

EL GREMIO PANADERO

AÑO 3 - Nº 22 - MARZO/ABRIL DEL 2008

*La revista de
los Panaderos*



PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCION GRATUITA en:

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECCAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDADELA-DON TORCUATO-EL PALOMAR-ESCOBAR-Fco. ALVAREZ-FERRARI-FLORIDA-GONZALEZ CATAN-Gral. PACHECO-Gral. RODRIGUEZ-GRAN BOURG-HAEDO-HURLINGHAM -ISIDRO CASANOVA-ITUZAINGO-JOSE C. PAZ-JOSE L. SUAREZ-LA TABLADA - LAFERRERE-LAS HERAS-LIBERTAD-LOMA HERMOSA-LOMAS DEL MIRADOR-LOS POLVORINES-LUJAN-MARCOS PAZ-MARIANO ACOSTA-MARTINEZ-MERCEDES-MERLO -MORENO-MORON-MUNRO-NAVARRO-OLIVOS-PABLO NOGUES-PABLO PODESTA-PASO DEL REY-RAFAEL CASTILLO-RAMALLO-RAMOS MEJIA-S. A. De PADUA-SAN ANDRES-SAN FERNANDO -SAN ISIDRO-SAN JUSTO -SAN MARTIN-SAN MIGUEL-SAN NICOLAS-SAN PEDRO-SORDEAUX-TAPIALES-TIGRE-VICTORIA-VILLA ADELINA-VILLA BALLESTER-VILLA BONICH-VILLA BOSCH-VILLA DE MAYO-VILLA INSUPERABLE-VILLA LIBERTAD-VILLA LUZURIAGA-VILLA LYNCH-VILLA MADERO-VILLA MAIPU-VILLA PROGRESO-VILLA TESEI-VIRREY DEL PINO-VIRREYES-WILLIAM MORRIS-ZARATE



ACONDICIONADOR DE AGUA

AGUA MASTER

Se obtiene mejor
punto y más volumen

Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de
absorción del agua en la masa



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
info@lecitec.com.ar - www.lecitec.com.ar

(011) 4699-4434

DISTRIBUIDORA



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS



Emeth

Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076

NUEVO PRODUCTO

Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas



Nueva Margarina de Batido en 10Kg y 20Kg



RECIENTO
LA USAN LOS QUE SABEN



Reciento Integrante de Masa



Reciento Semi Hojaldre



Reciento Hojaldre



Reciento Oleo



Reciento Grasa



Reciento para Tapas de Empanadas



Reciento de Marfina S.A. es una empresa pionera en la industria de la margarina con más de 45 años brindando productos de calidad para la industria alimenticia argentina.

Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.

www.reciento.com.ar

Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150

info@reciento.com.ar

<p>MARAJA <i>Laferrere</i></p>	<p>LA PRINCESA DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA LA PIRINAICA SERVICIO DE LUNCH Gral. Acha 350 • Ramos Mejía • Tel.: 4658-0841</p>	<p>CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO "Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo" PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE</p>
<p>"LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>	<p>Panadería - Confitería "LA NATITA" de Albarracín Dalia de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel. 4698-6125</p>	<p>Confitería La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372 ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>	<p>CONFITERIA <i>Patricio</i> Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>
<p>"CHOCOLATE" Sáenz 560 - G. CATAN</p>	<p>SAN FRANCISCO Echeverría 1383-R. Castillo</p>	<p>La Juanita Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERIA <i>La Boutique del Pan</i> AUTOSERVICIO <i>La Boutique</i> Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>
<p>NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511-V. MADERO</p>	<p>"SANTA RITA" CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246</p>	<p>CONFITERIA "Anti" 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería "LA VIRGEN DEL VALLE" Australia 2520=SAN JUSTO 4482-6124</p>
<p>"LA HISPANO ARGENTINA" Peribebuy 6060 - I. CASANOVA</p>	<p>"SELECTA" Chavarría 1750 - R. CATILLO</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco Reperto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>"Los Amigos" Elaboración Propia Montañeses 4375-SAN JUSTO 4691-0981</p>
<p>"Santa Rosa" Hualfin 1853-R. Castillo</p>	<p>"SAN CAYETANO" L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO</p>	<p>"Johana II" Granville 2251 - R. Castillo</p>	<p>"ROMA" Madariaga 3502-San Justo</p>
<p>"LA FRANCESA" Lino Lagos 1901 - A. BONZI</p>	<p>"Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>	<p>"EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía</p>	<p>"Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo</p>
<p>"LA FLOR DE DIA" L. de la Torre 1562-V. INSUPERABLE</p>	<p>"San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere</p>	<p>"Crovara" Crovara 5655- I. Casanova</p>	<p>"Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía</p>
<p>"GISEL" Noguera 1827-S. A. de PADUA</p>	<p>EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p>	<p>"YANEL" Espinosa 4050 - i. Casanova</p>	<p>"JACECLA" E. Castro 1089 HAEDO</p>
<p>"CHOCOLATE'S" Villegas 263-L. DEL MIRADOR</p>	<p>LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433</p>	<p>GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>EZEQUIEL de Hugo Veliz GRANVILLE 535 - Rafael Castillo</p>
<p>"CRISTAL" Quintana 3446-TABLADA</p>	<p>OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135</p>	<p>"Marcari" Av. Velez Sarsfield 224 V.MADERO Tel: 4462-3365</p>	<p>"Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>
<p>"LA MARAVILLA" Marconi 3963-I.CASANOVA</p>	<p>"EL OMBU" Ombú 1416-SAN JUSTO 4461-2267</p>	<p>"La Estrella" de Juana de Castellano Albarellos 2056 I. Casanova</p>	<p>"Las 5 Estrellas" M. Arias y Villegas - G. Catán</p>
<p>"SILVIA" BONPLAND 2975-LAFERRERE</p>	<p>ITAR Atendido por sus dueños Arieta 1759-V. LUZURIAGA</p>	<p>"C. Casares 4873 LAFERRERE"</p>	<p>"Simón Pérez 4932 G. Catán"</p>
<p>"San Francisco" C. Casares 4873 LAFERRERE</p>	<p>"Simón Pérez 4932 G. Catán"</p>	<p>"Ruta 3 47.700 V. DEL PINO"</p>	<p>"R. Lista 593 - R. Castillo"</p>
<p>RIGLOS de Rodolfo Monteserín L. de la Torre 1101-V. INSUPERABLE</p>	<p>"EL 47" Ruta 3 47.700 V. DEL PINO</p>	<p>"E. Castro 1089 HAEDO"</p>	<p>"Chilavert 1633-V. CELINA 4622-6328"</p>

**STAFF****EL GREMIO
PANADERO**PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR**Tel: 15-4084-1090****15-6095-0146****Nextel ID 565*5175****elgremiopanadero@yahoo.com.ar****Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA**Colaboración Periodística:
Valeria SusperreguyAÑO 3 - N° XXII
MARZO / ABRIL
del 2008LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE**"El Gremio Panadero"**
quiere agradecer a la Lic.
Elizabeth Lezcano, por la información
que nos envía desde la Secretaría de
Agricultura, Ganadería
y Pesca de la NaciónGráfica "Caalen" Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar**EDITORIAL**

Pronto llegan las Pascuas, y con esa celebración llegan las tradiciones que han ido variando con el correr de los siglos hasta llegar a convertirse, para muchas personas, en una semana donde no se trabaja y se comen los deliciosos huevos de Pascua.

Ahora bien, la pregunta es ¿qué relación tienen los íconos de la Pascua que hoy conocemos, tales como los huevos y las rosas con esta celebración? ¿Verdaderamente, se otorga hoy el mismo sentido religioso a este acontecimiento como en la antigüedad?

Desde tiempos inmemoriales, la humanidad ha observado distintas festividades, consideradas sagradas. Sin embargo, con frecuencia ocurre que lo sagrado se mezcla con lo profano, formando un sincretismo de múltiples culturas. Muchas observancias paganas fueron cambiando de fecha, hasta coincidir finalmente, con la celebración de la Pascua.

Desde los comienzos de la humanidad, el huevo fue sinónimo de fertilidad, esperanza y renacimiento. El huevo adquirió importancia dentro de la mitología egipcia cuando el Ave Fénix se quemó en su nido y volvió a renacer más tarde a partir del huevo que lo había creado en un principio. También los hindúes sostenían que el mundo había nacido de un huevo.

Los huevos de pascua en la antigüedad eran de gallina y de pato, y en la Edad Media les eran regalados a los chicos durante las celebraciones. Al tiempo, los cristianos comenzaron a obsequiarse huevos durante la Semana Santa con regalos y al principio el siglo 19, en Alemania, Italia y Francia, aparecieron los primeros huevos hechos con chocolate con pequeños regalos adentro.

De acuerdo a la concepción cristiana, durante la Semana Santa se evoca la pasión, muerte y resurrección de Cristo. Es el momento más sobresaliente del calendario litúrgico.

Pero aun con el paso del tiempo, y el cambio de generaciones sabemos que lo más importantes de esta fecha, para aquellos que celebramos las pascuas, es que es un tiempo de renovación de fe y esperanza, de compromiso y solidaridad.

Por eso, quienes hacemos "El Gremio Panadero" les deseamos a cada uno de sus lectores unas muy felices Pascuas, y que la reflexión ilumine cada corazón en un día maravilloso lleno de ritos, cultura, creencias y leyendas .

**Servicio Técnico
de
Hornos Rotativos****Julio
Leal****4621-0598****15-4421-5655****Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO****FRUTAS SECAS
PASAS DE UVA****LA
CUEVA DEL
PANADERO****Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-**



Omar Rodriguez S.R.L.

Malabia 2440 - (1754) San Justo Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

LA BAGUET

PANIFICACION
 Aditivo concentrado Enzimático
 Mejorador Pan Francés
 Mejorador Pan de Molde
 Mejorador Pre- pizzas
 Mejorador Pan Dulce
 Mejorador para Congelador
 Prolongador de Frescura
 Harina de Malta
 Mejorador Diastásico
 Pasta Emulsionante
 Desmoldante

PASTELERIA
 Polvo para Hornear
 Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)
 Crema Pastelera Instantánea (Horneable)
 Crema Chantilly Instantánea
 Mousse de Chocolate
 Semifrio Neutro
 Cocomix, premezcla para coquitos
 Brillo Pastelero
 Jalea en polvo
 Desmoldante

ESENCIAS Y COLORANTES
 Esencia de Vainilla
 Esencia de Manteca
 Esencia de Limón
 Colorante de Caramelo
 Colorante Amarillo

HELADERIA
 Emulsionante en Gel
 Azúcar invertido

CONSERVANTES
 Propionato de Calcio
 Sorbato de Potasio

LABORATORIO PROPIO

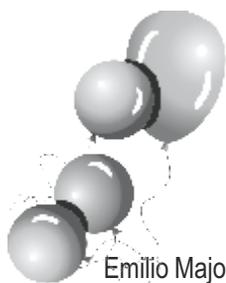
C&R S.R.L.
 Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF). | Lomas del Mirador | Pcia. de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
 Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4386
 Administración: Suigacha 478 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125
 e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - **www.chocolatesindustriales.com**

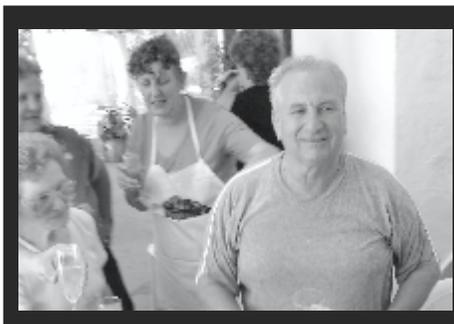


Un cumpleaños rodeado de afecto

Era el cumpleaños de Emilio Majori y sus compañeros, amigos y familiares no se quedaron indiferentes. Fiesta, reunión, alegría y mucho amor en la Quinta de Esteban Echeverría. Un cumpleaños para Emilio rodeado de sus afectos

Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, ha cumplido 67 años y sus compañeros, amigos, familiares quisieron hacer algo especial. Con la gracia y amor que caracteriza a la familia del Presidente de la Federación Provincial todos los invitados pasamos una tarde excepcional.

