



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA
CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE



EL G R E M I O *PANADERO* y su GENTE

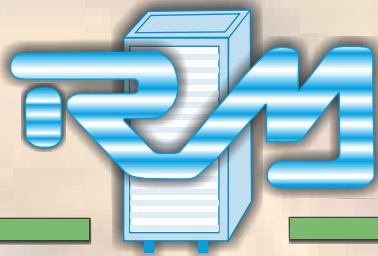


Servicios
Agenda de Actividades
Reportajes
Proveedores
Comunicados
Clasificados

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

AÑO 1 - Nº 2

La Matanza - Morón - Ituzaingó - Hurlingham - Merlo - Marcos Paz - Moreno
General Rodriguez - Luján - Mercedes - Las Heras - Navarro



Talleres Metalúrgicos "RosMi" S.R.L.

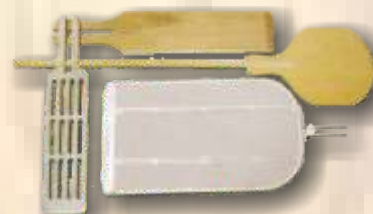
Fabricación de Útiles para Panificación, Confitería, Pizzería y Gastronomía



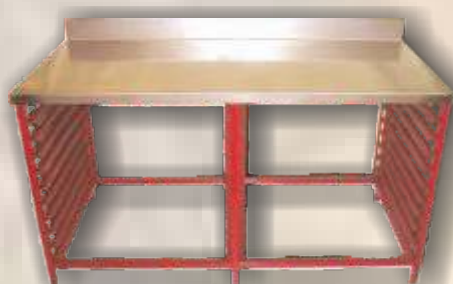
Canasto para pan



Canastos de mimbre



Palas bizcocheras de alambre,
sacalata y pizzera (de madera y aleación)



Mesas lateras y tornos



Portamasas



Trinchas de moldes
para pan lactal



Carro para hornos
rotativos y transporte



Bandeja para baguette
(perforado común y microperforado)
y estampadas para pancho,
hamburguesas, etc.



Media Bola



Cortante para sandwich
y mesa giratoria



Moldes para pan de miga y lactal

Constitución 2749 - (B1704AJQ) Ramos Mejía

Buenos Aires - Argentina

Telefax: (54-11) 4484-9126 / 4482-2100

E-mail: tmrosmi@uolsinectis.com.ar

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García

VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce

SECRETARIO: *Hugo Lasca*

PROSECRETARIO: *Evaristo A. Tomba*

TESORERO: *Julio César Paz*

PRO-TESORERO: *Gabriel Stillitano*

VOCAL TITULAR 1ro: *Elvira Pillado*

VOCAL TITULAR 2do: *Juan Pereyra*

VOCAL TITULAR 3ro: *Víctor Addamo*

VOCAL TITULAR 4to: *Carlos Lemos*

VOCAL TITULAR 5to: *Alfredo Presta*

VOCAL SUPLENTE 1ro: *Oscar Romero*

VOCAL SUPLENTE 2do: *Mónica Malarino*

VOCAL SUPLENTE 3ro: *Walter Spiandorello*

VOCAL SUPLENTE 4to: *Roberto Faiella*

REV. DE CTAS. TLAR. 1ro: *Nicolás G. Battista*

REV. DE CTAS. TLAR. 2do: *Emma Laraignee*

REV. DE CTAS. TLAR. 3ro: *Francisco Stillitano*

REV. DE CTAS. SUPL. 1ro: *Miguel Ferriño*

REV. DE CTAS. SUPL. 2do: *Mario Nelson Barrios*

EDITORIAL

En términos generales, el país que muestra un mayor consumo anual por habitante de harina es la Argentina. En nuestro país éste alcanza a 117 kgs., nivel comparable al de los países desarrollados.

El consumo por habitante en Brasil es sustancialmente menor y se ubica en el orden de los 60 kgs por año y por persona. En el caso de Uruguay el nivel es de 90 kgs por año por habitante. Esto nos lleva a reflexionar sobre el posicionamiento del sector en el país.

Dentro de este marco, se registra un desarrollo creciente en la distribución moderna, caracterizada por la importancia de las cadenas de hiper y supermercados, que articulan hacia atrás la cadena productiva.

Se está asistiendo a una evolución sustancial de las formas de comportamiento de compra, de los valores y los hábitos de consumo de la población.

En el caso de los productos panificados artesanalmente, esto se traduce en la introducción de productos industrializados que tienden a la sustitución de los primeros.

Frente a esta realidad debemos preguntarnos: ¿Es el consumidor argentino tendiente a la compra del pan de todos los días en grandes cadenas de mercados?

Todo nos indica que no. Nos gusta el pan fresco, recién horneado, aquel que compramos diariamente en nuestro barrio, aquel que llevamos a la mesa cada día y reconocemos como nuestro.

Mucho dicen y nos ayudan las estadísticas, pero a la hora de elegir, sin duda pensamos en "nuestra panadería amiga", "la del barrio", "la de las facturas del domingo", sin duda la de siempre.

EL DIRECTOR

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Publicación para el **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA**

Jujuy 3288 SAN JUSTO - Tel: 4651-1264 - Tel/Fax: 4484-8677

y para el **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE**

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

Directores - Propietarios: Fabio Rubén Videla - Carlos A. Vecchi

Colaboración periodística: Telma Córdoba

Publicación trimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Diseño Gráfico e Impresión realizados en los talleres gráficos de West Print

Telefax: 4692-1654 E-mail: grafica@netizen.com.ar

ASESORAMIENTO LETRADO EN EL C.I.P. DE LA MATANZA

El Dr. Fernando Zamacola es el Asesor Letrado del Centro de Industriales Panaderos de la Matanza y tiene una trayectoria de más de 15 años de trabajo en el gremio. Junto a él colabora su hija, la Dra. Noelia Zamacola. Ambos realizan una ardua tarea cotidiana en defensa de los derechos del amigo panadero.

R: -Dr. Zamacola, ¿podría Ud. resumir su trayectoria en los últimos años?

Z: -Hemos trabajado mucho particularmente en temas institucionales. Acá la vida política del CIP ha sido alterada reiteradamente por diversas razones. Después de esto, se ha normalizado institucionalmente. Colabora también mi hija, la Dra. Noelia Zamacola. Ella es la que tiene contacto directo con el asociado y le provee asesoramiento en todas las materias, ya sea civil, comercial y laboral, que es el más frecuente. También algunas veces en cuestiones penales.

R: -¿Cuáles son las preguntas más frecuentes?

Z: -Las más frecuentes son temas laborales y administrativos. Personalmente estoy más involucrado como Asesor Letrado en otras cuestiones. Después de tantos años aquí, conozco la problemática del panadero y fundamentalmente la del Asociado que es la gran cuestión de la industria y la comercialización del pan. En ese aspecto, en los últimos dos años, se ha avanzado bastante. Ud. sabe que fundamentalmente la cuestión que más afecta es la competencia desleal, los panaderos clandestinos, el bastardeo del precio del producto, el venderlo a precios hasta inferiores incluso a su costo de producción; en ese tema tanto a nivel jurídico como a nivel general, he estado involucrado siempre porque lo conozco. Es un tema que por momentos se avanza y en otros se retrocede.

R: -¿Qué opinión le merece la entrega de créditos a microemprendedores?

Z: -El acto de entrega de ayuda a microemprendedores contribuye al acercamiento de las autoridades, que son en definitiva las que tienen el poder de policía para hacer cumplir las normativas vigentes. Esto es una lucha ardua, un constante

problema y una constante preocupación de los panaderos.

R: -¿Cuáles considera que fueron los avances más importantes durante su gestión?

Z: -Se avanzó mucho en convenios con la Municipalidad, convenios de fiscalización, sobre todo con la elaboración y el comercio clandestino del pan, especialmente en los últimos dos años. Incluso se obtuvo una ordenanza municipal donde el C.I.P. tiene injerencia directa en todos los procedimientos que se desarrollan en cuanto a inspecciones, fiscalización y clausura de todas las pseudo-panaderías que afectan a los verdaderos panaderos con competencia desleal.



Dr. Fernando Zamacola

R: -¿Qué objetivos se persiguen desde el C.I.P.?

Z: -Acá hay años de sacrificio de muchos panaderos; Ud. ve la Sede Social maravillosa que tienen. La preocupación o la inquietud es tratar de dar más servicios al asociado, en eso se está trabajando, abaratarle costos de servicios profesionales que ellos contratan, por ejemplo que haya un contador unificado que lleve la contabilidad de todos los panaderos. Facilitarle los trámites administrativos, municipales e impositivos que generalmente son muy burocráticos. Porque la lucha para mejorar la elaboración y comercialización del producto es una continua donde a veces se sube y otras se baja y que no depende exclusivamente del C.I.P., depende del poder político. El pan es un producto muy, muy sensible, está expuesto a vaivenes políticos y esto afecta muchísimo al panadero. ■

APUNTES

MATERIALES REFRACTARIOS PARA HORNOS

Consultamos sobre materiales para hornos de ladrillos para panaderías a alguien que del tema sabe bastante, después de más de treinta años de trayectoria.

El señor Horacio Córdoba nos dio algunos datos que pueden ser de mucha utilidad para nuestro amigo panadero. En una amena charla, nos comentó lo siguiente:

-Los materiales que se utilizan habitualmente para los hornos industriales, entre ellos los de las panaderías, son materiales refractarios. Los ladrillos refractarios se utilizan para las paredes del horno o bóveda. Estos ladrillos tienen una medida estándar, según normas IRAM.

El piso de los hornos se cubre con baldosas refractarias o llamadas también "baldosas para panadería".

-Según nos comenta el Sr. Córdoba, estas baldosas facilitan la carga en el horno de pan, evitando, dadas sus dimensiones, una gran cantidad de juntas.

-El cubrir el piso del horno con ladrillos podría traer aparejado ciertos desniveles y eso se notaría mucho más en las zonas de fuego. Muchas veces se sugiere una carga de arena con vidrio molido como base de las baldosas refractarias. De todos modos, existen en el mercado materiales ya preparados para bases de pisos.

-Hay diferentes métodos de colocación y nos dice el Sr. Córdoba que siempre depende del fumista.

-El hormigón armado para la construcción del horno se utiliza siempre y cuando este sea solicitado. Un buen consejo es utilizar una capa de hormigón refractario aislante para concentrar el calor en el interior del horno y lograr un ambiente menos caluroso en el exterior. Otro, es utilizar ladrillos refractarios reciclados en caso de querer abaratar costos y en esto el cliente debe ser asesorado por el proveedor, dado que siempre se debe conocer el origen de los mismos. Finalmente, el cemento refractario se utiliza para el pegado de las piezas.

-Y hablando de costos, preguntamos sobre los mismos. En este aspecto, la orientación no fue solamente sobre ellos sino también sobre la especificación de los productos.

