



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS UNIDOS  
DE MATANZA SUR**

**J. M. de Rosas 16.755 - V. del Pino / González Catán  
La Matanza - Buenos Aires - República Argentina**

# EXISTIMOS PORQUE...



## José Hernández, socio fundador del Centro de Panaderos, expone los motivos de la creación de esta institución



Sr. José Hernández

### Nuestros comienzos.

Este grupo de panaderos se comenzó a formar hace aproximadamente 15 años. En los comienzos nos juntábamos en el Km. 47, en el Bar Pelito, luego nos trasladamos a lo del "Portugués Antonio" -quién nos prestaba un galpón- hasta que alquilamos este predio. Después de 6 años,

logramos juntar dinero y comprar la propiedad. Hace pocos días nos entregaron la escritura en la cual se certifica que el único dueño de la propiedad es el Centro de Panaderos Unidos de Matanza Sur.



### El motivo.

El Partido de La Matanza es muy grande y es casi imposible que los colegas se movilen desde el Km. 47 a la sede de San Justo para expresar los

problemas que tienen, eso nos generó la necesidad de juntarnos para luego llevar nuestros problemas y, ahí sí, buscar que ese centro nos ayude a solucionarlos.

### La relación actual con el CIP de San Justo.

El Centro de Panaderos de San Justo es lo mejor que nos pudo pasar a los panaderos. El problema es que, algunos de los que lo dirigen, pareciera que prefieren solucionar sus problemas personales y gobernar para ellos antes que dirigir para todos los demás miembros. Nos apena que demuestren poca humildad y que, muchas veces, no nos respeten como seres humanos y colegas impidiéndonos hablar para que -juntos- podamos solucionar los cientos de problemas que tenemos los panaderos. Es sabido que no congeniamos con quienes nos dirigen por la forma,



muchas veces despectiva, que tienen de tratar a sus colegas. Siendo vicepresidente intenté hacer reflexionar a esos “pseudo-dirigentes” y lo único que logré fue que inventaran un artilugio y una votación totalmente ilegal por lo cual me expulsaron. Más de 50 socios firmaron un acta solicitando una Asamblea para mi reincorporación e hicieron oídos sordos.

### **Personería Jurídica.**

Los conflictos que tenemos con San Justo y, para tranquilidad nuestra y de mis colegas, nos obligaron a tomar recaudos, entre ellos la tramitación del número de Asociación en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas. Este trámite nos permitió ser reconocidos ante la Provincia de Buenos Aires como una entidad civil sin fines de lucro.

### **La actualidad.**

Después de un gran sacrificio de quienes integramos este Centro logramos ampliar el salón y lo inauguramos oficialmente en la despedida del año 2013. Desprendidos de egoísmos personales logramos que nuestra institución sea reconocida como “**el lugar de los panaderos**”, todos nuestros colegas tienen las puertas abiertas. Somos

cerca de 300 colegas que convivimos dentro de un gran clima de camaradería, tolerancia, respeto y amistad. Este es el lugar donde nos podemos reunir y donde nadie es discriminado por tener más o menos dinero, ni mucho menos por su color de piel (como lo hemos visto en otros lugares); todos estamos por convencimiento. Aquí nos sentimos como en nuestra casa, podemos juntarnos a almorzar, cenar o a tomar mate.

### **El futuro.**

Todavía nos quedan muchas cosas para hacer, entre ellas reforzar la tarea comunitaria. No queremos un Centro que esté solo a disposición del político de turno para obtener a cambio de ello favores personales. Nuestro salón tiene que tener un rol social importante, debe ser utilizado por nuestros socios en forma gratuita pero también por los vecinos del barrio cuando alguna necesidad lo amerite. Debemos ayudar y ser solidarios con quienes, en definitiva, nos dan de comer comprando nuestros productos. Estamos también abocados a ayudar a los colegas que están en inferioridad de condiciones para que puedan adecuarse a las normas legales vigentes. El propósito es evitar que

desaparezcan colaborando para que estén dentro del sistema... incluirlos.

### **Reflexión final.**

La Matanza es el distrito con mejor nivel de vida y el que más dinero tiene pero no en billetes, sino en calidad de seres humanos. Los actos deshonestos necesitan muchas explicaciones y las actitudes “poco claras” necesitan muchas explicaciones para intentar justificarlas, los panaderos estamos muy mal vistos por los malos dirigentes que tenemos; no porque seamos malas personas, al contrario, mis colegas son excelentes seres humanos, solidarios... atentos. Trabajamos y repartimos nuestros productos arriesgando nuestras vidas, porque el pan debe estar siempre en la mesa de los argentinos. Juntos debemos trabajar para mejorar la calidad de vida de nuestros colegas.



