para superar todos los problemas y alcanzar en definitiva nuestros objetivos esgrimiendo como estandarte de lucha el trabajo tesonero y la honradez de procedimiento, nuestro éxito, con la ayuda de DIOS, ESTARA ASEGURADO.-*

*Deseamos desde estas líneas transmitir nuestro agradecimiento a los que fueron, y a lo que están y brindar por el engrandecimiento de nuestra querida INSTITUCION y la felicidad para TODOS en éstos. . . NUESTROS NOVENTA AÑOS DE VIDA.*

Pedro Roggero - Ex Presidente  
CAMARA PANADERIL de SAN MARTÍN

# EDITORIAL

Hoy la Cámara de Panaderos de San Martín cumple nada más y nada menos que 90 años. Creemos que las personas que han tenido la suerte de conformarla a lo largo de estas 9 décadas, sin lugar a dudas llevan una marca en el corazón; y han podido lograr el cariño no sólo de los socios sino de la comunidad del distrito.

La Cámara no dejó de avanzar durante 90 años y a través de ese tiempo fue superando crisis económicas y sociales propias de la realidad por la que el país fue atravesando.

90 años engloban mucho trabajo, paciencia, perseverancia y sacrificio, porque sabemos que la problemática que viven los panaderos nunca es lineal, siempre va acompañando los procesos que afectan al país, y la Cámara es ese eslabón entre el panadero y las instituciones que ayuda a sobrellevar junto a cada industrial, cualquier inconveniente que nazca...

Es difícil a veces no desalentarse, pero también es cierto que cada día es una batalla ganada, más allá del resultado. Siempre lo principal es seguir adelante por aquello que creemos, por las utopías, por los objetivos, por eso que nos guía. Reconocemos en estos 90 años, la lucha

de diferentes dirigentes y miembros de las distintas comisiones por ayudar y asistir a quien así lo solicitó.

**¡Feliz Cumpleaños! Los invitamos a que nunca nos olvidemos hacia donde vamps, nuestras metas, nuestros sueños, nuestro futuro... que emprendamos cada día nuevos retos que nos permitan seguir en este avance continuo; nunca nos detengamos...**

Estos gloriosos 90 años que cumplimos como institución, son 90 años de satisfacciones, de risas, de experiencias, de proyectos, de unión, de triunfos y fracasos. Son 90 años donde aquellas primeras siembras hoy son buenos frutos.

Sabemos que queda mucho por delante, pero queremos hacer hincapié en la importancia del trabajo que se realiza, resaltar como, solidariamente, la comisión cede el espacio de la Institución para diferentes eventos, eso expresa compromiso con la comunidad de San Martín, como así la ayuda y participación en la obra del Hospital Diego Thompson, eso habla de generosidad, de grandeza...

Felicitaciones y gracias, porque esta celebración, es mérito de cada panadero del distrito de San Martín.

Comisión Directiva  
C.E.P.S.M.



## CÁMARA EMPRESARIA PANADERIL DEL PARTIDO DE SAN MARTÍN

Personería Jurídica N° 1700

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328





# NUESTROS PRESIDENTES



- Año 1920 al 1923: Pedro MAZZARINI
- Año 1924 al 1927: José FILIPPINI
- Año 1928 al 1930: Gaspar BOTAZZINI
- Año 1931 al 1936: Ampelio VIVARI
- Año 1937 al 1945: Eduardo CAFERATTA
- Año 1946 al 1950: Aurelio GONZÁLEZ
- Año 1951 al 1954: Francisco CUTRONO
- Año 1955 al 1956: Alfredo ALONSO
- Año 1957 al 1958: José María MUGURUZA
- Año 1959 al 1960: Pascual VIECELI
- Año 1961 al 1962: Gumersindo LOZANO
- Año 1963 al 1964: Eduardo MASELLI
- Año 1964 al 1990: Pedro ROGGERO
- Año 1991 al 2008: Juan Carlos CHALIER
- Año 2008: María Elena VALOR
- Año 2009: Claudio COVA

## EVENTOS PARA EL RECUERDO



**Año 1926** Se promulga la Ley 11.338 que regula los horarios de trabajo en las panaderías.



**Año 1952** Delegados de San Martín contribuyen a la fundación de la Federación Provincial



**Año 1961** Al formarse el Partido de 3 de Febrero los Centros se separan.



**Año 1964** Se compra LA CASONA, lugar actual de nuestra sede.



**Año 1969** Se promulga el Decreto Ordenanza 12.989 que regula la comercialización de pan.



**Año  
1970**

# Celebración de nuestro CINCUENTENARIO



*Pedro Roggero con el Obispo de San Martín, Monseñor Manuel Menéndez y el R. P. Pedro Estela*



*La Sra. Azucena de Roggero, Alberto Tarragona, Stella Maris Roggero y José Callegari*



*Una medalla para cada uno de los ex presidentes. Para no olvidar a los precursores, en este caso Pedro Roggero entrega un galardón a Eduardo Caferatta*



*El Secretario de Prensa del Municipio, Héctor Castillo, recibiendo de manos de Pedro Roggero una plaqueta con un Panecillo de Oro*



*Eduardo E. Ashkar entrega un pergamino al Pte. Pedro Roggero y lo presencian miembros de la Comisión Directiva*



*Don Antonio Bruzzese y familia, Rosa Juana, Luisa Sacco y Claudio, compartiendo alegremente la fiesta*



En mayo se celebra la FIESTA DE LA SOLIDARIDAD

**Año  
1971**

**Año  
1974**

Se edita el primer número de nuestra revista "PISTRINUM" (La Panadería)



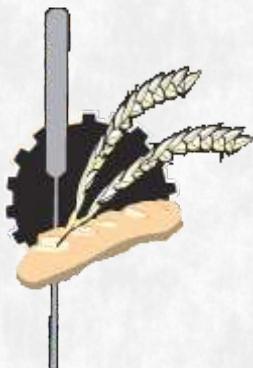
Mesa Principal: Pedro Roggero, su Sra. Azucena, el Secretario de Gobierno del Municipio con su Sra., el Inspect. General Roberto Vitale y

**Año  
1976**

Se compran los pisos 13 y 14 del EDIFICIO PROMOTORA



Pedro Roggero observando a Daniel Tarragona en el momento de firmar el acta de posesión y recibir las llaves. Participaron también el Vicepresidente Juan C. Challier, y los directivos Juan C. Moreno, Enrique Pasos y Vicente Tulic.





Se obtiene la **PERSONERÍA JURÍDICA N° 1700** y se celebra la primera elección con voto secreto.



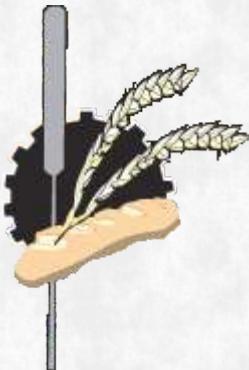
**EDUARDO ENRIQUE ASHKAR**, electo Vicepresidente: "... aceptamos las críticas pero dentro de la ética y las iniciativas constructivas



Se venden los pisos 13 y 14 del Edificio Promotora para **TERMINAR LA SEDE** actual de la calle Ayacucho.



Concurso "MIS PAN"



**CONCURSO "MIS PAN 1982"**: Juan A. Mateyco y las concursantes en un momento de su magnífica conducción del espectáculo con el que nuestra gran familia festejó en el Sheraton Hotel del Día del Industrial Panadero.

Acompañamos a la  
Cámara Empresaria Panaderil  
de San Martín en su  
90º ANIVERSARIO

# Mundo Trigo

## Sabor Artesanal



---

**Panchos**

**Bizcochuelos**

**Hamburguesas**

**Chips**

**Pebetes**

**Pizzetas**

---

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez) - JOSÉ L. SUAREZ  
[www.mundo-trigo.com.ar](http://www.mundo-trigo.com.ar)

Tel.: **4720-0067**



**ENERO  
DEL  
2009**

## **NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA**

**LUEGO DE LA TERRIBLE PÉRDIDA DE JUAN CARLOS CHALIER Y EDUARDO LOZANO, LA CÁMARA VUELVE A ARMARSE Y SE PRESENTÓ UNA NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA QUE QUEDÓ FORMALIZADA EL LUNES 27 DE ENERO DEL 2009**



### **CÁMARA EMPRESARIAL PANADERIL DEL PARTIDO DE SAN MARTÍN**

**2009-2011**

**PRESIDENTE: CLAUDIO COVA**

Vicepresidente: **ANTONIO OTTINA**

Secretario: **GUILLERMO GOZALBO**

Prosecretario: **DANIEL MARICHICH**

Tesorero: **JUAN VIDAL**

Protesorero: **PEDRO ROGGERO**

1º Vocal Titular: **ODIN TORRES**

2º Vocal Titular: **RODOLFO SÁNCHEZ**

3º Vocal Titular: **ROMAN OCAMPO**

1º Vocal Suplente: **OSCAR GÓMEZ**

2º Vocal Suplente: **MARIA ELENA VALOR**

1º Revisor de Cuentas Titular: **RAÚL FERNÁNDEZ**

2º Revisor de Cuentas Titular: **GASPARA GERPE**

1º Revisor de Cuentas Suplente: **MIRTA IBARRA**

2º Revisor de Cuentas Suplente: **MIRTA ROLON**





**FEBRERO  
DEL  
2009**

## LA FEDERACIÓN PROVINCIAL RECONOCE A NUESTRA COMISIÓN DIRECTIVA

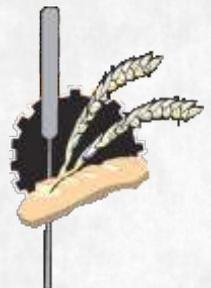


### La F.I.P.P.B.A. dijo...

*“...Nos llevamos una grata sorpresa por la buena predisposición y el excelente trato que nos brindó el Presidente Claudio Cova y los miembros de su comisión. Vale la pena destacar la juventud reinante en ese centro, las ganas de unir a todos los panaderos del partido y la vocación de servicio de los mismos. Quedamos a disposición de ellos cuantas veces lo necesiten...”* (Daniel C. Insúa)

### Nuestro Presidente reflexionó sobre esta visita...

*“... para nosotros es más que importante participar en la Federación de la Provincia, desde ya que agradecemos la solidaridad para con nosotros a través de los Sres. Emilio Majori y Daniel Insúa. Avalaron a esta nueva Comisión Directiva y nos entregaron material de suma importancia como ser estatutos, convenios y demás información. Tuvimos la oportunidad de intercambiar ideas y obtuvimos la promesa de trabajar en conjunto y con apoyo mutuo...Por supuesto que vamos a concurrir asiduamente a las reuniones que se realizan en la sede de Avellaneda...”* (Claudio Cova)





**MARZO  
DEL  
2009**

## **EL DIRECTOR DE BROMATOLOGÍA EN NUESTRA CÁMARA**



Con el objetivo de concientizar a los panaderos para mejorar la salud pública de la población, básicamente a través del cambio de hábitos, orden y limpieza, el 30 de marzo se llevó a cabo una reunión con la Dirección de Bromatología Municipal .