Hubo de todo, entre las personas que acompañaron a la familia, y que llenaron la quinta se encontraban panaderos de La Matanza, Juan Challier, Juan Bellizi, Horacio Carrizo y muchos más amigos. En los mejores recuerdos de ese día quedaron las espectaculares empanadas de la hermana de Majori, los chorizos a la Pomarola de otra de las chicas, las ensaladas increíbles de Olga, una mesa de dulces para destacar y el recuerdo de una tarde increíble



!!! Felicidades Emilio !!!



Una mención más que especial para la Sra. Olga, que junto a Emilio, oficiaron de anfitriones y nos hicieron sentir como si estuviéramos en nuestra casa.



Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA CIRCE PRINDAL GLUTAL

J. M. De Rosas 5499 - San Justo
Tel: 4484-8177

SALSAS NUECES

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
-MERLO-



El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496



Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, 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

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Consulte nuestros planes de pago



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768

Juan Carlos Cabral

CONSTRUCCION Y SERVICIOS

4693-0555

El arte de construir un horno

Arte "actividad humana consciente capaz de reproducir cosas, construir formas o expresar una experiencia, si el producto de esta reproducción, construcción, o expresión puede deleitar, emocionar o producir un choque".



**IMÁGEN
DEL
HORNO
TERMINADO**

Juan Carlos Cabral junto a su hermano José María comenzaron a construir hornos de mampostería en el año 1968. Muchos años avalan su experiencia en la construcción de hornos en donde se genera el pan más rico o "pan de piso" como algunos lo llaman...

El 13 de diciembre compartimos junto a ellos una tarde de trabajo, y paso a paso pudimos observar y conocer acerca de la construcción de este tipo de hornos.

Cabe destacar que los hornos de mampostería, son también conocidos como hornos de barro o leña. Están realizados con material refractario que se calienta a través de un quemador a gas o bien a leña. En este caso el pan se cocina sobre los ladrillos. Este tipo de hornos, es utilizado a lo largo y ancho del país para cocinar los más sabrosos panes...

Y parte de la responsabilidad de que las panaderías puedan generar ese gustoso pan, la llevan Juan Carlos y José María, quienes desde hace varias

décadas se dedican no sólo a la construcción de hornos sino también a la colocación de evaporizadores en el acto, el mantenimiento de hornos tipo mampostería y la reparación de hornallas y tirajes.

"Hoy estamos realizando un horno chico, pero hemos trabajado en hornos de hasta de 7 x 8. Nuestro objetivo es brindarle al panadero una herramienta exclusiva y eficiente de trabajo ya que es la maquinaria esencial.... Estamos al servicio del panadero y nos enorgullece que a través de los años la firma se haya consolidado y nos llamen de distintas localidades para seguir creando y construyendo los hornos para pan." afirmo Cabral.



**José María y
Juan Carlos Cabral
antes de finalizar
la construcción
del horno.**

**IMÁGEN DE LAS PAREDES
INTERNAS DEL HORNO**



EL GREMIO PANADERO

15-4084-1090-15-6095-0146/ID 565*5175

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCION Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

Distribuidora **Belgrano**



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5040-6638

IBAÑEZ 695 4697-5685
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

LA TRIMESTRAL según miembros de la FIPPBA

El martes 11 de diciembre se realizó la trimestral de FAIPA. Aprovechamos el asado donde se festejaron los 67 años de Emilio Majori para que Juan Bellizi y Juan Chalier nos comentaron lo sucedido en aquella reunión. Entre otras cosas destacaron que "más allá de las diferencias y dificultades, que son de dominio público, la FIPPBA se presentó en la Trimestral para dar cumplimiento o forma orgánica a los que nos compete como representantes de la FIPPBA"

¿Qué les pareció la TRIMESTRAL?

Fue una reunión bastante irrelevante en cuanto lo tratado, porque no hubo debates o discusiones sino que fue llevada de una manera muy sutil, pero que no pesó en el ambiente ni tuvo grandes cosas.

Se inicio leyendo el acta anterior, a continuación dieron informe de tesorería que nos pareció bastante exagerado en cuanto a los egresos en algunos ítems, pero no los cuestionamos porque no tenemos pruebas para hacerlo, sólo nos parecieron exagerados los gastos. No abrimos juicios, sino que destacamos que en otras oportunidades han sido menores. Así que quedo aprobado.

¿Hubo lectura de cartas?

En cuanto a la lectura de las cartas, mucho no pudimos escuchar porque desde nuestro lugar no se escuchaba bien la voz tenue de su relator, el secretario actual. Así que poco podemos decir de eso. Pero entre las cartas estaba la de CIPAN (Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) que repudiaba el aumento que FIPPBA otorgó, (pero que todavía no estaba ratificado y ellos lo daban como consumado), cuando todos sabemos que CIPAN es un moroso de muchos años, y que se lea una carta ahora de ellos nos pareció algo inusual, pero no sabemos si ellos siguen como socios o no, porque hace años que no paga. Ellos nunca vinieron ni actuaron en alguna trimestral, al margen de que pague o no, hace muchos años que no los vemos participar.

¿Se habló sobre los créditos?

Sí, se habló de los Créditos FOMICRO, y se nombraron 5 o 6 adjudicados. Estos créditos comenzaron hace varios meses atrás, y nos pareció ínfima la cifra de créditos adjudicados... Luego se paso al informe de Centros, donde cada uno dijo lo suyo, nosotros informamos el pre acuerdo que habíamos hecho con la parte obrera que todavía no estaba ratificado, expresamos que nos parecía lógico lo ofrecido.

¿Qué provincias participaron de la TRIMESTRAL?

Participaron pocas provincias...alrededor de 10 filiales.



FOTO DE ARCHIVO: Juan Bellizi y Juan Chalier en la FAIPA

¿Quedó algún tema pendiente para la proxima trimestral?

Se trato la fecha para la convocatoria a reunion extraordinaria para modificación de estatuto, quedo establecida para el segundo lunes de abril del 2008, además se trato el tema de la vacante en la Vicepresidencia primera. APACA expresó que si Santa Fe habia renunciado al cargo de Vicepresidente primero para el reemplazo habia un hombre dispuesto de Capital, Rosario quien tiene al Vicepresidente segundo y entiende que hay que correrlo a primero dijo que lo

mejor era ir a votacion y que si resultaba ganador APACA ellos estaban de acuerdo entonces se puso a consideracion de los presentes si se iba a resolver en ese momento. Intervino la Provincia de Buenos Aires, pidio la palabra, y entendiendo que el articulo 22 del estatuto dice que lo puede resolver el consejo directivo entendió que sin ir en contra de la mayoria lo debia resolver el concejo directivo, y el Presidente de FAIPA agregó que eso era lo que se debia hacer, pero luego se paso para tratar en la proxima trimestral, cosa que cuando nos querramos acordar vamos a tener encima el Congreso y ya no va a tener sentido reemplazarlo al Vicepresidente primero.

¿Quien representó a la FIPPBA?

Daniel Insua, Juan Bellizi, Miguel Ovando, Juan Carlos Challier, Alberto Alonso y Emilio Majori

Quiero destacar que como miembro de la Comision Directiva de San Martin, devolvi los afiches de la Campaña " - SAL + VIDA " al Sr. Pedro Lopez porque entiendo que no corresponde que la FAIPA le mande al Centro de Panaderos de San Martin los afiches cuando debe mandarlos a su filial directa que es la FIPPBA, para que ella las entregue a los diferentes Centros de Panaderos.

HARINAS "Cristiania"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa* **LA BELUSTINA** **RIS**

ENTREGAS A DOMICILIO

Cristiania 3884 - I. Casanova

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449

AROMATIZANES ALMENDRAS

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**

-MERLO-

LA CUEVA DEL PANADERO VA POR MAS



¿Cómo estás Javier, cómo te trato el 2007?

Excelente, realmente para nosotros fue el año del despegue y "vamos por más"

¿Por más?

Si, nos propusimos que en el año 2008 lleguemos a la excelencia en cuanto al servicio

Aver, contame...

Ya estamos en condiciones de brindarle al industrial panadero una entrega inmediata.

Esto lo hemos logrado:

- Agregando nuevas líneas telefónicas,
- adquiriendo nuevas unidades afectadas a la distribución,
- contratando personal idóneo dedicado a la atención al cliente,
- contratando personal técnico que disipará dudas telefónicamente,
- stock, más que considerable, para responder siempre a las necesidades del cliente.



Es decir, que a partir de ahora el cliente puede llamar a los teléfonos de LA CUEVA, y ¿ustedes solucionan el faltante en la panaderías casi inmediatamente?

Claro, lo entendiste perfectamente, el cliente nos llama, nos plantea su faltante y respondemos casi inmediatamente con la entrega en su industria, o con las soluciones a las dudas técnicas que se pudieran plantear.

Estamos orgullosos de esta decisión.

¿Y la competencia, no invierte en lo mismo?

Según lo que detectamos en la calle, no.

Invierten en vendedores, o en sistemas de ventas?

Nosotros consideramos que el éxito está en el "servicio y en los buenos precios".

Los panaderos ya saben de nuestra seriedad, de nuestro cumplimiento y de nuestro respeto; ellos solos se dan cuenta que "eligiéndonos ganan".

Distribución y Venta de Harinas Semolín y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías

LEVADURA PRENSADA **levina** MOLINOS **CERRIBAL** **BARI**

ROLIDAR s.a.

fainalind Grasa Margolan **especial**

calsa* **PRODALSA** Grasas y Margarinas

DT Distribuidora Tablada

Av. Grovara 2725 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

Y a cuantas panaderías están atendiendo actualmente?

Tenemos el orgullo de contar con 150 industrias en la zona oeste del G.B.A

Y quien no es cliente, como puede hacer para llegar a ustedes?

"Llamarnos", así de simple.

Un llamado telefónico bastará para que se le envíe un vendedor o que se lo atiende telefónicamente, según sea la decisión del cliente

Un llamado telefónico bastará para que le estemos enviando la mercadería mucho más rápido que la competencia.

Un llamado telefónico bastará para que un técnico con basta experiencia en Cuadras, devuelva el llamado y disipe dudas.

Es verdad, siempre LA CUEVA DEL PANADERO, está un paso adelante.



Gracias, nuestros teléfonos por favor anotalos:

- 0220-485-5071,
- 15-5317-6400,
- 15-5571-7507,
- 15-5578-2408,
- 15-5578-2409,
- 15-4048-6703

EL GREMIO PANADERO, UNA VEZ MÁS AGRADECE LA CALIDAD Y CALIDEZ HUMANA QUE SIEMPRE ENCONTRAMOS CUANDO CONCURRIMOS A LA CUEVA.

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grísineras

Accesorios



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO



Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar



Génesis
Un inicio diferente



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN



Estimados clientes les deseamos un excelente 2008, agradecemos la confianza depositada en los productos INDUPAN, PASTOR, desde hace 6 décadas, pero por sobre todo durante todo el 2007, ya que hemos superado las proyecciones más optimistas, tanto en mercado interno como así también en el exterior. Hoy los productos con que ustedes elaboran a diario, son los mismos con que lo hacen en Paraguay, Brasil, Chile, Venezuela, Colombia, México, EEUU, Israel y otros, por ello nuevamente GRACIAS, seguimos juntos en 2008.

