

EL GREMIO PANADERO



AÑO 3 - Nº 23 - MAYO- JUNIO DEL 2008

*La revista de
los Panaderos*



En esta edición:



L&FIPPBA junto a CALSA en Mar del Plata



* La FAUPPA logró un incremento de \$ 250 en su salario básico y advirtió que esta mejora no "debe afectar los precios al consumidor".



* DESARROLLO DE PAN BAJO EN SAL.

ADEMÁS...

- * Noticias
- * Comunicado de prensa de la FIPPBA
- * Novedades del sector
- * Centros de Panaderos
- * Nuevos productos en el Mercado
- * Consejos útiles
- * Recetas
- * Clasificados

Y mucho más...

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

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



STAFF

EL GREMIO PANADERO

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Tel: 4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 3 - N° XXIII
MAYO-JUNIO
del 2008

LOS 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 Nación

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar

EDITORIAL

Durante el mes de marzo, mediados de abril, la Argentina nuevamente vivió un conflicto, esta vez los involucrados fueron el Gobierno y el Campo.

Los argentinos revivieron épocas de desabastecimiento con góndolas vacías en los supermercados, carnicerías casi sin mercadería, precios irascibles y hasta los cacerolazos. Frases como "Son piquetes de la abundancia", "no me voy a someter a una extorsión", describían el pensamiento y convicción de la Presidenta, pero sin duda, más allá de las partes afectadas, la sociedad toda esta viviendo un conflicto que afecta directamente su bolsillo.

Por estos días hemos recorrido Centros de Panaderos que con indignación nos han comentado el desabastecimiento de harina que están sufriendo sus panaderías, lo que genera miedo y la incertidumbre de ceder a pagar un precio más alto y tener que ajustar sus costos.

Sin embargo la pregunta es ¿Cómo se puede destrabar el conflicto con el campo?

La rentabilidad de los productores agrarios está determinada por la diferencia entre sus ingresos y sus costos. En los productos que determinan lo esencial de las exportaciones agropecuarias argentinas (soja, maíz, trigo, girasol y carne vacuna) los ingresos dependen de la combinación del nivel de los precios internacionales, el tipo de cambio y las retenciones que es el impuesto a estas exportaciones. En las últimas décadas distintas combinaciones de estos elementos determinaron situaciones diferentes para los productores. Los períodos más negativos se produjeron en gobiernos de orientaciones políticas casi antagónicas por el atraso cambiario ("tablita" de Martínez de Hoz y "uno a uno" de Cavallo) o precios internacionales muy bajos y altas retenciones (Cámpora y Alfonsín).

Desde la devaluación del año 2002 se inicia un período de precios internacionales excepcionalmente altos y de un tipo de cambio muy favorable para la exportación, lo que genera excedentes de gran magnitud, dado que las retenciones agropecuarias vigentes en estos años, aunque importantes en su monto total, fueron siempre detrás de la suba de precios. Esta combinación explica las altas rentabilidades que han permitido capitalizar fuertemente al sector agropecuario que ha respondido con una gran expansión productiva y con la aceleración de los cambios tecnológicos que se iniciaron desde la década de 1960. Al mismo tiempo, el aporte de estos recursos fiscales contribuye a mantener un esquema económico de tipo de cambio alto, superávit fiscal y crecientes reservas, clave para sostener un crecimiento elevado durante ya más de 5 años.

La nueva suba de precios internacionales determinó el aumento de las retenciones en octubre del 2007 y en marzo de este año. Hasta aquí no se generaron conflictos severos porque el continuo aumento de los precios licuó rápidamente estas deducciones. Sin embargo, la nueva propuesta de retenciones móviles, que acompañan en sentido ascendente y descendente el precio de los productos, provocó un rechazo masivo.

Las causas de ello deben ser buscadas en algo más profundo que en la afectación de rentabilidades (porque de todos modos los ingresos actuales son superiores a los existentes en octubre del año pasado), a errores técnicos en la confección del nuevo esquema de retenciones o a la insuficiente capacidad de comunicación gubernamental.

Los intendentes de los pueblos y ciudades del interior que tienen serias dificultades en afrontar la recuperación de los caminos y rutas vecinales y locales son la expresión de un malestar que abarca no sólo a los productores y sus familias sino también a los comerciantes, proveedores de servicios y a los pequeños tenedores de tierras que arriendan sus campos y viven en los pueblos. Por eso destrabar el actual conflicto implica comenzar a abordar la problemática rural vinculando estrategias de largo plazo con los problemas que impone la coyuntura.

El país entero fue protagonista de un conflicto que a la vez los mantuvo como espectadores de un "tira y afloje" entre los sectores, y más allá de los intereses de cada lado, resulta imprescindible para la sociedad superar este conflicto y encarar el debate de propuestas de fondo que mejoren toda la calidad institucional y la elaboración de las políticas agrarias.



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.

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

**Fleibor**

Las Dos Marcas... **ARLYS**

ESENCIAS, COLORANTES y Aditivos PARA:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

**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 Moide
 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 - B1650RKH 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**



LA FIPPBA JUNTO A CALSA EN MAR DEL PLATA:

"...DONDE EXISTA UN PANADERO, EXISTE UN PRODUCTO PARA ELABORAR Y AHÍ ESTARÁ CALSA"

La empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos alimenticios abrió su nuevo Centro de Capacitación en Mar del Plata. El desarrollo del proyecto contó con el apoyo de la FIPPBA y distribuidores de diferentes localidades de la provincia de Buenos Aires.



CALSA inauguró su nuevo Centro de Capacitación en Mar del Plata. El proyecto tiene por objetivo ayudar a los clientes a desarrollar su potencial, por eso la idea de la empresa es que en cada distribuidora de CALSA haya un Centro de Capacitación y asesoramiento "identificamos las necesidades de cada segmento del mercado y nos preocupamos por brindarle a cada uno de nuestros clientes, una atención

profesional y especializada, ofreciéndole soluciones integrales" afirmaba Miguel Ángel Rodríguez, Jefe de Planificación y entrenamiento Técnico.

Además, la apertura del Centro en Mar del Plata, contó con la presencia de Gabriel Dalli, Gerente Regional de Ventas y Alfredo Cardinali, Jefe de Área Sur Segmento Artesanal: "con la concreción de este proyecto brindaremos servicios de formación y capacitación en un mercado que lo demanda" agregó. De la celebración también participó la Federación de

Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), representada por Emilio Majori, Evaristo Tomba y Juan Challier.

Cabe destacar que entre las distribuidoras que participaron se destacaron NIC- JU., Walter Dacal y JC López, entre otros

¿Cómo surge la idea de crear un Centro de Capacitación y asesoramiento?

La idea surge de las ganas de hacer algo distinto, algo que en Mar del Plata no había. Se trata de generar un espacio para entrenar, para capacitar al sector donde los recursos son escasos en cuanto a la parte humana; e ir generando la vocación y el amor a este rubro que fue transmitida por distintas generaciones y que por diferentes motivos quizás se ha ido perdiendo.

¿De cuántas personas van a ser los grupos de trabajo?

Contamos con un espacio sencillo, para alrededor de 15 personas. Pero quiero destacar que es la capacidad que pretendemos para que puedan escuchar y participar todos. Esperamos la asistencia y participación de panaderos, chocolateros y pasteleros entre otros

¿Cuál fue el punto de partida para pensar en la creación de un Centro de Capacitación?

(CONTINÚA EN PÁGINA 8)



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 punto de partida fue observar la falta de mano de obra calificada. Por eso nuestro objetivo es ayudar al pastelero y panadero a formar mano de obra especializada.

Es un espacio que queremos aprovechar no sólo con los dueños, sino también con los vendedores de la panadería para darle un apoyo integral al negocio.

Vemos que asistieron varias distribuidoras de la provincia...

Efectivamente, asistieron distribuidores del interior con el fin de saber como trabaja CALSA en Mar del Plata, ver las diferentes herramientas que se aplican y observar el centro de servicios para poder replicarlo después en su distribuidora. Varios de ellos ya tienen encaminado su proyecto pronto a desarrollarlo.

"El objetivo de CALSA es llegar a todos los puntos de venta, capacitar al panadero para que juntos entendamos qué es lo que necesita el consumidor. Creemos que el panadero debe pensar que el consumidor necesita otro tipo de opciones y que en definitiva son clientes de todos. Ellos mantienen el negocio estable. Donde existe un panadero, existe un producto para elaborar y ahí estará CALSA" destacaba Miguel Ángel Rodríguez

Y continuó diciendo "Estamos trabajando muy fuerte para que las distribuidoras inviertan en su Centro de Servicios, ya que el proyecto de CALSA es que donde haya un distribuidor exista un Centro de Servicios para poder capacitar y afrontar el problema de la cultura del trabajo que actualmente afecta a nuestro país. Es una forma más de erradicar este sistema de "asistencialismo/ clientelismo" que se ha implementado en el país"

Por su parte Emilio Majori, presidente de FIPPBA agregó "desde que asumimos esta responsabilidad tenemos la idea de recorrer toda la provincia de Buenos Aires, tal es así que parte ya la hemos recorrido, pero a partir de algunos problemas nos ha quedado mucho pendiente, en este momento

estamos tratando de ponernos al día"

Y agregó "Hemos recorrido parte de la provincia, fomentando el respeto entre los panaderos y la valorización del producto realizado, además conversamos con cada intendente y demás autoridades municipales ya que todos sabemos que el trabajo clandestino denigra al ser humano y los municipios responden... de a poco la mentalidad va cambiando"

Nuestro logro es que cada panadería se desarrolle, por eso creemos que el trabajo realizado por CALSA es necesario para llevar adelante este proyecto en conjunto. Nosotros no queremos que nadie deje de hacer pan, sino que se trabaje ordenadamente, se capacite, se especialice y crezca."

"Lo bueno de estas reuniones es poder "juntarnos" por el bien del gremio, y recorrer los partidos. El trabajo de CALSA es sumamente importante, porque en materia gremial nosotros podemos asesorar, y crear Centros Panaderiles donde los panaderos así lo requieran, ya que es muy importante contar con las herramientas que brinda el Centro de Panaderos local, pero la capacitación siempre es importante en todo ámbito de la vida." Concluyó Majori



RONDO DOGE

¡Garantía mundial de calidad, innovación y fiabilidad!
Durante varias generaciones manteniendonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas. Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector. Crezca con nosotros.

- Laminadoras
- Bancos de corte
- Depositadoras
- Trenes de laminado
- Trenes de Hojaldres
- Calibradores
- Lineas de Pizzas



www.grupocheff.com.ar
NUEVOS - USADOS

RONDOmania

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

Constitución 450 - S2002MHF - Rosario - Telefax 54 - 341 - 4380045
J.I. de la Roza 6145 - C1413BSM - C. FED. - Telefax 54 - 11 - 46874664



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



Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Comunicado de Prensa

A: CENTROS ASOCIACIONES CAMARAS Y FEDERACIONES.

Avellaneda, 4 de marzo de 2008

Nos dirigimos por este medio con el objeto de informar a TODAS las organizaciones que tienen relación con nuestra actividad, sobre la resolución del Consejo directivo de FAIPA del día 18 de febrero de 2008, mediante la cual aplican a FIPPBA una suspensión de doce meses en su afiliación y un apercibimiento severo para que se abstenga de emitir cualquier tipo de opinión que pudiera perjudicar a esa entidad, a sus miembros individual o colectivamente o al gremio panaderil en forma genérica y a cuyo respecto debemos expresar:

1) La primera reacción ante la medida aludida, fue la renuncia como asesor letrado de FAIPA del Dr. Pedro Antonio Prado, por no habérselo consultado acerca de la grave sanción que se iba a tomar. Luego dicho profesional, por razones éticas y convicciones personales, presento su dimisión a FIPPBA, donde desempeñaba funciones similares.