Baldosas refractarias:

Medidas: 305 x 305 x 65 mm

Valor aproximado: \$ 18 c/u

(Se aconseja poner baldosas cocidas ya que las hormigoneadas tienen menos vida útil)

Ladrillos refractarios:

Medidas: 229 x 114 x 63 mm (38% de alumina)

Valor aproximado: \$ 2.5 c/u

Mortero refractario húmedo (cemento refractario)

Latas de 20 ó 40 kgs.

Valor aproximado: \$ 1.50 el kg.

Hormigón refractario aislante

Seco, en bolsas de 30 kgs.

Valor aproximado. \$ 1.60 el kg.

(los valores no incluyen IVA)

Y podríamos contarle mucho más, pero dejemos que Ud. lo averigüe personalmente en estos teléfonos:

FUSION Cel: 4230-5048/ 4248-0504

e-mail: fusionci@hotmail.com

PANIFICADORA

El Trigal del Oeste

de Fabián y Héctor Siracusano

Cristiania 3223 - I. Casanova Tel.: 4694-9839

DISTRIBUIDORA DON BOSCO

**MATERIAS PRIMAS PARA
PIZZERIAS - PANADERIAS - CONFITERIAS**

DON BOSCO 3098 - SAN JUSTO

Tel: 4696-3742

INFORMACIÓN GENERAL

BROMATOS

ASPECTOS TOXICOLÓGICOS Y REGULATORIOS

La intoxicación con bromatos es de baja incidencia en muchas partes del mundo desde hace décadas. El empleo amplio del bromato de potasio en panaderías como “mejorador” de harinas para panificación constituyó la principal fuente de intoxicación con esa sustancia en nuestro país.

En los Centros de Toxicología de Argentina se han registrado en los últimos años cientos de consultas por esta intoxicación. Fue prohibida en nuestro país para ese uso en 1997. Actualmente su condición de producto prohibido convierte a todos los casos de intoxicación con bromatos de esa fuente, en indicadores de uso clandestino de una sustancia ya regulada.

Los dos principales bromatos son el de sodio y el de potasio.

Al referirnos a bromatos incluíamos a cualquiera de los dos. Únicamente se aclara cuando se refiere a uno en particular.

Marco Legal

El bromato estaba autorizado en la Argentina desde 1952. A partir de la resolución del Mercosur N° 73 año 1993, se elimina el uso del bromato en el Mercosur. Argentina conforme a sus compromisos con el mismo, se ve obligada a adecuar su legislación interna a esta resolución (res N° 3/1995 del Ministerio de Salud). Comienza entonces el desarrollo de un expediente administrativo, motivo por el que el Ministerio de Salud consulta a los distintos sectores sobre el uso o no del bromato y su eventual prohibición, sin llegar a un enfrentamiento con el sector que más se resiste a ello, es decir la industria del pan.

En 1983 la FAO y la OMS propusieron no aceptar concentraciones mayores a 75 mg por kilogramo de harina. Luego en 1989, la Comisión de la Comunidad Europea prohibió totalmente su uso en alimentos, decisión secundada por la FAO y la OMS en 1992 y recomendada a todos los países miembros.

Por último, estudios realizados por el comité mixto FAO-OMS, indicaron que el bromato de potasio también produce tumores de células renales, las células peritoneales y las células foliculares de la tiroides.

Usos

Entre los usos propuestos para el bromato de potasio se mencionan en el tratamiento de la cebada, en la producción de cerveza y en el tratamiento de harinas.

El bromato fue patentado como “mejorador” del pan en 1914, de acuerdo a una investigación realizada ese año en la Universidad de Pittsburgh (USA). Se refería que el producto tendría una notable capacidad para mejorar la consistencia del pan, gracias a su efecto oxidante sobre la harina.

En el proceso de elaboración de pan se agregaba directamente a la harina y actuaba durante todo el proceso de fermentación y la primera etapa del



*Distribuidora
Belgrano*
**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362
LA GACETA 695 4697-5685
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

LA HISPANO ARGENTINA

PAN RAYADO Y DULCE DE LECHE

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino
02202-440219 02202-441752

horneado, modificando proteínas y dando un gluten más elástico, de forma tal que la masa absorbería mayor cantidad de agua y retendría más dióxido de carbono, obteniéndose así mayor volumen.

Pequeñas cantidades de bromato pueden ser medidas en la harina o la masa durante la preparación del pan, pero esto es transformado en bromuro durante el horneado.

Mecanismo de toxicidad

Se han postulado dos mecanismos toxicológicos como responsables de la intoxicación con bromato de potasio:

1.- La degradación a ácido hidrobromico en el estómago, que determina irritación gastrointestinal.

2.- La capacidad fuertemente oxidante de los bromatos que facilita su penetración en las membranas biológicas y contribuye a sus efectos tóxicos a nivel renal y óptico. A nivel renal puede provocar necrosis tubular con edema intersticial.

(Fuente: Dra. Beatriz Prada Dr. Juan Carlos Piola)

Para finalizar

EL BROMATO DE POTASIO ESTA TERMINATEMENTE PROHIBIDO POR LOS DAÑOS A LA SALUD QUE PROVOCA EL PAN QUE HAYA INCLUIDO ESTE ADITIVO.

Sin embargo, en páginas de Internet en Argentina encontramos proveedores que lo ofrecieron en el 2000, como en el siguiente aviso clasificado:

044 bromato de potasio
viernes 6 de octubre 2002 12:52
(dirección de correo electrónico)
Dispongo de 15 toneladas de bromato de potasio

Si este señor lograr colocar sus 15 toneladas, eso significa que TODOS NOSOTROS nos la comimos sin saberlo.

ALGO DE HISTORIA

Se tiene constancia que en 1837 varios miembros de la familia real de Francia visitaron la Corte Austríaca y quedaron sorprendidos por la calidad de unos panes que no conocían. Un oficial de artillería, el barón Zang, alertado por la reacción real, decidió abrir una panadería en París en la que se elaboró pan del tipo austríaco con obreros venidos de ese país. El éxito fue rotundo, de tal forma que en menos de cuarenta años trabajaban en la capital francesa más de mil obreros de panadería provenientes del Imperio Austro-Húngaro; obreros que en 1876 llegaron a constituir un sindicato propio. Este hecho es un claro ejemplo de la transferencia de tecnología en los sistemas de producción, que en una actividad artesana como era todavía en el siglo XIX la panadería, se hacía más a través de las personas que de las máquinas. En España el pan tipo austríaco también llegó a introducirse por esas fechas en las grandes ciudades, conociéndose todavía hoy como Pan de Viena



PRODUCTORA Y DISTRIBUIDORA
Vicente

Consulte por Cantidad
ATENDEMOS PIZZERÍAS,
PANADERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

Polledo 576 - I. Casanova
C.P. (1765)
Tel./Fax: 4669-1000

PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA

SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090

E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

CORREO DE LECTORES

PARA ENVIAR INFORMACION, NOTAS, OPINIONES O SUGERENCIAS

FAX: 4484-8677

E-Mail: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

INFORMACIÓN GENERAL**EDIPAN ROSARIO 2004**

La cita es en la ciudad de Rosario desde el 9 hasta el 11 de octubre y no podemos dejar de asistir.

La Asociación de Panaderos de Rosario junto a la gente de EDIPAN, están trabajando conjuntamente para los eventos del mes de octubre en la ciudad de Rosario. Algo imperdible para toda la familia panadera.

Del 7 al 9 de octubre: La Federación Argentina celebra su Congreso Nacional. Los congresales llegan desde todos los puntos del país para el análisis de la situación panaderil y desde allí se parte con el único objetivo de canalizar todas las inquietudes del sector.

Del 9 al 11 de octubre: Gran muestra de todo lo que concierne a la industria panaderil, desde proveedores de productos hasta la más completa tecnología. Un espacio donde todos podamos intercambiar experiencias, resolver situaciones para mejorar el negocio, optimizar resultados y hasta divertirnos en amenas charlas con nuestros pares.

La muestra se llevará a cabo en los amplios salones de la Sociedad Rural y también participarán en ella nuestros hermanos de países vecinos.

Nos sobran motivos para encontrarnos en EDIPAN ROSARIO...



DISTRICONF S.R.L.

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

levina

Bacalar

Vacalin



COPAMA

DEWEY

Emoth

TAXONERA

ROQUE SAENZ PEÑA 2972

(1752) LOMAS DEL MIRADOR

Tel: 4699-1688 / (15) 448-2246

DISTRIBUIDORA

Kopan

VENTA DE AZUCAR - HARINA - MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERIAS - CONFITERIAS - PIZZERIAS - COMESTIBLES

Av. CROYARA 3571 - Tel.: 4699-7211

(B1766CCE) LA TABLADA - Pcia. De Bs. As.

MONTE DE OCA 1769 - Tel.: 4303-6406/7898

(C1270ABE) BARRACAS - Capital Federal

PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA

SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090

E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

INFORMACIÓN GENERAL

EL TRIGO Y CALIDAD PANADERA DE LAS HARINAS

Habrá comprobado que, aunque el establecimiento y el proceso de elaboración hayan sido los mismos, no siempre los productos panificados tienen las mismas características.

Esto se debe a que las harinas poseen diferente calidad panadera, según:

- La variedad de trigo de la cual se obtienen.
- Las condiciones de desarrollo y cultivo del trigo.
- Las condiciones del almacenamiento.
- El acondicionamiento de humedad realizado para la molienda en molino.

La calidad panadera de una harina queda definida, básicamente, por la cantidad y calidad de las proteínas que forman el gluten. El gluten está constituido por las proteínas glutenina y gliadina, que al combinarse con agua, forman una red capaz de retener el dióxido de carbono liberado durante la fermentación.

Las variedades del trigo y los usos de las harinas

El trigo es un cereal perteneciente a la familia Triticum. En Argentina se producen, fundamentalmente, dos especies diferentes para la industria molinera:

Triticum aestivum o trigo pan: permite una buena separación de sus componentes y tiene un buen valor panadero. Un trigo duro con alto porcentaje de proteínas es ideal para harina para la elaboración de pan. Los trigos blandos con bajo porcentaje de proteína son ideales para harina para elaborar tortas y galletitas dulces.

Triticum durum o trigo fideo: es un trigo no apto para panificación debido a la baja extensibilidad, la alta tenacidad de la masa que forma es ideal para harina para pasta.

Dentro de cada especie existen diferentes variedades. Según sea la especie y la variedad del trigo variará la composición y porcentaje de cáscara que forma el grano, la estructura proteica y la cantidad y calidad de las proteínas.

La necesidad de usar diferentes calidades de harina se basa en:

- El desarrollo de una gran diversidad de productos panificados que requieren harinas de características específicas para cada caso. Ej: pan

dulce

- La expansión de procesos de elaboración industrial automatizados que exigen grandes volúmenes de harina con características uniformes. Ej: pan de molde.

Las características del trigo están íntimamente ligadas con las características finales de la harina. Por ello es esencial para obtener harinas con diferentes cualidades partir de trigos diferenciados.

Mientras en el mercado internacional hay una marcada diferenciación entre los distintos tipos de trigo usados por las diferentes industrias, en Argentina se produce, básicamente, trigo pan y por el momento, no se diferencia por sus calidades industriales. Esto hace casi imposible obtener las diferentes harinas que el mercado actual demanda.