Se lanzó la nueva línea "OMEGA", ya están disponibles los productos "INDUPAN OMEGA LINE" construidos íntegramente en ACERO INOXIDABLE con la última tecnología y todas las normas de seguridad exigidas por las ART y los organismos de control del Estado, esta construcción garantiza mayor durabilidad, limpieza, ya que no tiene poros donde se depositan restos de masa, y por último realiza la categoría del negocio, sobre todo en los que ELABORAN LA VISTA.

Nuestro servicio post-venta sigue expandiéndose en toda la Provincia de Buenos Aires, ya que nuestro técnico oficial ofrece en garantía los trabajos de la marca con respuestos legítimos, lonas y paños de todas medidas, correas originales, otros accesorios a los mejores precios de plaza y por último un servicio de mantenimiento prepago.

En cuanto a los nuevos productos se amplió la gamma de ofertas en el rubro HORNOS ROTATIVOS. Hoy ustedes pueden optar entre construcción de chapa con tratamiento de cataforésis o íntegramente en acero inoxidable, (OMEGA LINE), pero además optar entre tablero digital programable o tablero electromecánico según sus necesidades.

Por último para elaboración de todo tipo con gran volumen de producción y mínima mano de obra, llega a ustedes el nuevo equipo "STEP": Pan Dulce, Pan de Panchos, Pizzas, Barras de Pan, Y otras combinaciones que le permitirán una relación COSTO-BENEFICIO, inimaginable hasta hoy, y la posibilidad de conocerlo MUY PRONTO.

Sergio R. KALINIUK



**M
O
N
S
T
E
R
:
T
E
C
:**

SOLUCIONES INFORMÁTICAS
REGISTRADAS A LA INTELIGENCIA PANADERA

DISEÑO WEB

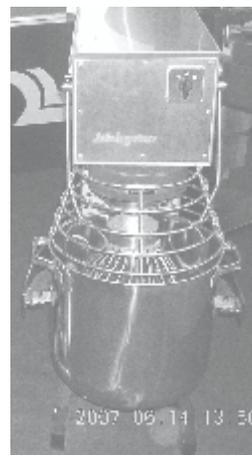
DISEÑO DE LOGOTIPOS

PROGRAMAS A ENCARGO

VENTA DE PCs E INSUMOS

MAIL: LUCAS.SCHEJTMAN@GMAIL.COM
TEL: 15-5-9978590

**M
T
E
C**



INDUPAN

CEL: 011-1549-929-421//
15-58420-515
NEXTEL 605*3378 -
sergioindupan@yahoo.com.ar

Confitería
del Artesano
Cafetería Panadería

Elaboración propia - Servicio de Lunch
Masas, tortas, bombones

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia - San Justo
TEL: 4651-1057 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar



Oscar F. Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**



**REFINERIA
SUDAMERICANA**

Oscar Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**

Tel: 15- 5182- 6557

Nextel: 537* 4028

LA FIPPBA DESPIDIO EL 2007

Anécdotas de un año que se termina, proyectos para una temporada que se inicia... Instantes de emoción recorriendo cada mesa. Y un lunch inmejorable para compartir entre amigos

A fines de Diciembre del 2007, se llevo a cabo el agasajo que las autoridades de la F.I.P.P.B.A. realizaron para homenajear a sus asociados.

Un excelente lunch fue compartido por los socios de la Federación. En esta oportunidad se contó con la presencia de los Centros de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Es importante destacar el trabajo permanente de la Sra. Olga quién atendió a los invitados sin dejar nada librado a la suerte.



MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635



**MAS IMAGENES
DE LA DESPEDIDA
DE FIN DE AÑO
QUE OFRECIO
LA F.I.P.B.A.
A SUS
ASOCIADOS**



**REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA
DE MÁQUINAS DE PANADERÍA**

**TALLER
JUAN**
de Juan Avendaño

**ATENCIÓN PERSONALIZADA
PARA LOS PANADEROS
DE ZONA OESTE**

4652-1721 // 15-5951-0384

DULCE DE LECHE

NATURAL

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

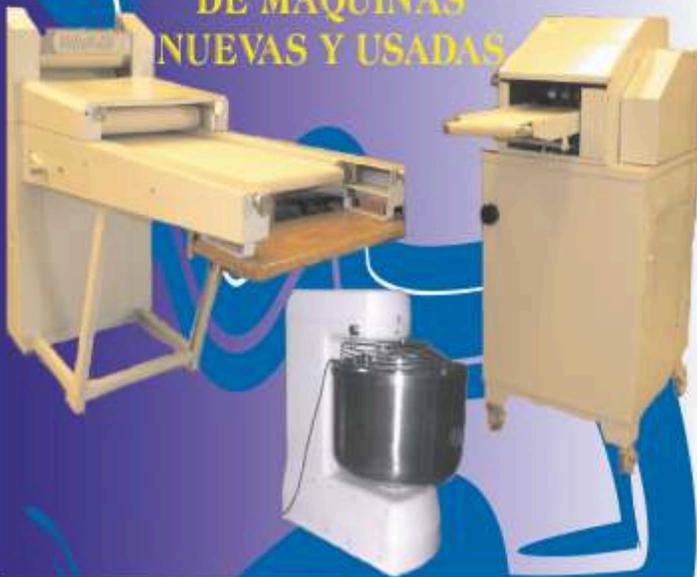
Taller "LOS AMIGOS"

De Paco Rodríguez

Hornos usados y reparados
con garantía / todas las marcas



COMPRA-VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



Zapiola 2888- San Justo
Tel: 4441-4544

Entrevista a los hermanos Javier y Amilcar Brito,
titulares de la empresa.

 **Brito Hnos.**

"...EN EL 2007 TUVIMOS
RÉCORD DE VENTAS..."



¿Cómo se encuentran este fin de año?

Bien, nos encontramos en uno de nuestros mejores momentos. Cerrando el ciclo, comprobamos que fue nuestro mejor año en cuanto a ventas, reparaciones y nuevos clientes. Superamos ampliamente nuestras expectativas.

¿Cuál creen que es el motivo por el cual los clientes los siguen eligiendo?

Nosotros tenemos la ventaja de ser una empresa familiar, nuestro trato con los clientes es más cálido y personalizado que en cualquier otra empresa.

Nuestras máquinas son robustas, de primera calidad y de una terminación excelente para la elaboración a la vista.

Además, ofrecemos un excelente servicio post-venta, contamos con vehículos propios, herramientas, un amplio stock de repuestos, y con varios técnicos; algunos viajan a las panaderías y otros quedan fijos en fábrica.

Cada vez que un cliente tiene una consulta o algún inconveniente, se la resolvemos a mayor brevedad posible. Siempre le damos una solución.

Es más, a veces nos encontramos cubriendo service de máquinas que no son de nuestra marca, en ese momento, sabemos que ganamos un cliente más...

¿Se están preparando para la mudanza? Sabemos que se mudan a una nueva fábrica con salón de ventas...

Si, calculamos que para Marzo de 2008, ya estaríamos trabajando en ella. Nos faltan los últimos detalles. Estamos muy ansiosos.

Allí tendríamos las instalaciones necesarias para trabajar más cómodamente, aumentar nuestra capacidad de producción y brindar un mejor servicio.

Actualmente nos encontramos capacitando jóvenes, para armar un nuevo equipo de técnicos para cubrir los requerimientos del año entrante.

¿A modo de despido, desean enviar saludos a alguien en especial?

Si, por supuesto, saludamos a todos nuestros clientes y proveedores, agradeciéndoles la confianza que nos depositan día a día, que, a decir verdad, sin ellos, nuestro trabajo no sería posible. Queremos desearles que pasen una Muy Feliz Navidad junto a sus seres queridos, y muchos éxitos para el año entrante. También te agradecemos a vos Fabio, por dejarnos este

espacio en tu espacio en tu revista y por tu buena predisposición para con nosotros.



Monteagudo 5003-
Jose. C. Paz- Buenos Aires
Teléfono: 02320.436262
HTTP: www.britohermanos.com.ar
Ventas@britohermanos.com.ar

 **Brito Hnos.**

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888
e-mail: info@flair.com.ar

BREVES

En <http://aristotelizar.com>, en la que informan que hasta el 27 de enero, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) trabajará en la campaña nacional contra la clandestinidad y el uso del bromato de potasio que es un aditivo prohibido.

Las panaderías, que se suman a la medida, deben identificar la calidad de sus productos con la colocación, en el frente o en el interior del local, de un afiche que lleva el lema: "Aquí, el pan que usted come es seguro".

Esta cruzada que lanzó la FAIPA se debe a que la Federación está adherida al Plan Nacional de Vida Saludable impulsado por el Ministerio de Salud de la Nación. Y además, cumple con la Ley de Control del Enriquecimiento de la harina de trigo con hierro y vitaminas.

El Centro de Industriales Panaderos Pasteleros y Confiteros de la ciudad de San Luis, trajo la campaña a la ciudad. El vicepresidente del Centro, dijo con respecto al bromato de potasio, que este aditivo es de bajo costo y algunas panaderías lo usan para abaratar el precio del producto. También, agregó que "consumir productos con esta sustancia es perjudicial para la salud, porque según los análisis químicos, el bromato con el tiempo produce cáncer".



FUENTE:

Para leer la nota completa:

<http://aristotelizar.com/web/2008/01/03/campana-para-eliminar-el-bromato-de-potasio-en-el-pan/>

En San Fernando

Balean a un empleado durante un asalto a una panadería

Tres delincuentes asaltaron hoy una panadería en la localidad bonaerense de San Fernando y, tras balear a un empleado en la piernas, golpear al dueño y reducir a otra trabajadora, escaparon justo antes de la llegada de la policía.

Fuentes policiales informaron a Télam que el hecho ocurrió días pasados en una panadería situada en Alvear 2365 de dicha localidad del conurbano, donde estaban su propietario y tres de sus empleados, dos de ellos mujeres.

El caso se inició cuando uno de los trabajadores, Raúl Lima, de 36 años, salía del local para comprar cigarrillos y fue abordado por tres delincuentes armados que lo amenazaron con fines de robo. Según las fuentes, Lima se resistió, por lo que los asaltantes lo atacaron a tiros y lo hirieron de dos balazos en las piernas.

Luego, los ladrones ingresaron al empleado baleado a la panadería donde sorprendieron al dueño, Juan de la Cruz Ponce, de 60 años, a quien golpearon en el rostro, dijeron los informantes. Los asaltantes también redujeron a una segunda empleada, de 21 años, al tiempo que obligaron a Lima a cargar en el vehículo de su patrón un televisor, mercadería y una bicicleta. Sin embargo, la tercera empleada logró escapar de la panadería copada por los ladrones y alertó a la policía a través del 911. Cuando los efectivos estaba por llegar al lugar, los delincuentes abandonaron el botín y escaparon por techos de casas linderas, llevándose sólo el portadocumento del dueño del lugar.

En tanto, Lima fue trasladado al Hospital de San Fernando donde fue asistido y permanecía internado aunque fuera de peligro, agregaron los voceros.

El caso, caratulado "robo calificado, abuso de armas y lesiones", es investigado por personal de la comisaría primera de San Fernando y la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) en turno en ese distrito.

Publique en nuestras páginas

4661-6960/15-4084-1090 / 15-6095-0146

/ Nextel 565*5175

TALLERES el rápido 

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
TEL: 4686-1322 // 4687-5035

ESENCIAS, COLORANTES y Aditivos PARA:

 Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

Las Dos Marcas... 

Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios

Laboratorio Fleibor S.R.L.
30 de agosto 162 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-8035 (Rot.)
E-mail: fleibor@speedy.com.ar

Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.

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



APRENDIZAJE Y CAPACITACION LABORAL: NO ES POSIBLE LOGRARLA CON LA LEGISLACION VIGENTE.