Participaron del encuentro, el Director de Bromatología, Carlos Alberto Rodríguez, Claudio Cova, Daniel Maricich, Jesús Blanco, Eduardo Rodríguez, Rodolfo Sánchez, Juan José Vidal, Raúl Fernández, Gabriela Bertoloni, Guillermo Gozalbo, Ramón Ocampo, Oscar Gómez, Odin Torres, María Valor, Alejandro Casco, Antonio Ottina y Ricardo Lara y colegas panaderos de diferentes zonas.

**“...Debemos crear conciencia entre los panaderos sobre los requisitos que tienen que cumplir las panaderías para no estar en falta...”**, resaltó el Director Municipal Carlos

Rodríguez. Además, comentó que todavía no comenzaron las inspecciones porque previamente **“...los panaderos podrán capacitarse y recibir asesoramiento a través de los Cursos de Manipulación de Alimentos, que son gratuitos y se dictarán en esta Cámara...”**

También dejó asentado que **“...de ningún modo vamos a dejar pasar por alto las plagas y los roedores en las panaderías, esto se debe a que muchos de los industriales hacen caso omiso a las reglas de higiene. No vamos a ser flexibles en lo referente a higiene y limpieza porque está en juego la salud de la población...”**

Además, pidió que se realicen las denuncias correspondientes de aquellas panaderías que no cumplan con las normas legales, de manera tal que los funcionarios puedan verificar

el estado en que se encuentran dichos establecimientos. Así como también, que denuncien a las personas que no realizan bien el control o la fumigación en los locales.

Entre los casos destacados el Presidente, Claudio Cova, expuso su inquietud acerca de algunas licitaciones municipales que supuestamente habrían sido ganadas por panaderías **“...que venden productos de dudosa calidad...”**

Por último, el Director de Bromatología confirmó la orden que tienen de **CLAUSURAR** los establecimientos que elaboran los productos con BROMATO DE POTASIO y ante el planteo de algunos panaderos que afirmaron que algunos aditivos e incluso algunas marcas de harina ya contienen bromato, el jefe de Bromatología ofreció analizar las muestras gratuitamente para verificar la presencia o no del mismo.



**ABRIL  
DEL  
2009**

## 1er CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS CURSOS DE “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” FUE TODO UN ÉXITO Y LA RELACIÓN CON EL MUNICIPIO LOCAL HA CRECIDO LOGRANDO FORTALECER EL TRABAJO MANCOMUNADO**

Con una gran asistencia, se dictó el primer **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** en el mes de abril. El objetivo fue capacitar al panadero acerca de la manipulación, la conservación de los diferentes alimentos, higiene y desinfección de los utensilios y de los locales en donde se produce o sirven alimentos.

Respecto a la relación con el municipio, se

concluyó que *“...el trato con el Gobierno Municipal, y en especial con el Director de Bromatología Carlos Rodríguez, no puede estar mejor. El trabajo en conjunto está dando frutos y ésta Cámara va tomando fuerza comenzando a brindar el servicio tan esperado y prometido por la Comisión Directiva...”* (Claudio Cova)



Los cursos se dieron en dos jornadas, comenzaron el 13 de Abril y fue obligatorio para los empleados y dueños de locales que tenían que renovar o sacar la Libreta Sanitaria.



**JUNIO  
DEL  
2009**

## **RECIBIMOS A LA AUTORIDAD MAXIMA DEL SECTOR OBRERO**

**CON EL OBJETIVO DE LOGRAR EL CONSENSO EN DIVERSOS TEMAS PUNTUALES, ORGANIZAMOS UN ALMUERZO CON LA FIPPBA Y EL SECRETARIO GENERAL DEL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LA ARGENTINA**



Participaron del encuentro miembros de la Comisión Directiva, el Secretario General del Sindicato de Panaderos, Abel Frutos y representantes de la F.I.P.P.B.A..

A lo largo de la jornada se trataron los siguientes temas:

- La posibilidad de abrir una cuenta en común con la parte sindical para el cobro del Fondo Convencional, ya que actualmente se cobra por separado.

- Los servicios que brinda la Obra Social de los panaderos a los obreros de San Martín.

- El estado de la asistencia en general, en el partido de San Martín.

- Y respecto al Seguro de Sepelio, que si bien todavía no está homologado y el sindicato local lo esta cobrando, la Cámara le comentó que hasta la

homologación del mismo no tienen la obligación de cumplimentar ese pago.

Por su parte, el Presidente de la Cámara quedó satisfecho con la reunión, afirmando que *“...esta Comisión ha logrado en estos 6 meses de gestión lo que no se ha logrado en años...”*

Además, aprovechamos esa oportunidad para pedir nos dejen participar de las paritarias.

Asimismo, también se informó la regularización de la situación de la personería jurídica y las reformas en el local de la Institución.

*“...Hemos limpiado el patio del fondo y, con mucho esfuerzo de los miembros de comisión hemos recuperado el 1er piso del edificio, que se encontraba totalmente abandonado y ahora convertido en la sala de reuniones y oficinas para futuros proyectos. También destacamos en esa oportunidad que a pesar del corto período que tenemos en el cargo y que hemos recibido la Cámara sin socios, es un orgullo para nosotros tener asociados a la mitad de los panaderos del distrito...”* (Claudio Cova)



LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.  
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION



**magimix**



PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"

# PROMO MAGIMIX

## UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



➤ **Juntá 5 códigos.**

(de cualquier bolsa Magimix)

➤ **Completá el cupón.**

(pedíselo a tu vendedor)

➤ **Enviá todo junto por correo a las oficinas de Lesaffre (\*)**

(escribí "Promo Magimix" en el frente y tus datos personales al dorso).

**PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"**

**MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.**

❗ Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente, hablá con tu distribuidor o llámanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) ❗

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE OCTUBRE AL 30 DE DICIEMBRE DE 2010 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA, SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES EN WWW.LESAFFRE.COM.AR. STOCK DE PREMIOS: DIEZ (10) MOTOS "CUB" (5 PARA LOS PANADEROS Y 5 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.



**Adherimos a los festejos del 90° Aniversario de la Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín**

www.lesaffre.com.ar

(\*) **Oficinas:** Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1° Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.  
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

**Planta Industrial:** Pumacahua 6640 - B1764JSD  
Vinrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

**LESAFFRE**  
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

**JUNIO  
DEL  
2009**

**CONTINUAMOS REPRESENTANDO A LA CÁMARA**

## **II Seminario Internacional de Talentos ABMAURI**

**LOS MEJORES PANADEROS Y PASTEROS DE LATINOAMÉRICA SE REUNIERON EN BUENOS AIRES PARA LA 2da EDICIÓN DEL SEMINARIO INTERNACIONAL DE TALENTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA, ORGANIZADO POR EL GRUPO AB MAURI Y SUS MARCAS CALSA, FLEISCHMANN, TERRY, COLLICO Y MAURIPAN. EL EVENTO SE REALIZÓ EN EL HOTEL HILTON, ANTE UN AUDITORIO DE MÁS DE 1.300 PROFESIONALES DE LA PANADERÍA Y PASTERÍA DEL PAÍS Y DEL EXTERIOR ENTRE LOS QUE ESTUVO NUESTRA CÁMARA.**

Organizado con el objetivo de presentar las últimas tendencias mundiales en panadería, pastelería, así como la innovación en chocolatería, productos sin grasas trans y saludables, entre otros temas. El evento contó con la participación de destacados técnicos invitados, quienes estuvieron a cargo de dictar seminarios y talleres sobre nuevos negocios tales como: cero trans, la nueva opción en grasas y margarinas, panes latinoamericanos, panadería y pastelería.

Esta edición demostró el gran interés de los profesionales en la temática y el compromiso de la compañía con la innovación y desarrollo constante de nuevos productos.

El lanzamiento de cero trans es parte de una estrategia de responder a las tendencias del mercado en la que se encuadra el reciente lanzamiento de la línea de premezclas saludables en casi todos los países de Hispanoamérica.



**FOTO Izq.:** Ken Laidlaw (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global), Alejo Avalos de Olazábal (Vicepresidente Comercial de AB Mauri Hispanoamérica), Gabriela Franzoni (Gerente de Desarrollo de AB Mauri Hispanoamérica), Jim Hawkrigde (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global) y Charles Sutcliffe (Director del Global Development Team de AB Mauri Global)

**FOTO Der.:** Miguel Rodríguez (Jefe de Planificación y Entrenamiento Técnico para AB Mauri y CALSA)



# CAMPAÑA de AFICHES

LA CÁMARA, EN CONJUNTO CON EL GOBIERNO MUNICIPAL, BRINDO CONSEJOS PARA EL CONSUMIDOR DE PRODUCTOS PANIFICADOS

**JUNIO DEL 2009**

**PRODUCTOS PANIFICADOS**

**CONSEJOS PARA EL CONSUMIDOR**

1. No consuma tortas, masas finas y sándwiches de magra que no se conserven refrigerados en el local de venta.
2. Las masas precocidas para pizzas deben mantenerse en envases alérgicos y refrigerados. No consuma las que están exhibidas en mostradores.
3. Conserve la cadena de frío de estos productos en su hogar.
4. Recuerde que en las panaderías, el sistema de auto-servicio no está permitido por razones de higiene.
5. Ningún producto panificado debe estar desprotegido y al alcance del consumidor. Los mismos deben estar ubicados en vitrinas o mostradores con protección.
6. Los sándwiches con pan no deben estar apoyados directamente sobre el plato.
7. El personal que efectúa la atención al público deberá tener ropa de trabajo limpia y de color claro, tener uñas cortas, no usar alfileres y lavarse las manos al cambiar de tarea.
8. El personal que efectúa la atención al público no debe manipular dinero.
9. Compre pan en aquellos comercios que acrediten el uso de aditivos permitidos, sin bromatos de patata. La legislación vigente prohíbe el uso de bromato de potasio en la elaboración de panificados, por ser perjudicial para la salud.
10. No ingrese al salón de ventas con su mascota.

**M|S|M**  
 CÁMARA EMPRESARIAL PANADERIL DE SAN MARTÍN  
 SEC. DE SALUD / DR. DE BROMATOLOGÍA E HIGIENE MUNICIPALIDAD DE GENERAL SAN MARTÍN

## AFICHES DIA DE LA MADRE

Con motivo de homenajear a las madres en su día, la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín distribuyó en las panaderías afiches alusivos.