Harinas para usos específicos

Para elaborar pan de miga es conveniente usar harinas 0000. Un alto contenido de cenizas genera vetas debido a que se aglutinan.

La harina para pan dulce debe conformar una masa de alta tenacidad y buena extensibilidad.

En cuanto a las harinas para tortas, en general, conviene que sean granulometría chica, bajas en gluten y que conformen masas resistentes.

Como se vio, existen diferentes calidades de trigo que si no se las clasifica en forma separada, nunca podrán dar origen a harinas que respondan a requerimientos industriales de los distintos productos

FUENTE: EJE CENTRO DE INFORMACION SOBRE ALIMENTOS

PANIFICADOS La Unión



PAN MIGA ENTERO Y CORTADO

CUZCO 1947 C. MADERO - TEL.: 4453-1801

2002launion@infovia.com.ar

INFORMACIÓN GENERAL

ENTREGA DE PRÉSTAMOS A MICROEMPREENDEDORES

El Centro de Industriales Panaderos de La Matanza fue escenario de la entrega de Préstamos a Microemprendedores, organizado en su salón de eventos.

Como parte de dos Programas Nacionales y uno Provincial, se entregaron créditos para emprendimientos con el apoyo del Instituto Provincial.

El acto se llevó a cabo el lunes 13 de setiembre en el Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y contó con la presencia de importantes autoridades.

Siguiendo la política delineada por el gobierno del Presidente de la Nación, estuvieron presentes el Sr. Ministro de Desarrollo Humano de la Provincia de Buenos Aires, Juan Pablo Cafiero, el Sr. Intendente Municipal del Partido de la Matanza, Dr. Alberto Ballestrini, el Secretario de Política Social de Desarrollo Social y Humano de la Nación, Lic. Daniel Fernando Arroyo, la Directora Nacional de Fortalecimiento Social del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, Lic. Cristina García, el Sr. Director Provincial de Economía Local y Desarrollo Local del Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia de Buenos Aires, Lic.

Eduardo Marquesi, el Sr. Director Provincial de la Región VII del Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia de Buenos Aires, Lic. Daniel Nicolás Fusca, el Sr. Presidente del Instituto Municipal de Desarrollo Económico y Social de La Matanza, Don Raúl Malario, el Sr. Presidente del Honorable Consejo Deliberante de La Matanza, Consejal Fernando Espinosa, el Senador Provincial, Profesor Jorge Luis Pirozzolo, el Diputado Provincial, Profesor Angel José Ariza, el Secretario de Economía y Hacienda del Municipio, Contador Daniel Vicente Nigro, Secretario y Sub-

Secretario de Obra y Servicios Públicos del Municipio, Secretario y Sub-Secretario de la Producción del Municipio, Secretario y Sub-Secretario de Acción Social del Municipio, Concejales y la Presidente del Consejo Escolar de la Matanza, Dña. Haydee Villagrán.

Después de breves palabras de Don Raúl Malario, el Lic. Daniel Arroyo y el Ministro de Desarrollo Humano, Juan Pablo Cafiero, entregaron setenta créditos cuyo valor va desde los dos mil a seis mil pesos, destinados a microemprendedores que generan puestos de trabajo y mano de obra.

El dinero será destinado a la compra de insumos, maquinarias y todos aquellos elementos destinados a poner en marcha la pequeña empresa.



Mtro. de Desarrollo Humano de la Pcia. de Bs. As.
Juan Pablo Cafiero



Intendente Alberto Balestrini ingresando al
CIP de La Matanza



Sprinter 308 CDI

Furgón

u\$s 16.800

I.V.A. incluido



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12

A. Bonzi - Bs. Aires - (011) 4442-6004

www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANTE: ASOCIESE AL CENTRO

Nuestro principal objetivo es nuclear a los colegas y ayudarlos en lo que necesiten, brindándoles asesoramiento técnico, respaldo y apoyo técnico y de gestión en diversas áreas.

Asociándose al Centro no solo se hará acreedor a diferentes servicios a su alcance, ya que ser asociado significa, por sobre todas las cosas, ser parte de un grupo de amigos, de compañeros que se socorren y se secundan mutuamente ante los problemas y cuestiones a las que hay que enfrentarse en el complejo mundo de hoy.

Si Usted no está asociado todavía, no dude un instante en llamarnos a los teléfonos 4651-1264 o 4484-8677 y preguntarnos sobre las condiciones y los servicios que tendrá al integrarse a nuestro Centro que es, desde ya, el suyo.

Si Ud. ya es socio, le pedimos que comparta sus experiencias con sus colegas que aún no lo son, de manera tal que cada vez seamos más.

No lo dude, hoy más que nunca, permanecer

unidos es fundamental para defender lo que tenemos y para crecer.

Lo esperamos



Srta. Gladys, Secretaria del CIP de La Matanza

PRODUCTOS DE PANADERIA
HARINAS



MARCELA
DISTRIBUIDORA

Av. Gral Rojo 3999 (Ruta 21) Laferrere
Tel.: 4626-61783 / 15-4986-1963

DISTRIBUIDORA

"SAN CARLOS"

Cereales - Harinas y Subproductos
Representante de "AMESUR"

Cel.: 15-5011-5310 / 15-5014-0858
Tel.: 5232-6220



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

MATERIAS PRIMAS PARA:
* PANADERÍAS * CONFITERÍAS
* PIZZERÍAS Y AFINES



SAF ARGENTINA S. A.



LEVADURA SECA INSTANTANEA



magimix



LEVADURA PRENSADA



Levadura instantánea natural



REFINERIA
DEL CENTRO S.A.



CIRCE



TABARRA



Taxonera s.a.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERIA Y CONFITERIA



Emeth

Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (0220)4800380
E-mail: karmadist@aol.com

ENTREVISTA A JOSÉ M. POUSA

Mantuvimos una breve entrevista con el Sr. José M. Pousa quien opera como Coordinador entre el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y el Municipio, según nombramiento municipal.

R: -¿Cuál es su función específica como Coordinador?

P: -Como Coordinador colaboro con los panaderos del Partido en la inspección de todo lo que sea productos panificados conjuntamente con los inspectores municipales del área de Bromatología; esto incluye equipos móviles o puntos fijos que funcionan en las mismas panaderías.

R: -¿Cómo se inició este proyecto?

P: -Me decidí a ser parte y trabajar por el Municipio ya que el Sr. Intendente de La Matanza, el Dr. Alberto Ballestrini está realmente abocado a realizar grandes cambios para las mejoras en el Partido y lo poco o mucho que podamos hacer, el grano de arena que aportemos es para sumar al beneficio de la comunidad matancera .

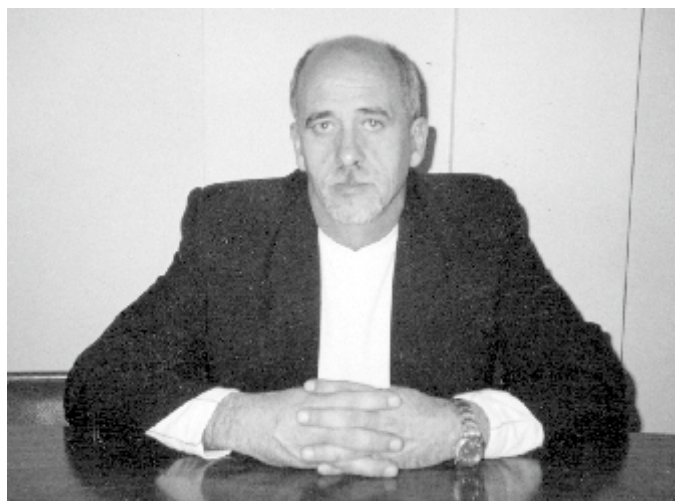
R: -Tenemos entendido que esto data de unos años atrás...

P: -Sí, firmamos un convenio en el año 1999. En ese momento yo era Presidente del Centro de Industriales Panaderos. Por entonces convenimos con el Dr. Ballestrini que el C.I.P. podía colaborar con Bromatología y con Inspección General dándole apoyo logístico.

R: -¿Cuáles son sus objetivos a futuro?

P: Seguir trabajando desde el Municipio ayudando a combatir la clandestinidad que hay en el

Distrito, dado que conozco bien a fondo la problemática del panadero.



ROBERT - MAQ

MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍAS

- *Fábrica de Heladeras Comerciales
- *Instalaciones de Negocios
- *Supermercados - Maxikioscos
- *Servicio Técnico Especializado

Av. Juan M. De Rosas 5046/80 - (1754) San Justo - Bs. As.
TEL. / FAX: 4651-9650 - TEL.: 4651-8498

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

CORREO DE LECTORES

Sr. Director:

La idea de informarnos a través de su revista para que ello sea de utilidad a todos los que trabajamos en este ramo, me parece una idea excelente, sobre todo cuando su distribución es gratuita, algo que en estos días es asombroso.

Me interesaría que publicaran notas sobre tecnología, especialmente sobre tipos de hornos y sus valores dado que estoy con idea de refacción de mi negocio.

La otra inquietud es el tema de los valores de las harinas y la posibilidad de realizar compras comunitarias.

Sin más, los saludo y les deseo los más sinceros éxitos.

Norberto Ameri
DNI: 5.538.570

R: Muchas gracias por sus buenos augurios. Sobre el tema de la tecnología, lo trataremos en todos los números dado que es muy amplio. Con respecto al tema de la compra de harina, le sugerimos contactarse con el Centro de Industriales Panaderos a los teléfonos que figuran en esta edición.

Estimados:

Llegó a mis manos el primer número de vuestra revista. Les escribo para hacerles llegar mis más sinceras felicitaciones y comentarios que puedan ser de utilidad. Leí con atención las notas de la misma y me sorprendió la franqueza de las palabras del Sr. Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza. Creo que en la Argentina somos cada vez más los que creemos que el trabajo, el esfuerzo y el apego a los valores sociales deben ir por el camino de la ley y la honestidad. Me parece muy interesante que además brinden un espacio para los industriales que día tras día se esfuerzan por el progreso del país.

Por otra parte me gustaría recibir información sobre los pasos a seguir para el crecimiento de mi negocio, créditos que se otorgan en la actualidad y costos. Mi idea futura es trabajar con franquicias en el rubro pastelero.

A la espera de su respuesta, me despido de Uds. con un gran saludo a todos.

Alejandra Cifarelli
DNI: 22.156.003

R: Gracias por sus conceptos. Con respecto a sus inquietudes, le solicitamos nos remita más detalles del negocio a instalar vía correo electrónico.

En cuanto al tema de Franquicias, dedicaremos parte del próximo número a ello. Gracias nuevamente por contactarnos.