2) Las razones invocadas por FAIPA para tomar esta absurda medida, fueron atribuidas a expresiones vertidas en distintos medios por los Sres. Chalier y Majori, que a juicio del C.D. de FAIPA son violatorias de los estatutos sociales de la misma, omitiendo señalar cuales son los artículos supuestamente "violados"

3) En forma inmediata se procedió, mediante el asesoramiento de un equipo de profesionales convocados ante la renuncia del Doctor Prado a rechazar en todos sus términos la carta documento que nos enviaran por falaz, improcedente y maliciosa.

4) En nuestra nota contestación pusimos claramente al descubierto que la maniobra urdida era para impedirnos participar en la Asamblea Trimestral a celebrarse el 10 de marzo donde entre los temas a tratar se encuentra la modificación de los estatutos de la entidad, cercenándosele a FIPPBA, con esta medida, el derecho de participar democráticamente en las deliberaciones.

5) En el rechazo se desestima la falsa imputación hecha al Sr. Chalier por sus dichos, por carecer el contenido de las mismas de agravio alguno, resultado en consecuencia improcedente, maliciosa y mendaz, la argumentación esgrimida por CD de FAIPA. Asimismo se impugna por improcedente arbitraria e ilegítima el pretender inculpar al Sr. Majori por algunas expresiones del mismo señalándosele, la finalidad sectarista que persigue la sanción.

6) En el rechazo total de nuestra parte a la ilegítima resolución, señalamos la inexistencia de todos los hechos involucrados, dejando constancia que ocurrimos por vía judicial en reclamo de los derechos que nos corresponde, con expresa reserva por daños y perjuicios.

7) Queremos dirigir un párrafo a los delegados del C. Directivo que participaron con voz y voto en la resolución sancionatoria a FIPPBA, por entender que han llegado a la misma en forma consensuada con los directivos de los Centros o Federaciones a los que pertenecen, y especialmente luego de consultarla con los asesores letrados de esas entidades. Esta inquietud surge ante la "pavorosa redacción" de la carta documento por la que nos notifican la sanción que contiene alarmantes carencias de tipo jurídico y que debe haber sido confeccionada por alguien al que seguramente le falta rendir muchas materias en la Facultad de Derecho mas otra tantas en la Facultad de la Vida. A esos directivos a quienes nos dirigimos les sugerimos que consulten con sus abogados para obtener de los mismos un diagnostico exacto, que seguramente ratificara el error que cometieron dejándose influenciar por quienes, detentando los cargos máximos de FAIPA, han llevado al seno de esa entidad la derrota política que sufrieron en la Pcia. de Buenos Aires, por su falta de claridad y transparencia en la función, como ya se lo expresáramos en anterior comunicado.

8) Queremos dejar en claro que no es nuestra intención perjudicar a entidad o dirigente alguno, pero la gravedad de la situación a la que nos llevaron, no nos deja otra alternativa que ir a fondo a reclamar por los derechos constitucionales de FIPPBA y por ende quienes resulten responsables de este avasallamiento, deberán pagar con sus bienes los daños y perjuicios ocasionados.

9) Es nuestro anhelo más ferviente que este despropósito sea reconsiderado como corresponde, permitiéndonos participar democráticamente en la vida de FAIPA. De no ser así tenemos la convicción más íntima que semejante hecho arbitrario, al perjudicarse de tal manera a la filial más importante del gremio, producira la más importante fractura dentro del mismo en el país

10) Por ultimo es necesario hacer saber que el Ministerio de Trabajo de la Nación, reconociendo la condición de paritarios de los señores Majori y Chalier, precedió mediante el acuerdo N 123/ 08, a homologar las condiciones salariales que FIPPBA

Continúa en la siguiente página

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN 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

4697-5685

IBAÑEZ 695
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)



había acordado con el sector sindical. Este acuerdo había sufrido dos intentos de impugnación uno por parte de FAIPA y el otro por Salvio, Natale, Di Costanzo, y otros, quienes pretendieron aparecer como paritarios por FIPPBA, intentando ignorar que sus mandatos habían finalizado el 31/ 10/ 2007.

Quedamos a disposición de entidades y dirigentes del sector que deseen interiorizarse en detalle de la forma en que se tejió la trama de esta inadmisibles y arbitraria resolución, de todo lo cual serán debidamente informados como corresponde y es norma de una entidad de puertas abiertas como la nuestra.

**COMISION DIRECTIVA
F.I.P.P.B.A.**

INTENTARON SUSPENDER A LA FIPPBA

Un primer desenlace para una disputa dolorosa

Durante varios meses la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA) y la Federación de industriales panaderos de la Provincia de Bs.A. (FIPPBA) mantienen un conflicto, que ha desencadenado en una crisis en las instituciones. Los factores fueron diversos y ambas instituciones presentan a continuación las causas que desencadenaron en el pedido de suspensión de la FAIPA hacia la FIPPBA.

Esta suspensión implicaba que la FIPPBA no pueda participar de la reunión trimestral de FAIPA que tenía fecha establecida para el 10 de marzo. Así que además de solicitar una "medida cautelar consistente en dejar sin efecto la resolución que determina la suspensión por un plazo de doce meses" a la FIPPBA "hasta tanto no se resuelva la cuestión de fondo", pidieron a la justicia la posibilidad de asistir a la reunión trimestral realizada por la FAIPA en los próximos días, ya que mencionada reunión se encuentra habilitada "para el tratamiento de temas como modificación del estatuto, incrementos salariales, costos panaderiles, como así cualquier otro que afecte a la industria panaderil".

Finalmente y tras la Federación de la Provincia presentar un recurso de amparo ante la justicia el juez dictaminó que la FIPPBA participe de esta reunión acompañada. Por lo tanto, los delegados de la FIPPBA ante la FAIPA se presentaron en la sede de esta última, en este caso acompañados por sus abogados y un escribano.

Por su parte la FAIPA ha designado una comisión especial para tratar el tema.

Para dejar mas clarificado el caso, a continuación se detalla un extracto de las cartas documentos emitidas por ambas instituciones

Carta documento de FAIPA, dirigida a Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires que expresaba lo siguiente:

"Se le notifica por este medio la resolución del Consejo Directivo de esta Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines del día 18 de febrero que dice así... atento a la grave situación que viene provocando quienes se dicen autoridades de esa entidad, habida cuenta que existen elementos obrantes en esta Federación que indican la irregular situación institucional que padece la entidad (la que aún no esta resuelta) y que no obstante ello se vienen produciendo agravios desde los miembros de esa conducción a esta entidad, actitud claramente violatoria de los artículos de estatuto social, al igual que las públicas declaraciones del señor Chalier, que pone en tela de juicio lo acontecido en la última reunión trimestral e incluso balance aprobado por unanimidad y las manifestaciones del señor Majori, avalando las declaraciones del Secretario General del sector obrero en sus reclamos salariales e impulsando al resto del país a otorgar aumentos instaurando falsamente en la opinión pública una situación de bienestar de las panaderías que es inexistente... en mérito de ello... y por mayoría absoluta se decidió aplicar a la Federación Industrial de la Pcia de Bs. As. Una suspensión por doce meses en su afiliación, apercibir severamente a la misma a que no obstante ello se abstenga de emitir cualquier tipo de opiniones perjudiciales a esta Entidad o a sus miembros individual o colectivamente o al gremio panaderil en forma genérica"

(CONTINÚA EN PÁGINA 12)

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-



Dicha carta documento fue recibida por las autoridades de la FIPPBA y contestada "en los más absolutos términos de rechazo e impugnación". Contestación, cuyos párrafos se describen a continuación:

"En mi carácter de Presidente de la Federación Industrial de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires rechazo su carta documento por falaz, improcedente y maliciosa. Teniendo en cuenta los propios términos de la misiva..., habiéndola dirigido al ... "Sr. Presidente Emilio A. Majori..." Uds. han reconocido la representación que invisto como Presidente de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, y en consecuencia resultan inocuas y lábilas las manifestaciones efectuadas y que ponen en duda tal circunstancia.

(...) Rechazo enfáticamente su manifestación acerca de "irregular situación institucional", las cuales en forma artera explícitamente no mencionan, evidenciando desde ya su inexistencia. Niego el hecho de que miembros de esta Federación ya sea en forma personal y/o en representación de esta hubieren, en forma intencional por acción u omisión provocado "grave situación" a la entidad que uds. representan. Niego igualmente agravio de alguna naturaleza, niego violación alguna de los artículos del Estatuto Social, que por otra parte uds. Intencionalmente omiten revelar. Niego por malicioso, improcedente y mendaz que las públicas declaraciones del Sr. Chalier pongan en tela de juicio lo acontecido en la última reunión trimestral e "incluso balance", niego que mis declaraciones hayan avalado las declaraciones del Secretario Gral. Del sector obrero. En consecuencia impugno por ilegítima, improcedente, arbitraria y con el único propósito sectarista la suspensión que pretenden imponer a la Federación Industrial Panaderil de la Pcia. De Bs. As. Con la pretendida sanción no se advierte otra finalidad que impedirnos nuestra legítima participación en la vida democrática e institucional de la

Federación Argentina, en especial a la próxima reunión trimestral ...su proceder deja de lado todos los principios y las tradiciones de la familia panaderil generando controversias innecesarias (...) Subsidiariamente impugno la sanción que se pretende de suspensión por doce meses por resultar manifiestamente ilegítima toda vez que no guarda relación entre los supuestos hechos no especificados generados de agravios y la magnitud de la sanción, contrario a toda la legislación vigente..-

Así, después de este intercambio de cartas documentos, la FIPPBA solicito ante la justicia una acción de amparo solicitando una medida cautelar, por considerar que la FAIPA "sancionó sin darle a la posibilidad de ser oída y ejercer el derecho de defensa". Esta medida cautelar fue aceptada por la justicia y por el momento la suspensión quedó sin efecto.

Publique en nuestras páginas
4692-6960
15-4084-1090 / 15-6095-0146
Nextel 565* 5175

**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**



LOS PANADEROS CONSIGUIERON UN AUMENTO DEL 24% Y SUPERARON EL TECHO QUE MARCÓ MOYANO

La FAUPPA logró un incremento de \$ 250 en su salario básico y advirtió que esta mejora no "debe afectar los precios al consumidor". Es un incremento que supera en 4,5% el acuerdo de los camioneros, cuyo tope había sido fijado como pauta salarial para el resto de las paritarias.

La Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA) firmó ayer en el Ministerio de Trabajo un acuerdo de paritarias por un año con un aumento promedio de 24%. Así, los empleados lograron un incremento de \$ 250 mensuales en el sueldo básico de todas las categorías



Este aumento, que sumado al presentismo, antigüedad y otros componentes salariales registraría una suba mayor, supera en 4,5% el acuerdo del gremio de los Camioneros, cuyo tope había sido fijado como pauta salarial para el resto de las paritarias

estarán comprendidos entre los \$ 1.200 y \$ 1400 y destacó que esta mejora no "debe afectar los precios al consumidor". "Nuestros salarios no provocan una incidencia en relación a los costos que tienen. La rentabilidad empresaria es alta", resaltó Frutos. No obstante, el dirigente gremial afirmó que "los precios se encuentran desregulados y muchos cobran lo que quieren".

"No queremos que nos usen para decir que por nosotros el pan aumenta porque es falso. Estamos recuperando el salario que antes los empresarios se llevaban a los bolsillos y ahora, por nuestra lucha, no pueden", remató Frutos.