También repartieron calcos con el logo de la Cámara a las panaderías asociadas y otros carteles confeccionados en trabajo conjunto con Bromatología del Municipio de San Martín, donde se informó al consumidor que está siendo atendido en una panadería habilitada la cual cumple con la normativa vigente.



**AGOSTO DEL 2009**

## LUEGO DE 20 AÑOS, RECIBIMOS A LA F.I.P.B.A. SIENDO ANFITRIONES DE LA REUNIÓN MENSUAL DEL MES DE AGOSTO

Ese miércoles y luego de 20 años se realizó una excelente jornada en nuestro salón a pesar de haber tenido un ínfimo tiempo para su organización.

En esa oportunidad participaron miembros de nuestra Comisión Directiva como así también de las autoridades de la Federación.

En este caso se decidió en conjunto quienes van a ser los paritarios, siendo designados: Claudio Cova de San Martín; Cesar Lorenzo de Oeste; Luis Gómez de Almirante Brown; Carlos Burzachechi de Lomas de Zamora; Daniel Insúa del Oeste; y Emilio Majori de La Matanza.





**OCTUBRE  
DEL  
2009**

# ORGANIZAMOS UNA PEÑA QUE

**DESPUES DE 7 MESES DE GESTIÓN Y CON  
QUE REALIZAMOS A LA FECHA,  
QUE ASISTIERON CERCA**

La jornada folclórica tuvo lugar el 11 de octubre, en la sede de la Cámara y fue organizada en poco menos de un mes, por eso el Presidente de nuestra Institución, Claudio Cova, resaltó que *"...con el tiempo que preparamos la peña y por el ser el primer evento grande que hacemos desde que asumimos, estamos más que satisfechos con la convocatoria. Este es el inicio de algo nuevo, es el puntapié inicial para realizar muchos más eventos..."*

Guillermo, Antonio, Juanjo, Mari, Gaspar, Daniel, Rodolfo, Claudio y Juan (todos ellos miembros de la Comisión Directiva) fueron también responsables del éxito del evento. *"...Nos sentimos muy felices porque hemos ido sembrando y ésta es una manera de ver los frutos. Creo que en estos 7 meses se hizo más que en los 20 años anteriores y todo a pulmón. Es el primer evento, quizás no salió al 100% de lo que uno quisiera, pero el objetivo está cumplido y estamos*





# CONVOCÓ A MUCHÍSIMA GENTE

EL OBJETIVO DE EXPONER EL TRABAJO ORGANIZAMOS UNA PEÑA A LA DE 300 PERSONAS



*más que satisfechos...”,* resaltó nuestro Presidente.

Durante el desarrollo de la tarde, las familias panaderas de nuestro distrito bailaron, se divertieron, rieron y un dato curioso fue ver que muchos de los industriales que antes eran reacios a participar de las convocatorias del Centro, no sólo asistieron sino que disfrutaron de todas las actividades.

*“...Es notorio que hay un cambio, es una gestión donde no hay un presidente, sino una comisión entera que está trabajando, somos todos iguales trabajando para salir adelante independientemente del cargo que ocupemos...”,* comentó Claudio.





# TRABAJAMOS CON LA FIPPBA

**ABRIL 2009**



## PARITARIAS y CARTEL DE \$2,50.-

Se informó detalladamente cuales fueron los pasos de las negociaciones, las pretensiones de la parte obrera y el resultado final.

Con respecto al cartel de \$2.50 también se informó que fue un “pedido” de la Secretaría de Industria y Comercio, no hubo firma de ningún acuerdo quedando a criterio de cada Centro o cada panadero su aplicación.

## APRUEBAN MEMORIA y BALANCE:

Más de 12 centros asociados asistieron a la sede de la Federación en la cual se aprobó por unanimidad la memoria y balance del último ejercicio.

**MAYO 2009**



**AGOSTO 2009**



## AVELLANEDA y AZUL

En la jornada, entre otros temas se trato sobre la problemática de los Centros de Panaderos de Avellaneda y de Azul.



# TRABAJAMOS CON LA FIPPBA

SETIEMBRE 2009



## EN EL PARTIDO DE LA COSTA:

El encuentro tuvo lugar en Santa Teresita, y fuimos atendidos por las autoridades municipales y sindicales del distrito con el fin de colaborar con la formación del Centro de Panaderos local.

## ELECCIONES EN NOVIEMBRE:

El 28 de octubre, los representantes de la Comisión trataron diversos puntos a la orden del día, entre los que se destacaron, el llamado a elecciones para el día 20 noviembre y la realización para ello de una Asamblea General Ordinaria, donde se trató la memoria y balance y renovación de autoridades entre otros puntos a destacar.

OCTUBRE 2009



OCTUBRE 2009



## SAN MIGUEL, JOSÉ C. PAZ y MALVINAS ARGENTINAS:

Planteamos la posibilidad de colaborar con los colegas de San Miguel, José C. Paz y Malvinas. Por eso, Claudio Cova resaltó que **“...en aquellos lugares donde no haya Centros constituidos, sería beneficioso que sus problemáticas sean resueltas por los Centros más cercanos...”**

Finalmente la Federación resolvió autorizar a nuestra cámara a regir sobre los Partidos mencionados.



# TRABAJAMOS CON LA FIPPBA

**NOVIEMBRE 2009**



## **ELECCIÓN DE AUTORIDADES PARA EL PERIODO 2009/2011 EN F.I.P.P.B.A.:**

Nuestro Presidente, Claudio Cova, y nuestro Secretario, Guillermo Gozalbo fueron elegidos para integrar la Comisión Directiva de la Federación Provincial como muestra del trabajo realizado por los colegas de la Provincia.



## **BRINDIS DE FIN DE AÑO y PONENCIAS:**

Se realizó el 7 de diciembre en la quinta recreativa del CIP del Oeste, en la localidad de La Reja.

Tras el almuerzo, comenzaron las deliberaciones para decidir cuales serían las ponencias que se tratarían en un plenario que se desarrollaría en la próxima reunión. No faltaron las discusiones y los intercambios de opiniones, sin embargo, muchos coincidían en que las controversias *“fortalecen a la institución, ya que sólo buscan el consenso para alcanzar las mejores soluciones”*.

El Centro de industriales Panaderos del Oeste pone a consideración que es necesario reorganizar la secretaria administrativa de la Federación Provincial.

**DICIEMBRE 2009**



# Salon de Fiestas

CAMARA EMPRESARIA PANADERIL DEL PARTIDO DE SAN MARTIN



Descuento especial  
para los asociados  
a la Cámara Panaderil



★ Realice sus reuniones en un ambiente agradable ★

**Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823**

**Vip** **DISTRIBUIDORA**  
**URBION**

[urbionvip@hotmail.com](mailto:urbionvip@hotmail.com)

**MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA PANADERÍAS,  
CONFITERÍAS, PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

**Tel.Fax:**

**4755 - 1437**

**15-4997 - 3115**

**ID 144\*1135**

**15-4997 - 3116**

**ID 144\*280**

*"Felicitamos a la Cámara Empresaria  
Panaderil por estos 90 años creciendo junto  
a las panaderías de San Martín"*

**MANTENIENDO CONTACTO PERMANENTE CON NUESTROS  
CLIENTES PARA BRINDAR EL MEJOR Y MÁS RÁPIDO SERVICIO**



**NOVIEMBRE  
DEL  
2009**

***Luego de 20 años !!!***

# **NUESTRA FIESTA DE FIN DE AÑO**

**LLENA DE FRATERNIDAD Y CAMARADERÍA SE CELEBRÓ EL 89° ANIVERSARIO DE NUESTRA CÁMARA**



Luego de 20 años de no realizarse la fiesta anual, la nueva comisión directiva deslumbró con una celebración a la que asistieron más de 300 familias panaderas.

También participaron del encuentro, el Intendente de San Martín Ricardo Ivoskus y su esposa Lidaia Naim, el Presidente de la F.I.P.P.B.A., el Presidente de nuestra Cámara, Claudio Cova, miembros de la comisión directiva con sus familias, panaderos de la zona, diferentes autoridades municipales y colegas de centros de panaderos de la provincia.

*“...Buenas noches, quiero agradecer la presencia del Intendente, Ricardo Ivoskus y su esposa,- comenzó diciendo Claudio Cova- él ha formado parte de esta Cámara...”*



También agradeció a la Comisión Directiva *“...que ha trabajado enormemente y gracias a ellos podemos hacer esta fiesta. Quiero decirles que los panaderos son dueños de esta Cámara, por eso aspiro que en el 2010 podamos cumplir*



*todos los proyectos que tenemos...”*

Y agregó: *“...tenemos la Cámara en marcha, y vamos especialmente a respetar lo que establece el estatuto. Espero que disfruten de esta fiesta porque es la fiesta de ustedes...”*

Mientras que el Intendente, Ricardo Ivoskus destacó que *“...es una satisfacción estar compartiendo esta celebración, ya que fui abogado de esta institución durante 17 años, siempre digo que mi hijo mayor Daniel vino con el pan bajo el brazo, porque justo el día que el nació yo charlaba con la Cámara para convertirme en asesor jurídico...”*

El Intendente Ivoskus, hizo hincapié en la importancia de contar *“...con una comisión que tenga fuerza, empuje y con gente joven porque así también estamos renovando las esperanzas y el futuro de la actividad Panaderil...”*

Por su parte el Presidente de la F.I.P.P.B.A. Emilio Majori destacó que *“...es grato que San Martín vuelva hacer la fiesta después de tantos años, esta juventud es pujante y lleva adelante la Cámara de San Martín. Les doy la bienvenida a la Provincia de Buenos Aires y buen año para todos...”*

Luego del brindis, el ex presidente de la Cámara Rogero, hizo un repaso por los presidentes de la institución desde 1920 *“porque un error que tiene la humanidad es*





*olvidar a quienes ya estuvieron...”.*

*“...Esta comisión tiene la fuerza para levantar la Cámara y llevarla hasta el pedestal siendo una de las comisiones más importantes de la provincia. Sabemos que la palabra DIRIGENTE debe ser sinónimo de honradez, sacrificio y lealtad, o sea un verdadero sacerdocio. Y cada uno de los panaderos es un eslabón en esta gran cadena que se llama unión...”*

Entre las empresas, SAYOS fue una de las destacadas, quien estuvo representada por su titular Franco Vilela y su esposa. Entre otras donaciones que realizó la firma, una heladera exhibidora, fue el broche de oro entre los sorteos resultando ganador Mauro Ledesma, uno de los panaderos de la delegación de La Matanza, dueño de la panadería “El Nuevo Arco”, de Rafael Castillo.