-Revisando las distintas normas que rigieron la relación patrón-obrero, encontramos que n/país se caracterizó siempre (como es habitual, sobre todo cuando el poder cambia de manos), por transitar de un extremo al otro, sin tratar de encontrar el razonable equilibrio que harían más benéficas la aplicación de las mismas.-

Con un poco de memoria y releendo artículos de aquella época, recordaremos la ignominiosa explotación que los empleadores hicieron de sus obreros durante muchos años, procediendo como caciques tribales, situación que se revirtió en la década del 50, cuando, con el advenimiento de un gobierno populista, el que se apropió e implementó numerosos proyectos pertenecientes a una fuerza política que los tenía en carpeta y no podía llevarlos a cabo, dada su falta de representatividad legislativa.- Estas normas significaron un giro

de 360° respecto a las vigentes hasta entonces, lo cual, si bien resultó positivo en los aspectos que hacen a la dignificación del trabajo, proyectaron enormes controversias entre patrones y obreros, que no estaban preparados para entender las mismas, hecho que posibilitó la más grande industria del "juicio", fomentada en muchos casos por inescrupulosos profesionales y avalados por la aquiescencia de las autoridades de aplicación (administrativas y judiciales).-

Hoy esas normas han sido incrementadas con nuevas leyes, decretos, resoluciones, etc., que tornan casi imposible para el pequeño empresario (sea industrial, comercial o de servicios) incorporar nuevos operarios, por razones que trataré de sintetizar: 1) La cantidad, variedad y dificultad de trámites a realizar "previamente" al ingreso (exámen preocupacional, alta temprana, incorporación a una A.R.T., etc.), es una valla casi insalvable para los mismos; 2) Casi "no existen" operarios calificados, como había hace años, en que el oficio podía ser aprendido "sin riesgo" para quien lo enseñaba, cuando nuestros padres le pedían al panadero, carpintero, contador, domador y/o herrador de caballos, etc., que nos facilitara el acceso al lugar de trabajo, durante algunas horas diarias o semanales, sin obligación del mismo de pago alguno por dicha tarea, sino por el contrario, mereciendo la gratitud de n/progenitores.- Hoy esta alternativa NO EXISTE, ya que no es posible arriesgarse a tenerlos en el establecimiento, por las sanciones previstas por la legislación vigente.- 3) En el gremio panaderil existió, hasta la entrada en vigencia del C.C.T. 231/94, la "Bolsa de Trabajo" que manejaba el Sindicato, lo cual posibilitaba tomar en forma provisoria al operario que se necesitaba, el que concurría con la respectiva boleta, que legalizaba su ingreso y permanencia; Cabe recordar que esta Bolsa de Trabajo fue creada en una época de desocupación, con el objeto de hacer que el obrero que tenía empleo efectivo, cediese un día por mes al compañero sin trabajo (inscripto en la lista del Sindicato); Con el transcurso del tiempo, la entidad sindical comenzó a carecer de operarios "calificados", por lo que, en muchos casos, se limitaba a "legalizar" la obligación del empleador, mediante el cobro de lo que se popularizó como "changa de puerta", hecho que producía roces con los industriales panaderos, a quienes se los sometía a una verdadera extorsión-

Quedan pendientes de análisis muchos aspectos que, de ser factible y de interés del lector, será motivo de otras notas al respecto en futuras publicaciones.-

Juan Pedro Depetris

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos
J. Adrián Ronzio

Reparaciones en general
Mantenimiento
Montajes y traslados

Atención las 24 Hs. **0237-462-0341**
15-6613-0707

Almafuerte 219 - LA REJA - MORENO



HARINAS-GRASAS
MEJORADORES

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
-MERLO-



IMPUGNACIONES: “UNA MANERA DE IMPEDIR”



Una vez más la F.I.P.P.B.A. debe soportar otro intento de impugnación, en esta oportunidad pretendiendo dejar sin efecto el acuerdo salarial logrado con la parte sindical en sede del Ministerio de Trabajo. Quienes aparecen firmando este pedido son Salvio, Natale, Di Costanzo, García, Ferreira, Garaventa y Parodi, los que, para llevar a cabo este verdadero despropósito se autotitulan paritarios con mandato vigente, lo cual es una maniobra urdida para tratar de confundir a las autoridades ministeriales y a la totalidad del gremio panadero del país.

Algunos de los individuos arriba citados fueron paritarios hasta el 31/10/2007, fecha en que finalizaron sus mandatos como directivos de F.I.P.P.B.A.. Pretendiendo olvidar dicha circunstancia ordenan esta burda maniobra, lo que no hace más que demostrar la incapacidad de cada uno de ellos para manejarse gremialmente, queriendo implementar políticas gremiales por fuera de los órganos legítimamente elegidos, exhibiendo una falta de criterio y poniendo de manifiesto su carencia de sentido común y de sustento jurídico en su petición a las autoridades.

Este último aspecto lo señalo expresamente y me baso en antecedentes sobre las pautas y criterios adoptados en distintas oportunidades por la autoridad laboral, que siempre entendió, en los acuerdos laborales que ya tienen vigencia y de los que deriven beneficios para la parte obrera, no hacer lugar a ningún tipo de impugnación.

Me permito señalar la gravedad de estos hechos que provienen de quienes, como Salvio y Natale, detentan los cargos directivos más significativos del país en el sector, como Presidente y Secretario de FAIP.A. Es evidente que lo que pretenden es desestabilizar a la actual Comisión Directiva de FIPPBA, con acciones como ésta o la que intentaron al impugnar el Congreso Panaderil realizado en Mar del Plata, donde los miembros que la componen resultaron legalmente elegidos, hecho que les produjo un trastorno de difícil digestión a estos impugnantes.

Cabe recordar que en esa oportunidad se manejaron igualmente con chicanas poco menos que infantiles, no mostrando otra cosa que una pobreza de nivel dirigencial, que debería llamarlos a la reflexión para evitar reincidir en errores como aquel.

Para finalizar, de este lamentable hecho, rescato como resultado aprender lo que no se debe hacer como dirigente y que, para honrar un cargo, es siempre bueno escuchar a los demás, lo que, seguramente, hará que nos equivoquemos lo menos posible.

Con todos mis respeto.s

JUAN CARLOS CHALIER
SECRETARIO GENERAL FIPPBA



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Convectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO. Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar





magimix

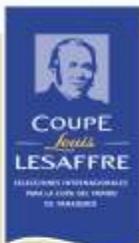


Este equipo nos representará a todos en el Mundial de Panadería Francia 2008

Compartí el secreto de los campeones.



Línea de mejoradores Magimix.



El seleccionado Argentino de Panaderos confía en la línea de mejoradores Magimix porque garantiza calidad en panificación, estabilizando las masas, mejorando la calidad de la harina, brindando mayor volumen a los panes de corteza, miga y bollería y otorgando frescura a los panes especiales y de molde, resaltando así la calidad de lo que vos sabés hacer.



www.lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

Seguridad en panificación



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grises y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° - 36° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com

AGREGAMOS
NUEVAS
UNIDADES

"... entregamos inmediatamente ..."



LA CUEVA DEL PANADERO
Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte

REPOSICION DEL GENIO S.A.
MOLINOS BALATON S.A.
DEWEY
RIS
Bacalar
ECRAMAR GRASAS MARGARINAS
BARI
PRODALSA
molino CAÑUELAS
calsa*
LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA
LAGOMARSINO
TAXONERA
Dánica
jagrás
DULCE DE LECHE LA CUEVA DEL PANADERO

**SEGURIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD EN LAS ENTREGAS.
COMPRUEBELO LLAMANDO A LOS TELEFONOS:**

0220-485-5071 / 15-5317-6400 / 15-5571-7507
15-5578-2408 / 15-5578-2409 / 15-4048-6703



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO
Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

Nuevos beneficios para el Centro de Panaderos de Merlo

Comencemos recordando el año que ya culminó... ¿Cómo terminó el 2007?

El 2007 terminó bien, la verdad hemos trabajado mucho durante todo el año con parte la comisión directiva, los colegas han respondido en su mayoría. Realmente estamos contentos con un balance general bueno, encarando este 2008 con nuevos proyectos.

¿Qué repercusiones tuvo la fiesta de fin de año?

La fiesta fue un éxito, desde la colaboración de las empresas, hasta la respuesta de gran parte del gremio. Por suerte hemos recibido la visita de los proveedores, de la Federación de la Provincia de Buenos Aires y de los socios, quienes son los verdaderos protagonistas.

Si hablamos de dinero, la fiesta dejó un saldo que nos ha servido para continuar con el proyecto que tenemos, con el cual estamos un poquito demorados... me refiero al proyecto de la loza.



El Sr. Hilario Frias junto a su nieta Brisa, un orgullo para la familia

Esta demora esta relacionada con la aparición de unos impuestos anteriores a nosotros y actualmente estamos peleando esa deuda. Cuando se logre resolver ese tema estaremos listos para comenzar la obra, pero como ustedes ya saben, si la propiedad presenta deuda no podemos retirar los planos.

¿Qué relación tiene el Centro con el sindicato de la zona oeste?

Mantenemos una muy buena relación. De hecho la parte obrera de la zona oeste, como el señor Duran y el Secretario adjunto Sergio Feijo, nos visitaron en el Congreso de Mar del Plata y eso nos lleno de alegría.

¿Cómo cerró el balance económico del año?

El balance del año pasado por suerte cerro muy bien, hemos recibido felicitaciones de la parte de contaduría contratada por el Centro. Todo ha salido perfecto.

Juan Carlos López
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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






Aquí estamos

Edison

R. Ortega

Ruta 3 al 8400

Diarco

Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.
Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar

¿Qué expectativas tiene el Centro de Panaderos para este 2008?

Nos espera un año de mucho trabajo conjuntamente con la Federación de la Provincia, en la cual tenemos dos miembros del Centro de panaderos en la Comisión Directiva: al señor Juan Bellizzi, y Ángel Carrizo como segundo vocal titular.

Próximamente vamos a comenzar con las reuniones, las charlas de las empresas como: CALSA, Danica, Lesaffre, quienes se han comprometido a traer los nuevos productos que están en vigencia,

Año a año surgen nuevas harinas, margarinas, aditivos, por eso las empresas se han ofrecido para darnos charlas.

Otro de nuestros objetivos es seguir sumando colegas panaderos, que se acerquen al Centro y trabajemos sobre el costo de pan y podamos encarar precios que nos sirvan a todos para afrontar la realidad económica



El Sr. Durán visitando a Abel Ferreira, Hilario Frias y Horacio Carrizo durante el Congreso Panaderil de Octubre en Mar del Plata

¿Tienen pensado añadir nuevos beneficios?

Nosotros hicimos un contacto con la compañía de seguro Sancor tanto sea para el obrero, como para el patrón, para que aseguren su casa por ejemplo y nosotros le enviamos el representante de Sancor, le cubre todo lo que el asociado pida que le cubra.

Quiero destacar que el seguro de sepelio lo paga el 50% el sindicato de obreros panaderos de Morón y el 50% paga el Centro de industriales panaderos de Merlo

**¿Qué se siente ser dirigente del Centro de Panaderos del partido de Merlo?**

Me siento halagado. Obviamente siempre esta aquel que se enoja, pero nosotros solo buscamos el consenso de las partes. Me siento muy cómodo con esta responsabilidad.

EL CENTRO INFORMA

Nuestros socios cuentan con servicio de:

- **ASESORIA CONTABLE.** Cdor. Pablo Coussan. R. Peña 912, 3º Oficina "A", Castelar. Tel.: 011-4627-3577.
- **ASESORIA LETRADA:** Dr. Daniel Ramuno. Juncal 698 1º Of. "F", Merlo. Tel.: 0220-483-0752.
- **GESTORIA:** Sr. Eduardo Ramos. Sarandí 376. Merlo. Tel.: 0220-482-7211.



rol pan
LEVADURA Y ESCUMOSOS S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
Levaduras Paraleva
Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959
ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

ALGUNAS RECOMENDACIONES DEL INTI PARA LOCALES QUE ELABORAN PAN

LA SALA DE ELABORACIÓN-CUADRA

Es el lugar donde usted elaborará sus productos. El lugar elegido deberá estar acondicionado para cumplir con las reglamentaciones correspondientes.