Abel Frutos, titular de FAUPPA, señaló que los sueldos básicos

Fuente: Diario Clarín

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

PANING
Ingeniería en Panificación
www.paning.com.ar

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

Génesis
Un inicio diferente



RENUNCIA DE DOCTOR PRADO: UNA PÉRDIDA PARA LA INDUSTRIA



*Estimados amigos:
Cumpló en informarles que dado la situación de crisis que se vive entre FAIPA y FIPPBA y siendo asesor letrado de ambas, he tomado la determinación de renunciar a dicho cargo en cada una de estas instituciones.
Adjunto les envío ejemplar de la renuncia presentada en el día de ayer, y deseo fervientemente que en breve se encuentre el camino para superar el diferendo que afecta directamente el interés general de esta querida industria.*

*Cordialmente
Dr. Pedro A Prado*

Buenos Aires, 19 de febrero de 2008

Señor Presidente de F.I.P.P.B.A. Don Emilio Majori

De mi consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Ud en mi carácter de asesor letrado de la FIPPBA por haber tomado conocimiento a mi arribo a Buenos Aires el día lunes último que la crisis interna habida entre distintos núcleos de dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, no sólo no ha logrado solucionarse en el tiempo como tenía esperanza, sino que se habría visto agravada y trasladada al ámbito de la Federación Argentina de la Industria del Pan, dando lugar a una grave crisis institucional que ahora enfrenta también a ambas entidades.

Como Ud sabe soy al mismo tiempo asesor letrado de esas dos queridas entidades y mi labor en ellas exige poder trabajar con serenidad, buen criterio y acompañamiento generalizado que hoy, ante la crisis que se vive, no viene siendo posible lograr.

Además como Ud entenderá, razones éticas convicciones personales y el afecto que me une a todos los dirigentes de esta querida industria - cuyos intereses a lo largo de más de treinta años de labor siempre he puesto por encima de todo, incluso de mi propio interés personal-, me impiden tomar partido en favor de cualquiera de las dos instituciones y/o grupos de dirigentes, ante lo cual es evidente que mi labor no resulta funcional al interés actual de las mismas.

En virtud de todo ello le comunico por la presente mi renuncia a la asesoría letrada de la Federación provincial que Ud preside, y lo propio estoy haciendo en iguales términos ante la FAIPA , agradeciendo desde ya a todos los directivos de ambas entidades el haberme distinguido durante tantos años con dicho cargo y con su amistad.

Estoy enviando al mismo esta renuncia en papel a los fines de satisfacer las formalidades del caso.

Saludo a Ud y a los demás miembros del Consejo Directivo con mi consideración de siempre, quedando a disposición de todos para cualquier gestión que pueda contribuir a lograr la unidad gremial del sector, en pro de lo cual daré difusión a la presente.

Dr. Pedro A Prado

Buenos Aires, 19 de febrero de 2008

Señor Presidente de F.A.I.P.A. Don Rubén Salvio:

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. en mi carácter de asesor letrado de la FAIPA por haber tomado conocimiento a mi arribo a Buenos Aires el día lunes último que la crisis interna habida entre distintos núcleos de dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, no sólo no ha logrado solucionarse en el tiempo como tenía esperanza, sino que se habría visto agravada y trasladada al ámbito de la Federación Argentina de la Industria del Pan, dando lugar a una grave crisis institucional que ahora enfrenta también a ambas entidades.

Como Ud. sabe soy al mismo tiempo asesor letrado de esas dos queridas entidades y mi labor en ellas exige poder trabajar con serenidad, buen criterio y acompañamiento generalizado que hoy, ante la crisis que se vive, no viene siendo posible lograr.

Además como Ud entenderá, razones éticas, convicciones personales y el afecto que me une a todos los dirigentes de esta querida industria - cuyos intereses a lo largo de más de treinta años de labor siempre he puesto por encima de todo, incluso de mi propio interés personal-, me impiden tomar partido en favor de cualquiera de las dos instituciones y/o grupos de dirigentes, ante lo cual es evidente que mi labor no resulta funcional al interés actual de las mismas.

En virtud de todo ello le comunico por la presente mi renuncia a la asesoría letrada de la Federación Nacional que Ud preside, y lo propio estoy haciendo en iguales términos ante la FIPPBA , agradeciendo desde ya a todos los directivos de ambas entidades el haberme distinguido durante tantos años con dicho cargo y con su amistad.

Estoy enviando al mismo esta renuncia en papel a los fines de satisfacer las formalidades del caso.

Saludo a Ud. y a los demás miembros del Consejo Directivo con mi consideración de siempre, quedando a disposición de todos para cualquier gestión que pueda contribuir a lograr la unidad gremial del sector, en pro de lo cual daré difusión a la presente.

Dr. Pedro A Prado



**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**



MAGIMIX RELAX VIOLETA

Fiel a su estilo, SAF Argentina, presentó un producto innovador y con múltiples beneficios para la tarea de los panaderos. Se trata de MAGIMIX RELAX VIOLETA que funciona como un mejorador para harinas. Cabe destacar que SAF pertenece al Grupo Lesaffre quien es líder indiscutido en fabricación de levaduras, y provee a sus clientes productos de alta calidad.

El lunes 31 de marzo, la empresa Lesaffre presentó en "Buenos Aires Pastelería Maestra" el nuevo producto MAGIMIX RELAX VIOLETA, se trata de un mejorador para harinas orientado a masas laminadas, tales como facturas, prepizzas, tapas de empanadas, tapas de tartas, etc.

Participaron del encuentro distribuidores de Capital y Gran Buenos Aires y panaderos de diferentes localidades.

Antes de comenzar la presentación de este innovador producto, la empresa recibió a sus invitados con canapes y bebidas, luego comenzó una charla sobre la empresa y sobre mejoradores en general, para luego pasar al producto específico.

La jornada comenzó con la presentación del equipo de trabajo de LESSAFFRE, encabezado por Ariel Griglio (Jefe del dpto tecnico), y los técnicos de su equipo.

Más tarde y tras un break de café y masas, comenzaron demostraciones de los productos, donde se procedió a elaborar, con y sin el nuevo producto, medias lunas para comparar. También se aprovechó la jornada para hablar de la crema vegetal italiana DECOR UP, un producto ligado a la elaboración de facturas y tortas, y dada la cercanía de los dos productos, fue una buena oportunidad.

"Los mejoradores que presentamos al mercado, no solo cubren las necesidades de los panaderos, sino que están pensados para hacer frente a las dificultades que se presentan en las panaderías con las harinas. Nuestros mejoradores sólo colaboran para la estabilidad de las masas, logrando que los productos resistan la fermentación sin variar la calidad de la harina". Comentaba Gustavo Detomasi

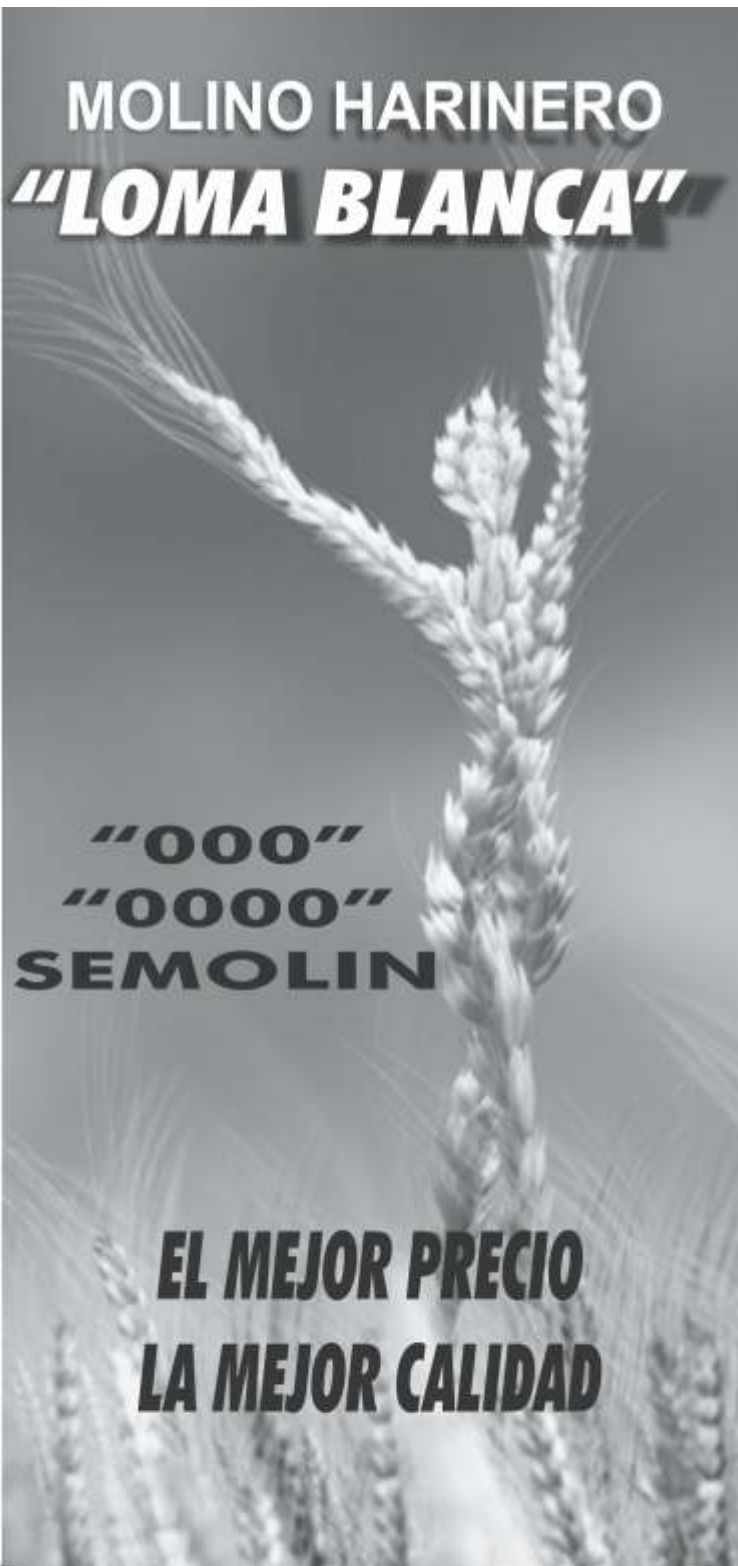
MAS INFORMACIÓN:

Gustavo Detomasi
Jefe Regional de Ventas. LesaffreArgentina S.A.
011-15-4998-5284 / Nextel ID 171*634 / 011-15-5994-6761
gdetomasi@lesaffre.com.ar

Panaderia y Confiteria
"La Unión"
Especialidad en Pan para Sandwiches
Tel: 011- 4691-3290
Cel: 15-5185-1850 ID 312 3496
Lezica 3918- (1754) San Justo Bs.As



ALZOL
Materias primas para la alimentación
Cacaos en Polvo, Cacao azucarado, Cascarilla de Cacao, Coco Rallado, Confites de Caramelo, Confites de Maní, Crocantes de Maní, Granas y Grageas, Crema Pastelera, Crema Chantilly, Gelatina sin Sabor, Mousse de Chocolate, Polvo para Hornear, Azúcares, Vainillas, Acido Cítrico, Agar Agar, Antihomo, Almidón de maiz, Bicarbonatos, Caramelo liquido, Cremor Tártaro, Gomas, CMC, Extracto de Malta, Glicerina, Colorante Caramelo, Glutamato Monosódico, Chaucha de Vainilla, Pectinas, Sorbatos, Coco rallado color
Elaboracion - Importación
Administración y ventas: Benito Juárez 4004- Capital Federal
Fax: (011) 4501-0230/4504-7889
E-mail:markunas@arnet.com.ar



F.I.P.P.B.A. INFORMA

REEMPADRONAMIENTO DE ASOCIACIONES CIVILES Y SOCIEDADES COMERCIALES

25/02/2008

El Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires dispuso, por Resolución N° 15/08, el REEMPADRONAMIENTO OBLIGATORIO de todas las sociedades comerciales y asociaciones civiles inscriptas ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas o ante los Registros Públicos de Comercio; exceptuadas aquellas inscriptas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006

El plazo establecido para la inscripción es desde el 3 de marzo hasta el 25 de agosto de 2008. Para mayor información dirigirse a la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, calle 51 esq. 12 - Piso 15° de 9.00 a 14.00 horas, 0221-429-5254, o ingrese a www.mjus.gba.gov.ar

En la página web del ministerio está la Resolución Ministerial N° 15/08, las Disposiciones 05 y 09/08 de esta Dirección Provincial, el Instructivo y los Formularios de reempadronamiento para sociedades comerciales y asociaciones civiles.