CORREO DE LECTORES

PARA ENVIAR INFORMACION, NOTAS, OPINIONES O SUGERENCIAS

FAX: 4484-8677

E-Mail: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

"LAS PUERTAS ESTAN ABIERTAS PARA TODOS"

ENTREVISTA AL SR. DANIEL INSUA

PRESIDENTE DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Asumió a mediados de setiembre de este año, se fue del Centro en 1989, ocupó cargos en la Secretaría de la Federación de la Provincia de Buenos Aires. Fue Presidente de esa Federación durante dos mandatos y también fue presidente de la Federación Argentina hasta 1996, año en el cual se retiró por razones personales. Es Daniel Insua...y habla de todo.

-¿Cómo encontró el Centro después de tantos años?

-Con muchos problemas de todo tipo, sin socios, solamente 12 activos, con muchas deudas, las cuales rondan los 100.000 pesos.

Estamos trabajando arduamente, el primer mes hubo muy buena respuesta de los panaderos, en la primera salida que hizo la cobradora el panadero automáticamente se asoció, ya sea por propia iniciativa o por algún llamado nuestro. Yo creo que ahora más que nunca el panadero tiene que estar asociado a la institución y ésta tiene que responderle. Por lo que yo veo tenemos un gremio en emergencia. Estamos viendo que el panadero muestra debilidad o impotencia cuando se lo acorrala de parte del sindicato para cobrarle el Fondo Convencional y le hacen cuentas que en algunos casos son temerarias.

Considero que para hacer las cosas bien hay que saber. Nosotros tenemos un Convenio Colectivo de Trabajo. ¿Cuántos panaderos lo conocen? Ese Convenio está pensado por y para panaderos. Para panaderos artesanales, que es de los que nosotros siempre hablamos; "artesanales" desde ya es una expresión, una palabra más porque hoy todas las panaderías son mecanizadas, por eso son panaderías mecánicas. Pero es por la mano del



panadero que pasa el bollo, la facturera... eso se arma a mano. Hoy nos encontramos literalmente atacados por "panes congelados". ¿Cómo podemos permitir esto? Las panaderías son nuestras, no debemos permitir que nos vendan la factura hecha y el pan tampoco; gracias al "congelado" nos encontramos hoy con otra competencia, que es la de cualquier supermercado que tiene un horno, le coloca las jaulas y ya está vendiendo.

Por eso reafirmo que el panadero tiene que comenzar a aferrarse al Convenio Colectivo de

La Tecnología del Sabor

LABORATORIO

DEWEY®

FÁBRICA DE MATERIALES PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS Y AFINES

Gral. Hornos 333/341
Lomas del Mirador - 1752 - Pcia. Bs. As.
Tel 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax.: 4652-6190

ENTREGAS A DOMICILIO

Harina "ROBERTO"

Harina Tipo 000 y 0000
VENTA POR MAYOR Y MENOR
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS
FÁBRICAS DE PASTAS Y CONFITERÍAS
Fraccionamos Mercadería
Ruta 3 Km. 31,200 G. CATÁN

Tel.: 02202-438025

REPORTAJES

Por eso reafirmo que el panadero tiene que comenzar a aferrarse al Convenio Colectivo de Trabajo, podemos trabajar por régimen horario, las siete horas corridas o por tasación de harinas. Hoy el panadero en siete horas puede hacer que el obrero haga el trabajo necesario; pero a ese obrero hay que mantenerlo conforme a lo que exige la ley, si ese obrero está en negro es un riesgo muy grande para el titular de la panadería porque en cualquier momento, justificadamente o no, el obrero despedido se dirige al Sindicato y en esos casos el Centro no puede hacer nada por el dueño de esa panadería. No se puede defender lo indefendible, convengamos que no es justo tampoco que haya obreros trabajando sin ART o sin seguro de vida, y eso generalmente es por desconocimiento del panadero.

-¿Qué es el Fondo Convencional?

-Es el artículo 45 del Convenio Colectivo de Trabajo que es un aporte del 2 % de parte del empleador y del 1 % de parte del obrero, ese dinero se deposita en el Banco de la Provincia de Buenos Aires en una cuenta recíproca a nombre del Centro de Industriales Panaderos y del Sindicato que corresponda, y se distribuye en forma igualitaria entre ellos. Del total recibido el Centro le aporta a la Federación el 15%. Todo ese dinero debe ser devuelto a los panaderos en beneficios.

¿Cómo encontró la actividad panaderil en general?

-Siempre me gusto trabajar por el gremio, creo que al panadero nunca le fallé. En los momentos más duros y más críticos siempre fui frontal y transparente en mis gestiones. Hace años comenté y sostuve que teníamos que ser menos individualistas y dejar ambiciones desmedidas de lado o nos encontraríamos con el caos total. Lamentablemente tuve razón, y hoy nos cuesta muchísimo seguir con



Vista del Salón de Eventos del CIPDO

nuestra profesión.

La idea de mi llegada al Centro es trabajar en bien del panadero y ni bien saldemos las deudas que tenemos, volcar todo el dinero en su beneficio, como siempre lo hicimos.

-¿De qué forma?

-En el Centro estamos analizando la posibilidad

Papelera lastimundo

Fabricación de papel impreso en bobinas

- Papel Impresos personalizados
- Manteles individuales
- Papel de regalo
- Trabajos especiales

BRANDSEN 4033 - San Justo. Tel: 4441-7214

Cel: 1552288132 - I.D. Nextel: 190*3133

E-mail: francoostillitano@hotmail.com

E-mail: francoostillitano@ubbi.com

DISTRIBUIDORA TABLADA

Distribución y Ventas de Harinas,
Semolín, Materias primas y especias.

ENTREGAS A DOMICILIO

CROVARA 2725 - Tablada -Tel.: 4655-1201
Pcia. Bs. As. - C.P. 1766 -Tel/Fax: 4652-9800

-¿De qué forma?

-En el Centro estamos analizando la posibilidad de hacer un estudio contable propio. Vemos que el tema de los contadores es más costoso que antes, además de los casi 300 pesos por mes que nos cuesta, tenemos que sumarle los costos de cada trámite que nos realizan y si nos descuidamos, les abonamos más a ellos que los impuestos.

Hay otras formas y las estamos analizando, porque el dinero que recaudamos es del panadero, está estipulado en el Convenio y lo devolveremos en cosas que el panadero necesite. Ellos saben que esa es mi intención y que eso haré.

También estamos estudiando la posibilidad de contratar una clínica para efectuarle a los trabajadores un examen preocupacional y un seguimiento con las faltas del obrero, no es justo para nosotros que ellos muchas veces no tengan ganas de ir a trabajar y cualquier amigo le firme una constancia justificando dos o tres días que no trabaja; demoraremos algún tiempo pero lo vamos a lograr.

-¿Qué expectativas tiene para este mandato?

-Son buenas, creo que al panadero más que nunca le tiene que interesar estar en el Centro, porque es el Centro el que le va a cuidar el bolsillo, y lo va a defender de irregularidades. Hoy vemos que a cualquier colega se le apersona gente del sindicato con abogados y por el Fondo Convencional no solo le cobra lo que les corresponde, sino también lo que era del Centro.



Escuela de panadería del CIPDO

Les cuento un caso aislado: hace unos días nos visitó un panadero de Ituzaingó, quién había sido citado a través de una carta documento por una abogada del Sindicato por una deuda con intereses siderales; el Centro le hizo la liquidación sin ningún tipo de intereses, los acompañó al banco a pagar y... se terminó la historia. Esos colegas panaderos están más que agradecidos con nosotros y saben valorar que el Centro está para servirles.

El Centro le tiene que buscar soluciones a todos los problemas que el panadero traiga. Los panaderos a la vez tienen que organizarse, tampoco pueden seguir trabajando como antes, que si pasaba alguien caminando por la vereda lo hacían pasar a trabajar y pasaban los meses y no regularizaban la situación de sus empleados teniéndoles "en negro". Después de

EL MUNDO DE LA HARINA
de Emilia Piras

**PRODUCTOS PARA PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**

SENGUEL 6126 - G. Catán
02202-420066



Su-vit

INSTALACIONES COMERCIALES

*Reformas completas de panaderías y confiterías
fabricamos muebles en madera y aluminio.*

Asesoramiento técnico gratuito.

Facilidades de pago.

Tel.: 4441-0472 / 6338-9676 de Ruiz e hijos

REPORTAJES

eso y ante cualquier discusión el panadero recibe demandas y juicios y por supuesto que los pierden, porque no hacen las cosas como corresponde. No nos olvidemos que hay gente que vive de demandas y de juicios, y ¿quién pierde? Como siempre el que más tiene y no se aferra a las normas legales.

-¿Qué tareas está realizando con el Ministerio de Trabajo?

-Comenzamos en Morón y depende de los resultados lo vamos a extender a Ituzaingó, Hurlingham, Merlo, Marcos Paz, Moreno, Gral. Rodríguez, Luján, Navarro, Las Heras y Mercedes. Queremos que sobre todo las grandes panificadoras respeten el Convenio Colectivo de Trabajo. Tenemos tres escalas salariales, hay panaderos que hacen más de 14 bolsas de harina y le pagan al obrero el sueldo básico y no es lo correcto. Si se hacen 14 bolsas tenemos que pagar el 100% de salario más y el sueldo básico, que son cerca de \$ 1300. Todo eso que se evade se usa normalmente para regalar el pan en la calle. La idea es hacer cumplir el Convenio, que la panificadora que fabrica 14 bolsas pague el 50% más

del salario de \$600 y si elabora más de 14 bolsas el 100%, porque no es lo mismo pagar el 50% de cargas patronales de \$600 que de \$1000. De esa forma si nosotros logramos que esta gente blanquee a sus empleados, estaríamos haciendo lo que nadie hizo. Queremos visitarlos, ver la cuadra y que el inspector le pregunte a los trabajadores la cantidad de harina que elabora, cuántos kilos y cuál es el salario, que se le pidan los libros para ver donde está anotado el personal. Esta una forma real de levantarle los costos para que cumplan con el Convenio también las panificadoras, a quienes no les importan sus colegas panaderos. Entonces es hora de que alguien les haga cumplir con la ley.

-¿Recibió algún tipo de apoyo de los Municipios?

-Le hicimos entrega al Municipio de Morón de un listado de casi 40 panaderías clandestinas y lugares de venta de pan que no están en condiciones de funcionar, estamos esperando los resultados en estos días. Además tenemos un acuerdo con la Municipalidad de Morón y esperamos extenderlo a



HARINAS - AZUCAR - SAL - ALMIDONES
GRASAS Y MARGARINAS - LEVADURAS
MATERIAS PRIMAS PARA:

PANADERÍAS - FABRICA DE PASTAS - CONFITERÍAS - REPOSTERÍA

Av. J. M. de Rosas 7764 - I. Casanova - Tel/Fax: 4694-6662

www.laharinera.com.ar / contacto@laharinera.com.ar

LIMA 937 cap. Federal Tel: 4305-4595

otros municipios, que tiene relación con nuestra Escuela de Panadería. La promesa nuestra es que si ellos realmente hacen cumplir las normativas vigentes de venta de pan, el Centro va a ayudarlos a sacar chicos de la calle, a formar mano de obra capacitada en nuestra escuela, vamos a hacerles realizar pasantías en las panaderías y luego, cuando el chico está capacitado, lo ubicaremos como personal efectivo. Exigimos únicamente que se cumpla con la ley, por ejemplo, ¿sabía Ud. que no se puede vender en los almacenes pan suelto?