Las condiciones generales para los establecimientos elaboradores se especifican en el capítulo II del Código Alimentario Argentino. Los artículos 110 y 111 son específicos para establecimientos de productos de panadería y afines. Usted lo podrá consultar en la Biblioteca

del Inti (www-biblio.inti.gov.ar), Parque Tecnológico Miguelete o vía Internet en:

www.anmat.gov.ar/codigo/caa1.htm

Habilitación comercial

Es para todo establecimiento comercial o industrial. Para habilitar comercialmente su lugar de elaboración, puede informarse en la sede municipal, R N E (Registro Nacional de Establecimiento). Este Registro habilita a aquellos establecimientos que comercializan productos envasados que se transportan hacia otras bocas de expendio.

Su alcance es nacional, es decir, que se pueden comercializar en todo el territorio de nuestro país.

Para tramitar su habilitación deberá pedir información en la Dirección General de Seguridad Alimentaria de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

R N P A (Registro Nacional de Producto Alimenticio). Este Registro detalla todas las características y procesos de elaboración de cada producto, cumplimentando los requisitos exigidos por el Organismo. Su alcance es nacional, es decir, que habilita al producto para ser

comercializado

en todo el territorio de nuestro país.

R P E (Registro Provincial de Establecimiento). Este Registro habilita a aquellos establecimientos que comercializan productos envasados que se transportan hacia otras bocas de expendio. Su alcance es provincial, es decir, que sólo pueden comercializar sus productos en la provincia correspondiente. Para tramitar su habilitación deberá pedir información en la sede municipal de cada localidad.

R P P A (Registro Provincial de Producto Alimenticio). Este Registro detalla todas las características y procesos de elaboración de cada

producto, cumplimentando los requisitos exigidos por el Organismo. Su alcance es provincial, es decir, que habilita al producto para ser comercializado dentro de los límites de cada provincia. Para tramitar la habilitación deberá pedir información en la sede municipal de cada localidad.



Recomendaciones

La sala de elaboración debe estar diseñada de manera tal que asegure un espacio suficiente para colocar todos los

equipos necesarios, el almacenamiento de los materiales, la circulación de la gente que está trabajando y la posibilidad de realizar la limpieza y desinfección. En muchos casos puede parecer que falta espacio o que no hay lugar para circular correctamente entre los equipos. Tenga en cuenta que antes de decidirse a romper paredes o invertir en ampliaciones, tiene que ver si no es todo un problema de orden.

Le contamos algunas recomendaciones generales sobre el lugar:

Paredes interiores azulejadas o revestidas de material no absorbente (tipo

pintura epoxi) hasta 2,10 metros, de color claro.

Pisos lisos de material lavable, cerámicos, cemento alisado o similar, con un ligero declive para facilitar la eliminación de la suciedad.

Ventanas cubiertas con protección (mosquiteros).

Puertas con cierre automático con protección.

Cielorraso incombustible, liso y no absorbente.

Instalación eléctrica embutida con llave de corte y tablero.

Abastecimiento de agua potable fría y caliente.

Mesadas de acero inoxidable o similar.

Espacio entre los equipos y paredes de 50 cm.

Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse

sobre tarimas o pallets separados a 14 cm del piso y a 50 cm de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

Se deberán contar con lavamanos.

Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos panificados.

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

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

**25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS**

**Telefax: (011)4651-9145
Cel.: 15-5564-9854**

ATENDEMOS EN TODO EL PAÍS

Triste relato de una víctima de la inseguridad

Una panadería, en un sector transitado, fue asaltada por tercera vez

Una familia, dueña de una panadería, fue víctima de varios robos en los últimos meses. Cansada de la situación, la mujer hizo público su dolor y le auguró bendiciones al ladrón. 'Se llevó el plato de comida de todos los días', expresó.

Viedma. Difícil situación atraviesan varios locales comerciales ubicados frente a la Terminal de Ómnibus, como consecuencia de la repetición de hechos delictivos. No sólo se han registrado robo en horas pasivas, sino también hechos calificados con uso de armas de fuego. Sin dar nombre, uno de los trabajadores del sector aseguró que 'hay taxistas que son cómplices porque están al tanto de cuando no hay policías alrededor'. En las últimas horas, una panadería ubicada sobre la calle Guido fue víctima de la inseguridad, cuando desconocidos ingresaron por la puerta principal y se llevaron la recaudación de los últimos dos días.

Vale destacar, según los comerciantes de la zona, que las últimas horas del día se viven con mucho temor, y se ha pensado en cerrar las puertas y atender tras las rejas. Esta determinación ya fue tomada por otros comerciantes que trabajan en el barrio Santa Clara, por ejemplo.

El dolor de una trabajadora.

Cansada por la repetición de robos en su local, la dueña de la panadería, en diálogo con Radio Noticias, expresó su malestar y remarcó que es la tercera vez que le roban en el año, y la quinta en los últimos dos años. 'Más allá del dinero que se llevaron, lo que más te duele es el sacrificio que uno hace todos los días para vivir', remarcó la mujer, sumida en una profunda crisis anímica. 'No sabés para qué lado agarrar o qué hacer, porque entraron, cerraron la puerta y se tomaron el trabajo de poner la reja', explicó la mujer, quien continuó diciendo que 'una persona entró, se llevó lo que quiso y se fue'. La dueña de la panadería remarcó, además, que se trata de una persona que está al tanto de los movimientos internos. 'Vinieron derecho al cajón donde tenemos la plata, tomaron los dos tarritos con billetes y monedas', expresó. Con total humildad y lejos de pedirle al ladrón que cambie su actitud, la comerciante le auguró bendiciones. 'No le deseo ningún mal, y en nombre de mis hijos le digo que Dios lo bendiga porque me robaron el plato de comida de todos los días', finalizó.



El comercio está ubicado sobre Guido, justo en frente de la Terminal de Omnibus.

El orgullo de un producto inmejorable

La Panificadora que se ubica en la calle Cuzco 1947-Ciudad Madero, Partido de la Matanza, se orienta hacia el mercado minorista elaborando pan de miga de primerísima calidad y con un sistema de distribución que le permite cubrir perfectamente Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires.



RO-NI es una empresa especializada en la elaboración de pan de miga tanto sea blanco o negro y se comercializa entero o cortado.

Gustavo de Luca, responsable directo de la firma se destaca por ofrecer excelencia a sus clientes: *"...Todos los que somos parte de RO-Ni somos amantes del buen comer, y como tales, nos aseguramos que nuestro producto este al nivel de nuestras exigencias y cuidamos cada detalle para que el sabor del pan fabricado en RO-NI sea simplemente perfecto..."*

Para cumplir con esos objetivos cuentan con una rigurosa selección de materias primas, y los mejores maestros panaderos, siempre cumplimiento con las normas y requisitos de eficiencia, higiene y seguridad alimentaria.

La meta de la Panificadora es alcanzar la máxima satisfacción de sus clientes, superando diariamente sus expectativas: *"...cuidamos hasta el mínimo detalle en todo el proceso de elaboración de nuestros productos, desde la selección de las mejores materias primas, hasta la entrega del producto, porque sabemos realmente lo que el cliente necesita..."* - afirmaba Gustavo de Luca



SIKU[®]

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.

Atención únicamente a mayoristas

PRODUCTOS LACTEOS

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel

Queso Quartirollo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL

Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

POLVOS PARA HORNEAR ACEITES

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071

-MERLO-

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



Las Lomas

ATENCIÓN DIRECTA A
PANADERÍAS
Y PANIFICADORAS

ENVÍOS A TODA LA
PROV. DE BUENOS AIRES

0810-999-2073 | 4699-4554 | 4699-3164 | NEXTEL 214*1949

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

“Nuestro balance del 2007 arroja que hemos tenido un año muy fructífero”

El Gremio Panadero se reunió con Franco Stillitano para conversar acerca del Centro de Panaderos de La Matanza. Entre otros temas se destacó el precio del pan, el balance que arrojó el 2007 y los controles que ejerce la Municipalidad



¿Cómo se encuentra el Centro de Panaderos de La Matanza?

Estamos contentos porque pudimos terminar la loza. Seguimos avanzando con los operativos, con las reuniones con los directivos, tratando de acomodar el precio del pan, ya que ha subido la harina.

¿Cuál es el balance del 2007?

Nuestro balance del 2007 arroja que hemos tenido un año muy fructífero, la semana que viene vamos a tener una reunión con la Secretaría de Control Comunal donde se van a marcar los lineamientos a seguir para combatir la clandestinidad.

¿Cuál es el precio del pan que están manejando?

Para hablar de ese tema es importante diferenciar en 1, 2 y 3 cordón. El primero termina en Camino de Cintura y está relativamente bien, no hay grandes problemas. El tema del primer cordón a resolver es el cierre de los lunes.

El 2do y 3er cordón ya resolvieron el tema de los lunes y se está acomodando el precio del pan.

¿La Municipalidad sigue con los controles?

Si, el Gobierno Municipal sigue controlando que los negocios estén habilitados y cumplan las normas legales.

Creo que el municipio tuvo una tolerancia muy grande con aquellos negocios que sufrieron la crisis del 2001 para que regularicen sus pagos y es hora de ponerse al día.

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



MECAPAN

Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: caballeroortizypoizzi@ciudad.com.ar





Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004
www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

González Catán junto a Virrey del Pino

“González Catán es una localidad ubicada en la zona oeste del Partido de La Matanza, Buenos Aires. Es la más antigua del partido, ya desde la conquista de Juan de Garay y Ruiz de Ocaña contra los “telominos” del cacique Telomián Condie en 1570. Los aborígenes todavía ocupan la región. Limita con las localidades de Rafael Castillo, Laferrere, Virrey del Pino y Veinte de Junio, todas del mismo partido, además así con las localidades de Libertad y Pontevedra del partido de Merlo, y la localidad de Ezeiza. Con casi 52 km, es la segunda ciudad más extensa del partido, después de Virrey del Pino”



Los Sres. Emiliano Dieguez, Natalio Rosales y Oscar Acuña

El Gremio Panaderil y su gente se reunió con Natalio Rosales de Panadería “Don Natalio” de Virrey del Pino y con Oscar Acuña, de la Panadería La Unión de González Catan. Esto nos decían:

¿Cómo están las cosas en González Catan?

El año 2007 realmente fue muy bueno, se trabajó muy bien desde el Centro, con mucha participación de la gente. Además se logró unir a González Catan y a Virrey del Pino, quedan dos o tres problemas puntuales a resolver que ya se están encaminando.

¿Cómo están los precios en esas localidades?

Hay algunos problemas con algunos supermercados, pero al margen de eso el precio se mantiene a \$3,60

★ ★ ★ ★ ★
**Distribuidora
Real**

**LÍDERES EN HARINAS Y MATERIAS PRIMAS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

ENTREGAS A DOMICILIO



LEVADURA FRESCA
PARALEVA



Emeth

ROLIDAR s.a.

**Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004**

**El Salón del Centro de
Industriales Panaderos de La Matanza**

El lugar ideal para el festejo de sus eventos.
Calidad y Distinción

Situado en el corazón de San Justo,



Consulte valores o planes de pago
para su alquiler a los teléfonos:
4651-1264 / 4484-8677

**DULCES, AZUCARES
ADITIVOS**

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



**Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-**

“Lo que avanza suavemente puede perdurar”.

El Gremio Panadero y su Gente dialogó con el Presidente del Centro de Industriales de La Matanza, Emilio Majori, quien encabeza también la Federación Provincial. “De alguna manera hoy vemos reflejado todo el trabajo realizado durante el 2007. Estamos avanzando paulatinamente, y eso es buen síntoma porque lo que avanza suavemente puede perdurar.” Comenzó diciendo Emilio Majori.