INSTRUCTIVO REEMPADRONAMIENTO OBLIGATORIO DE SOCIEDADES Y ASOCIACIONES CIVILES

SOCIEDADES INCLUIDAS: Las sociedades tipificadas en la ley de Sociedades Comerciales, las Sociedades de Economía Mixta (Decreto 15349/46), las Sociedades de Garantía Recíproca (ley 24467) y las Sociedades del Estado (ley 20705).

SOCIEDADES EXCEPTUADAS: Las sociedades mencionadas en el ítem anterior, inscriptas en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006.-

ASOCIACIONES CIVILES Y FUNDACIONES EXCEPTUADAS: Las inscriptas en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006.-

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



LUGAR DE RECEPCION:

Sede Central: Dirección Provincial de Personas Jurídicas

Calle 50 y 12 – Torre I – Piso 15º - La Plata

Horario: de 9,00 hs. a 14,00 hs.

Delegaciones:

AVELLANEDA – Monseñor Piaggio 42 – Lunes a Viernes de 9 hs a 13 hs

AZUL – Av. Perón 800- Lunes a Viernes de 9 hs a 12 hs

BAHIA BLANCA – Belgrano 252 4º piso (Colegio de Escribanos) – Lunes a Viernes de 8 hs a 12 hs

DOLORES – Belgrano 166 – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

JUNIN – Cornelio Saavedra 131 – Lunes a viernes 8 hs a 10 hs

LOMAS DE ZAMORA – Pte. Perón y Larroque – PB – Lunes a Viernes de 10 hs a 13 hs

MAR DEL PLATA – Mitre 1956 2º piso – Lunes a Viernes de 8 hs a 12 hs

MERCEDES – Calle 24 n° 705 PB – Lunes a Viernes de 10 hs a 12,30 hs

MORON – San Martín 283 1º piso – Lunes a Viernes de 9,30 hs a 12,30 hs

QUILMES – Alvear 414 PB – Lunes, Miércoles y Jueves de 10 hs a 14 hs

SAN ISIDRO – Martín y Omar 339 1º piso – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

SAN MARTIN – Av. Ricardo Balbín 1750 3º piso – Lunes a Viernes de 10 hs a 13 hs

SAN NICOLAS – Pellegrini 224 – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

TRENQUE LAUQUEN – Sarmiento 308 – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

TRES ARROYOS – Bransen 474 – Lunes de 8,30 hs a 10,30 hs – Martes y Miércoles de 8,30 hs a 11 hs – Jueves y Viernes de 9 hs a 11 hs.

ZARATE/CAMPANA – French 222/228 Campana Lunes, Miércoles y Viernes de 9 a 11 hs-

PLAZO: A partir del 03 de Marzo de 2008 hasta el 25 de Agosto de 2008.

TASA FISCAL:

Sociedades comerciales: Corresponde el sellado fiscal en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, conforme lo dispone el art. 38 inc. 1 y 25 de la ley 13404 modif. 13450.- El sellado fiscal deberá timbrarse en la nota de presentación. NO SE ACEPTARAN TIMBRADOS EFECTUADOS EN HOJAS EN BLANCO.

En la actualidad el sellado fiscal asciende a \$ 80.-

Asociaciones Civiles y Fundaciones: EXENTAS DE PAGO DE SELLADO FISCAL.

NORMATIVA, INSTRUCTIVO y ANEXOS (formularios): deberán ser descargados e impresos por las sociedades y asociaciones civiles de la página web de esta Dirección. www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.

DOCUMENTACION A ACOMPAÑAR:

Sociedades comerciales:

- * Nota de presentación donde se solicita el reempadronamiento con firma certificada y tasa fiscal correspondiente.
- * Declaración jurada. Se deberá completar el formulario de "alta de datos generales" con firma debidamente certificada del representante/s de la sociedad comercial, o bien, del apoderado/s quienes deberán acreditar fehacientemente el carácter invocado. El formulario se obtendrá de la página web oficial del *Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires*: www.mjus.gba.gov.ar y de la *Dirección Provincial de Personas Jurídicas*: www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.
- * Acreditación de representación:

En el caso que la declaración jurada sea **firmada por el representante legal**, deberá acompañar: actas mecanografiadas y certificadas en cuanto a su contenido del acta de asamblea y/o acta de directorio de distribución de cargos y/o acta de reunión de socios donde fue elegido el representante.

En el caso que la declaración jurada sea **firmada por el apoderado**, deberá acompañar original o copia de poder debidamente certificado.

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

DUICE DE LECHE

NATURAL

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz 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

- * Se deberá acompañar los balances de los tres (3) últimos ejercicios contables firmados por contador público, cuya firma deberá legalizarse ante el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Provincia de Buenos Aires.
- * Se deberá adjuntar acta de asamblea mecanografiada de aprobación de los ejercicios contables y sus correspondientes planillas de asistencia y/o acta de reunión de socios, según corresponda. Todas deberán estar debidamente certificadas en cuanto a su contenido.

Asociaciones Civiles y Fundaciones:

- * Nota de presentación donde se solicita el reempadronamiento con firma certificada.
- * Declaración jurada. Se deberá completar el formulario de "alta de datos generales" con firma debidamente certificada del representante de la asociación civil/fundación, o bien, del apoderado/s quienes deberán acreditar fehacientemente el carácter invocado.

Representante: Fotocopia del Acta de Asamblea de la que surja la designación del cargo que ostenta el firmante, debidamente certificada en cuanto a su contenido.

Apoderado: deberá acompañar original o copia de poder debidamente certificado.

El formulario se obtendrá de la página web oficial del Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires: www.mjus.gba.gov.ar y de la Dirección Provincial de Personas Jurídicas: www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.

- * Se deberá acompañar los balances de los tres (3) últimos ejercicios contables.

BALANCES CON MENOS DE \$ 15.000.- DE INGRESOS ANUALES: Presentar con la fórmula estado de resultados y estado de situación patrimonial. ACTIVO-PASIVO-PATRIMONIO NETO Y DETALLE DE INGRESOS Y EGRESOS FIRMADO POR PRESIDENTE Y TESORERO.

BALANCES CON MAS DE \$ 15.000.- DE INGRESOS ANUALES: BALANCES FIRMADOS POR CONTADOR PUBLICO, CUYA FIRMA DEBERA LEGALIZARSE ANTE EL CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

- * Se deberá adjuntar fotocopia de acta de asamblea de aprobación de los ejercicios contables y sus correspondientes planillas de asistencia, memoria firmada por presidente e informe de comisión revisora de cuentas. Todas deberán estar debidamente certificadas en cuanto a su contenido.

CERTIFICACION DE FIRMAS:

Sociedades comerciales: Las firmas se deberán certificar por ante escribano público, Registro Publico de Comercio y/o Juzgado de Paz.

Asociaciones civiles/fundaciones: Las firmas se deberán certificar por ante escribano público, Registro Publico de Comercio, Juzgado de Paz y/o Municipalidades con convenio vigente.

SOCIEDADES, ASOCIACIONES CIVILES, FUNDACIONES Y MUTUALES SIN MATRICULA REGISTRAL:

A las entidades que durante el trámite de reempadronamiento, se constatare que no poseen matrícula otorgada por esta Dirección Provincial, deberán previamente iniciar el correspondiente trámite de obtención de la misma. Y una vez finalizada la matriculación, se continuará con el trámite de reempadronamiento.



Organización
Héctor Martínez
Productores asesores de
Seguros

*¿Esta seguro su negocio
y sus empleados ?*



“Sumamos Servicios y Beneficios para el Centro de Panaderos de Merlo”

Tras varias reuniones con dirigentes del Centro de Panaderos de Merlo ,podemos llegar a brindarle un asesoramiento personalizado ,y darle una solución concreta en el rubro seguros, tanto para su negocio como para el personal.

Queremos contarles un poco quienes somos. La Organización cuenta con mas de 38 años de trayectoria en el mercado asegurador en la zona, brindando respaldo y seriedad a sus afiliados.

Y desde hace 20 años estamos unidos a Empresas de primerísima línea ,que son hoy las principales aseguradoras del país, integradas totalmente por Capitales Nacionales.

Trabajamos con una amplia gama de Coberturas adaptadas a cada necesidad ;tales como: Integral de comercio para asegurar su Negocio , seguro de Accidentes. Personales , dándole un



producto único para sus Empleados, Salud. y una variedad mas que interesante para una cobertura acorde a su vehículo .

Contamos con un Seguro Accidentes Personales que apunta concretamente al personal temporario, su principal característica es brindar en caso de un accidente, toda la asistencia medico farmacéutica en forma prestacional, es decir que el asegurado podrá atenderse en forma rápida y eficiente, en mas de 1.200 Prestadores Médicos sin tener que pagarlo de su bolsillo.

Para tener una atención personalizada ponemos al servicio del Centro de Panaderos al Sr. Marcelo Gorostiaga como asesor comercial ,así mismo contamos con 4 oficinas para estar lo mas cerca posible de usted.

ORG. Héctor Martínez
Productores asesores de
Seguros

Rivadavia y Pellegrini
☑ Marcos Paz

Comercio e Industria

Combinado familiar

ART

Línea agropecuaria

Vida

Automotor

Tel:(0220)477-1306

fabianmartinez@getech.com.ar

☑ Gral. Las Heras: Av. Villamayor 535 / Tel:(0220)476-1038
☑ Libertad: Av. Eva Perón 3985 / Tel:(0220)494-9995 ☑ Mariano Acosta: Albarracín 549 / Tel:(0220)499-8899



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**BEGUERESTAIN 2037 - 1870 AVELLANEDA
TELEFAX 4218-0564 TELEFONOS: 4139-6807 / 4139-6056**



**VICEPRESIDENTE 1°:
DANIEL INSUA**



**PRESIDENTE:
EMILIO ANGEL MAJORI**



**VICEPRESIDENTE 2°:
RAUL SANTOANDRE**



**SECRETARIO:
JUAN CARLOS CHALIER**



**PROSECRETARIO:
MIGUEL OVANDO**



**TESORERO:
JUAN BAUTISTA BELLIZI**



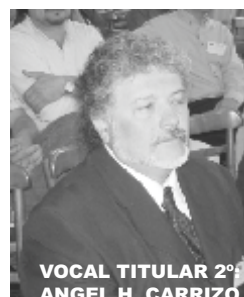
**PRO-TESORERO:
CARLOS BURZACHECHI**



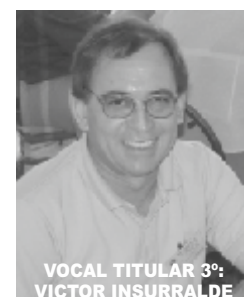
**SECRETARIO DE ACTAS:
ALBERTO ALONSO**



**VOCAL TITULAR 1°:
JOSE B. ZANABRIA**



**VOCAL TITULAR 2°:
ANGEL H. CARRIZO**



**VOCAL TITULAR 3°:
VICTOR INSURREALDE**

VOCAL TITULAR 4°: ALEJO ROMERO

VOCAL TITULAR 5°: NORA LOPEZ

**VOCALES SUPLENTE: ABEL STOCOBAS, EDUARDO LOZANO,
CESAR LORENZO, ARMANDO RODRIGUEZ,
ADOLFO MONTERO, EVARISTO TOMBA.**

COMISION REVISORA DE CUENTAS

**REVISORES TITULARES: JOSE AGUIRRE y CRISTIAN D. ZANABRIA
REVISORES SUPLENTE: BENITO L. SICILIANO y HORACIO P. CATINI**



La Federación de Industriales Panaderiles de la Provincia de Buenos Aires informó sobre la última reunión realizada en su sede.