# A NUESTROS COLEGAS:

**Diego Ferreyra tiene 38 años, está casado y es padre de una mujer de 22 años, un varón de 11 y es el actual presidente del CIPUMS. Panadero desde los 12 años es propietario de la Panadería “Don Luis” ubicada en el Km. 38 de Virrey del Pino**

Para que todos los colegas de La Matanza lo conozcan mejor se entregó a un breve reportaje.

## **- ¿Qué experiencia te dejó la panadería en estos años?**

El conocimiento de que es un trabajo muy sacrificado. Todos los días enfrentamos un nuevo desafío que lo llevamos adelante con el acompañamiento y el apoyo de mi familia, sin ellos sería muy difícil. La familia del panadero, en general, es el principal pilar y sostén de nuestros negocios.

## **- ¿Cuándo empezaste a trabajar en este centro de panaderos?**

Desde que empecé a trabajar en la panadería, recuerdo que los comienzos fueron duros, era el 2001. En esa época se regalaba el pan, se compraba harina a 50 centavos y se vendía el pan al mismo precio, los panaderos teníamos los vehículos atados con alambre; gracias al trabajo de este centro los precios se fueron acomodando y nuestra situación comenzó a mejorar.

## **- ¿En qué consistía ese trabajo?**

Hicimos lo mismo que hacemos ahora, hablamos con nuestros colegas para tratar de convencerlos de que tenemos que estar unidos, que somos industriales panaderos. Lo fundamental es que entiendan que no debemos regalar los productos que elaboramos, es difícil pero la mayoría lo entiende y eso nos hizo crecer mucho como institución.

## **- Tienen un gran poder de convocatoria...**

Sí, y se debe al trabajo que realizamos en conjunto. Acá están abiertas las puertas a todos los que sean panaderos, en esta institución se reúnen panaderos de G. Catán, Virrey del Pino, R. Castillo, I. Casanova, 22 de Enero, Laferrere... incluso de San Justo.

## **- ¿Siempre los viernes?**

Sí, se hizo una costumbre. Almorzamos y después expresamos nuestras inquietudes, nos diferenciamos del resto porque aquí todos pueden hablar, todos tienen derecho a expresarse libremente sin ser “castigados” por eso. El asado de



los viernes es, más que nada, una reunión de amigos.

**-¿Qué se siente ser el presidente de este centro?**

Esto es como una gran familia y eso me enorgullece. Si bien la responsabilidad es muy grande, quiero aclarar que aquí los cargos son ocupados por una cuestión formal, todos somos parte de un proyecto de trabajo. Desde ya que agradezco el apoyo de todos mis colegas... de lo contrario sería imposible trabajar.

**-¿Cómo se solventan?**

Creo que es importante que todos sepan que fuimos capaces de comprar el terreno, hacer un primer salón y ahora una segunda ampliación solo con un



gran esfuerzo y la colaboración de nuestros colegas; sin apoyo del centro de San Justo y sin cobro de Fondo Convencional. Esto le demuestra a todos que cuando se quiere trabajar por sus colegas se puede. Ahora que tenemos un número de Personería Jurídica vamos a cobrar una cuota societaria.



## LA AMPLIACIÓN DE NUESTRA SEDE

**Fruto del gran esfuerzo de socios y amigos logramos ampliar al doble la capacidad de nuestro salón.**



# TRABAJANDO POR NUESTROS COLEGAS...



# TRABAJANDO POR NUESTROS COLEGAS...



*Muchos fueron los problemas que tuvimos que enfrentar a través de los años: precio del pan, aumentos en los insumos, competencia desleal, cerrar los días Lunes, pan barato de otros distritos, etc.*

*Y siempre los resolvimos de la misma manera:*

**HABLANDO y TRABAJANDO  
!!! EN UNIDAD !!!**

## ¡Ya tenemos la escritura!

A principios de setiembre nos entregaron la escritura de la propiedad de nuestra sede a nombre del CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR.

Gracias a todos los panaderos que colaboraron con este gran logro.