Además agregó: “Creo que estamos en esa línea... Matanza avanza, gremialmente e institucionalmente. Hemos terminado la loza, que es un anhelo de la comisión directiva y constituye el proyecto de la Escuela de Capacitación para los panaderos, porque es indispensable contar con gente capacitada”

Más tarde comentó: “Ahora apuntamos a terminar la construcción, y a futuro tener la Escuela de Capacitación. Este año

trataremos a capitalizar los errores pasados y tratar de llevar adelante más unidos el sector.”

¿Qué virtud considera debe tener un buen dirigente?

A mi parecer los dirigentes tenemos que tener la virtud de orientar a los panaderos para que cada una de la panaderías sea un punto de venta sin la competencia marginal que se esta viendo en muchos lados. Creo que aquellas panaderías que cuidan sus mostradores no tienen competencia real con almacenes, simplemente porque además se le ofrece al cliente bienestar, limpieza, buenos empleados y demás características que el público consumidor de pan es difícil que la cambie por un canasto con pan.

¿Tienen pensado algún curso para este año?

El Centro pretende poner en marzo algún curso de marketing para que ayude a mejorar la atención en las panaderías y que se pueda satisfacer las demandas del cliente



DISTRIBUIDORA
Kopan

VENTA DE AZÚCAR - HARINA
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS - PIZZERÍAS - COMESTIBLES

Av. CROVARA 3571 - Tel: 4699-7211
(B1766CCE) La Tablada - Pcia. de Buenos Aires

MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303-6406/7898
(C1270ABE) Barracas - Capital Federal

Web: www.kopam.com.ar
Mail: fabian@kopam.com.ar

**¿Cuál es la relación actual con el municipio?**

El Centro de panaderos de La Matanza esta bien posicionado en la sociedad por lo tanto una de las bases que tiene, es buena relación con el municipio.

De todos modos cabe destacar que el Gobierno Municipal mantiene una buena relación con todas las instituciones del partido, porque es una entidad progresista, que trabaja por el bien del distrito. Esto lo ha captado toda la sociedad. El Gobierno de La Matanza es serio y respetuoso.

COMISION DIRECTIVA**PRESIDENTE: EMILIO MAJORI**

VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO
SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ
PRO SECRETARIO: SANDRO GAIARIN
TESORERO: JOSE AGUIRRE
PRO TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ
VOCAL TITULAR 1º: VICTO ADDAMO
VOCAL TITULAR 2º: ALFREDO PRESTA
VOCAL TITULAR 3º: ALBERTO IGLESIAS
VOCAL TITULAR 4º: MARCELO VASQUEZ
VOCAL TITULAR 5º: MANUEL TORRES
VOCAL SUPLENTE 1º: RUBEN PIRES
VOCAL SUPLENTE 2º: GABRIEL PEREYRA
VOCAL SUPLENTE 3º: EDUARDO FERNANDEZ
VOCAL SUPLENTE 4º: GUILLERMO GARCIA
REV. DE CNTA. TITULAR 1º: EVARISTO TOMBA
REV. DE CNTA. TITULAR 2º: EMMA LARAIGNEE
REV. DE CNTA. TITULAR 3º: WALTER A. FERNANDEZ
REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: RODOLFO MONTESERIN
REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO

**Nuevo tesorero en el
Centro de
Industriales de la Matanza**

Emiliano Dieguez, asumió días pasados como tesorero tras la renuncia de Aguirre. El Gremio Panadero y su Gente dialogó con el acerca de este nuevo cargo a desempeñar y eso nos decía...

**El Centro tiene nuevo tesorero...**

Sí, comencé a trabajar como tesorero los últimos días de diciembre. El señor José Aguirre, quien era el antiguo tesorero del Centro renunció y como yo ocupaba el cargo de protesorero, asumí el cargo. Es una responsabilidad muy grande, pero la asumo con el compromiso correspondiente.

¿Cuáles son los proyectos para este año?

Tenemos muchos proyectos para este 2008 que recién se inicia, pero el inmediato es continuar con el proyecto de realizar la Escuela de Capacitación

¿Cómo va el tema del fondo convencional?

El pago del fondo convencional va mejorando notablemente porque se trabaja en conjunto con el sindicato, pero queda mucho por hacer. Quiero destacar que pagar el fondo convencional es una ley



METALÚRGICA C.R.B.

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

Presupuesto sin cargo.
Siempre "A SU SERVICIO"

Cel: 15-5161-9086 ID: 54*167*240



**LEVADURAS-ESENCIAS
MERMELADAS-COLORANTES**

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
-MERLO-



¿Cuándo nace Paning?

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace PANING, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria. Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Somos la consecuencia de todo ello.

¿Qué metas persiguen actualmente?

En el presente, el objetivo de PANING es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Hablemos un poco del mercado... ¿qué lugar ocupa Paning en el mercado nacional e internacional?

Nosotros somos proveedores integrales de diversos mercados. Nuestros productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados, incluida la de



mayor volumen de facturación de nuestro país por estos años.

Somos partícipes del comercio internacional. A unos pocos años de su inicio, PANING comenzó a exportar a países latinoamericanos, llevando también los primeros equipos a Estados Unidos, a través de Ferias realizadas en ese país.

¿Quiénes son los responsables de tanto crecimiento?

Somos un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Consideramos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que PANING invierte





fuertemente en este aspecto.

Somos hoy junto a su fundador, la generación "continuadora", contando con una conducción que promedia los treinta años de edad y más de una década de trabajar en PANING.

Un equipo que espera a sus clientes en la planta o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento, en nuestro S.U.M. (Sala de usos múltiples). En el mismo, hacemos demostraciones de cocción para que los clientes puedan comprobar los resultados concretos que nuestros hornos y máquinas para futuros proyectos.

¿Qué balance arrojó el año pasado?

El balance del año 2007 es muy positivo.

Participamos con éxito de FITHEP 2007, que es una feria muy específica en nuestro rubro.

Presentamos en la misma un nuevo producto como es el horno rotativo GENESIS, un nuevo concepto tecnológico, para bandejas de 45x70 cm.,

construido totalmente en acero inoxidable que ha tenido una muy buena aceptación en el mercado, y como consecuencia de ello una fuerte demanda.

Capacitamos a nuevos representantes, para que puedan atender a potenciales clientes brindándoles una atención personalizada y asesorarlos en la forma que ellos necesitan.



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

¿Qué expectativas tiene PANING para este año?

Para el presente año 2008 tenemos muchos proyectos a concretar, como el desarrollo de nuevos productos, de nuevos representantes en el país y en el exterior. Insertarnos en los diferentes sectores que el mercado posee. Y seguir trabajando como siempre con los clientes actuales de la empresa, quienes después de muchos años de relación siguen apostando a nuestra marca y nuestra trayectoria, dándonos una satisfacción personal muy grande y confirmando que nuestra forma profesional de trabajar continúa dando sus frutos.



Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar

Laboratorio
DEWEY


**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**



La Tecnología
del Sabor

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar

INTI: Orígenes del Pan

Introducción:

Para conocer los orígenes del pan es necesario remontarse a un pasado muy lejano. El descubrimiento fue casual: 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 y 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. Presente en conquistas, revoluciones, civilizaciones y descubrimientos, es decir, formando parte de la cultura universal. Probablemente los primeros panes estuvieron hechos con harinas de bellotas o de hayucos. Los arqueólogos han desenterrado fragmentos de pan ácimo en las excavaciones de los poblados cercanos a los lagos suizos. Se sabe que los egipcios elaboraban pan desde hace mucho tiempo y se cree que descubrieron la fermentación por casualidad. El pan comido por los Hebreos no llevaba ningún tipo de levadura. En Roma, en la República ya había hornos públicos. En la Edad Media empiezan a elaborarse distintos tipos de pan y como consecuencia de ello comienza su comercio; el pan blanco era un privilegio de los ricos y el pan negro era para el resto de la población. Se hacía a mano, en el propio hogar o en hornos públicos. En el siglo XIX empiezan a emplearse algunas máquinas. En el siglo XX la ayuda de máquinas es total: amasadoras, hornos automáticos, transportadoras, enfriadoras, cortadoras y hasta máquinas para envolver. A finales de este siglo se popularizan los panes integrales o negros.

Lo invitamos a iniciarse en este rubro de la mano del inti, con calidad y buenas prácticas en la fabricación.

Cabe destacar:

Antes de iniciar su negocio deberá considerar ciertos aspectos que le permitan evaluar la viabilidad de su proyecto.

Estos aspectos comprenden nociones del mercado en el cual desea insertarse: Elección y definición del producto que va a elaborar.

El mercado: Su distribución y comercialización. El cálculo de los costos y la medición de la gestión...

Es necesario definir quiénes van a ser sus posibles clientes. Para ello es conveniente conocer cuáles son sus gustos, sus hábitos de consumo, su nivel de ingresos, la calidad de producto que requieren y por qué razones estarían interesados en su producto. Le recomendamos que haga una lista enumerando, en orden de importancia, a todas aquellas personas e instituciones que puedan estar interesadas en comprar lo que produce. Esto le permitirá diseñar una adecuada estrategia de venta. De esta forma usted logrará: tener clientes fieles a su producto y a su emprendimiento; crear valor a partir de su servicio, como por ejemplo saludar cuando alguien entra, alcanzar la compra a domicilio cuando es muy grande, tener cambio; y brindar calidad:

*en las materias primas que utiliza (porque sabe comprar)

*en las etapas de producción (porque sabe cómo se hacen bien las cosas)

*Y en la atención del cliente (porque sabe que es la clave de su negocio).

Posteriormente estime cuánto compraría de cada uno de ellos y con qué frecuencia.

Sepa en qué se diferencia su producto del que fabrican otros, qué lo distingue de su competencia, cómo trabaja ésta y dónde está ubicada.

Averigüe qué precios tienen estos productos en la zona donde piensa vender. Esto le resultará de utilidad ya que el precio de venta está sujeto a:

el precio de referencia determinado por el mercado: el costo del producto; lo que el consumidor está dispuesto a pagar; el transporte del producto

De esta manera no descuidará la ganancia mínima que pretende lograr con su negocio.

Esto le permitirá identificar cuáles son sus oportunidades.

Recuerde que el cliente es una persona con quien se genera un vínculo que hay que mantener.



BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

**Contacto: a. g. Enrique
Palmeiro
e-mail: ong@inti.gov.ar
www.trabajopopular.org.
ar
0800-444-4004
www.inti.gov.ar**

Reciento
Fabrica de Margarinas y Grasas

MARFINA SA INCORPORA NUEVOS EQUIPAMIENTOS PARA ELABORAR
SU LÍNEA DE PRODUCTOS RECIENTO

ELABORACIÓN DE MARGARINAS EN MARFINA SA



Las margarinas contienen una fase acuosa y una fase grasa. La composición de la fase grasa y el proceso de elaboración son elegidos según la aplicación del producto.

La primer etapa consiste en la preparación de la emulsión, a la fase grasa se le adicionan los ingredientes solubles en grasa y el emulsionante. Luego de que han sido correctamente mezclados se le añade la fase acuosa y se mezclan en forma intensiva y controlada.

La emulsión es transportada a su nueva línea de cristalización mediante una bomba de alta presión. La línea de cristalización consiste en una serie de intercambiadores de calor de superficie raspada de alta presión, los cuales son enfriados por medio de amoníaco.

El paso siguiente incluye el pre-plastificador a fin de brindar mayor intensidad de amasado y tiempo extra para la producción de productos con mayor plasticidad. La última etapa incorpora el post-plastificador y el tubo de reposo que es el paso final de la línea de cristalización.