El 12 de marzo, se llevó a cabo la reunión mensual de la Comisión Directiva de F.I.P.P.B.A. con su Presidente, Emilio Majori.

Después de lectura del acta anterior y su aprobación por unanimidad se procedió al repaso de la correspondencia, siendo que la de la misma se desprendió que la FIPPBA comunicó a los Centros de Panaderos, Asociaciones, Cámaras y Federaciones Panaderiles del país la sanción aplicada a la Federación por parte de la FAIPA.

Además se envió a los Centros afiliados las resoluciones de las ponencias presentadas en el XXI Congreso Panaderil de la Provincia de Buenos Aires. Y se hizo mención a la invitación de CALSA, dirigida al Presidente de FIPPBA Emilio Majori, para participar de la inauguración de un Centro de Servicios en la Ciudad de Mar del Plata el pasado 7 de marzo.

Asimismo se mencionó la solicitud del Sindicato de Pasteleros para concretar una reunión, con objeto de considerar la modificación de la escala salarial actual, y se mencionó la recepción de la copia de la resolución N°138-8 de la homologatoria del acuerdo que ha quedado registrado bajo el N° 123-8 de la Dirección de Negociación Colectiva por parte del Ministerio de Trabajo de la Nación.

Por otro lado, el envío del cheque del Fondo convencional ordinario de Fargo, quien adjuntó planilla de remuneraciones.

Respecto al informe de la tesorería, el tesorero Juan Bellizi sugirió que la Comisión Revisora de cuentas verifique los gastos realizados y que no se discrimine, como era el propósito, atribuyendo los mismos con nombre y apellido, dándose por aprobado, y se informó sobre la Dirección Provincial de Personería jurídica sobre el reempadronamiento de todas las entidades civiles y comerciales cuyo plazo es de 120 días a partir del 3 de marzo.

Otro punto a resaltar fue la resolución del tema de FAIPA, el Presidente Majori informó sobre lo encomendado al equipo de profesionales para asumir la defensa de la sanción aplicada por la Federación Nacional aclarando que la única alternativa fue la de acudir a la justicia con una demanda y un pedido de recurso de amparo para obtener una medida cautelar de no innovar.

El acta, correspondiente al mes de marzo culminó con la aprobación por mayoría del pedido de afiliación de los centros de Campana y Mar del Plata a quienes se les mandará la comunicación correspondiente.

Menos sal en el pan no altera el gusto

La presión arterial alta es uno de los principales factores de riesgo de enfermedad cardíaca y de accidente cerebrovascular. Sin embargo, este riesgo se puede evitar. Se sabe que se puede disminuir la presión sanguínea si se reduce la ingesta diaria de sal en la dieta, pero mucha gente se muestra reacia a dejar de poner este condimento a sus platos por temor a que su capacidad para saborear la comida se vea deteriorada.

Un estudio que se publica en el último The Lancet sugiere que el contenido en sal no es tan fácilmente detectable. Unos científicos de Nueva Zelanda y Australia han demostrado que, al menos en el pan -que es la mayor fuente de sal de la dieta diaria-, bajar el contenido de sal no altera el



gusto. Para comprobarlo, Anthony Rodgers -del departamento de Medicina de la Universidad de Auckland, en Nueva Zelanda- y sus colegas australianos diseñaron el siguiente estudio: dieron tres tipos de pan integral (idénticos salvo en su contenido en sal) a 60 colegas.

Una de las clases de pan contenía la cantidad normal de sal (750 gramos); otro, un 10% menos (2,8 gramos); y el tercero, una reducción del 20% (2,5 gramos)

A los participantes se les dio una pieza de cada uno de los tres tipos de pan y se les pidió que trataran de averiguar cuál de ellos era el que tenía el contenido normal en sal y cuál tenía menos. El resultado fue que ninguno de ellos pudo distinguir entre las tres clases del producto.

Fuente: www.alimentacion-sana.com.ar

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
 Almafuerie 219 - LA REJA - MORENO



HARINAS-GRASAS
MEJORADORES
LA CUEVA DEL PANADERO
 Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
 -MERLO-





DESARROLLO DE PAN BAJO EN SAL.



En nuestro país, la mayoría de las personas consume diariamente entre 8-15 gramos de sal, una cantidad para la cual nuestro organismo no está genéticamente preparado. El agregado de sal en la elaboración de panes y otros productos de panadería es del orden del 2%. Esto indica que en base al consumo promedio de pan y productos de panadería (175 gr. /día por persona), el consumo de sal implícito en esta ingesta es cercana a los 3,5 gr. /día por persona.

Teniendo en cuenta que la OMS y FAO han propuesto como meta de ingesta nutricional a nivel poblacional un límite diario de 5 gr. sal/persona se evidencia la importancia de desarrollar acciones tendientes a bajar el consumo de sal proveniente de los productos de panadería.

Para evaluar el uso de la sal en las panaderías, el INTI a través de su Centro Cereales y Oleaginosas efectuó inicialmente un relevamiento a las 27 panaderías existente en la ciudad bonaerense de 9 de Julio. Luego se realizó el mismo relevamiento a 1500 de las 30.000 panaderías distribuidas en todo el país.

Se realizaron análisis físico-químicos de contenido de sodio de muestras de pan para verificar la veracidad de los datos obtenidos de las encuestas, los cuales demostraron que el promedio de sal agregada en la elaboración de panes es realmente 2,0%. El INTI desarrolló productos con diferentes cantidades de sal y realizó análisis sensoriales de los mismos, tomando como patrón un pan de 1,8% de sal agregada, con el objetivo de detectar hasta donde podría reducirse su contenido de sal sin que este cambio fuera detectado por la población. Los resultados de los análisis

sensoriales demostraron que una disminución al 1,5% del 1,8% habitual de sal agregada, no es detectable por los consumidores. Esto significa consumir un 15% menos de sal en el pan.

Para evaluar el impacto del consumo de menos sal en la población se reclutaron 60 personas de 9 de Julio. La duración del estudio fue de 30 días. Durante este período, los participantes consumieron panificados conteniendo una concentración definida de sal (2% ó 1.4%) que cambió luego de 15 días, sin que el participante tuviera conocimiento de esto. Durante los días 1, 15 y 29 cada participante recolectó muestras de orina de 24 horas. Al finalizar la recolección remitió la muestra de orina a un laboratorio de análisis químicos de la ciudad. Finalizado el ensayo se analizaron los datos y se comprobó que los panes con bajo contenido de sodio redujeron la concentración de sodio urinario en forma significativa.

El desarrollo de este nuevo pan se transfirió a 3 panaderías de 9 de Julio en forma exitosa, quienes elaboran pan tipo francés con 1,5% de sal o menos. Actualmente este desarrollo esta a disposición para ser transferido a aquellas panaderías que deseen implementarlo.

Contacto: INTI-Cereales y Oleaginosas. Lic. Verónica Ferreyra - e-mail: ferreyra@inti.gov.ar / mailto:ferreyra@inti.gov.ar 02317-430842/423309



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





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 ..."



RESPONDERIA DEL CENTRO S.A.

MOLINOS BALATON S.A. **B**

DEWEY

RIS

Bacalar

ECRAMAR
GRASAS MARGARINAS

PRODALSA

molino CAÑUELAS

calsa*

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

LAGOMARSINO

TAXONERA

Dánica

jagrás

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

**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



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

MANO DE OBRA EN LA INDUSTRIA PANADERIL

“Verdadero problema que requiere la colaboración de FIPPBA”



En distintas oportunidades he mencionado las dificultades por las que atraviesa la pequeña y mediana empresa, en lo atinente a la incorporación de personal, haciendo especial hincapié en lo que atañe a n/industria panaderil.- Recientemente, en nota publicada en este medio, reseñé algunos de los hechos que más obstáculos crea para la captación de operarios.-

Hoy quiero referirme al examen preocupacional o de ingreso, que debe realizarse obligatoriamente con carácter previo al inicio de la relación laboral y cuya responsabilidad recae en el empleador.- Sabemos que el panadero generalmente carece de tiempo y de conocimientos para estudiar y analizar las distintas exigencias en materia laboral, las que lamentablemente se han incrementado burocráticamente de una manera casi alarmante en los últimos tiempos.-

A título informativo detallo el listado de los exámenes y análisis complementarios generales que requiere el estudio básico a realizarse con anterioridad a la incorporación de un empleado:

I. Examen físico completo, que abarque todos los aparatos y

- IV. Exámenes de laboratorio: A) hemograma completo – B) eritrosedimentación – C) uremia – D) glucemia – E) reacción para investigación de enfermedad de Chagas-Mazza – F) orina completa.-
- V. Estudios neurológicos y psicológicos cuando las actividades a desarrollar por el postulante puedan significar riesgos para sí, terceros o instalaciones (por ejemplo conductores de automotores, grúas, autoelevadores, trabajos en altura, etc.).-
- VI. Declaración jurada del postulante o trabajador respecto a las patologías de su conocimiento.-

Dichos exámenes deben ser realizados en centros habilitados por la autoridad sanitaria y bajo la responsabilidad de un médico del trabajo autorizado por la autoridad correspondiente.-

Sin temor a equivocarme, estimo que solo un 15 o 20% del total de panaderías cumplen con esta obligación, estando el resto expuesto a un riesgo inimaginable, dadas las consecuencias derivadas de la omisión en que incurrir.- ES AQUI DONDE SE HARIA NECESARIO QUE LA FEDERACION concorra en auxilio de los panaderos de la provincia, lo cual podría lograrlo contratando los servicios de un Centro habilitado para extender los certificados de aptitud exigidos por la ley, realizando los exámenes a todos

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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





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



los empleados actualmente ocupados, así como también a quienes pretendan ingresar en el futuro a cualquier panadería habilitada en el ámbito de su jurisdicción; Esta forma de contratación, no solo significaría una reducción en el costo de los estudios, dado que se derivaría cantidad y exclusividad al centro de salud elegido, sino que le demostraría a los panaderos de la Provincia la existencia de sus entidades representativas, de las que recibirían un beneficio (descuento) en los aranceles y la facilitación de los trámites para la realización de los estudios en cuestión.-

Entiendo que esta sugerencia merecerá un análisis acerca de su viabilidad, no dudando que la implementación de la misma significará un hecho positivo para todos quienes componen la actividad panaderil y, además, dará un respaldo a la exigencia del pago del "Fondo Convencional Ordinario", ya que los empresarios alcanzados por el mismo, verían que su Centro, Cámara y/o Federación se acerca a ellos para coadyuvar en la solución de sus problemas.-

Juan Pedro Depetris

EJERCENDO EL DERECHO A REPLICA:



En esta oportunidad me veo obligado a responder una nota de Rubén Álvarez, del Centro Panaderil del Partido de Campana, que aparece publicada en la edición N° 22 de Marzo/Abril/2008, de la revista "El gremio Panadero".