-¿A qué se le puede atribuir la caída en las ventas de mostrador?

-Imagínese Ud. que en cuatro cuadras alrededor de una panadería hay veinte lugares de venta irregular de pan, si cada uno de ellos vende 10 Kgs. por día suman un total de 200 Kgs. menos de venta para la panadería, tanto sea de pan como de facturas. Si nosotros logramos revertir esto y la gente vuelve a comprar en la panadería, actualmente hay panaderos que en vez de vender 200 o 250 kgs. de pan solamente venden 50 kgs. El panadero también tiene que aumentar la calidad del pan, esmerarse más y no mezclar la factura del día anterior con la fresca del día; entiendo que lo hacen por necesidad, pero todo lo que queremos hacer es para los buenos panaderos y los que no son tan buenos que mejoren y se den cuenta de su error.

-¿Qué mensaje le daría al asociado y al que no lo es?

-El panadero cree que es invulnerable a los problemas, y no es así, las épocas cambiaron y tenemos que estar todos juntos en el Centro para informarnos periódicamente. Aquí nos ponemos de acuerdo y buscamos la forma de enfrentar los

problemas que tenemos, contamos con el asesoramiento de letrados y contadores. El panadero debe comenzar a nutrirse de estas cosas, despegarse un poco de su panadería. Las puertas están abiertas para todos, cualquier panadero puede participar de las reuniones que hacemos todos los jueves a las 21 hs., esté o no asociado, tienen la libertad y la oportunidad de opinar de exponer su idea, porque la situación actual la podemos revertir si estamos todos unidos. Mucha culpa de lo que sucede es nuestra, si hay dirigentes que no sirven que vengan y lo digan, debemos aportar ideas, decir lo que queremos y de esa forma sentirnos acompañados.

Estoy dispuesto a trabajar para todos, ha realizar reuniones zonales a las que acudiré para expresar lo que queremos hacer. Hoy más que nunca debemos estar unidos.

El Centro estaba cobrando una cuota de \$ 30, pero como actualmente todo nos parece oneroso, la redujimos a \$15 además de otorgar una "amnistía" general además de reconocer la antigüedad. Esto lo estamos haciendo para que el panadero vuelva al Centro, ésta es su casa, aquí escuchamos, aprendemos y nos damos cuenta de lo que realmente pasa, tienen que traer propuestas y de acá van a salir las soluciones.

Hace más de diez años que el Centro ha dejado de ser representativo, y eso hay que revertirlo, todos tenemos culpa en eso, por no acercarnos con anterioridad y buscar las soluciones. Las puertas del Centro están abiertas para todos, ya muchos se han acercado, se han hecho socios nuevamente, se están integrando y participan activamente. Las puertas están abiertas para todos. Es necesario que participen. ■



BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA Y
TOMATE TRITURADO
MUZZARELLA "LA TARANTELA"
ELABORACIÓN PROPIA

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARAOZ 578
V. MADERO - BS.AS. - ARGENTINA

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS
"GASTROINDUSTRIA DEL SUR"

Chaco 1259 (Lanús Oeste)

Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO

Atención Distribuidores importantes descuentos
LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
(cheques, tarj crédito, tickets)
gastroindustrialdelsur@hotmail.com

COMISIÓN DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

PRESIDENTE Daniel C. Insua

SECRETARIO Alberto Alonso

TESORERO Juan Scardillo

VOCAL TITULAR 1° Crescencio Abbate

VOCAL TITULAR 2° César Leonardi

VOCAL TITULAR 3° Isidro Carrizo

VOCAL TITULAR 4° Santos Excurra

VOCAL TITULAR 5° José Martire

REV. CTA. TITULAR 1° Luis Tusa

REV. CTA. TITULAR 2° Pedro García

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Inicio de temporada a partir del 22 de noviembre de 2004

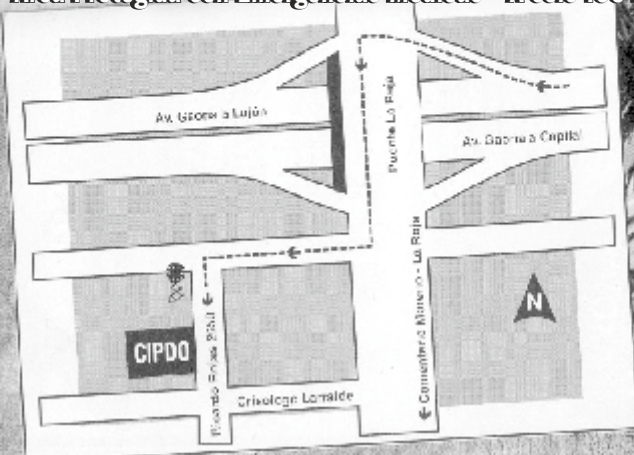
Un Lugar Diferente para Disfrutarlo en Familia!!

Parque de 13.000 m² totalmente arbolado - Pileta de Natación - Dos Piletas de Natación para chicos

Canchas de Fútbol - Canchas de Bochas - Juegos para Niños - Salón de Juegos

Amplio Quincho con Parrilla - Parrillas y Mesas al aire libre - Estacionamiento Privado

Área Protegida con Emergencias Médicas - A sólo 100 mts. de autopista Acceso Oeste



RICARDO ROJAS 2650

Informes: Rep. O. del Uruguay 153 - Morón

Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

ROT-CARR: EL FORTALECIMIENTO DE UNA EMPRESA

Las variables económicas en la Argentina es algo que ha quitado el sueño a más de un industrial por mucho tiempo y, en este marco, varios sucumbieron por sus debilidades y muchos otros aprovecharon sus fortalezas, posicionándose en el sector cada vez con mayor fuerza.

Dentro de este último grupo encontramos a la firma ROT-CARR y a su titular, el señor Antonio Carrillo, con 25 años de trayectoria en la fabricación de maquinarias para panificación.

Una Empresa que ha crecido en base al trabajo, al profesionalismo y a una acertada Atención al Cliente, entre otras cosas.

El diálogo que mantuvimos con el señor Carrillo no deja lugar a dudas.

R: -¿Cómo afronta la industria de máquinas de panadería la crisis que vive el país?

AC: -Como todas las crisis, esta también afectó a todos los sectores de la industria, no sólo al nuestro, lo que hace que la recuperación sea más lenta y requiera de todo el ingenio y la audacia de que somos capaces aplicar. En esta oportunidad debemos reconstruir una industria que se vio seriamente afectada por la competencia, en algunos casos desleal, de los productos importados.

-¿Tuvieron que modificar en algo los planes de producción?

-Hubo que producir un cambio en la medida de los cambios de la economía; para no quedar afuera de contexto, tuvimos que ir acompañando la caída de la demanda con una adecuación del sistema productivo. En esta oportunidad como en muchas otras el que más se perjudica es el trabajador que ve caer sus fuentes de trabajo.

-¿Han sufrido algún cambio la línea de Hornos que ustedes fabrican?



-Hemos notado una necesidad creciente en la demanda de unidades más pequeñas de producción, creemos que esto se debe al gran número de industriales panaderos que desean ingresar a la actividad, unos impulsados por una mayor demanda del público y otros por la atomización que sufrieron las grandes producciones, como por ejemplo los hipermercados.

Avícola

“GUSTAVO”



HUEVOS POR MAYOR Y MENOR

Atención especial a panaderías

(15)5136-5747

Atención Panaderos

Hornos Amasadoras Sobadoras Trinchadoras
Amoblamientos a medida - Refrigeración
Equipamientos nuevos y usados con garantía
Planes de pago Entregas sin cargo
Refrigeración

Milluzzo

Mendelson 1652 y Quiroga Gaona km. 32500
Pte. Gnecco Paso del Rey
Tel. 0237-4682934/6601

www.milluzzo.com - info@milluzzo.com.ar

PROVEEDORES

-¿Notaron cambios en la forma de producción de las pequeñas panaderías?

-Esta inclinación hacia las pequeñas producciones han originado un cambio cualitativo muy interesante, todos los panaderos desde los más pequeños hasta los más grandes, han perfeccionado sus técnicas y han mejorado la calidad de las materias primas, lo que repercutió en la mejor calidad del producto final y por ello la conformidad del público consumidor.

-¿Cómo influenciaron los cambios tecnológicos en los nuevos diseños?

-La apertura de la economía nos permitió observar las técnicas utilizadas por los países más avanzados en esta materia, las aplicamos a nuestras industrias y logramos llegar al público con una calidad de productos que se puede comparar con la producida en los países más avanzados.

-¿Cómo ven el futuro de la industria de máquinas de panadería?

-El futuro es muy promisorio ya que fuimos impulsados por los avances tecnológicos a lograr una calidad excelente de los productos nacionales y acompañados por una paridad cambiaria adecuada lograremos recomponer una industria que fue muy dañada por la desprotección y el desinterés de los políticos, que se olvidaron que la industria nacional fue siempre la generadora más grande de fuentes de trabajo en nuestro país.

-¿Cómo es esto de hacer pan en forma industrial pero en Hornos Convectores?

-Bueno, esto es un ejemplo concreto de la capacidad que tenemos los argentinos de transformar las situaciones negativas en algo bueno y positivo. Todo comenzó con la crisis cambiaria que hizo casi inalcanzable la posibilidad de comprar un Horno Rotativo y al mismo tiempo llevó los precios de la

harina a valores nunca vistos antes. Esto hizo que tanto los pequeños como los grandes productores de pan vean en los Hornos Convectores una posibilidad concreta para bajar sustancialmente los costos de producción. Hoy fabricamos más de 25 modelos de estos hornos con una demanda que nunca tuvimos antes; tenemos modelos eléctricos exclusivamente, a gas natural o gas envasado, con vaporizador o sin él, con cámara de fermentación o no, de 4, 6 u 8 estantes para producir desde 10 a 32 kilos hora de pan, realmente una herramienta cómoda, versátil y sumamente económica para hacer pequeñas producciones.

**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145
Atendemos en todo el país



FINEZZA

DISTRIBUIDOR
OFICIAL

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas

J. M. De Rosas 5499
San Justo

4484-8177

PRODUCTOS ARGEL

Grasas CREMOMAR
Margarina mantecana
Margarina Fastras
Dulce de leche Fastras

Chocolate Nativo
Polvo de Hornear
Fastras
Aceite Argel
Harinas en Gral.

Río Negro 85
(B1704HKB) - Ramos Mejía

Tel.:4658-4573
Fax.:4661-3846



10 AÑOS EN LA ZONA

**ruta 3 km. 27,700 - G. DE LAFERRERE
TEL. 4626-4654**

FERIAS & EVENTOS

DE PASEO POR EXPO-GASTRONOMICA 2004

Sí, debíamos estar presentes en tan importante Exposición y ahí fuimos.