Lo esencial de la nueva línea de cristalización consiste en que la emulsión caliente es súper enfriada y cristalizada en la superficie interna de los sucesivos tubos de enfriamiento. La emulsión es raspada por las cuchillas giratorias, por lo que es enfriada y amasada simultáneamente. Cuando la grasa de la emulsión se cristaliza, los cristales forman una red tridimensional que atrapa las micro gotas de agua, dando como resultado productos semi-sólidos sumamente plásticos.

Dependiendo del producto a ser elaborado, y del tipo de grasas que se utilicen, con el nuevo equipo es posible configurar diferentes líneas de cristalización y lograr la mejor alternativa para cada tipo de producto.

Es dable destacar que el proceso de cristalización, las condiciones del proceso y los parámetros del proceso tienen una influencia determinante en las características de nuestras margarinas RECIENTO.

MAS INFORMACION EN:

Reciento
Fabrica de Margarinas y Grasas

Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.

Tel./Fax: 4699-2177/79/3150

info@reciento.com.ar
www.reciento.com.ar

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

Reunión del Centro de Industriales Panaderos de Escobar con el Sr. Intendente de Escobar

El día viernes 1 de febrero el Centro de Industriales Panaderos de Escobar, tuvo la primer reunión con el intendente electo Sr. Sandro Guzman.

Dentro de otros temas, se realizó un balance de lo realizado por el Centro de Industriales durante los 8 primeros meses de gestión.

El Sr. Intendente se mostró muy interesado en la labor tomando conocimiento cabal de cómo se encuentra el sector en el distrito que el Gobierno.

Además, se presentó un proyecto para que el municipio en conjunto con el Centro de Industriales Panaderos lancen una campaña de información a la población acerca de la venta de pan con bromato, y el pan proveniente de panaderías clandestinas que no poseen ningún control bromatológico. Esta campaña comenzaría durante el mes de abril apuntando a que la población tome real conciencia de el peligro para la salud que representa esta practica en el distrito.

Cabe destacar que en esta campaña se trabajaría con todos los medios de difusión con que cuenta el municipio, para que sea lo más amplia posible. Haciendo también, llegar esta información a través de las autoridades que correspondan a las escuelas del distrito para que los alumnos entiendan como se realiza el pan y que le sucede a nuestro organismo al consumir bromato.

Dentro de la problemática del sector se acordó con el intendente el blanqueo de todas las panaderías clandestinas, donde a partir de próximas reuniones se decidirá la política a aplicar para solucionar este problema.

El Centro de industriales panaderos le comunicó al Jefe Comunal que la política a seguir en esta nueva etapa es que en el partido de Escobar todo el pan que se consuma sea sin bromato y provenientes de establecimientos habilitados.



FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO en
PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE
OTRO PRODUCTO DE
LECITEC
Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar



mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras
CONFIDUL
S.R.L.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERIA
Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550

Como también quedo planteado que bromatología, comercio, inspecciones y demás autoridades relacionadas trabajen en conjunto con el Centro de panaderos para tener la información de la problemática del sector y articular la política que se desarrollará en el transcurso del presente año.

También se acordó crear una comisión de trabajo entre el municipio y los miembros del Centro de Industriales panaderos para tratar los problemas que surjan en el sector.

En cuanto a la nueva ordenanza que regula la fabricación, distribución y venta de pan en el distrito, la misma será tratada en el Concejo Deliberante durante el mes de abril cuando inicien el periodo ordinario de sesiones

El Centro de Industriales panaderos se llevó una excelente impresión de esta reunión donde quedo implícito el apoyo del Sr. Intendente a las iniciativas planteadas para ordenar el sector.



Comisión Directiva

Presidente: Santeusanio, Silvio Daniel

Vicepresidente: Cha, Carlos Alberto

Secretario: Santeusanio, Domingo

Tesorero: Mata, Faustino Francisco

1º Vocal: Cha, Alberto Jesús

2º Vocal: Scheefer, Eduardo Raúl

3º Vocal: Serón, Víctor.

4º Vocal: Paggi, Ernesto

Vocal suplente: Heis, Ernesto

Comisión Fiscalizadora

1 Miembro: Chielpo, Felix

2 Miembro: Burchiotti, Gabriel

3 Miembro: Bonifacio, Mariano Alejandro

Laboratorio

DEWEY



**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**



**La Tecnología
del Sabor**

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar



www.circeonline.com.ar

CLASIFICADOS

Cortadoras
Reparadas a Nuevo
\$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



* **Por cierre definitivo**, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jacqueline

* **Vendo fondo de comercio** de panadería, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

* **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR** 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

* **Vendo amasadora 70 kg**, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

* **Sobadora SIAM Pesada**, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

* **Vendo panadería con propiedad**, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

* **Vendo fondo de comercio** con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto

* **Fondo de comercio** de Panadería y Confitería funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

Busco panadería mecánica en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6882-7974, Sra. NORMA
VENDO armadora de pan de miga. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO
VENDO panadería equipada, especial para fabricación de pan de miga o panificados. 02346-431770/434598/15-553010

Vendo instalaciones: paneras, bomboneras, exhibidoras de masas secas, mostrador facturero, caja, vitrinas, heladeras. Escucho oferta: 4622-3120

UN POCO DE HUMOR

- Si Usted no encuentra la persona ideal...
;; Diviértase con que tiene a mano !!

- Si la mujer que ama le es infiel y Usted está pensando en tirarse de una ventana... recuerde. Usted tiene "cuernos" !!! NO ALAS !!!

- ¿Qué semejanza hay entre una mujer embarazada, una tarta quemada y una cerveza congelada?

Que si la hubieses sacado antes...
!!! JAMAS HABRÍA OCURRIDO !!!

-¿Qué hubiese hecho la mujer sin el hombre?
HABRÍA DOMESTICADO A OTRO ANIMAL!!!

* **VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA** (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

* **Sobadora pesada SIAM 600 mm**, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

* **Vendo panadería** con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio. 02323-421125

* **Vendo amasadora Delmarie**, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

* **Fondo de Comercio**, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda**. Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

Vendo instalaciones: paneras, bomboneras, exhibidoras de masas secas, mostrador facturero, caja, vitrinas, heladeras. Escucho oferta: 4622-3120



VENDO:
Amasadora de Batea,
10 bolsas y
trinchadora.
15-4992-9421
02320-477-880
ID 605*3378



* Vendo muebles de panadería: vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. Tel.: 4282-5334, 15-5951-3872. Muy buen estado y muy buen precio.

* **Vendo o permuto Trinchadora TBZ**, alta producción, buen estado, \$ 7500. 4652-2119 / 4454-4495. Sr. Juan

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167*240



Publique en
nuestras páginas

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565*5175



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

LECITEC NOS PRESENTA SU NUEVO PRODUCTO SUPLE GRAS, SUSTITUTO DE GRASA PARA PANIFICADOS



El rubro alimenticio ha experimentado enormes cambios tecnológicos en los últimos años, y sus industrias proveedoras como las de aditivos y mejoradores para panificación necesitan estar a la par de estos avances y así poder brindar soluciones prácticas y económicas a los problemas e inquietudes que surgen durante el trabajo del día a día.

Suple gras es un producto pensado y desarrollado por Lecitec para sustituir grasa vacuna refinada que habitualmente se utiliza como ingrediente en la elaboración de pan francés, pan de viena, pebetes, pan de molde y pan de miga,

Suple gras esta formulado a partir de ingredientes naturales, aportando a los productos esa textura humedad y esponjosidad que se asocia habitualmente a la utilización de grasa vacuna refinada.

Todo los panificados elaborados con **Suple gras** mantienen las propiedades originales de un producto elaborado con grasa y además se observa una mejoría en la calidad de los mismos

Una de las características fundamentales de **SUPLE GRAS** es su bajo contenido en calorías, lo que nos permite desarrollar productos light o dietéticos.

El costo de **Suple gras** es sustancialmente menor que el costo de la grasa vacuna, lo que nos permite elaborar productos de menor costo y más competitivos.

Suple gras no necesita cadena de frío ni tratamientos especiales para su almacenamiento. su vida útil es de 9 meses.



Los Sres. José Luis Rodríguez y Ricardo Adrián Schejtman

OTRO PRODUCTO DE

LECITEC

**PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES**

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!

Bioenzim Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Asesores para panificación Bucharde 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO**

SERGIO ROLANDO KALINIUK



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
Sergioindupan@yahoo.com.ar

Respuesta del Señor Rubén Alvarez al comunicado de prensa de F.I.P.P.B.A

AL PAN, PAN Y ...

Visto el comunicado de prensa publicado por la FIPPBA, en la revista "EL GREMIO PANADERO" publicación N° 21 del 2007 página 29, Enero-Febrero, en el cuál se menciona mi nombre, quiero aclarar algunas falacias que allí se expresaron, reflexionar algunas cosas, y preguntar otras.

Lo primero que voy a aclarar, es que el Centro de Panaderos de Campana, CIPAC, efectivamente, sí es socio de FIPPBA. Lo podemos demostrar por medio de los recibos que hemos depositado en la cuenta N° 5063/001/050493/9 de la sucursal Campana del Banco Provincia de Buenos Aires, los cuales llevan las siguientes fecha y montos: 24/7/07 \$200 15/8/07 \$200 10/9/07 \$100 18/10/07 \$100 26/11/07 \$100 21/01/08 \$200; el propio tesorero Juan Bellizi aceptó haberlos recibido, ¡y consta en actas, ante escribano público!, también puedo, demostrar nuestra afiliación por medio de la acreditación, que fue aceptada por la FIPPBA, la que se encuentra en nuestro poder.

También tenemos el original del pedido de afiliación, que mandamos por fax, y nos consta que la FIPPBA tiene en su poder, a pesar de que el propio Emilio Majori lo negó en Mar Del Plata. ¡Esto también consta en actas! Pero todas estas cuestiones -en su debido momento- se aclararán judicialmente, de no encontrar otra vía aclaratoria que nos permita, a los panaderos de Campana, solucionar estos entredichos.

Lo que, además, nos avala son todas las publicaciones de este medio, que podemos detallar y son las siguientes: N° 12 Julio-Agosto (página 26; "... el 12 de Mayo del 2006 en la ciudad de Campana se hicieron presentes los señores Emilio Majori, Juan Bellizi, Juan Challier, y Antonio Dicostanzo, por FIPPBA pudiendo evacuar muchas dudas..."), llamados a través de FAIPA por Rubén Alvarez, por supuesto porque por cuenta propia, nunca hubieran venido, Y... ¡somos del interior!, en el mismo número página 27 dice: "ya tiene Comisión Directiva" "finalmente, después de mucho trabajo, el miércoles 31 de Mayo del 2006 quedó conformada la

Comisión de Centro Panadero de Campana. Los Señores Emilio Majori, Juan Bellizi, Juan Challier en representación de FIPPBA, estuvieron allí para acompañar a los colegas", y la conformación de dicha comisión, la cuál presido. También en el mismo número, página 42 dice: FIPPBA en Zárate "miembros de la Comisión Directiva con el apoyo de Rubén Alvarez se encuentran trabajando para regularizar y mejorar la situación de los panaderos etc.etc...".

En la edición N° 18, Julio-Agosto, página 36 dice: La FIPPBA en Escobar "Así el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, el Tesorero Juan Bellizi y Juan Carlos Challier se reunieron con el Presidente de Campana Rubén Alvarez, para intercambiar experiencias con los panaderos de Escobar". ¡También reunión que organizó Rubén Alvarez!, ¿Porque FIPPBA?, Y... ¡somos del interior!