## ¡GRACIAS!

*\* Agradecemos la colaboración de nuestros colegas por ayudarnos a crecer como institución y a las autoridades municipales por confiar en nosotros apoyando nuestras iniciativas.*

*\* Un agradecimiento especial al Sr. José Vélez, quien con esfuerzo y tesón, hizo posible la realización de esta publicación.*

## ESTRELLA LACTEA

de Viviana Luna

TODO PARA EL PANADERO

**FIAMBRES - LÁCTEOS  
QUESOS - DULCES**



TODO PARA SU KIOSCO

J. M. de Rosas 24.374 - V. del Pino  
Ruta 3 Km. 40.300 - Tel.: 02202-497219



AGRADECEMOS LA COLABORACION A LOS SIGUIENTES  
PROVEEDORES DE NUESTRAS PANADERIAS Y CONFITERIAS

**PANADERÍA**  
**YaninaA**

de Yanina Romero



**HACEMOS  
REPARTO A  
DOMICILIO**

**J. M. de Rosas 20.625 - Km. 36**  
**Tel.: 11-6980-2197 / ID. 554\*974**



**OBRAS Y MATERIALES**  
**DON JOSE S.A.**  
TODO EN CONSTRUCCIÓN

**MATERIALES PARA  
LA CONSTRUCCIÓN EN SECO**

Sanitarios - Cerámicas - Chapas  
Amoblamientos de Cocina

**Av. J. M. De Rosas 15908 - G. Catán**  
**Tel.: (02202) 42-2012**

**La Láctea**

Distribuidora Oficial de Lácteos



Pedidos al:  
**15-3551-0636 / Nextel: 678\*1859**



**HARINAS**  
**R y R**

*"20 años en la zona"*

**Todo para  
Pizzería - Panadería - Fábrica de Pastas**

**Tel.: 4626-4654 - Cel.: 15-5247-6118**  
**Nextel: 167\*3733**  
**J. M. de Rosas 12706 - Ruta 3 Km 27.700 - G. de Laferrere**





mapriconf

*"Acompañando siempre  
a toda la industria panaderil"*

*30 años  
junto a*



DISTRIBUIDOR OFICIAL

**calsa**\*

Centro de Distribución, Casa Central: Tomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.  
Tel./Fax: (011) 4486.4972/(011)4486.2818 - info@mapriconf.com.ar - www.mapriconf.com.ar  
<https://www.facebook.com/pages/Mapriconf>

AGRADECEMOS LA COLABORACION A LOS SIGUIENTES  
PROVEEDORES DE NUESTRAS PANADERIAS Y CONFITERIAS



**DISTRIBUIDORA DE HARINAS**

Materia Prima para Panaderías,  
Pizzerías y Fca. de Pastas

HARINAS "0000" "000" - GRASA  
MARGARINA - DULCES - LEVADURA

**Tel.: 02202-427780**  
**ID: 836\*3366**  
**Sáenz 796 G. Catán**

**Horario:**  
Lunes a Sábados de 8 a 16:30

METALÚRGICA  
**C.R.B.**  
\* de Damián Benítez



- \* Service
- \* Mantenimiento
- \* Todo tipo de reparaciones
- \* Repuestos
- \* Service
- \* Compra de máquinas
- \* Venta de máquinas
- \* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



**PRESUPUESTOS SIN CARGO**

**cel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240**



Caxaraville 579 - G. Catán  
Tel./Fax: 02202-423062  
ID: 140\*2728 / 632\*1606  
imprensa\_cc@yahoo.com.ar

IMPRESIÓN DIGITAL SOLUCIONES GRAFICAS PARA SU EMPRESA

PAPELERIA COMERCIAL - FACTURAS AFIP  
TARJETAS - FOLLETOS - REVISTAS - CALCOS

**CARTELES - GIGANTOGRAFIAS - BANNERS**

Distribuidora de materias primas para panaderías

# LA BELUSTINA

Excelencia en Servicio - 24 años de Trayectoria



· Teléfono: 4699-1382 · ID: 150\*3110

· Dirección: Roque Saenz Peña 2848, Lomas del Mirador

· Mail: labelustina@hotmail.com



Margolan

**DEWEY**

*Emeth*

ARGENFRUT



GLUTAL

**PRINDAL**

CERESKINAS

**LIDAR S.A.**



LESAFFRE





# **DIEGO GIGENA**

## **Ventas Harina Industrial**

**Molino Cañuelas S.A.C.I.F.I.A.  
Kennedy 160 (C.P. 1814) - Cañuelas  
Buenos Aires - República Argentina  
Cel.: (54 9 11) 15-3282-3530  
E-mail: [gigena@molca.com.ar](mailto:gigena@molca.com.ar)  
[www.molinocanuelas.com](http://www.molinocanuelas.com)**

AGRADECEMOS LA COLABORACION A LOS SIGUIENTES  
PROVEEDORES DE NUESTRAS PANADERIAS Y CONFITERIAS



**MATARIFE**

*Gustavo Salerno*



**ABASTECEDOR DE CARNES  
(RESES Y CORTES)  
ESPECIALIDAD EN FEED LOOD**

**Tel.: 15-5248-6962**

**Nextel: 446 \* 2978**



**Carlos Cabrerizo**  
**JEFE DE NEGOCIOS**

Sussini 319

(8105) Gral. Daniel Cerri - Bahía Blanca

Tel.: (0291) 4846403 / 4840038

Cel.: (011) 1563619081

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

# MARGA TANGO®

Grasas Refinadas y Margarinas

"Una empresa joven con 45 años de experiencia"

## Calidad y Servicio

Grasa Bovina Refinada

Oleomargarina Blanco y Color

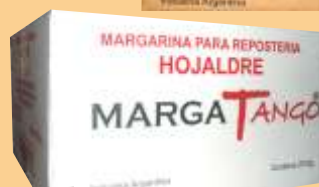
Margarina para Hojaldre

Margarina para Hojaldre Suave

Margarina para Masas Finas

Margarina para Batidos

Margarina para Tapas



**Administracion y Ventas**

Tel./Fax: (011) 2057-6557

Tel.: (011) 4572-3335

ID 657\*391 // ID 657\*1852

Cel. (011) 154993-6899

**Depósito Virrey del Pino**

Ruta 3 Km. 44,400

Buenos Aires

ID 582\*230

Cel. (011) 155015-9178



[marga.tango@yahoo.com.ar](mailto:marga.tango@yahoo.com.ar)

AGRADECEMOS LA COLABORACION A LOS SIGUIENTES  
PROVEEDORES DE NUESTRAS PANADERIAS Y CONFITERIAS

**Morixe**

HERMANOS S.A.C.L.

**HARINAS DE CALIDAD**



Av. Santa fé 846 – 8° piso – C.A.B.A.  
REPRESENTANTE ZONA OESTE  
TEL. 11-1540238080  
smarra@morixe.com.ar

Panadería y Pastelería

**\* DOÑA MONICA \***

de Alegre Martires



Dupuy 2591 esq. Machado  
Ruta 3 Km. 35 (1763)  
V. del Pino - Bs. As. - ID: 703\*1339

artículos descartables  
artículos de librería  
envases para:  
heladerías  
rotiserías  
cotillón

**PAPELERA Y  
COTILLON  
ALBERTO**



Souvenirs  
Disfraces  
Art. Descartables

Repostería  
Librería  
Art. Embalajes

02202-447056  
494610

Ruta 3 Km. 34.700 - V. del Pino  
02202-494610  
ID: 276\*1283 / 1055

Simón Pérez 4535 - G. Catán  
02202-421354  
picalberto@hotmail.com

*Harinas*

*Valladares*



**MATERIAS PRIMAS PARA PANIFICACIÓN**

Av. J. M. de Rosas 11.601 - G. de Laferrere

Tel.: 4626-9444



Av. Baradero 1713 - Morón Sur

Tel.: 4697-5831 / 4690-1177

**Papelera y Art. de Librería**

**\* El Sol \***

“Descuentos al gremio por bulto”

Av. Río de la Plata 7397 (1763)  
Virrey del Pino - La Matanza - Bs. As.  
Tel.: 445-567 / ID: 649\*2225

Panadería

**“Dulce de Leche”**



San Carlos 6184 - V. del Pino  
Ruta 3 Km 47 - Tel.: 15-6330-8059

**FABRICA DE MUEBLES PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**GALE**

Proyecto y asesoramiento  
sin cargo



**Seriedad - Calidad  
Funcionalidad  
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674  
(011) 15-3546-9913 / ID 632\*840

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires  
galeamoblamentos@gmail.com



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS  
UNIDOS DE MATANZA SUR**



**COMISIÓN DIRECTIVA**

**Presidente: Ferreyra Diego Rafael**

**Vicepresidente: Sánchez Rubén**

**Secretario: Leiva Sergio Gustavo**

**Tesorero: Aguiar José Luis**

**Vocal 1: Venice Andrés**

**Vocal 2: Pereyra Alejandro Gabriel**

**Vocal 3: Lobo Perfecto Martín**

**Vocal 4: Rizzo Santos**

**Vocal 5: Gómez Carlos Alberto**

**Revisor de cuenta 1: Alegre Mártires**

**Revisor de cuenta 2: Ruiz Díaz Roxana Elizabeth**

**Revisor de cuenta 3: Domínguez Maximiliano**