Y si de tecnología se trata, los organizadores no escatimaron esfuerzos; en la recepción nos encontramos con no menos de diez terminales de computadoras donde, si Ud. no se había acreditado con anticipación, lo hacía en ese mismo momento.

Personal altamente capacitado en materia de eventos nos dio la bienvenida y nos invitó a recorrer los 5000 metros cuadrados ocupados por alrededor de 200 stands.

Nos enteramos que más de 10.000 empresarios recorrieron las impecables instalaciones emplazadas en el Centro de Exposiciones Costa Salguero.

Con stands de primera categoría, pasillos espaciosos y asesoramiento permanente, disfrutamos de cada charla y confirmamos aquello de que en nuestro país, "si queremos hacer las cosas bien, las hacemos".

Dicen los que saben que los stands son la

imagen de la Empresa en el mercado local e internacional y por lo tanto se dedica a su presentación mucho esfuerzo y profesionalismo.

En nuestro recorrido nos encontramos con el Sr. Antonio Carrillo, titular de la firma ROT-CARR, fabricantes de maquinarias para panificación, quien presentó un impecable stand exponiendo gran parte de sus productos. El asesoramiento técnico al público interesado fue permanente, caracterizado por su habitual cordialidad.

Con una amplia gama de insumos, que en muchos casos conciernen a la industria panaderil, la feria se desarrolló en un marco de negocios y camaradería.

Desde las páginas de esta revista felicitamos a sus organizadores y nos comprometemos con nuestros lectores a mantenerlos informados sobre los próximos eventos que seguramente tendrán el mismo excelente nivel.

¡Hasta pronto!!

Distribuidora

MUNDO

Harinas

MATERIAS PRIMAS

PARA PANADERÍAS - CONFITERÍAS ETC

Monseñor Bufano 2288

(Ex. Camino de Cintura)

San Justo

4441-4025

Calsa

HARINAS Y LEVADURAS

**DISTRIBUIDORA
QUIROGA**

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS,
CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

fernandogquiroga@yahoo.com.ar

EVA PERON 2860
MORON SUR

4697-6183

**MARGARINA
PARA REPOSTERIA**

Reciento

**FABRICA DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Av. Gral. PAZ 12383 - L. DEL MIRADOR
BS. AS. - ARGENTINA

TELEFAX: 4699-2177/79/3150

FERIAS & EVENTOS

- 03/10 al 05/10: EXPO COMIDALATINA 2004
Los Angeles Convention Center Los Angeles- Estados Unidos
- 07/10 al 09/10: HOTELGA 2004 EQUIPAMIENTOS PARA HOTELERIA Y GASTRONOMIA
La Rural Buenos Aires Argentina
- 14/10 al 16/10: FIPACH LATINOAMERICANA 2004 FERIA INTERNACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANADERA, PASTELERA, HELADOS Y REFRIGERACION
Centro Cultural Estación Mapocho Santiago Chile
- 20/10 al 22/10: ARGEXPORT 04 PRODUCTOS Y SERVICIOS EXPORTABLES ARGENTINOS
Centro de Exposiciones del GCBA Buenos Aires Argentina
- 22/10 al 23/10: EPPA 2004 LACTEOS, PANADERIA, DELIKATESSEN Y SERVICIOS
Meadowlands Expositions Center - New Jersey Estados Unidos
- 30/10 al 01/11: SACHSENBACK 2004 PANIFICADOS, CONFITERIA Y PASTELERIA
Leipzig Messe Leipzig Alemania
- 11/11 al 13/11: FERIA 2004 FERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Palacio de Exposiciones y Convenciones de Medellin Medellin - Colombia

Torneo Nacional de Panaderos "Louis Lesaffre"

Se realizó el Torneo Nacional de panaderos "Louis Lesaffre" Auspiciado por SAF Argentina S.A., tuvo lugar en nuestro país el citado torneo. Los ganadores participaron en la final de la preselección latinoamericana para la copa del mundo de la panadería.

Entre los días 2 y 4 de junio pasado, se dio inicio a la etapa de preselección nacional en cuatro sedes a saber: Posadas, Tucumán, Mendoza y Mar del Plata. En esos días panaderos de todo el país previamente inscriptos en el certamen participaron dividiéndose en tres grupos, cada grupo participó en una categoría distinta, siendo éstas: Pan Baguette, Bollería (Masa dulce) y Pieza Artística. El día 4 de junio, se realizó la entrega de premios en cada una de las sedes, y quedaron seleccionados los concursantes que participarían en la Final nacional del Torneo Louis Lesaffre.

El día 24 de junio, día de inicio de la gran final nacional del torneo, todos los participantes preseleccionados se encontraron en Buenos Aires, a las 18:00 hs, en las instalaciones del Instituto Buenos Aires Pastelería Maestra sito en la calle Valentín Gómez 3257 de esta Capital Federal, para presenciar el sorteo del orden de trabajo, ya que cada equipo, - uno por sede, cuatro en total- comenzaría a trabajar

con una hora de diferencia, contando al igual que en la fase anterior con ocho horas en total, para elaborar. Al finalizar dicho sorteo, se realizó una cena a la que asistieron los participantes, representantes de SAF ARGENTINA S.A. y prensa especializada.

El día 25 de Julio a las 9:00 hs. se dio inicio a la fase final del torneo en las instalaciones del Instituto Buenos Aires Pastelería Maestra, cedido a tal fin. El jurado esta vez se encontró conformado por miembros del instituto e integrantes de APACA. Durante todo el día se hicieron presentes numerosas visitas en la sede del instituto, para presenciar el evento. Para las 20:00 horas todos los equipos habían finalizado la tarea y devuelto en condiciones las aulas que se les asignó para trabajar. Ese mismo día el jurado determinó los ganadores del certamen, pero la decisión se daría a conocer recién al día siguiente en la entrega de premios. A las 21:30 horas, los participantes, acompañantes, representantes de la empresa, y prensa especializada, se encontraron

FERIAS & EVENTOS

una vez más para disfrutar de una cena.

Para la entrega de premios, el día 26 de junio pasado, y con el fin de que todos los participantes conocieran las instalaciones de la fábrica de levaduras que la empresa SAF Argentina S.A. posee en nuestro país, se organizó una visita a la misma, al finalizar, se realizaría la entrega de premios. Desde las 11:00 hs, recorrimos junto con todo el contingente de concursantes, miembros del jurado presentes, y autoridades de FAIPA, las modernas instalaciones de la planta fabril de SAF Argentina S.A., cabe destacar que la misma se ubica en el primer lugar en orden de equipamiento tecnológico entre las plantas que posee el Group Lesaffre alrededor del mundo, y en sexto lugar en volumen de producción.

A las 13:00 se dio inicio a la entrega de premios, iniciaron la ceremonia los señores Jorge Albamonte, Encargado del departamento técnico de SAF Argentina, y prosiguió el señor Francis Decottignies, Director de la compañía en Argentina. Obtuvieron el máximo galardón los señores: Diego Leones (Pieza Artística), Sergio Gonzalez (Pan Baguette) y Gustavo Laitán (Bollería).

Estos tres concursantes por el hecho de haber ganado el torneo, quedaron seleccionados para participar desde el 24 al 29 de julio pasado en la Preselección Latinoamericana de Panaderos para la Copa Mundial de la Panadería, a realizarse en París, Francia, el año próximo en el marco de la feria internacional de panadería EUROPAIN 2005.

La preselección tendría lugar en la sede del Centro de Industriales Panaderos de Uruguay (C.I.P.U.) en Montevideo, República Oriental del Uruguay. El día 28 de julio y gentilmente invitados por



SAF Argentina S.A., viajamos a Uruguay, para asistir a la sede del CIPU a presenciar el dictamen del jurado determinante del equipo que obtendría la plaza para participar en la Copa Mundo de la Panadería, -en el jurado el señor Rubén N. Salvio, presidente de la FAIPA, se encontraba representando a nuestro país, junto con panaderos de Latinoamérica que representaban a los países participantes. Los señores Vabret, -mejor obrero Francés y creador de la Copa Mundial de la Panadería.- y Burbain dos distinguidos panaderos franceses se encontraban en el jurado, pero no tomaron decisiones-. Siete países participaron en la preselección latinoamericana: Argentina, Chile, Brasil, Uruguay, Venezuela, Panamá y México. A las 15:00 hs, en el salón de actos del CIPU, se dio inicio a la ceremonia donde se dio a conocer el dictamen del jurado. Abrieron dicha ceremonia, señores Vabret y Burbain, posteriormente subieron al escenario los señores Dominique Vial,

**CARPINTERIA MECANICA
Y METALICA**

**Romar
Rodriguez S.R.L.**

**Fábrica de Artículos para
Panaderías - Confeiterías - Pizzerías**

**Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel.: 4441-1200**

E-mail: orodri@infovia.com.ar



SERVICE

PARA MAQUINAS DE
PANADERIA Y
GASTRONOMIA

Repuestos
Reparación de Hornos Rotatorios
de Juan y Norberto - Ex técnicos de SABATE RODRIGUEZ

Av. Gaona 4321 Ciudad Aut. de Bs. As.

TEL: 011-4674-4455 - 011-4674-4455

4674-4455

IRM

industria ramos mejía



basta de lo mismo



Administración + Ventas + Show Room

Tel/Fax: 011-4657-3595

Av. Díaz Vélez 1217 - Ramos Mejía - Buenos Aires - Argentina

Fábrica: Charcas 1416 - Ramos Mejía (C.P. 1704)

E-mail: irm@data54.com

F.A.I.P.A. INFORMA

La Comisión Directiva tiene el agrado de informar a sus distinguidos asociados la concreción de un acuerdo comercial con Wolkswagen Argentina S.A. a través del Sistema Autoahorro y su Concesionario Oficial Strianese Hnos.; mediante el cual el Industrial Panadero se verá beneficiado en gran medida en la compra de unidades de esta marca.

Se implementó en forma exclusiva para nuestro gremio y por única vez, tomando como base el modelo Caddy Diesel con Aire Acondicionado, un novedoso sistema de adjudicación de las unidades integrantes del grupo. El mismo contará con ciento sesenta y ocho adherentes con una duración de pago de ochenta y cuatro meses. Las ventajas de que gozarán los señores asociados se detallan a continuación:

A) Adjudicación de dos unidades en forma mensual mediante el sistema de sorteo y licitación desde la cuota dos a la cuota veintitrés inclusive.

B) ENTREGA MASIVA DE TODAS LAS UNIDADES DEL GRUPO EN LA CUOTA VEINTICUATRO, continuando su sistema de financiación en Pesos y sin interés; ya que en los otros planes de ahorro al tener una entrega programada transforman el momento de la adjudicación en una financiación bancaria con los intereses del caso haciendo más oneroso el costo de la unidad adquirida.

C) Cancelación en forma anticipada de la cantidad de cuotas que se desee abonar a valor puro.

D) Toma de unidad usada para licitar a valor de mercado.

E) Al momento de la adjudicación se podrá optar por cualquier tipo de unidad de la marca, pudiendo ser esta de mayor o menor valor en el plan adquirido.

F) Bonificaciones importante en las primeras diecisiete cuotas.

G) F.A.I.P.A. recibirá de parte de Strianese Hnos., por su gestión comercial dos unidades Gol Power Full Nafta sin cargo.

H) Se hace saber a los señores asociados que para que se cumplan todos los puntos estipulados anteriormente es menester que el grupo se cierre antes del 15/10/2004.

I) Tanto F.A.I.P.A. como Strianese Hnos. de común acuerdo nombran como operador exclusivo al Sr. Carlos Alberto Romano para la comercialización del mismo. Para mayor información referente al presente contrato sus teléfonos son: Part. 4233-5547 / Cel. 15-4076-7995.

A CONTINUACION SE DETALLAN EL VALOR DE LA UNIDAD Y LAS SUCESIVAS CUOTAS A ABONAR POR EL ASOCIADO:

Unidad: Caddy 1.9 SD + Aire acondicionado.

Valor: S 29.600.

Duración del Plan: 84 meses.

Alicuota o cuota pura para licitación o cancelación del plan: \$ 246,67

1ra cuota + gastos suscripción: \$ 490.

Desde 2da cuota hasta la 18 inclusive: \$ 210.

Desde la cuota 19 hasta la cuota 84: \$ 330 en forma descendente.

El citado plan de ahorro se denomina 70/30, vale decir que es por un valor de crédito de \$ 20.700, debiendo abonar una alicuota extraordinaria de \$ 8.900 para el retiro de la unidad, pudiendo hacer el mismo con un vehículo usado o en efectivo en forma escalonada.

Se deja establecido que no es obligatorio el retiro de la unidad anteriormente mencionada.

Creemos haber conseguido a través de este convenio, una beneficiosa manera en la compra de unidades para todos nuestros asociados. Saludan a ustedes muy atentamente,

MOLINO PUEBLO CHICO

DISTRIBUIDORA DEL OESTE

**Harina y Materias Primas
para Panaderías
Confiterías, Pizzerías
y Fábrica de Pastas**

**ENTREGAS A DOMICILIO
Pte. Perón 778 (ex Gaona) Haedo
Tel.: 4469-3011**

MANOS A LA MASA

Bizcochitos Dulces

1 kilo de harina- 250 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca, 20 gramos de bicarbonato de amonio (o bicarbonato de amoniaco), 450 gramos de agua, 10 gramos de esencia de frutilla (es igual a 2 cucharaditas de té).

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa. Dejar descansar la masa 2 horas, tapada con un nylon. Estirar la masa del grosor de unos 4 mm. Cortar con un cuchillo cuadraditos de 3 cm. por 3 cm. Coloca los cuadraditos de masa en una asadera enmantecada, la separación entre cuadradito y cuadradito es de unos 2 cm. Cocinar a horno moderado 180° por 10 minutos aproximadamente.



Palitos de Anís



1 kilo de harina- 50 gramos de levadura- 10 gramos de sal- 200 gramos de manteca- 250 gramos de azúcar- Ralladura de la cáscara de 1/4 limón- 1 cucharadita de té de esencia de vainilla- 3 huevos- 500 gramos de agua- 200 gramos de masa madre- 100 gramos de anís en grano.

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa blanda parecida a la de pizza. Dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon. Estirar la masa del grosor de unos 8 mm.(es mas o menos el grosor de un cigarrillo, para que tengas un referencia) corta con un cuchillo trocitos de masa de 1 cm por 5 cm. Coloca los trocitos de masa en una asadera enmantecada, la separación entre palito y palito es de unos 2 cm. Cuando los palitos están levados (es cuando su tamaño aumento entre 2 y 3 veces), pintar con huevo batido y se cocinan en horno caliente 220° por 10 minutos aproximadamente.



COPAMA

Una Empresa Confiable

44 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

GRASAS VACUNAS COMESTIBLES

GRASAS REFINADAS Y OLEOS

MARGARINAS

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador

Telefax: 4699-2182 / 2187 / 1305

copamasrl@ciudad.com.ar

www.copama.tk

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PANIFICADOS



- HORNOS ROTATIVOS 70/90 y 45/70
- HORNOS CONVECTORES DE 10 BANDEJAS DE 40/60
- AMASADORAS RÁPIDAS DE 50 y 100 Kg. HARINA
- DIVISORAS VOLUMÉTRICAS
- REBOLLADORAS
- ESTIRADORAS DE PIZZA



- LAMINADORAS
- MESAS DE CORTE
- SOBADORA
- DESCANSADORES (PROOFER)
- ARMADORA DE PAN DE MOLDE
- ARMADORAS DE PAN Y MEDIALUNAS
- ARMADORA DE BAGUETTE
- ARMADORA DE PAN INGLÉS
- CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CON
CONT. DE TEMPERATURA Y HUMEDAD
- REBANADORAS
- BATIDORAS PLANET. 30 y 60 L.
- MEZCLADORA TÉRMICA



LÍNEAS DE ALTA PRODUCCIÓN PARA, PAN FRANCÉS, PAN DE MOLDE, BOLLERÍA, PRE PIZZA, y otras

PANTECNICA S.A.



ARGENTINA 3864 - SAN JUSTO - Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4441-5642 (Líneas Rotativas)

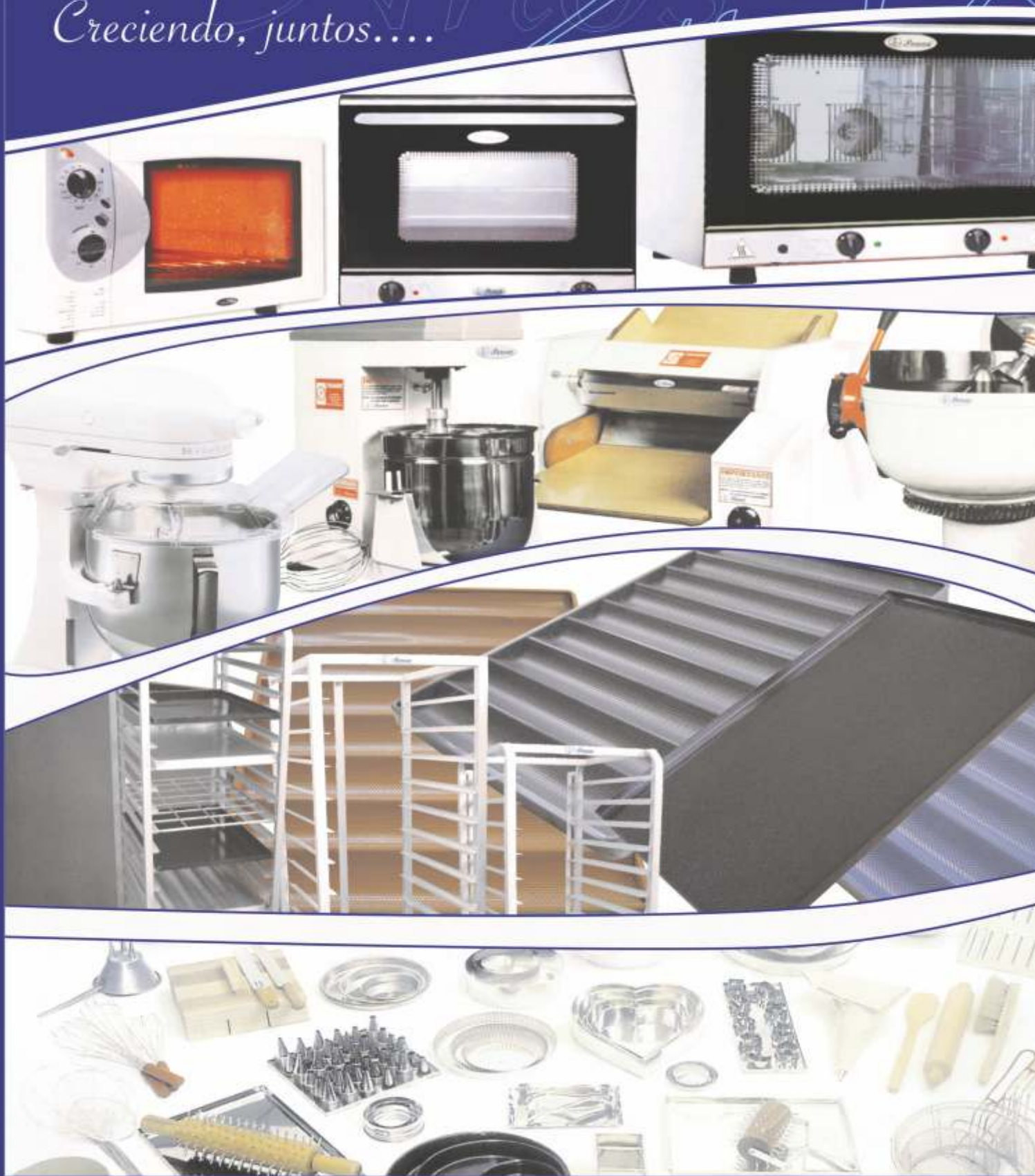
E-mail: info@imepa.com.ar Web: www.imepa.com.ar



Pauna[®]

PAUNA S.A.

Creciendo, juntos....



25 Años

Australia 698 - B1752DNT Lomas del Mirador - Buenos Aires
Tel / Fax: (54-11) 4482-2060 (Líneas Rotativas)
Av. Jujuy 731- C1229ABC - Capital Federal
Tel / Fax: (54-11) 4932-6154 / 4932- 4477



www.casapauna.com.ar

e-mail: ventas@casapauna.com.ar



Pauna[®]

EQUIPAMIENTO INTEGRAL PARA LA INDUSTRIA DEL PANIFICADO





Fresh Bread s.r.l.

DISTRIBUIDORA DE HARINAS Y MATERIAS PRIMAS

**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PASTELERÍAS
PIZZERÍAS - FÁBRICAS DE PASTAS**



Carlos Casares - Concepción - Navarro
Caserita - Ninon - Delirio - Beatriz



LEVADURA FRESCA
Paraleva



HARINAS TERMINADAS

**CAMARGO 3080 - (1688) VILLA TESEI - Tel: (15) 5249-9864 // Telefax: 4450-8871
E-mail: freshbread@ciudad.com.ar**



CONSTRUCCIONES EN
VAINOX® ACERO INOXIDABLE

**AMPLIA GAMA
DE PRODUCTOS**

Bateas - Bachas
Tachos - Mesadas
Mesas Rodantes
Piletas - Casillos
Paelleras - Gabinetes
Tolvas - Bandejas
Latas - Carros - Palas
Ralladores - Ollas
Cacerolas - Campanas



**BUSTOS 791 - Lomas de Zamora
Telefax: (011) 4283-0735
vainox@datafull.com**



MÁQUINAS PARA PANADERÍAS



Solicite vendedor al:
(011) 4489-0058 / 4242-7277 / cel.(15) 5623-8600
Vedoya 4140 - Remedios de Escalada
(1826) Buenos Aires - Argentina

ROT-CARR



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá

3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina

TeL.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características:

Estructura de acero inoxidable.

Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.

Tablero digital.

Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.

Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.

El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

MEDIDAS:

70 x 90 - Grande

45 x 70 - Mediano

45 x 70 - Mini

40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



CÁMARA FERMENTADORA



SOBADORA PASTELERA MEDIANA



BATIDORA DE 20 L



AMASADORA CON MANDO

OTROS PRODUCTOS

- Amasadora de Mesa - Amasadora sin Mando - Amasadora Rápida
- Sobadora de Mesa - Sobadora Pastelera mediana
- Cortadora de Masa - Armadora Compacta - Armadora Junior
- Trinchadora Junior - Trinchadora Compacta
- Ralladora para pan de 1 y 2 bocas
- Grisinera Manual - Grisinera-Panchera eléctrica
- Batidoras de 10, 20 y 30 litros.
- Peladora y Rebanadora para Pan Miga
- Cortadora de Tallarines
- Distintos modelos de Moldes Marcadores en Aleación de Aluminio



TRINCHADORA JUNIOR

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - CONFITERÍAS
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Autoservicio mayorista
"DIARCO"

Ruta 3 al 8400



R. Ortega



Aquí estamos

Edison

Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



FÁBRICA DE:
ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE
TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

EL PAN..

MUCHO MÁS QUE UN ALIMENTO

Para conocer los orígenes del pan debemos remontarnos a un pasado remoto, el descubrimiento fue casual, nos situamos en la Época Neolítica, un antepasado del hombre conoce ya las semillas y cereales, y sabe que una vez triturados y mezclados con agua, dan lugar a una papilla. Este hombre olvida la papilla en una especie de olla, al volver encuentra una torta granulada, seca y aplastada, el primer pan acaba de tomar forma.

Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre, ha estado presente en conquistas, revoluciones, civilizaciones, descubrimientos, es decir formando parte de la cultura universal del hombre.

En este artículo no vamos a referirnos a las cualidades nutricionales del pan, ni a sus componentes, ni a lo necesario que es en nuestra dieta mediterránea, vamos a conocer su historia, su simbología, sus curiosidades y esa cultura del pan, que tan presente está en nuestra vida.

Desde ese rudimentario primer pan, fruto del azar del hombre, hasta nuestros días, donde la oferta de panes es muy extensa -tenemos más de 315 variedades de pan-, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas y civilizaciones.

El pan en Egipto

Las excelentes condiciones que el río Nilo ofrecía para el cultivo de cereales, obedecía a sus constantes crecidas.. Se han encontrado datos por los que se sabe que en la IV dinastía, en el año 2700 a.C., se elaboraba pan y un tipo de galletas.

Se puede decir que el pueblo egipcio consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan, en este sentido en el año 4000 a.C. fue desenterrado un horno en las excavaciones próximas a Babilonia.

Según un historiador francés, los egipcios "inventaron" la costumbre gastronómica de colocar un pequeño pan de trigo en el lugar de cada comensal.

El pan del mundo griego

Una vez que Grecia adopta el invento del pan, a través de las relaciones comerciales con los egipcios, lo perfecciona. Fueron los griegos, en el siglo III a.C los que hicieron un arte de la panadería, crearon más de setenta panes diferentes, los panaderos griegos inventaban formas variadas a los panes utilizados para fiestas religiosas, probaban diferentes masas panaderas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz; añadiendo a estas, especias, miel, aceites, frutos secos... y seguramente fueron los precursores de la pastelería.

En un museo de Suiza, se conserva la torta más antigua, conocida como "torta de Corcelles" del año 2800 a. C.

El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino pero luego pasó a convertirse en el sustento popular, símbolo de la comida por excelencia. El pan ácimo -sin fermentar- era considerado un manjar.

Este alimento es nombrado en varios escritos de poetas y filósofos griegos: Homero, Platón, Aristófanés, Ateneo, lo que representa que la cultura del pan ha estado presente en las más destacadas culturas.

Para muchos historiadores el mito de Jasón en busca del Vellocino de oro es una metáfora de las rutas griegas en busca de trigo.

El pan de la época romana

En un principio, en el pueblo romano se restringe la elaboración

del pan. Preferían alimentarse de gachas y papillas; el pan se consideraba por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable; sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes.

En el año 30 a.C. Roma cuenta con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos; en estas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales; el precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado (exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar, y los hornos de tal manera, que, hoy en día se denomina "horno romano" al horno de calentamiento directo.

El pan en Roma cobra gran importancia, según el poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban panem et circenses, pan y el circo.

Los panaderos distinguían los panes en función de su composición, forma y función, crearon el panis militaris, especialmente fabricado para los soldados, y que tenía larga duración, ya que durante sus marchas en pro de conquistas, tenían una dieta basada en pan y vino, siendo ésta quizá la primera unión de estos alimentos tan significativos en la historia. Esto llevó a que se construyeran panaderías exclusivamente militares donde se almacenaban reservas de cereales y de pan.

El pan de harina blanca era más valorado que el pan moreno, que lo comían pobres y esclavos: panis plebeius. Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana; los celtíberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo.

El pan en la Edad Media

Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada.

En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan es el alimento máspreciado. Así se



El alimento de los egipcios pobres se componía principalmente de pan y cebolla -de ahí el famoso dicho- "Contigo, pan y cebolla".

La evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el pan fermentado. El pan sin fermentar -sin levadura- se denomina pan ácimo. El código de Hammurabi (2000 A. C.) habla ya de "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo, los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo de trigo ya que la cebada fermentaba mal.

muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: "Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles... Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé".

En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan.

El pan blanco, en esta época seguía siendo signo de prestigio social, sólo accesible para clases ricas y pudientes. En el año 943, en Francia, "el mal de los ardientes" surge por el consumo del pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia, y ya en el siglo XII surgen los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales. Así, el gremio panadero se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan esta regulada por el gobierno.

Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba -en ambientes de clases adineradas- como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.

El pan en la época moderna

A finales siglo XVIII, progresa de agricultura, las investigaciones sobre la harina y se consigue la mejora en técnica del molino; aumenta la producción del trigo y se consigue una harina mejor. El precio del pan baja al aumentar la oferta y el pan blanco (antes solo para determinadas clases sociales) llega a toda la población.

En el siglo XIX se inventa el molino de vapor; así fueron evolucionando los sistemas de panificación y se añade una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa; aparece un nuevo tipo de levadura y surgen técnicas mecánicas para amasar el pan; con estas mejoras la industria del pan va creciendo de manera rápida.

El pan en España

Es introducido por los celtíberos, siglo III a.C., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. En la España mozárabe el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por esto el pan era el alimento base de la dieta cotidiana; en cada casa, el ciudadano amasaba el que iba a ser su futuro pan, le ponía una marca que lo distinguiera y lo llevaba a cocer a los hornos públicos, el panadero cobraba una tasa por ello. Durante esta época se consumía pan blanco y el llamado "pan rojo", un pan más tosco, formado por harina y salvado.

Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los autores del siglo de oro, como Cervantes, Lope de Vega, Tirso de Molina, citaron en muchas de sus narraciones o poemas el pan de la península Ibérica. Y en la España post-renacentista, Zurbarán y Velázquez lo representarán en sus bodegones.

Las primeras leyes que regulaban la panificación en nuestro país aparecen en el siglo XIV. La hermandad de panaderos españoles, que en el siglo XV se transforma en Corporación de Oficio, se mantiene hasta el siglo XIX.

En España, especialmente en la zona mediterránea, existen gremios de panaderos desde hace más de 750 años. En el año 1200 consta la existencia escrita del gremio de panaderos de Barcelona.

El pan en la religión

El cristianismo también ha utilizado el pan como símbolo, Dios se reencarnó en pan de trigo para quedarse en el mundo y Jesús nace en Belén, que significa pan. En muchos pasajes bíblicos, se nombra el pan. Con Jesús de Nazaret se sigue la tradición judía de la bendición del pan y el vino. El pan fue el alimento de la última cena, y en torno a él se celebra el sacramento de la Eucaristía.

Dios le dijo a Ezequiel que hiciera diferentes panes con cebada, habas, lentejas y mijo.

El pan también se ha dotado de efectos benditos y milagrosos en muchos lugares de España, para la curación de enfermedades, para ahuyentar malos espíritus....

El pan en el refranero

*Con vino añejo y pan tierno se pasa el invierno.
Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso.
Pan de centeno para tu enemigo es bueno.
Pan candeal, pan celestial.
El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza.
Quien no da migas, no tendrá amigas.
Pan rebanado sin vergüenza es masticado
Pan y agua, vida hambrienta o vida sana
Pan de ayer y vino de antaño mantienen al hombre sano.
Pan que sobre, carne que baste y vino que falte.
Quien de mano ajena come pan, come a la hora que se lo dan.*

El olor y sabor del pan nos transportan a todos y ningún lugar, suponen la precipitación de las sensaciones y sugieren un bienestar anhelado por todos, por ello, tan sencillo y tan importante a la vez, la figura del pan representa mucho más que un alimento.

ICP
**MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA
DE LA PANIFICACION**

*"Una familia metalúrgica, que brinda:
Calidad y servicio pensando en el
cliente que siempre esta mirando hacia
el futuro..."*

*Amasadoras rápidas a espiral
que requieren practicamente
de menos sobado.*

*"Mas homogeneidad, mas
refinacion al mas bajo costo*

Fca.Ombú 3877 - San Justo

(1754) - Pcia. De Bs. As.

Tel: 4441-0705

E-mail: maq_jcp@yahoo.com.ar



El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

El lugar ideal para el festejo de sus eventos,
caracterizado por su calidad, distinción y gran estilo.

Para que su reunión sea recordada siempre,
agasaje a sus invitados en este importante predio, amplio y cómodo.

Escenario rebatible, luces, efectos especiales y una
musicalización innovadora, hacen del Salón del CIP
un lugar único para Ud. y sus seres queridos.

Con un gran lobby, espectacular cocina, gran parrilla.

Está situado en el corazón de San Justo,
en una calle tranquila y cómoda para el estacionamiento.

**Consulte valores o planes de pago para su alquiler
a los teléfonos:**

4651-1264 / 4484-8677

Renovarse es VI-LU

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia, su negocio podrá verse más atractivo, con una mayor perspectiva de ventas y dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.

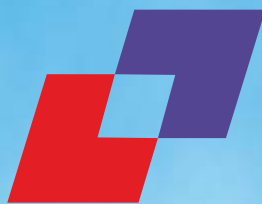


VI-LU S.R.L
Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

*Consulte nuestros
planes de pago*

Casa Central: Ayacucho 949 (1722) S. A. de Padua, Merlo, Bs. As. - Tel/Fax: (0220) 4832168 / 4855768
Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 (1229) Capital Federal - Tel/Fax: 4932-6154 / 4932-4477
e-mail: vilu@sion.com

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



Distribuidora **Las Lomas**

Materias primas para panaderías y confiterías



Las Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador
Buenos Aires - República Argentina
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161
E-mal: distlaslomas@ciudad.com.ar