Y así mismo en otras tantas publicaciones de esta tan prestigiosa revista, por supuesto las ganadas, porque de las perdidas ninguna, como lo que pasó en la ciudad de Pilar, tratando de formar el centro de panaderos de esa ciudad, y habiendo formalizado algunas reuniones con los colegas, en una de las mismas se les entregó los famosos cartelitos de \$2.50, los que fueron distribuidos rápidamente; Intervino el Centro de Defensa al Consumidor de Pilar sobre una de las panaderías, la multó y le obligó a retirar el cartel de \$2.50, por lo cual recibí una llamada telefónica del señor Emilio Majori para pedirme, que los colegas retiraran los carteles de \$2.50 por el problema suscitado con dicho panadero y el citado Centro del Consumidor, lo cual como buen dirigente que me considero, no sólo no hice sacar los carteles

sino que viajé, inmediatamente, al otro día hacia Pilar para respaldar al colega afectado.

Además, pedí una audiencia con el Secretario del área, la que me fue negada. Llamé a una conferencia de prensa (apoyado por colegas de la zona) y expliqué en forma muy clara - ante la sociedad de Pilar - la posición de los panaderos, pudiendo revertir la situación, cosa que no hizo la FIPPBA, y... ¡Somos de interior!

Ahora, me interesa reflexionar algunas cuestiones referentes al Congreso de Mar Del Plata, donde participaron 13 (trece) centros... ¿Por qué Mar Del Plata? No me queda muy claro. Mientras por un lado se le prohibió la entrada al congreso, al Señor Jorge Rinaldi, Presidente de la Asociación de Industriales Panaderos Confiteros y Afines de Mar Del Plata, con personería jurídica; por el otro, en la reunión plenaria de Comisión de FIPPBA, de fecha 18/7/07, el propio Presidente Emilio Majori reconoció, y aceptó que el único representante de Mar Del Plata, era el Señor Jorge Rinaldi; Además, el mismo Juan Carlos Vesprini dice en su nota: "estamos por re-afiliarnos nuevamente", por lo que se interpreta que no son socios de FIPPBA... Entonces, ¿Cómo participaron?, ¿Quién representa a Mar Del Plata, en realidad? ¿Rinaldi con personería en su centro, o Vesprini que se está por re-afiliar?



FUMIGADORA
PROFESIONALES EN EL CONTROL DE
CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS

CONTROL
DE PLAGAS

4454-4022



Tienen un total de 26 centros, fueron 13 lo cual habla a penas el 50%, que asistió al congreso, pero los números no me cierran ya que en las provincias de Bs. As. hay 134 distritos, con lo que quedaría apenas menos de un 10% de representantes, ¿y sólo el 10% de los centros representan a la provincia de Bs. As.? ¿O a la FIPPBA la provincia se les termina en el conurbano Bonaerense, sino hay que mirar la lista, y fijarse los centros que la componen, ¿el interior no existe? Siempre son los mismos, y hablan de renovación ¿cuál renovación? ¿Y con los otros 108 distritos que pasó? ¿No existen panaderos allí? ¿Será porque tenemos pocos votos?, Sólo 10, no sirve, ¡miren que de a uno come la gallina y se llena!

Analicemos, "Frasas cuando los que relatan son los protagonistas" la de Juan Carlos Challier, dice "creo que anteriormente se descuidó a los panaderos y a los centros panaderiles", Le pregunto al Sr. Challier: ¿Usted dónde estaba anteriormente? ¿O usted no formaba parte de la vieja comisión? (O la nueva.. no sé, para mi es lo mismo), ¿Será que usted se queja de lo que produjo?, Recuerdo que usted ya formaba parte de una Comisión en el año 1.994, con la Presidencia de Daniel Insúa, 13 años después de participar, de una u otra manera en la comisión directiva de FIPPBA... ¿De qué se queja?, ¿Qué hizo en los últimos 13 años? ¿Cuándo va hacer algo realmente? ... porque hasta ahora el interior, ¿va frito?. Hice más yo ¡en un año! que usted en trece.

Vamos a Aldo Bruno de Vicente López que dijo "estábamos disconformes con la vieja Comisión, tenemos mucha fé en cómo va a manejar esta nueva comisión", pero si la comisión elegida es siempre la misma, no cambió absolutamente nada, ¿cómo cree que

se va a manejar esta "nueva comisión"? ¿Cree que esta Comisión va a cambiar algo? ¿Si es lo mismo, o no?, Lo mismo para el señor Alberto Alonso del Oeste, o el de Tres de febrero ... No cambió nada muchachos, ¿Quieren tapar el sol con las manos?, Veintitres son los cargos de la lista y lo cubrieron con 13 centros del cono urbano, ¿y Campana, Escobar, Pilar, Baradero, Arrecifes, San Nicolás, Salto, Ramallo, Lujan, y tantos otros?.

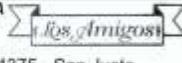
Para los de la "Unidad y Transparencia": dejan mucho que desear, ¿la unidad se hace con exclusión? ¿La transparencia se hace cuando una persona como Emilio Majori le ofrece cargos a otros a solas? ¿O se hace en una mesa con debate abierto y con todo los actores debatiendo en ella?, ¿Ni unidad ni transparencia?., Se acusó a los panaderos de Azul que adeudaban más de 48 cuotas ... La pregunta es ¿y qué hizo la FIPPBA que en 48 meses no se acercó a Azul, para ver qué pasaba con los panaderos de allí?, será porque es del interior y no sirven. Me dolió mucho cuando trataron de morosos incorregibles a todos los panaderos de Azul, y no se los dejó participar del Congreso de Mar Del Plata, pero por otro lado el Dr. Prado cuando menciona los centros que están en condiciones de participar dice que Azul está en condiciones de participar, ¿y entonces por qué no participaron?.

Un párrafo aparte para el señor Daniel Insúa.

Este señor, llegó a decir que en una reunión de 11 (once) centros de panaderos - en la Matanza - ¿centro de Majori no? - se decidió solicitar la renuncia a miembros de la Comisión, porque era la hora de hacer un cambio. Ahora bien, ¿el resto de los centros no opinan? ¿Ustedes opinan por todos? ¿Y el congreso o las asambleas para que están? A mi, me parece muy poco democrático, que sólo 11 centros decidan por todos. Es más, en el ámbito de la política, actitudes como esas se tildan de "fascistas". ¿Usted es un facho?. Pasando a otro terreno... ¿no le da vergüenza que - siendo vicepresidente de FIPPBA, dice no conocer la ciudad de Campana?. Al tratar de "perejiles" a sus dirigentes, me parece que el cargo le queda grande. ¿Por qué no renuncia y da el paso a gente nueva? De todos modos, ya tomó actitudes similares en otras ocasiones ¿O no renunció un año antes de terminar su mandato como Presidente de FAIPA?

Héctor Rubén Alvarez
DNI: 12134047

Críticas y sugerencias a:
rubenhalvarez@hotmail.com

Saenz Peña Saenz Peña 4054 - Tel. 4652-7932	EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. Celina 4622-9134
"EL ROSEDAL" Alagón 543 Isidro Casanova	"LA VICTORIA" Larre 346 - G. CATAN Tel. 02202-435-714
 Los Amigos Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981	 City Pan SPIRO 5469 G. CATAN
LUCY Arieta 98 V. LUZURIAGA	LA IDEAL Polledo 537 - R. CASTILLO
LA NUEVA ÑATITA Av. Luro 4899 - LAFERRERE	KLAUS Castelli 1158 - R. MEJIA
LOS MOLINOS E. Del Campo 3626 - LAFERRERE	LAS DELICIAS Brandsen 1127 - R. MEJIA
VIRGEN DEL PASO Achupallas 4955 - G. GATAN	BEBA C. Casares 2398 - R. CASTILLOS
SAN CEFERINO J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA	"RIELOS" De Rodolfo Monteserín L. De la Torre 1101 - V. INSUPERABLE 4652-8083/2919
"PUSKA" Brandsen 1261 - RAMOS MEJIA	<i>La Reina de las Flores S.H.</i> Servicio para todo tipo de eventos 4652-2119 Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador

**CREMAS-MARGARINAS
PREMEZCLAS**

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-

Receta: Huevo de Pascuas

Ingredientes:

- 1 kg de chocolate cobertura de buena calidad
- glasé real para decorar
- moldes de Huevos de Pascua o figuras de Pascua
- 1 pincel de cerda fina, de 10cm de ancho para los huevos de pascua N| 20
- Confités, caramelos, chupetines y jugueticos.
- Azúcar impalpable (del tipo talco)
- Mangas y Boquillas, para la decoración final del huevo de pascua

Elaboración:

Los Moldes:

Los moldes se deben limpiar con un papel de seda, en seco, o lavarlos con agua tibia y jabón y secarlos bien, luego terminar la limpieza pasando con un algodón humedecido en Alcohol, para retirarle totalmente la gasa que aun puedan tener; finalmente se les pasa un algodón seco. Cada vez que se utilicen los moldes, se debe limpiarlos.

Fundido del chocolate:

Picar 800 gramos del chocolate cobertura en trozos medianos. Utilizar un recipiente que sirva para llevarlo al baño María o bien como alternativa puede derretirlo en el microondas. Este recipiente se lleva a baño María sobre otro que contenga agua hirviendo. Mantenga el fuego bien bajo para evitar que el chocolate se espese. Lo dejamos sobre el fuego durante 3 o 4 minutos aproximadamente, revolviendo sin parar. Tiene que llegar a una temperatura comprendida entre el rango de 39 a 45 grados. Para probarlo utilizar una espátula. Se retira un poco de chocolate y lo probamos presionándolo un poco con el labio inferior. Si se endurece el chocolate quiere decir que ya está en su punto. Se retira del fuego y se agrega los 200 gramos restantes del chocolate reservado, revolviendo constantemente hasta que todo esté disuelto.

Bañar el molde:

Tomar el molde de los bordes. Introducir el pincel en el chocolate y pincelarlo el molde en el centro hacia fuera para se adhiera bien a las paredes. Una vez cubierto, se golpea un poco sobre la mesa para asentarlo más y se quede más brillante. Luego se lleva el molde, boca arriba, a la heladera, durante 10 minutos aproximadamente, tenga en cuenta que no es necesario enfriar totalmente el molde de las cáscara de huevo de pascua, solo debe observar que este coagulado. Retirar de la heladera y proceder con la aplicación de una segunda mano, volver a reforzar los bordes de chocolate, usando el



Pincel. Ahora, poner el molde boca abajo, sobre una bandeja cubierta de papel manteca o papel sulfito y llevar nuevamente a la nevera durante cerca de 25 minutos hasta que esté bien firme.

Desmoldado:

Primero, se limpian bien las aletas del molde con una espátula plástica, luego se presiona con la punta de los dedos en el borde más ensanchado. El chocolate ya moldeado sale fácilmente. De no ser así se vuelve a colocar en la nevera unos minutos más. Una vez preparadas las dos mitades, se unen con un poco de chocolate. En todos no olvide incluir dentro del huevo de pascua una sorpresa, esta consta de confites, caramelos chupetines algún juguete y luego se procede a unir las dos partes. Una vez preparado el huevo, se inicia la decoración.

Decoración:

Se sugiere una decoración sencilla a gusto de cada uno. Se puede decorar los huevos usando glasé real, en distintos colores y haciendo dibujos al gusto de cada persona.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar



YEMAX

SUSTITUTO DE HUEVO

BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

- FACTURAS
- PAN DULCE
- BUDINES
- ALFAJORES
- MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE LECITEC


 Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 Telefax: (011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



MARGARINA
PARA TAPAS



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



GRASA BOVINA
REFINADA

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

PAN DE MIGA

RO-NI

Garantía de Calidad y Frescura.

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.

Es un panificado distinto con las siguientes características:
Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.

**PANES DE MIGA
BLANCO Y NEGRO
ENTERO Y CORTADO**



Maquinaria de última generación hacen posible la elaboración de un producto de máxima calidad y un alto nivel de producción

Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801

www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar