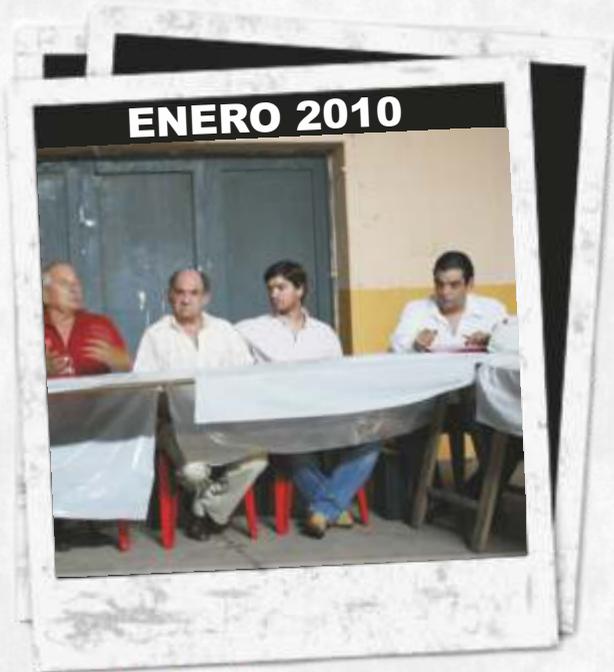
Otras de las empresas presentes a destacar son las de Miguel Ángel, quien confecciona ropa, bolsas y uniformes para panaderías y, por supuesto, CALSA.

No faltaron los espectáculos de folclore ni es el 2 x 4, pero la música de los 70, 80 y 90 arrancó a las familias de las mesas para dar cierre a esta noche en San Martín que hizo historia.





# SEGUIMOS TRABANDO CON LA FIPPBA



## COLABORAMOS EN LA ORGANIZACIÓN DE BRAGADO:

Uno a uno se fueron planteando los problemas que aquejan al sector en Bragado y frente a eso, la Federación afirmó que los ayudarían a rearmarse.

**JUNTO A ALFREDO BUGLIONI,  
DIRECTOR PROVINCIAL DE  
COMERCIO DE LA PROVINCIA**



El objetivo de la reunión fue comenzar a tratar la reglamentación de la Ley 13006 en la provincia de Buenos Aires. Esta futura reglamentación será la base para que los municipios cuenten con una ordenanza que regule la comercialización del pan.



**MAYO  
DEL  
2010**

# CONMEMORANDO A SAN HONORATO

**SAN HONORATO, PATRÓN DE LOS PANADEROS, FUE OBISPO DE LA LOCALIDAD FRANCESA DE AMIENS EN EL SIGLO VI. NACIÓ EN PORT-LEGRAND, EN POTHIEU, NO CONOCIÉNDOSE CON EXACTITUD EN QUE FECHA CONCRETA, Y MURIÓ EN LA MISMA LOCALIDAD UN 16 DE MAYO EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO VII (ALREDEDOR DEL 650).**

San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos.

Lo cierto es que año tras año, los diferentes centros de panaderos se reúnen para honrar al patrono de los panaderos, en esta oportunidad la celebración tuvo lugar en nuestra Cámara.

Cuando la Federación Nacional anunció que seríamos los encargados de organizar la celebración comenzamos con los preparativos, entre otras cosas se habló con el párroco de la Catedral de San Martín y se cursaron las invitaciones para asistir a tan importante evento.



## LOS FESTEJOS

Todos los panaderos celebraron el 16 de mayo el día de nuestro Santo Patrono. Lo hicimos en nuestra sede y,

de paso, aprovechamos la oportunidad para mostrar un salón completamente renovado.

Para comenzar, diversos dirigentes, miembros de la Comisión Directiva, socios y vecinos del distrito,





participaron de la misa conmemorativa en la Catedral de San Martín. Durante la celebración, el párroco aseveró que actualmente la gente tiene “...**hambre de valores...**” y por supuesto recordó al Santo a quien destacó por “...**el amor, la entrega y el servicio al prójimo...**”

Cabe destacar que cuando finalizó la misa se bendijo en la puerta de la Catedral, el pan donado por Daniel Marichich, que superaba los cuatro metros.



Tras la celebración litúrgica, más de 200 personas se acercaron a nuestro salón para ser recibidas allí por los miembros de la Comisión.



Junto al Presidente de la Cámara, Claudio Cova, participaron del encuentro, el Presidente de F.A.I.P.A., Rubén Salvio, miembros de la F.I.P.P.B.A. encabezados por su Presidente, Emilio Majori, autoridades del Gobierno Municipal de San Martín y Alfredo Buglioni, funcionario del Gob. de la Pcia. de Bs. As, entre otros.

Entre los invitados destacados también se encontraba Don Ángel Distéfano quien “...**ha trabajado fuertemente para que hoy podamos celebrar el San Honorato...**”, destacó Cova, mientras invitó al Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio a entregar una plaqueta

recordatoria.

**“...Que gratificante poder homenajear a este hombre que luchó intensamente y con mucho amor para que nosotros tengamos un santo patrono. Quizás alguno no tenga muy presente lo que es el Santo Patrono para nosotros, pero realmente nos brinda la posibilidad de juntarnos para poder pedirle a él y a Dios que nos ayude en este trabajo que realizamos todos los días...”**, destacó Salvio.

Mientras que Don Ángel, lleno de emoción, expresó estar “...**muy contento porque los panaderos siempre tienen el corazón abierto...**”

(Continúa en la página siguiente)



Por su parte, Claudio Cova subrayó la labor intensa de la Comisión Directiva para lograr el éxito de la jornada, y afirmó que **“...en el primer piso nos estamos preparando para poder inaugurar la Escuela de Panadería, esto se hace con compromiso y con esfuerzo, somos muchas las personas que estamos trabajando. Es un orgullo para nosotros saber que somos 12 miembros de la Comisión que trabajan unidos...”**

Asimismo destacó que **“...es importante trabajar por un mismo fin, para poder lograr muchas cosas como pasa en San Martín y como lo debemos lograr en todos los ámbitos...”**

A continuación el representante del Club Ballester, hizo entrega de un reconocimiento al Presidente de nuestra Cámara y **“...agradecerle todo lo que**

**hace por los chicos que juegan en las divisiones inferiores del Club...”**

Finalmente, se hizo entrega de un reconocimiento a Don Pedro Roggero, quien fuera



Presidente de la Cámara durante más de 20 años. En esta oportunidad, este experimentado dirigente, recordó a **“...aquellos que fueron un día, desde 1920 hasta la fecha, presidentes de la Institución. Uno de los grandes defectos que tiene la humanidad es olvidarse**

**de los que fueron, y ahora me vienen a mi alma nostalgias infinitas que inundan los recuerdos de aquellos que no están, por eso esta placa que me dan se la dedico a todos aquellos que pasaron por esta institución...”**

Y agregó **“...que siga así la Comisión que ha logrado entusiasmarme, que siga como las estrellas: sin prisa pero sin pausa. Adelante muchachos, para que San Martín esté otra vez en el pedestal que le corresponde...”**





ABRIL  
DEL  
2010

## AVANZA NUESTRA RELACIÓN CON LOS COLEGAS DEL PARTIDO DE MALVINAS ARGENTINAS

**NUESTRA CÁMARA NUCLEARÁ A LOS COLEGAS DE MALVINAS ARGENTINAS, SAN MIGUEL Y JOSÉ C. PAZ A TRAVÉS DE SUB SEDES. CLAUDIO COVA SE REUNIÓ CON EL SENADOR PROVINCIAL ROQUE CARIGLINO Y CON EL JEFE DE INSPECCIÓN MUNICIPAL NÉSTOR BERARDOCI, QUIENES DIERON SU PARECER SOBRE LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA QUE LA INDUSTRIA PANADERA SALGA ADELANTE FRENTE A LOS CONFLICTOS QUE LA AFECTAN**

*\* A punto de presentar un proyecto de ordenanza para regular la venta del pan en Malvinas Argentinas ¿Cuáles son sus puntos esenciales?*

Nosotros teníamos una ordenanza vieja muy bien hecha que refería puntos similares a la Ley 13006 y establecía las diferencias en lo que hace una panadería artesanal, de un despacho de pan o una confitería. Apoyados en eso y con la colaboración de Claudio Cova, la mejoramos y agregamos algunos artículos como los 400 metros de distancia que debe haber entre panaderías, el cargo de Director Técnico o responsable de ese local, la posible obligatoriedad de haber aprobado un curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos brindado por la Secretaría de Salud Pública del Municipio. Esta ordenanza la vamos a poner a consideración del Honorable Concejo Deliberante y seguramente va a ser la Ordenanza que va a regular la comercialización de pan en Malvinas Argentinas.

*\* Néstor ¿Podría definir como está la situación actual?*

La idea de siempre es que los panaderos se junten y puedan defenderse entre sí, por ejemplo, de los supermercados chinos quienes venden más barato, y significan un lugar difícil para competir. Por eso el esfuerzo por reunir a los



**Néstor Berardoci junto a Claudio Cova**

panaderos. Además, es necesario fijar ciertos temas como la eliminación total del bromato.

*\* Claudio ¿Cómo es tu relación con el municipio de Malvinas?*

Tengo una relación excelente. Y también cuento con el apoyo del Senador Roque Cariglino que entiende la problemática de un panadero, porque proviene de una familia panadera... es decir conoce el gremio a la perfección. Creo, sinceramente que hay mucho para trabajar.

*\* ¿De qué se trata la idea de la sub sede?*

La idea es armar una sub sede en Malvinas por la distancia que hay con San Martín, y además porque los panaderos de Malvinas seguramente van a querer que los coordine alguien de la localidad. A nosotros nos beneficia tener una sub sede, es una forma de que los

panaderos tengan un núcleo, haya más comunicación, se acuerden precios y que, además, se sientan protegidos.

*\* Néstor, haciendo hincapié en el producto ¿Existe alguna medida que podría implementar el panadero para incrementar o sostener la venta en los supermercados, ganándole la batalla al clandestino?*

Creo que para eso tendrían que realizarse algunas modificaciones. Por ejemplo, habría que hacer referencia a la inscripción del producto y el Código Alimentario Argentino. La idea sería que aquellas panaderías habilitadas puedan inscribir sus productos, y vender al supermercado chino el pan en bolsita con el rótulo correspondiente y entonces el panadero que trabaje con aquellos rótulos va a vender y el que no será decomisado.

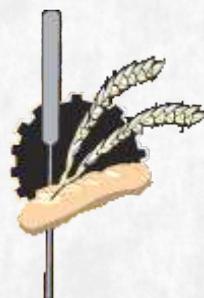
*\* ¿Cuál es el paso siguiente?*

Ahora tenemos que ver el tema de la ordenanza y después de ahí la elevamos al HCD.



MAYO  
DEL  
2010

# OBTUVIMOS EL APOYO DE



Desde hace un tiempo la empresa **CALSA**, a través de uno de sus representantes, Miguel Rodríguez, se encuentra trabajando con la comisión de la Cámara Panaderil de San Martín en el proyecto **ESCUELA DE PANADERÍA**, “...la verdad que es un placer poder hacerlo, por el profesionalismo y el compromiso que tienen con su institución...”, resaltó Miguel de **CALSA**.

A su vez, afirmó que “...ver una comisión de gente joven y con ganas de trabajar contagia y mucho, y esto se puede ver reflejado en el enorme trabajo que han realizado en la planta alta del centro, donde ayer solo había paredes y blindex hoy encontramos un espacio donde sus socios podrán capacitarse y expresarse...”

Cabe destacar que Miguel Rodríguez, coordinó

el primer curso en la Escuela de Panadería de esa Cámara, en el que se desarrolló el Módulo de **PASTELERÍA DE INVIERNO** y se elaboraron recetas como **CUP CAKES**, **COOKIES**, **SFOGLIATELLAS**, y **DECORACIONES DE TORTAS**.

“...Esta es la primer jornada de un programa anual de trabajo que estará desarrollando **CALSA** junto con la Cámara, otras jornadas programadas serán para el Día de la Madre y Navidad...” destacó el representante de **CALSA**.

Y finalizó diciendo “...personalmente amo este oficio y siempre estoy presente en cada uno de los eventos en donde requieran mi ayuda y en esta ocasión aún mas porque es mi barrio pero sobre todo porque hay muy buena gente...”



# OBTUVIMOS EL APOYO DE

# ROT-CARR

En diálogo con Guillermo Gozalbo y Claudio Cova, los dirigentes afirmaron que *“...mantuvimos una reunión con Antonio Carrillo, de la fábrica de hornos ROT-CAR, quien es un gran colaborador, no sólo para el emprendimiento de los cursos, sino por el apoyo que le brinda constantemente a la Cámara. En esta oportunidad aportó un horno convector, una amasadora y una sobadora para la Escuela de Panadería...”*



## Y TAMBIÉN DE...



**LEDEVIT S.R.L**  
LA BUENA COMPAÑIA



**CHURRERÍA**  
**“LOS AMIGOS”**

**JUNIO  
DEL  
2010**

# ESCUELA DE PANADERÍA

**ESTAMOS TRABAJANDO PARA CUMPLIR CON LA PROMESA DE LA ESCUELA DE PANADERÍA**

**APOYADOS POR DIVERSAS EMPRESAS DE PRIMER NIVEL, COMENZAMOS CON DIFERENTES CURSOS PARA QUE, EN EL TRANSCURSO DEL AÑO, PODAMOS CAPACITAR A LOS PANADEROS INTERESADOS EN UNA ESCUELA DE PANADERÍA.**

*“...Vamos a comenzar con cursos para intentar que, a fin de año, ya tengamos funcionando la Escuela...”* aseguró Gonzalbo, y agregó *“...todo lo estamos realizando a pulmón, ya que sólo contamos con el apoyo de las empresas...”*

Se trata de diferentes cursos, tales como de pastelería y uno de manipulación de alimentos, *“...que sería gracias al apoyo, también, del*

*municipio...”*

*“...Los cursos están destinados a afiliados y no afiliados, pero siempre adheridos al gremio panadero...”*, insistió Claudio Cova, mientras que aclaró que *“...los profesores los pone Calsa y los materiales y las materias primas son colaboración de las empresas...”*

Ambos dirigentes de San Martín apuestan a la formación ya que la consideran *“...fundamental, para luego poder armar una bolsa de trabajo y ofrecer de este modo otro gran servicio al socio...”*

*“...Estamos proyectando una Escuela de Panadería, esto es costoso, por eso, como prueba piloto vamos a comenzar con los. De alguna manera estamos devolviendo en servicios lo que el panadero aporta con el Fondo Convencional...”* Culminó diciendo Guillermo Gozalbo.

La Cámara Panaderil de San Martín hizo la presentación de cursos





relacionados con la Escuela de Panadería, y luego de presentar a Guillermo Gozalbo y Antonio Ottina quienes serán los encargados de la organización de la misma, el Presidente de la Cámara Claudio Cova aseguró que **“...estos son los primeros cursos en el partido, por eso queremos agradecerles a todos esta iniciativa. Y decirles que este es el comienzo pero vamos a continuar con más cursos. Gracias al apoyo hoy estamos inaugurando y dando el puntapié para poder desarrollarnos aún más...”**



Por su parte, Guillermo Gozalbo dio las gracias a todos, **“...por ser partícipes de este emprendimiento que tiene que ver con la Escuela de Panadería. Quiero darle las gracias por el apoyo gigante a la gente de CALSA. Este es un comienzo, y ojalá puedan ir participando de todos los cursos que vamos a ir dando, el aplauso es para ustedes...”**

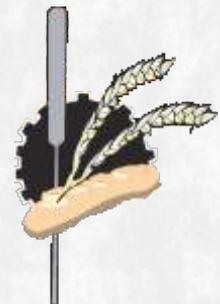
**“...Los agradecidos somos nosotros que nos dejen participar. Es increíble lo que han trabajado estos muchachos, muchos de ellos hasta duermen poco porque salen de la panadería y se vienen para acá, sin fines de lucro porque no ganan nada, sólo tienen amor por el oficio, para poder mejorar este negocio. Por eso les**

**agradecemos que nos hagan parte de este proyecto que vislumbra que va a haber Escuela de Panadería para rato...”** agregó Miguel Ángel Rodríguez, Jefe de Planificación y Entrenamiento técnico para MAURI y para CALSA.

**“...Estoy tan entusiasmado como si estuviera con mi primera novia”** comenzó diciendo el ex Presidente de la Institución Pedro Roggero, y agregó **“...los chicos del Centro son chicos extraordinarios, en un año hicieron todo esto de algo que estaba caído...”**.

Luego que el representante de CALSA repasara cada punto del curso, hizo la presentación de Rodrigo de la distribuidora “EL MUNDO DEL

PANADERO”, quienes son, junto a un grupo de personas, los representantes de CALSA en la zona, **“...la idea es que los conozcan que hagan contacto, porque ellos van a estar colaborando con ustedes...”**





**AGOSTO  
DEL  
2010**

## DE VISITA EN REFINERÍA DE GRASA SUDAMERICANA

El 30 de agosto fuimos invitados a conocer la planta elaboradora de grasas y margarinas de REFINERIA DE GRASAS SUDAMERICANA.

Un grupo de colegas fue trasladado a la zona sur, despues de una calida bienvenida y siendo los anfitriones FRANCISCO VERA y ALEJANDRO MURILLO, nos brindaron la posibilidad de conocer los secretos de la elaboracion de sus prestigiosos productos.

Nos sentimos mas que conformes con la atencion, estrechamos relaciones con los responsables de venta de la zona y ellos se comprometieron a colaborar con nuestra Camara. .



Estampados

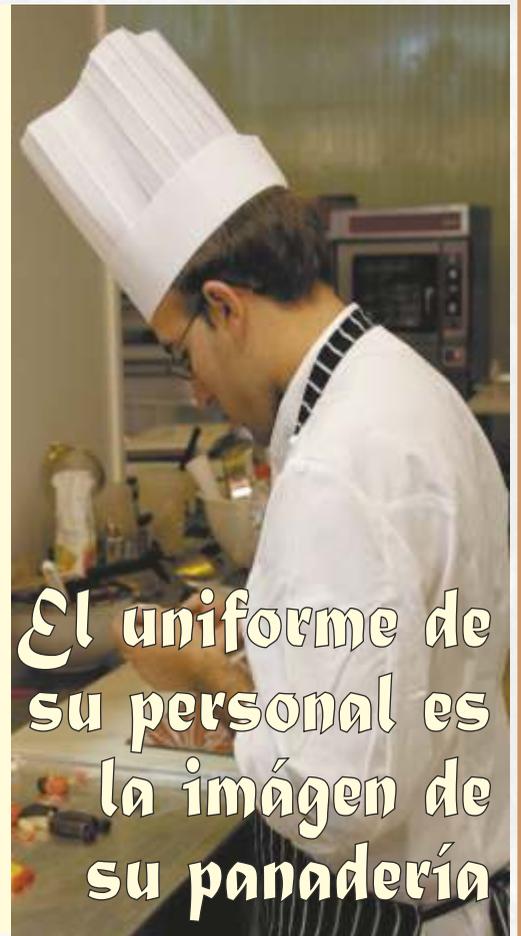
# “Miguel Angel”

Acompañamos a la  
Cámara Empresaria  
Panaderil de San Martín  
en su  
**90º ANIVERSARIO**

Gorros - Buzos  
Remeras - Delantales  
Pantalones  
Bolsas en Tela  
Bandanas

15-5587-9156

## 4720-1709



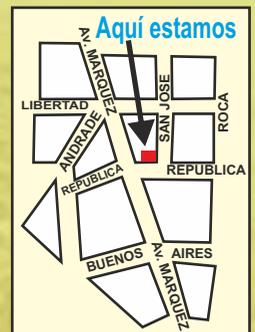
El uniforme de  
su personal es  
la imagen de  
su panadería

Acompañamos a la  
Cámara Empresaria  
Panaderil de San Martín  
en su  
**90º ANIVERSARIO**

DISTRIBUIDORA

# San Martin

MATERIAS PRIMAS  
Y EMBUTIDOS  
PARA PANADERÍAS,  
PIZZERÍAS Y  
CONFITERÍAS



## Puratos



## Calchaquí

DISTRIBUIDORA  
San  
Martin

República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)

### Tel.: 4720-7893/7907

distri-sanmartin@hotmail.com



# POR UNA BUENA CAUSA

SEPTIEMBRE  
DEL  
2010

## Colaboramos activamente en la recaudación de fondos en beneficio del Hospital Diego Thompson



La propuesta de nuestra Cámara logró una gran adhesión de la comunidad que se acercó a comprar unas muy ricas porciones de loco para colaborar con el Hospital “Diego Thompson”.

Participaron del encuentro el Jefe Comunal Ricardo Ivoskus, la Directora de Desarrollo Social de la Comuna Lidia Naim, la Secretaria de Salud María de Jesús, el Director del Hospital Diego Thompson Oscar Flores y autoridades del Cámara Panaderil de San Martín.

También estuvieron presentes la Presidenta del Comité Honorario del Hospital Diego Thompson, distintas autoridades municipales y de otras instituciones, tales como el Rotary Club y el Club de Leones.

En cuanto a la organización del evento, se pudo ver a Lidia Naim, sirviendo loco junto a Claudio Cova con el objetivo de colaborar y que todo se desarrolle de la mejor manera.

*“...Estamos en cada actividad en la que podemos participar activamente por el bien de San Martín. Estas son experiencias extraordinarias que nos dan la oportunidad de ser parte de una causa noble como es ayudar al Hospital del distrito...”* resaltaron miembros de la Comisión Directiva.



## JUNTO A F.A.I.P.A. LANZAMOS LA CAMPAÑA "MENOS SAL MÁS VIDA"

LA CAMPAÑA –QUE SE DESARROLLA CONJUNTAMENTE ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN, LA F.A.I.P.A. (FEDERACIÓN ARGENTINAS DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES), EL I.N.T.I. (INSTITUTON NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL) Y QUE CUENTA CON EL AUSPICIO DE LA ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (O.P.S.) PROMUEVE LA PRODUCCIÓN DE PAN ARTESANAL CON MENOS CANTIDAD DE SAL

Bajo el lema “MENOS SAL, MÁS VIDA”, presentamos en nuestro distrito, esta Campaña Nacional que promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal con el objetivo de producir un beneficio directo en la salud de toda la población.

Las panaderías que adhirieron a esta estrategia recibieron un vaso medidor para utilizar la

concentración de sal recomendada por cada bolsa de harina. Además, se les entregó un afiche para colocar en el salón del local, en el que se informa a los clientes que allí se venden productos reducidos en sal y productos sin sal, y los beneficios que eso significa para la salud; y otro para el personal con recomendaciones para la elaboración de los alimentos.



OCTUBRE  
DEL  
2010

## OBTUVIMOS EL APOYO DE

LESAFFRE   
ARGENTINA

El Jueves 14 tuvimos la visita de Enrique Finocchietto, Ariel Griglio y Alejandro García De Leo, todos ellos de la empresa **LESAFFRE ARGENTINA**.

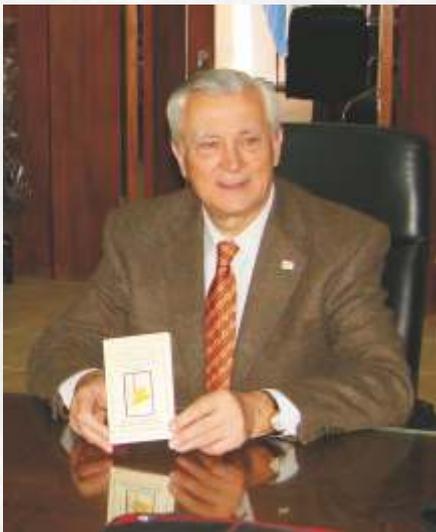
**Lesaffre Argentina** posee una estructura especialmente diseñada para servir a los profesionales de la panificación. Nos ofrecieron asistencia técnica especializada además de respuestas y soluciones a los problemas que diariamente se plantean en el proceso de panificación. En la charla nos enseñaron cómo aprovechar al máximo los beneficios de los productos de Lesaffre Argentina y también asesoramiento en cuestiones generales ligadas al negocio.



OCTUBRE  
DEL  
2010

## “...El crecimiento de la Cámara

*EL INTENDENTE DE GRAL. SAN MARTÍN, RICARDO IVOSKUS, PADRES DE ORIGEN LITUANO, QUE SE RADICARON EN UNIVERSITARIA EN LA FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS EGRESÓ COMO ABOGADO EN DICIEMBRE DE 1968. ESTA DANIEL Y SEBASTIÁN. EN UNA CÁLIDA ENTREVISTA, REPASA*



### En la actualidad ¿Cómo está San Martín?

Hoy en día, desde el punto de vista económico financiero la situación esta encausada, usted sabe que cuando me toco asumir, hace un poco más de 10 años, éramos el municipio con la deuda más grande de la República, con alrededor de ciento veintidós millones y medio de pesos dólares, en aquella época con parte de la deuda dolarizada. Pero lo real es que en estos años la situación se ha normalizado y en la actualidad podemos mirar al futuro con optimismo, realmente nosotros desde ese punto de vista tenemos una buena situación.

### ¿Siempre se dedicó a la gestión?

Fundamentalmente al campo institucional, antes de dedicarme a la política yo fui abogado de cooperativas, mutuales, cámaras empresarias... como la Cámara Empresaria de San Martín y la Cámara Panaderil.

Respecto al campo político recién fue a principio de la década del 80 en la que participe activamente.

### ¿Qué recuerdo le dejó su paso por la Cámara Panaderil?

La verdad guardo un recuerdo muy grato. Recuerdo que bromeaba que mi hijo mayor había llegado con el pan bajo el brazo, porque el día que habíamos combinado para reunirme con la comisión, no pude asistir por el nacimiento de mi hijo, y fueron años que estuvimos juntos con una relación muy cordial con los directivos. En ese momento el Presidente eterno era Pedro Roggero que estaba siempre empujando y atendíamos las necesidades que en ese momento tenía el sector panaderil...

### ¿Recuerda cual era la problemática de esos tiempos?

Había una constante que era el trabajo nocturno.

### ¿Considera que tanto los vecinos como los panaderos, tienden a involucrarse?

Seria interesante que se involucraran aún mas en lo que hace a la actividad política y comunitaria, porque a mayor intervención mejoran las cosas. Pasa a muchas instituciones que las que los mueven son unos pocos y el resto acompaña o



## EL Dr. RICARD IVOSKUS NOS EXPRESA SU APOYO

### Panaderil se esta haciendo sentir...”

***NACIÓ EN VILLA BALLESTER EL 10 DE ENERO DE 1942. HIJO DE ESTA LOCALIDAD EN EL AÑO 1930. DESARROLLÓ SU CARRERA SOCIALES DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, DE DONDE CASADO CON LIDIA NAIM, DESDE 1971, CON QUIEN TIENE DOS HIJOS, SU GESTIÓN Y SU PASO POR LA CÁMARA PANADERIL DEL DISTRITO***

critica sin acompañar entonces, me parece que es importante que se aumenten los niveles de participación.

Creo que cuando te quieren poner obstáculos hay que sortearlos y no perder tiempo en discusiones estériles que no nos llevan a nada y nos distraen de lo que son nuestros principales objetivos.

#### ¿Cómo ve el trabajo actual en la Cámara?

Creo que esta viviendo un proceso de renovación. El Presidente de la Cámara es una persona muy activa que se interesa por cuestiones sociales, como por ejemplo, en la asociación que se ha creado de apoyo a la obra del Hospital Thompson, asociación que hoy integra. Por otro lado, la Cámara cede el espacio de la institución para eventos solidarios como el que organizó el Rotary Club de San Andrés, en una oportunidad. Así que todas esas cuestiones son importantes y siempre que se produzca una interrelación entre lo que es el municipio y las instituciones, es muy bueno. El crecimiento de la Cámara se esta haciendo sentir.



#### ¿Cuál es su relación con el Gobierno Nacional?

Nosotros nos articulamos tanto con el Gobierno Nacional, como con el de la Provincia de Buenos Aires. Cuando se cumplen funciones de gobierno hay que mirar cual es la mejor forma para atender los requerimientos de la sociedad a la cual se representa; y la mejor manera de hacerlo es articulando con los diferentes estamentos del estado, hay cuestiones que el municipio no puede solucionar si no tiene el apoyo de la provincia

(Continúa en la página siguiente)



manejábamos con los bracitos, ahora tenemos un plan de alumbrado público con el nuevo sistema de iluminación en donde reemplazamos el mercurio por el sodio y las nuevas columnas. Cabe destacar que hemos instalado poco más de 16000, hoy la mitad de las calles del partido de Gral. San Martín está alumbrada con el nuevo sistema, pero nos llevará unos 4 años más para llegar al 100%.

La obra que es muy importante es el nuevo Hospital Thompson, en donde hemos inaugurado la primera etapa que son 34 consultorios externos y el estacionamiento subterráneo y en este momento se esta haciendo la licitación de lo que va a ser la segunda etapa que corresponde al sector de internación. Es una obra muy importante en un Hospital que tiene más de 100 años... Yo creo que en salud nosotros hemos tenido un éxito muy grande ya que en el 2008 San Martín, por primera vez en su historia, tuvo una mortalidad infantil de un dígito y fue el municipio del conurbano bonaerense que menor mortalidad infantil tuvo, a pesar de nuestra realidad social y el año pasado volvimos a tener una mortalidad infantil de un dígito que es consecuencia de acciones sanitarias que surgen de la Secretaria de Salud en estos años. Hemos tenido muchos avances como la inauguración de un museo de artes visuales, que no había...y así podría nombrar otros hechos concretos pero sería muy largo de enumerar.

es el caso inverso... En los últimos tiempos el rol del municipio se fue ampliando y tenemos más competencia.

Es fundamental la articulación y mantener una muy buena relación.

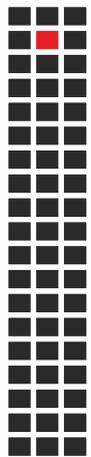
**Haciendo referencia a su gestión... ¿Cuál considera fue su mejor logro?**

Es difícil decirlo, como le señalaba en los inicios, nosotros salimos de un piso muy bajo, de una situación de anarquía donde había estado de destrucción. Nosotros comenzamos un plan de recuperación vial en estos años y hemos tapado alrededor de 8000 baches y nos quedan alrededor de 2000 o 2500, sabemos que falta todavía, pero cuesta ya que se produce también que se abren nuevos baches, pero lo real es que falta mucho por hacer y que queremos completarlos.

En cuanto a la iluminación, antes nos

o nación. Muchas veces también





## PROPIEDADES SPOLITA

[www.spolita.com.ar](http://www.spolita.com.ar)

- José León Suárez: Av. Márquez 2595  
Tel.: 4729-1272 / 4720-6361
- Villa Ballester: Artigas 5000  
Tel.: 4738-2188 / 4738-2189
- Chilavert: Moreno 1400  
Tel.: 4738-3636 / 4738-5859

## Papelera

# ITALIA



**4764-4844**  
**4768-2593**

[www.papeleraitalia.com.ar](http://www.papeleraitalia.com.ar)

## Panchería

# "SUSI"



Diag. Suárez y San Martín  
JOSE L. SUÁREZ - (Fte. estación Jose L. Suárez)

## santoro

SERVICIO MECÁNICO



Av. Ricardo BALBIN 2132 - SAN MARTÍN  
Tel/Fax: 4713-2666 - 15-6092-9666  
Nextel 558\*3398  
[equipamientosantoro@arnetbiz.com.ar](mailto:equipamientosantoro@arnetbiz.com.ar)

## Es momento de cambiar

### Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

# VI-LU S.R.L

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.  
Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.  
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768

[www.vilusrl.com.ar](http://www.vilusrl.com.ar) email: [vilu@sion.com](mailto:vilu@sion.com)



**NOVIEMBRE  
DEL  
2010**

## “...Hemos cumplido con todo lo prometido...”

**Claudio Cova, Presidente del Cámara recorre la situación que atraviesa la Institución y vuelca en esta charla algunas de sus logros, preocupaciones y propuestas para los desafíos que vienen por delante**



### \* **¿Cómo era la situación de la Cámara Panaderil cuando comenzó su gestión?**

Mala. Recuerdo que estaba prácticamente con 20 asociados, desarmada, la personería jurídica no estaba en orden y el lugar estaba bastante decaído, la verdad que encontramos una Cámara por debajo de donde tendría que estar.

### \* **¿Cuáles consideras los mejores logros desde ese momento?**

Cuando comenzamos, sin duda el mejor logro fue armar la comisión organizadora para poder trabajar en conjunto.

Actualmente somos 11 personas en igualdad de condiciones, donde de la puerta para afuera cada uno tiene su cargo, pero puertas adentro somos todos iguales y trabajamos parejo.

Creo que llevamos una primera etapa muy bien cumplida, a veces observo como actúan algunos políticos que tienden a prometer y no cumplir y no quiero eso para San Martín. Nosotros podemos decir que hemos cumplido con todo lo prometido, pero estamos a mitad de camino y nos falta todavía un camino largo por recorrer.

### \* **¿Qué considera queda por hacer?**

Faltan bastantes cosas, el tema de la ordenanza que acaba de entrar, después ponerla en marcha, empezar a trabajar en Malvinas, José C. Paz y San Miguel. Incrementar todavía más la cantidad de asociados, actualmente logramos tener el 50% de las

panaderías afiliadas. Concretar la Escuela de Panadería. Creo que vamos por buen camino y vamos a cumplir nuestros objetivos.

### \* **¿Considera un logro la articulación con las demás instituciones?**

Claro, nuestra idea es trabajar de forma articulada tanto con el municipio, como con las instituciones. Cuando comenzamos no éramos conocidos, se sabía que había una Cámara pero prácticamente no se conocía en el distrito, hoy entramos al municipio y nos reciben sabiendo quienes somos, del mismo modo que con las instituciones, esto refleja una relación que antes no existía, y es un logro extraordinario, así como también pudimos trabajar junto al comité del Diego Thopsom (Hospital del distrito), poder hablar de las cosas que pasan en San Martín, otros temas como la seguridad y temas que tienen que ver con los panaderos, pero son de la sociedad en general.



Estamos presentes trabajando en conjunto con todas las instituciones.

**\* ¿Cuándo comenzaste tu gestión como era la relación con la F.I.P.P.B.A.?**

Empezó bastante bien, invitamos a la F.A.I.P.A. y a la F.I.P.P.B.A. porque como te decía nuestra pauta siempre fue mantener buena relación con todas las instituciones y más que nada con la institución madre de nuestra Cámara.

Luego llegaron las elecciones y pudimos poner dos personas dentro de esa Comisión Directiva, es decir que de los 13 votos que hay en la Federación Provincial 2 son de San Martín, en mi caso es de Pro Secretario y Guillermo Gozalbo que es Vocal Titular.

A partir de ahí comenzamos a trabajar. Tuvimos algunos inconvenientes cuando quisimos llevar un proyecto de trabajo que no pudimos realizar y tuvimos que parar por lo menos lo que era la idea de trabajo que teníamos.

No se pudo llevar a cabo, pero hemos hecho algunos trabajos como el tema de Bragado que lo había iniciado con la F.I.P.P.B.A. y nosotros lo pudimos concluir y quedaron muy conformes.



Además trabajamos con algunos Centros en conjunto como el de La Costa, me parece que se hizo un trabajo viable, dentro de lo que pudimos y otras cosas que quisimos hacer no se pudieron llevar a cabo,

**\* ¿Te sentís apoyado por la Federación?**

Depende de como se lo vea, creo que la F.I.P.P.B.A. esta en un estado de stand by, los máximos responsables no saben delegar, no vemos resultados del poco trabajo que realizan, por eso no creo que cambie nuestra situación actual si somos apoyados o no, seguimos trabajando con una meta respetando a la Institución madre.

Creo que en su momento fuimos reconocidos por esa

institución y eso es bueno, pero hoy se nos hace complicado ya que vemos que a la Federación les esta faltando llevar a cabo un proyecto de trabajo, se los ve un poco trabados.

Nosotros tenemos un proyecto de trabajo en San Martín y lo hemos demostrado y tenemos un proyecto de trabajo para la Federación Provincial que en su momento no se pudo llevar a cabo, pero bueno, creo que se podrá ejecutar cuando llegue el momento de ese cambio tan necesario que le hace falta a la Federación Provincial.

**\* ¿Sentís que para la F.I.P.P.B.A. no nos considera?**

No, me parece que quedo demostrado que la FIPPBA nos reconoce, nos han tenido en cuenta en un montón de cosas. Además



hemos logrado cambiar el rumbo en muchos aspectos en la Federación. Sentimos que allí hemos formado un grupo con otros Centros de Panaderos que piensan como nosotros, que esta decidido a cambiar el rumbo de la provincia.

Hay temas que nos demuestran que no estamos muy equivocados, hace poco tuvimos una reunión con motivo de la supuesta renuncia del Vicepresidente 1º y la votación culminó 6 a 6 y bueno, si la votación hubiera sido realizada como debía ser (\*), hubiéramos ganado nosotros. Creo que es producto de que estamos trabajando bien y vamos por buen camino. La F.I.P.P.B.A. esta integrada por Centros de Panaderos de la Provincia y nosotros

nos sentimos apoyados por la mayoría de esos Centros... eso es lo importante.

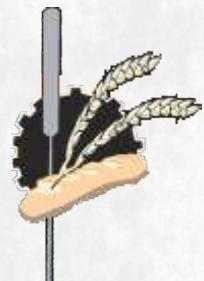
**(\* En ese caso no se cumplió con el Estatuto Provincial Art. 25º que dice que se debe confirmar el reemplazante en la próxima Asamblea General Ordinaria, lo cual tampoco se cumple ya que hay que realizar una en forma anual (Art. 31º), ya que se trató la renuncia de un integrante de la Comisión que fue electo por una Asamblea y su reemplazo solo puede ser confirmado por otra Asamblea.**

### **\* ¿Qué le puede dar San Martín a la Provincia de Buenos Aires?**

Primero hay que tomar conciencia que la FIPPBA es la representante de todos los panaderos de la

provincia, es la que firma los aumentos de sueldos y sin una institución madre "fuerte", los Centros (salvo raras excepciones) son débiles.

Creemos que no funciona el sistema actual, no hay trabajos concretos, se viaja muy poco al interior y sin resultados, tenemos más de 120 distritos y solo unos pocos centros, los cuales se visitan muy poco y en general no se les solucionan los problemas, no hay una Secretaría ni política ni administrativa que funcione correctamente, la Tesorería pareciera que no trabaja nunca a pesar de que han gastado muchísima plata en refaccionarla e intalarles computadoras que no se saben usar. No se respetan artículos del estatuto y eso es una falta muy grave. Basta con que nos preguntemos ¿qué se hizo en el último año? y no encontramos respuesta, sabemos que hay intentos pero con eso no alcanza, aquí hace falta un proyecto de trabajo y capacidad... y San Martín los tiene.





# PROYECTO DE ORDENANZA

## PRESENTADO ANTE EL CONSEJO DELIBERANTE DEL MUNICIPIO EL 5 DE OCTUBRE

### VISTO:

La gran cantidad de distintos establecimientos industriales de elaboración del pan, derivados y afines, despachos y sucursales de panaderías, dentro del Municipio de General San Martín.

Las presentaciones y reuniones realizadas con la Cámara Empresaria Panaderil del Municipio de General San Martín y la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires y

### CONSIDERANDO:

Que, es necesario ordenar la comercialización de los productos alimenticios elaborados por las panaderías, que se expenden en el Municipio de General San Martín.

Que, la reglamentación de la venta de pan debe dar las mayores garantías de seguridad alimentaria al consumidor.

Que, es facultad del Honorable Concejo Deliberante el sancionar normas que regulen las actividades que atienden las necesidades de la población,

### POR ELLO:

El Honorable Concejo Deliberante del Municipio de General San Martín en uso de las facultades que le confiere la Ley Orgánica de las Municipalidades sanciona con fuerza de:

### ORDENANZA:

**ARTÍCULO 1º.-** Adhiérase la Municipalidad de General San Martín a las disposiciones de la Ley 13006, que regula la habilitación y funcionamiento de panaderías, confiterías, sucursales de panaderías y/o despacho de pan.

**ARTÍCULO 2º.-** Se entiende por Panadería Artesanal y/o Confitería al establecimiento comercial e industrial donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados).

**ARTÍCULO 3º.-** La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, tortas, postres, bombones y sándwiches.

**ARTÍCULO 4º.-** Debe interpretarse por Sucursales de Panaderías y/o Confiterías a los locales comerciales de ventas de productos del comercio matriz y con la obligación de cumplir idénticas exigencias sanitarias que aquellos, debiendo reunir los siguientes requisitos para su habilitación:

- a) Superficie no inferior a los 30 mts<sup>2</sup>.
- b) Contar con vitrinas expositoras con cerramiento, heladeras, conservadoras, e

instalaciones que eviten la manipulación y fuera del alcance de los consumidores.

c) Contar con la lista de procedencia de sus productos en la que se indica la casa matriz proveedora.

Los mencionados comercios no podrán efectuar reventa a nivel mayorista y les está expresamente prohibido cualquier tipo de fabricación incluyendo la cocción de los productos.

**ARTÍCULO 5º.-** Se entenderá por DESPACHO DE PAN a todo comercio habilitado que funcione anexo o incluido al rubro de DESPENSAS, FIAMBRERIAS, SUPERMERCADOS, COMIDAS PARA LLEVAR, ROTISERÍAS, quienes deberán cumplir los siguientes recaudos:

a) Que los productos que se comercialicen se encuentren envasados en origen con total prohibición de su manipuleo en el mostrador.

b) Los productos deberán venderse envasados en bolsas de polietileno, aprobadas por el Laboratorio Central de Salud Pública y con cierre hermético e inviolable.

c) En dichos envases deberá constar la etiqueta de rotulación conforme a lo establecido en el Código Alimentario Argentino, Normas MERCOSUR.

d) En el mencionado comercio deberá exhibirse la lista de procedencia de los productos



emitida por la Cámara Empresaria Panaderil del Municipio de General San Martín.

e) El lugar habilitado para el despacho de pan que funcione dentro de los locales comerciales indicados en el párrafo primero de este artículo, no puede ser inferior a 9m<sup>2</sup>, con instalaciones adecuadas y autorizadas por el ente de contralor municipal, guardando una distancia no inferior a 3 m<sup>2</sup> del resto de las instalaciones del comercio.

f) El despacho de pan será atendido por personal que reúna idénticas condiciones que los empleados de las panaderías artesanales y/o confiterías.

**ARTÍCULO 6°.-** La panadería artesanal que reúna, las condiciones necesarias de espacio e higiene, podrá anexar el rubro de servicio cafetería y lunch. Para ello deberá contar con un sector elaboración sectorizado (cocina para manufacturar, cocinar o calentar los productos de expendio en hornos adecuados e instalados) conforme las directivas que imparta la Dirección de Comercio, e iniciar el correspondiente trámite de ampliación de rubro ante el Departamento de Habilitaciones.

**ARTÍCULO 7°.-** Desde la entrada en vigencia de la presente Ordenanza, toda solicitud de habilitación de panadería mecanizada, artesanal, confiterías, sucursales de panaderías, se dará curso únicamente siempre y cuando la ubicación de los locales a habilitarse se encuentre a más de quinientos metros del ya

habilitado, medidos en el sentido de la urbanización (distancia peatonal), debiendo además realizarse un análisis del impacto socio económico que se produzca ante el pedido de habilitación (factibilidad). Dicho informe incluirá la intervención de la Cámara Empresaria Panaderil del Municipio de General San Martín.

**ARTÍCULO 8°.-** El personal que trabaje en la elaboración de productos farináceos deberá usar pantalón, gorra y blusa de color blanco o colores claros de mangas cortas, cofias y/o barbijos todo ello en perfectas condiciones de conservación e higiene. Las personas que efectúen el despacho en público usarán ropa limpia con saco o guardapolvo. Les está prohibido manejar dinero cuando se manipula el pan directamente con las manos. La totalidad del personal comprendido en los establecimientos que se mencionan en la presente Ordenanza deberá poseer la correspondiente Libreta Sanitaria y la aprobación del Curso dictado para Manipuladores de acuerdo a lo reglamentado en el Código Alimentario Nacional Ley 18.284 Artículo 21°.

**ARTÍCULO 9°.-** Para los desperdicios es obligatorio el uso de recipientes impermeables, de fácil limpieza y con tapa cerrada preferentemente mecánica o automática. Las puertas de los ambientes destinados a elaboración deberán ser de vaivén o con apertura al

exterior.

**ARTÍCULO 10°.-** Las personas físicas o jurídicas, que deseen introducir productos de pan y alimentos farináceos en ésta Comuna, y que no han sido elaborados en la jurisdicción del Municipio de General San Martín, deberán solicitar su inscripción como abastecedores en el Registro de la Municipalidad que por esta Ordenanza se crea y que llevará e instrumentará el Departamento Ejecutivo.

**ARTÍCULO 11°.-** A los efectos de materializar la inscripción en el Registro de Abastecedores, los Establecimientos Elaboradores de otros distritos, deberán presentar nota dirigida al Sr. Intendente Municipal, solicitando autorización para introducir y distribuir pan y productos afines al partido. Se presentará por Mesa de Entrada y se consignará la siguiente información:

- Datos y domicilio del solicitante.
- Datos del Director Técnico, si correspondiere.
- Datos del establecimiento.
- Fotocopia certificada del RPE otorgado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, si correspondiere.
- Fotocopia certificada de los RPPA/ PAMS de los productos que pretenda introducir.
- Nota en la cual el responsable de la firma elaboradora declara conocer y aceptar los alcances de la presente ordenanza.
- Constancia de habilitación de los vehículos a utilizar para la introducción de la mercadería al Partido.



**ARTÍCULO 12°.-** Queda totalmente prohibida la venta de pan y alimentos farináceos por medio de repartos ambulantes. Su violación será sancionada de acuerdo a las normas vigentes.

**ARTÍCULO 13°.-** Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino.

**ARTÍCULO 14°.-** Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal. Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos debiéndose utilizar canastos correspondientes.

**ARTÍCULO 15°.-** El transporte de pan y otros productos afines en tránsito deberá cumplir, además, con los siguientes requisitos:

**A)** Exhibir certificado de habilitación del vehículo.

**B)** El conductor y sus acompañantes deberán poseer Libreta Sanitaria vigente y vestir indumentaria adecuada de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9° de la presente Ordenanza.

**C)** Presentar comprobantes de procedencia del producto.

**D)** Deberán acreditar inscripción del establecimiento elaborador (RPE) si correspondiera e inscripción del producto (RPPA) (PAMS).

**E)** Deberá exhibir constancia de inscripción en el registro de abastecedores del Municipio de General San Martín, solo en el caso de que el establecimiento

elaborador estuviera fuera del Partido.

**ARTÍCULO 16°.-** Toda despensa, almacén, supermercado, rotisería, comidas para llevar, fiambrería que posean habilitación como **DESPACHO DE PAN**, sucursales de panadería y/o confitería, deberá poseer las boletas de compra donde conste el lugar de adquisición del producto. Además deberá exhibir la lista de procedencia que suministrara la Cámara Empresaria Panaderil del Municipio de General San Martín y constancia de inscripción del proveedor en el registro de abastecedores del Municipio de General San Martín, sólo en el caso de que el establecimiento elaborador estuviera fuera del partido. Los productos que se hallaren comercializados sin acreditar su procedencia o que procedan de un establecimiento elaborados que no se encontrare inscripto en el Registro de Abastecedores serán decomisados en forma directa por personal Municipal.

**ARTÍCULO 17°.-** El **DESPACHO DE PAN** y las **SUCURSALES DE PANADERÍAS** se limitarán a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no. A los efectos de poder realizar esta operación deberán contar con la respectiva Habilitación de Panadería Artesanal o Mecánica y/o Confitería.

**ARTÍCULO 18°.-** El Departamento Ejecutivo procederá a reglamentar el procedimiento de habilitación de panaderías mecanizadas, artesanales, confiterías, sucursales de panaderías y despacho de pan, de modo que, antes del otorgamiento, pueda intervenir como parte interesada y/o consultiva la **CÁMARA EMPRESARIA PANADERIL** del Municipio de General San Martín, esta Cámara podrá interponer las observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la autoridad interviniente.

**ARTÍCULO 19°.-** Las panaderías artesanales y/o confiterías así como la sucursal de estas y los despachos de pan que funcionen dentro de Supermercados, Hipermercados u otra unidad comercial ya instaladas, deberán adecuarse a las normas de la presente Ordenanza, cumplirán y/o adaptarán las instalaciones dentro de un tiempo prudencial, que no podrá exceder los 180 días, a fin de que los productos elaborados por estas se adecuen al Código Alimentario Argentino - Normas del MERCOSUR.

**ARTÍCULO 20°.- REGIMEN SANCIONATORIO** (ART. 19, Ley 13006). Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

1- Multa \$500 hasta \$20.000.

2- Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.

3- Clausura de hasta 60 días.



**ARTÍCULO 21°.-** A efectos de lograr certeza jurídica y evitar afectar adquiridos, se faculta al Poder Ejecutivo a fin de que adjunte a la presente un informe que se confeccionará a través del área competente en el que constarán los establecimientos que poseen habilitación vigente a la fecha de sanción de la presente. Los establecimientos habilitados incluidos en tal informe que no cumplan con las exigencias de la presente normativa contarán con un plazo de 1 año de promulgada la presente para adecuarse a los requisitos de la misma. Para el caso de aquellos establecimientos

incluidos en el informe mencionado UT Sutra que no cumplan con la exigencia de la distancia estipulada en el Artículo 4° de la presente se respetara el otorgamiento de la misma como un derecho adquirido, caducando tal condición cuando la habilitación fuere dada de baja por incumplimiento de la restante normativa vigente en la materia. Los propietarios de establecimientos incluidos en el informe realizado por el Departamento Ejecutivo, que hayan dado en locación el establecimiento y cuya habilitación comercial se

encuentre a nombre del locador tendrán un plazo de 60 días a partir de la solicitud de baja de la habilitación por parte del locador para realizar una nueva habilitación a su nombre o de un tercero locador del establecimiento. Para el caso en que se efectúe la venta o transferencia del fondo de comercio o de la propiedad del establecimiento, el nuevo adquirente contará con un plazo de 60 días para obtener la habilitación a su nombre.

**ARTÍCULO 22.-** Comuníquese al Departamento Ejecutivo.

## CARTA AGRADECIMIENTO

San Martín, Octubre del 2010

**Agradecemos la colaboración y cooperación de los responsables de las revistas líderes de nuestro rubro “EL GREMIO PANADERO” e “INDUSTRIALES PANADEROS”, por la cesión y puesta a disposición de esta Cámara de material para su reproducción en esta edición especial para nuestro 90° Aniversario.**

**Igualmente queremos agradecer, además de la información que nos proporcionaron, el tiempo, apoyo y difusión constante a nuestras actividades, lo cual fue de gran utilidad y nos ayudaron enormemente en estos dos años de gestión al frente de esta Institución.**

**Reiteramos nuestro agradecimiento y confiamos en que entre nuestra capacidad de trabajo y vuestra capacidad informativa continuaremos siendo de gran beneficio para el crecimiento del gremio panaderil.**

**Con el deseo de continuar trabajando juntos, saludos cordiales.**



**COMISIÓN DIRECTIVA  
C.E.P.P.S.M.**

**EL GREMIO  
PANADERO**



**www.panaderosargentinos.com**

**info@panaderosargentinos.com**

**4696-8277**

**15-4084-1090 // Nextel 565\*5175**

*Acompañamos a  
la Cámara Empresaria  
Panaderil del Partido  
de San Martín en los  
festejos de sus...*



**4738-0176**

**Calle 110 N° 3921 - (1653) Villa Ballester**

# hoy **CONVIENE** **San Martín**



**BENEFICIOS TRIBUTARIOS PARA MiPyMes**  
fomentando la incorporación de personal

## **EXENCIONES EN TASAS MUNICIPALES**

Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene - Derechos de Oficina  
Tasa por Inspección de Pesas y Medidas - Tasa por Servicios  
especiales de Limpieza e Higiene - Derecho de Publicidad y Propaganda



**SECRETARÍA de INDUSTRIA y COMERCIO**

INFORMES: De lunes a viernes, de 8 a 14hs.

Palacio Municipal, Belgrano 3747, 1° Piso - Tel. 4830-0348

# M | S | M

**MUNICIPALIDAD DE GENERAL SAN MARTÍN**