En la misma, este ignoto aspirante a dirigente Panadero, cuestiona mi accionar gremial, tanto actual como la que tuve en etapas anteriores y lo hace poniendo en evidencia un desconocimiento total al respecto, dejando en claro que sus

dichos, cargados de ironía y faltos de veracidad, obedecen simplemente a que expresa como conocidos, hechos que él nunca vivió, por no tener entonces actuación gremial alguna y cuyos datos le han sido contados por quienes lo instruyen. Pregunta Álvarez: ¿Dónde estaba yo cuando Insúa presidía la FIPPBA? Le respondo: Yo tenía el cargo de Pro-Secretario de esa C.D. y,

cuando, en ese mismo año (1992) fui nombrado Secretario General de FAIPA (cargo N° 2 en la estructura de esta organización industrial), lo primero que hice fue pedir a FIPPBA que se baje mi cargo a último vocal suplente, en un hecho inédito si tenemos en cuenta que muchos de los dirigentes actuales han detentado simultáneamente los cargos más importantes en las dos federaciones, no permitiendo con esta ambición de poder, el crecimiento y desarrollo de nuevos dirigentes, con el daño que este proceder ocasiona.

También quiero señalarle a Álvarez cuales fueron mis actividades anteriores en la dirigencia: a) Mi primer cargo fue de Secretario del Centro de Panaderos de San Martín (1970), que es la misma institución que hoy presido; b) En ese mismo año se produjo mi debut en la FIPPBA, como delegado por el C.I.P. de San Martín; c) Ya en el año 1971 participé del 2do. Congreso Provincial, que se llevó a cabo en el Hotel Astor de Mar del Plata

a éste le sucedieron en total 19 asistencias a los distintos eventos realizados por FIPPBA, debiéndosele sumar mi presencia en 13 Congresos Argentinos organizados por FAIPA y 5 Internacionales, concretados aquí y en el exterior.

Si dichas actividades de mi parte no son suficientes para Álvarez, deseo informarle que estuve presente en innumerables reuniones, simposios,

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



muestras, ferias y convenciones Provinciales y Nacionales, realizadas por entidades empresarias afines, habiendo realizado incontables gestiones ante organismos oficiales de todo el país, en mi condición de Paritario, no solo con el mandato que actualmente detento, sino también en anteriores períodos.

Quiero destacarle a Alvarez la conducta y actuación que tuve durante los Paros Empresarios realizados por nuestro sector en contra del avasallamiento de los distintos gobiernos de turno, cuando querían imponer precios máximos a nuestra producción.

Alvarez: Todo lo expresado está debidamente documentado y en muchos casos fotografiado, ya que atesoro estos elementos como constancia del amor que tengo por una vocación que me apasiona.- Hago notar que toda esta documentación está a disposición, no solo suya, sino de todos aquellos que deseen constatar la veracidad de mis afirmaciones.

Para finalizar y refiriéndome a su gestión, le digo a Ud. Alvarez, que lo único que se conoce de su actuación, es haber intentado impugnar el Congreso Provincial de fecha 31/10/2007, dejando entonces una pobre imagen como dirigente, al presentarse sin reunir la documentación mínima exigida por los estatutos de FIPPBA (que sin duda desconoce) que le permitiera participar.- Esto consta en actas de esa Asamblea.- Por esta

acción a Ud. Alvarez, lo trataron de "perejil", denominación que en mi concepto particular no creo que le quepa, ya que pienso que Ud. actuó creyendo inocente e infantilmente en quienes pergeñaron esta maniobra, estimando quizá por su parte, que esta actuación le devengaría un rédito político para ascender al espacio que quiere lograr.

Entiendo que la mejor manera de ganarse el concepto y la distinción de los demás, es trabajando por el gremio, con hechos reales y actuaciones dignas de destacar, no como la suya, cuya única acción que se le conoce, es cuando quiso actuar impugnando un congreso, con el resultado negativo que era de esperar, dada su ignorancia supina de los mecanismos reglamentarios, que el más ignoto de los dirigentes debe conocer, si pretende actuar como tal.

Para terminar, Alvarez, cuando Ud. logre una trayectoria y un currículo acorde al que debe tener un dirigente que se precie de tal, yo lo invito a sostener un debate público, para que a través del mismo pueda determinarse quien es quien en la dirigencia política del gremio panaderil.

Con todo respeto.

JUAN CARLOS CHALIER



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

CONSEJOS UTILES PARA NUESTROS ASOCIADOS:

EL CENTRO INFORMA

- 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.

**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

¿Sabía Ud. Cual es su responsabilidad personal ante el fisco y ante terceros?

Pasaremos a detallar las distintas posiciones ante un eventual problema laboral, impositivo o provisional.

Haciendo una reseña histórica, la mayoría de los industriales panaderos tienen una razón social denominada "Unipersonal", ejemplo Juan González, Luis Pérez, etc.

El grave problema de esta situación es que ante un juicio laboral, impositivo o de terceros, los embargos preventivos caerán sobre los bienes de su industria en primer lugar y en los personales (Inmuebles, Rodados, etc...) no afectados a la actividad en segundo lugar.

Con respecto a cualquier problema impositivo, el agente fiscal en primer término esta autorizado a efectuar una estimación de oficio y luego Ud. podrá hacer la defensa de su derechos, con pruebas que generalmente no son válidas, por falta de comprobantes o no tener registraciones realizadas, de esta forma en casi todos los casos estará sujeto a ajustes impositivos que con capital e intereses, casi siempre son importantes!!!!

¿Cuál es la solución?

Es conveniente constituir una sociedad comercial, de acuerdo a la magnitud de su industria. Si fuera importante es aconsejable una S.A, en general para los pequeños y medianos lo conveniente es una S.R.L.



Cdor. Coussan



Las ventajas que tienen las S.R.L es que su constitución no requiere de una gran inversión en gastos de constitución y su mantenimiento e incidencia impositiva, en general tiene un pequeño incremento adicional. Entre las importantes ventajas, mencionamos que ante cualquier conflicto que se produzca, según lo manifestado con anterioridad, se responderá únicamente con el patrimonio de la sociedad, quedando excluido los bienes individuales de los socios.-

En caso de inspecciones impositivas, al tener balances certificados y prueba de libros contables, es muy difícil un ajuste posterior.

Pensamos que hemos abarcado claramente la inquietud expresada por muchos asociados, ante cualquier duda o consulta, Ud puede comunicarse al Estudio Contable del Dr. Pablo Luis Coussan, tel (011)-4627-3577.

Entrevista con Hilario Frías

"Es indispensable que tanto el Gobierno como el sector del Campo solucionen el conflicto"

Si hay una situación que preocupa es el faltante de harina que afecta a casi todas las panaderías del país, respecto al tema el Presidente del Centro de Panaderos de Merlo comentó cómo esta la situación en el distrito "nos encontramos palpitando todo lo que puede pasar con el tema de la harina. De todos modos considero que es indispensable que tanto el Gobierno como el sector del Campo solucionen el conflicto existente, porque hay faltante de materia prima en muchos distritos y los precios de los insumos han subido notablemente".

¿Entonces se registra un aumento en los costos del pan?

Sí, y es un incremento notable. En consecuencia el precio final del pan ha sufrido una modificación. Es importante destacar que los aumentos afectaron a casi todos los insumos.



Por otra parte, Hilario Frías hizo mención a las declaraciones del Presidente de FAIPA, Rubén Salvio, realizadas en un canal de cable "Vimos por televisión al dirigente Rubén Salvio diciendo que el pan no iba aumentar como tampoco la harina, pero eso me parece errado, ya que la harina registra un aumento de \$10 por bolsa y no me refiero a que afecta sólo a nuestro distrito, sino que el aumento es general."

Y agregó "creo que las declaraciones de Salvio no se ajustan a la realidad, yo

no tengo nada contra este señor, pero obviamente sus dichos son de nuestro interés y no concuerdan con las circunstancias que estamos viviendo. El precio del pan debe ajustarse a los costos y todo sufrió un aumento."

¿Cuál es el precio de pan sugerido?

El precio de pan sugerido es de \$3, 20 para el reparto. Nosotros le habíamos propuesto a la Federación que largara un informe mensual sobre los costos porque mes a mes aumentan las cosas.

Respecto a los proyectos para este año, el Presidente del Centro de Merlo se refirió a la loza "estamos listos para comenzar con la obra, por suerte ya tenemos los impuestos pagos y si todo resulta como esperamos comenzaremos este mes con los trabajos. Creo que es importante destacar que si bien estamos retrasados con la construcción de la loza, vamos a poner todo el

empeño para terminarla en tiempo y forma"

¿Cuál es la gran preocupación de los panaderos de Merlo?

Por estos días, los asociados se acercan por el tema del desabastecimiento de harina, todavía no hubo panaderías cerradas pero recibimos muchas quejas sobre el faltante de la materia prima.



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



Entre otras cosas, Frías hablo de la clandestinidad en Merlo y las acciones que plantea el Centro para tratar que regularicen su situación "el Centro de Panaderos de Merlo no busca castigar al colega que vende pan más barato en los barrios de bajos recursos, sino al clandestino

que evade responsabilidades, y lo peor es que muchos lo hacen de "manera industrial" es decir que manejan grandes cantidades de pan rehusándose a pagar lo que corresponde y es muy difícil poder competir con eso". Y además aclaró que en Merlo no obstante hay colegas "que venden el pan a \$2, y no logro comprender como pueden hacerlo cuando el costo real supera los \$3,50".

Y agregó "Nosotros tenemos 5 partidos linderos donde la gente que entra a vender de manera ilegal no paga abasto, resulta muy difícil luchar contra eso, pero lo importante es que nosotros llegamos a todos lados con información mensual y por suerte mucha gente que por

ahora se maneja de manera clandestina quiere regularizar su situación."

¿Qué beneficios dispone el Centro para sus asociados?

Entre otros beneficios contamos con estudio jurídico, estudio contable y gestoría a su disposición.

El Centro de Panaderos de Merlo, tiene la intención de formar una cooperativa para comprar productos más baratos "al comprarlos en grandes cantidades algunos molinos aceptaron hacernos un precio más conveniente pero todavía nos falta consenso. Por el momento ya tenemos con el consentimiento de cinco molinos que nos harían un precio más accesible si compramos en grandes cantidades" concluyó el Presidente del Centro.



NO HAY MEDIO MÁS ECONOMICO Y EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

4-692-6960 // 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel 565*5175

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Presidente: Luis Hilario Frias
 Secretario: Abel Omar Ferreira
 Prosecretario: Juan Daniel Elustondo
 Tesorero: Angel Horacio Carrizo
 Protesorero: José Roberto Aragona
 1° Vocal Titular: Juan Bautista Bellizi
 2° Vocal Titular: Luis Fleita
 3° Vocal Titular: Rosendo Herrera
 Comision Revisora de Cuentas
 1° Vocal Titular: Héctor Nicolás Pérez
 2° Vocal Titular: Eduardo Gillón
 1° Suplente: Jorge González
 2° Suplente: José Luis Gandini



MARIANO RAÚL BATISTA
 Frutas, verduras y algo más...

Distribuidor exclusivo de
Frutillas TiaGo

Díaz Velez 4201 (1605) MUNRO Pcia de Bs. As
 Tel. 4756-1312/ 15-49986314 Fax: 4756-1972 frutillasbatista@kelver.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 YRIGROYEN 5160/80
 Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
 Pcia. de Buenos Aires - Argentina
 E-mail: caballeroortizypozzi@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



ESCOBAR

"Se esta estudiando la posibilidad de formar sub-comisiones por localidad y así unificar los criterios del Centro de Panaderos"

Nos reunimos con el Presidente del Centro de Panaderos de Escobar, Daniel Santeusanio, quien nos comentó sobre el inicio de sesiones del Jefe Comunal, Sandro Guzmán; de los acuerdos con el municipio y de la posibilidad de crear subcomisiones en el distrito con el fin de interiorizarse de la problemática de cada sector de Escobar.

Contanos del inicio de sesiones en Escobar...

El pasado 1 de abril el Intendente de Escobar dio un firme discurso en el marco de la Apertura de Sesiones Ordinarias del HCD y, entre otras cosas, se planteó que en el transcurso del mes se trataría la nueva ordenanza



del gremio que regula la venta, elaboración y distribución del pan en todo el distrito.

¿Cuándo es la próxima reunión con el municipio?

Estamos esperando la reunión pactada con el intendente que seguramente la concretaremos este mes. La idea es tratar los temas puntuales del gremio, y combinar una delegación de trabajo entre funcionarios del municipio e

integrantes de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos, con el fin de articular todas las medidas tendientes a regularizar el sector.

Hablemos del precio del pan...

Ese es un tema en el que estamos trabajando, ya que debido al altísimo aumento que sufrieron los insumos

b á s i c o s p a r a l a elaboración de los productos panificados, fue necesario analizar un futuro aumento del pan y sus derivados. Y para realizar un correcto análisis nos contactamos con los centros panaderos vecinos para uniformar el precio y que no haya diferencias.

★ ★ ★ ★ ★

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






ROLIDAR s.a.

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

Comisión Directiva

Presidente: Santeusanio, Silvio Daniel

Vicepresidente: Cha, Carlos Alberto

Secretario: Santeusanio, Domingo

Tesorero: Mata, Faustino Francisco

1' Vocal: Cha, Alberto Jesús

2 Vocal: Scheefer, Eduardo Raúl

3'Vocal: Serón, Víctor.

4' Vocal: Paggi, Ernesto

Vocal suplente: Heis, Ernesto

Comisión Fiscalizadora

1 Miembro: Chielpo, Felix

2 Miembro: Burchiotti, Gabriel

3 Miembro: Bonifacio, Mariano Alejandro

DULCES, AZUCARES ADITIVOS

LA CUEVA DEL PANADERO



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



Estamos en la etapa de sacar los costos en forma separada para luego poder actualizarlos y unificar el precio.

Quiero destacar que a raíz de este tema no hemos recibido aún ninguna comunicación de la Federación de la Provincia, y eso nos preocupa, ya que el tema de los aumentos, que equivale alrededor de un 35%, no ha generado ninguna manifestación oficial.

¿El Centro se encuentra trabajando en alguna campaña en particular?

Sí, estamos trabajando en una campaña de difusión para informar a la comunidad sobre el uso del bromato y hacer hincapié que el pan que se consume en el distrito debe surgir de panaderías habilitadas que tengan un estricto control bromatológico.

Obviamente este es un punto que no se cumple en las panaderías clandestinas, por eso es primordial que la comunidad elija las panaderías habilitadas. Y ese es el eje de la campaña que se llevará a cabo en conjunto con el municipio.

¿Sigue en pie el proyecto de formar subcomisiones dentro del partido?

Sí, te detallo como es la idea de formar esas subcomisiones. El partido de Escobar esta conformado por 5 localidades, se esta estudiando la posibilidad de formar sub-comisiones por localidad y así unificar los criterios del Centro de Panaderos, ya que la composición social de estas localidades es muy diversa y la problemática de las mismas es también distinta, con eso lograríamos que el Centro de Panaderos local tenga información detallada de los problemas de las distintas ciudades y así poder resolver estas cuestiones en forma particular.

CAMPANA

"Cumplimos dos años de vida y con ellos muchísimos logros"

El Presidente del Centro de Panaderos de Campana, Rubén Alvarez, festejó junto a los panaderos locales 2 años de vida del Centro. Tras una reunión nos contó el momento que transita la entidad, los días de reunión y los múltiples proyectos para este año.



¿Actualmente en qué situación se encuentra el C.I.P.A.C ?

Les cuento que el 31 de Marzo el Centro cumplió 2 años de existencia y a lo largo de estos años tuvimos muchos logros: estamos a punto de terminar con nuestra personería jurídica, también llevamos 3 reuniones con autoridades municipales a efectos

de darle cumplimiento al artículo 5º de la ley 13.006, siendo que cada una de las reuniones tiene su respectiva acta.

En cada una de las mismas se plantearon numerosos temas que atañen a nuestra industria, por lo cual se están llevando a cabo acciones por parte del municipio que va en sentido de mejorar nuestro sector en especial la regularización de todos los clandestinos.

Además hemos logramos un acuerdo con el estudio jurídico de la Dr. Paola Cano para que los socios del Centro tenga asesoramiento jurídico gratuito.

¿Cuál es el lugar de encuentro para los panaderos de Campana?

Ya hemos alquilado una oficina que nos sirve para las reuniones de comisión y la atención de todos los socios, la cual se encuentra ubicada en la calle Moreno 408 esquina 9 De Julio de la ciudad de Campana.

Las reuniones se realizan todos los días miércoles a las 21hs y desde ya quedan todos invitados a participar.

¿Cómo están los panaderos en Campana?

En los 2 últimos años hemos dado un giro de 180º, desde el pan que se comercializaba a 1\$ y actualmente llegó a 4.40\$. Con esto el 80% de los colegas han podido renovar por unidades 0 Km. sus camionetas de reparto,

también cambiaron o repararon los equipamientos de sus panaderías, hoy podemos hablar temas que antes eran impensados como por ejemplo los

CONTINÚA EN PÁGINA 34

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



costos del pan, muchos colegas están regularizando su situación con el municipio la AFIP etc.

Pero el principal de todos los cambios es que el colega hoy es eso, un colega y no un enemigo, entendimos que todos tenemos los mismos problemas, y que los problemas se solucionan entre todos, y que nadie se salva de forma individual. Hemos logrado más confianza, formamos un ida y vuelta para solucionar los problemas que surjan.

¿Qué planes tienen para el futuro?

Como ya te dije, el giro de 180° nos hace hablar de otras cosas, los precios es un tema que ya no se discute, tenemos proyectos para no trabajar los lunes, de hacer compras comunitarias para bajar los costos, y de formar una Escuela de Panadería. También pensamos en armar un Bloque Regional con la participación de Zárate, Escobar, Pilar, Campana y algunos otros, para darle más peso al interior de la provincia, que hoy está bastante relegada en su representación en la F.I.P.P.B.A.

¿Cómo se forma la comisión del C.I.P.A.C?

Presidente: Rubén Alvarez

Vicepresidente: Juan Farías

Secretario: Ernesto Cabral

Tesorero: Néstor Beliglomini

1 vocal: José Ibarra

2 vocal: Enzo Alberti

Revisores de cuentas

1 Juan Aranda

2 Pablo Cairo

3 Pablo Boetti

¿Y si se quieren comunicar con ustedes?

Lo pueden hacer a través de mi e-mail rubenhalvarez@hotmail.com o al celular (03489) 15-581644 y también al NEXTEL 597*2112. El celular del Secretario es (03489) 15-559060 y su dirección de correo electrónico es fabian_cabral@arnet.com.ar.

Estamos dispuestos a recibir todo tipo de sugerencias y a atender las inquietudes de nuestros colegas, tanto de Campana, como de toda la región.

HUMOR

Las 3 mayores crisis en la vida de un hombre :

1. *La pérdida de su mujer*
2. *La pérdida de su trabajo*
3. *Un rasguño en el coche*

¿Por qué los hombres silban mejor que las mujeres ?

Porque tienen cerebro de pájaro.

"El seguro lo cubre todo. Menos lo que sucede".

"Cuando tengas las manos embadurnadas de grasa, comenzará a picarte la nariz o el culo

"Cuando las cosas parecen ir mejor, es que pasaste algo por alto".



*Mamá, mamá... estoy embarazada!!!
Ay, hija, pero ¿dónde tenías la cabeza?
Entre el volante y el equipo de música*

*Almirante... Quince carabelas
aproximándose!
Una flota?
No... flotan todas.*

ANUNCIO GALLEGO: Pinto casas a domicilio

Mi esposa me dijo que pronto seríamos tres: iba a tener un amante.

El seguro lo cubre todo: menos lo que sucede.

Cuando tengas las manos llenas de grasa seguramente te picará la nariz o el culo.

METALÚRGICA C.R.B.

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

**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-



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

"Cada vez son más los panaderos que se acercan a participar"

Emilio Majori es el Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza, a continuación se detalla una entrevista que mantuvo con el "Gremio Panadero", donde detalló cómo se encuentra el Centro, cuáles son las inquietudes que presentan sus asociados, y entre otras cosas, cuál es la relación que mantienen con el Ministerio de Trabajo, el Sindicato, y el Gobierno Municipal.

"El Centro de Panaderos de La Matanza tiene como premisa que es fundamental para cada panadero del partido el tratar de superarse, de desarrollar más panaderías, que estén mejor iluminadas, con atención personalizada, con nueva tecnología y sobre todo con trabajo conjunto y participación, para que entre todos logremos lo mejor para el gremio".

1- ¿El Centro continúa con las reuniones?

Por supuesto que sí, y es importante resaltar la cantidad de gente que se acerca al Centro, cada vez son más los panaderos que se acercan para participar, opinar y consensuar en las reuniones.

Tenemos dos días para juntarnos con los asociados y aquellos panaderos que



quieran acercarse, son los martes a la noche o los jueves al medio día.

2- ¿Cuáles son las localidades que participan?

Los martes vienen panaderos de Casanova, Rafael Castillo, Laferrere y González Catan, principalmente. Y, los jueves el resto más miembros de la Comisión.

3- ¿Cuál es la inquietud que más se presenta en las reuniones?

El martes se acercó mucha gente con nerviosismo y dudas, ya que el gremio esta atravesando un momento difícil sin abastecimiento de harina, y con el surgimiento de un mercado negro, por eso estamos tratando de establecer

DISTRIBUIDORA

NICJU S.R.L.

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA

Edgardo Bernard

Centro
de
Distribución
Oficial

Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, confiterías, Pizzería y afines

ROCASUR

Teléfono: 4488-8088
e-mail: ebernard@speedy.com.ar
Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



una comunicación con los molinos. La verdad, la situación se esta tornando complicada y lamentablemente quedó atrás la época que nos entendíamos ya que ahora los molinos no nos quieren atender.

4- ¿Siente que el Centro de Panaderos de La Matanza se encuentra organizado?

Desde ya que sí, estamos bien organizados. Y aprovecho la oportunidad para resaltar la cantidad y calidad de gente que se acerca y que se interesa por la Institución.

5- ¿Las panaderías están cumpliendo el tema de cerrar los lunes?

Sí, alrededor del 97% de las panaderías se encuentran cerrando los lunes y estamos tratando de hacer cumplir esta reglamentación a través del Ministerio de Trabajo.

6- ¿Cuál es la relación existente con la gente del sindicato?

Estamos trabajando muy bien con todos los sectores, desde el Sindicato, el Municipio y el Ministerio de Trabajo. En una de las reuniones pasadas asistió la gente de Ministerio de Trabajo y del Sindicato para tratar de organizar el trabajo de los días lunes y la aplicación del artículo N° 16 del convenio laboral y en la última reunión participó el Secretario de Gobierno, y el Jefe Departamental de la Policía 2 de la Provincia de Buenos Aires, quienes se están organizando para lanzarla en Matanza.



Organización Integral de Fiestas Sociales y Empresariales

Disc Jockey
Sonido
Iluminación
Ambientación



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



Producciones.com

TEL : (011) 4572-6182 / 3753
CEL 15-4478-5842 / 15-4986-9388
Info@dhueproducciones.com
www.dhueproducciones.com



El Centro de Panaderos de La Matanza junto al Sindicato de Panaderos

Se trataron temas como la clandestinidad, el precio del pan, y la problemática panaderil en general. Además se despidió a Evaristo Tomba quién viajó a Francia como representante del Centro de Panaderos local.

El Centro de Panaderos de La Matanza fue la sede de reunión entre la Comisión Directiva de la entidad y representantes del Sindicato.

El encuentro, que tuvo lugar el 27 de marzo al mediodía, tuvo como protagonistas a los miembros de la Comisión Directiva de La Matanza, encabezado por su Presidente Emilio Majori y los representantes del Sindicato de Panaderos, el Sr. Chávez y el Sr. Castro.

Entre otros temas, se debatió sobre la problemática panaderil, la clandestinidad, el precio del pan, el desastecimiento de materias primas y se recordaron viejas anécdotas. Durante toda la reunión primó el entusiasmo del trabajo en conjunto, y la cordialidad de un encuentro entre colegas.

Otro de los protagonistas de la reunión fue Evaristo Tomba quien en ese momento se encontraba a punto de viajar a Francia para participar de la Feria Europain 2008. Cabe destacar que la feria **Europain 2008**, es un evento catalogado como la mayor exposición del sector de la panadería a nivel mundial. En ella se realizarán distintas actividades, conferencias, exposiciones y degustaciones panaderas. Además se darán a conocer las últimas novedades en cualquier ámbito relacionado con el mundo del pan. Además Evaristo Tomba viajó como representante del Centro en la final de la Copa Lesaffre 2008.



Cerca de la mitad de la energía que necesitamos debe proceder de alimentos ricos en hidratos de carbono

Debido a la creencia de que los hidratos de carbono (presentes en alimentos como pan, pasta, patata, arroz o legumbres), engordan y carecen de importancia nutritiva, su consumo es insuficiente y dista mucho de las cantidades mínimas recomendadas por diversos organismos de Salud.

Sin embargo, estos alimentos son fundamentales en toda dieta equilibrada y deben consumirse prácticamente en todas las comidas del día. Aproximadamente la mitad de la energía que necesitamos debe proceder de



alimentos ricos en hidratos de carbono. Elaborado exclusivamente de harina, agua y sal (este último ingrediente es prescindible), el pan no contiene ningún nutriente cuyo consumo excesivo se asocie con un mayor riesgo en el desarrollo de las llamadas patologías occidentales (obesidad, diabetes, enfermedades de vasos sanguíneos y corazón...).

Fuente: www.alimentacion-sana.com.ar

BACALAR S.R.L.

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

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

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI
VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO
SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ
PRO SECRETARIO: SANDRO GAJARIN
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



"Lamento este enfrentamiento, porque más allá de los hombres las instituciones deberían ser preservadas"

Hace varios meses las Federaciones mantienen un conflicto que incluyó cartas documentos, impugnaciones y terminó en la justicia. El Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori le comentó al "Gremio Panadero" las novedades del asunto, y cuál es la postura de la FIPPBA respecto a este enfrentamiento de las instituciones

El Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), Emilio Majori, comentó acerca del conflicto existente con la Federación Nacional (FAIPA) "quien no escatima esfuerzos para ponernos trabas. Creo que esta situación no es buena para las instituciones pero nosotros no vamos a dar un paso al costado, ni atrás, simplemente vamos para adelante".

Además comentó que desde el mes de octubre hasta la actualidad la FIPPBA recibió varias impugnaciones "dos en el Ministerio de Trabajo y dos en el Congreso".



"Nosotros acabamos de presentar a Personería Jurídica toda la documentación requerida, nuestra documentación está en regla, por eso somos más que optimistas". Resaltó Majori

Y agregó "respecto a la suspensión que nos querían imponer, lo único que nos quedaba por hacer era acudir a la justicia y así lo hicimos, y somos concientes que más de uno dice que gastamos mucho dinero, sin embargo el dinero está, no se gasta en nada que no sea para defender la Institución".

"Quiero aclarar que cada paso que da la FIPPBA, no lo da una sola persona, ya que toda decisión es previamente analizada por la Comisión Directiva y se actúa según la mayoría. Es decir, que nadie digita nada en forma individual. (...) Vamos a seguir "en este tren", lamento este enfrentamiento, porque más allá de los hombres las instituciones deberían ser preservadas, nosotros vamos a ir a fondo. Nosotros no hacemos nada contra la FAIPA, sino que es la FAIPA es la que acciona contra nosotros... hace un año y medio que no tenemos información, realmente me parece lamentable el accionar de la institución madre y esperamos que se corrija esta situación. No es correcto ignorarnos y llamar directamente a los centros adheridos a la FIPPBA y no a nosotros como debería ser" añadió el Presidente de FIPPBA.

"Estoy dolido, porque nunca espere que se utilicen las instituciones para cubrirse personalmente, pero no tenemos otro camino que acudir a la justicia" concluyó.

BREVES

PERU - En Chosica clausuran panadería que vendió un pan con cucaracha Las autoridades encontraron, además, insumos vencidos y productos en mal estado, por lo que procedieron a cerrar el local por 7 días.

La Municipalidad de Chosica clausuró por siete días una panadería ubicada en el jirón Libertad, donde se encontró una cucaracha dentro de uno de los panes que se vendían al público, según denunció una vecina del distrito.

La Subgerencia de Salud Pública de esa comuna intervino la panadería - pastelería "El Trigal", donde realizó una inspección ocular para verificar el estado de los insumos que se utilizan en la preparación de los panes y pasteles.

A pesar de contar con licencia de funcionamiento y carné de sanidad, los agentes municipales encontraron otras faltas en dicho establecimiento comercial, como insumos vencidos y productos en mal estado, por lo que procedieron a la clausura temporal.

Durante el cierre se acercó la vecina del distrito Hilda Rivera, autora de la denuncia y quien mostró el pan en cuyo interior se encontraba la cucaracha.

Tras conversar con el propietario del establecimiento, éste se disculpó aduciendo que "a cualquiera se le puede pasar", lo que causó la indignación de los supervisores.

La clausura temporal se efectuó en el marco los operativos de inspección sanitaria que realiza constantemente esta dependencia municipal en todos los mercados, centros comerciales, bodegas, restaurantes, pollerías, chifas y otros establecimientos de atención al público.

La Subgerencia de Salud Pública continuará con estas medidas en todo el distrito, precisó la comuna.

Golpean a una panadera y le roban 500 pesos

La dueña de una panadería de La Plata fue golpeada a culatazos por tres delincuentes que le robaron 500 pesos. El caso ocurrió en una panadería ubicada en las calles 7 entre 63 y 64 de La Plata, propiedad de una mujer de 55 años, que estaba sola al momento del ataque.

Los asaltantes irrumpieron en el local con armas de fuego y le exigieron la recaudación. Los nervios impidieron a la mujer cumplir rápidamente con la directiva, lo que enfureció a los asaltantes. Al final, la señora les entregó 500 pesos.

Fuente: edicionnacional.com

**LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...**

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



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



Francia, Campeona del Mundo de la Panaderia 2008

Francia ha ganado la Copa del Mundo de la Panaderia 2008 frente a un publico entusiasta y calurosa, . La entrega de premios ha terminado la Feria Europain, manifestación que acoge a más de 85 000 visitantes



Después de dos años de intensas selecciones organizadas por Lesaffre bajo el nombre de la Copa Louis Lesaffre en cada zona geográfica del mundo, los doce equipos galardonados se han reunido para la última selección. Estos profesionales fueron juzgados según tres criterios : el sabor, la técnica y la estética. Fue a un jurado internacional compuesto de eminentes expertos en panaderia y viniendo de paises diferentes de los que participan que les ha tocado la difícil tarea de determinar los ganadores.

Con un verdadera cohesión de equipo y con un importante saber hacer, Francia supo distinguirse de entre estos numerosos talentos. Alcanzado en primer lugar, compartirá el podio con Taiwan (segundo) e Italia (tercero). La emoción fue intensa dentro de les partidarios franceses : eran doce años que Francia no había ganado esta competición.

continúa pag. siguiente

Brito Hnos.

MINI-TRINCHADOR COMPACTO
FUNCIONAL Ocupa poco espacio y es de fácil manejo.

- Regulación automática
- Montado sobre cuatro ruedas giratorias
- Bandas transportadoras de P.V.C.
- Calidad alimenticia
- Produce una amplia variedad de panes
- Rolos de polipropileno.
- Mínimo mantenimiento
- Bajo consumo de energía
- Trinchar para bandejas de 40x60 y 45x70
- Pintura EPOXI



Brito Hnos. MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires
 Tel.: 02320-436262
 www.britohermanos.com.ar
 ventas@britohermanos.com.ar

FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO en

PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
 LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

LT 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



Opinión

Para Stéphane Pucel, responsable marketing y comunicación de Lesaffre Francia, la victoria de Francia es una real satisfacción



"nuestros tres campeones del mundo fueron seleccionados dentro de sus regiones de origen respectivas durante las selecciones regionales de la Copa Louis Lesaffre. Queríamos que, una vez seleccionados en el equipo frances, nuestros tres panaderos estén perfectamente dirigidos por Lesaffre durante sus entrenamientos. Estaban

así en las mejoras condiciones para la última prueba, frente a sólidas naciones que suelen tener preparaciones muy constantes. Han pasado particularmente diez días en el Baking Center de Marquette. Al final, es una preparación digna de deportistas de alto nivel que se han impuesto con nuestra ayuda y gracias al excelente coach M. Zimmermann."

Equipos seleccionados para la Copa Louis Lesaffre en 2007

Turquía, Méjico, Taiwan, Argentina, Polonia, Suecia, España, Italia, Países Bajos

Estos nueve países participaron en la Copa del Mundo de la Panadería 2008 al lado de los Estados Unidos, Francia y del Japón ya pre-seleccionados en 2005. Coaches, designers, expertos en panadería ... en el mundo entero, los candidatos se roderon de los mejores para prepararse

La tensión fue subiendo ...

El día de la competición dieron lo mejor de si mismos ... Fue el desenlace de meses de preparación, de noches enteras pasadas a realizar los planes y moldes de la pieza artística, de búsqueda de ajustamiento de los sabores más sutiles que van a sorprender al jurado... Un perfecto dominio es indispensable : conservar durante ocho horas un alto nivel de concentración, a pesar de la presencia critica del jurado, las solicitudes de la prensa y de los fotógrafos y los estímulos entusiastas del público

NEW ORION
Recepciones

DESCUENTO ESPECIAL PARA LOS SOCIOS DEL CENTRO DE PANADEROS

Almafuercete 3115 SAN JUSTO **4484-3195**
Atención de Lunes a Sábados de 17.30 a 20.30 hs.
www.orionrecepciones.com.ar / info@orionrecepciones.com.ar



CIRCE®

www.circeonline.com.ar



COMPROMISO CON LA CALIDAD

En los últimos años la Dirección Nacional de Alimentos (DNA) desarrolló y profundizó la promoción de la calidad en los alimentos desde diferentes ópticas y con diversas líneas de trabajo. Una de ellas ha sido la Capacitación, eje de un conjunto de acciones con resultados significativos.

En el marco del Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos (PROCAL) se ha trabajado en más de 40 proyectos que superaron el millar de beneficiarios, para la implementación de sistemas de gestión de calidad en cadenas agroalimentarias. Esta acción directa de capacitación se convirtió en una práctica permanente que año tras año fue tornándose más específica.

Distintas ediciones de la revista Alimentos Argentinos, informaron de los resultados logrados, y uno de ellos fue que la demanda de capacitación dentro de los diversos eslabones de las cadenas ha ido creciendo de manera exponencial. Una de las respuestas consistió en poner en marcha a comienzos de 2006- el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistema de Gestión de Calidad Alimentaria (Resolución SAGPyAN° 61/2005).

Actualmente el Registro cuenta con un total de 105 profesionales. El 46% de ellos están especializados en Buenas Prácticas Agrícolas en la producción frutihortícola; 22% son implementadores en Buenas Prácticas Apícolas, y 14% en Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la Elaboración de Chacinados. El resto incluye implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en industrias tales como conservas, y profesionales capacitados en la Norma ISO 22000 aplicada a la industria de carne aviar.

Considerando la distribución territorial, desde el 2003 hasta la fecha ya se dictaron 23 cursos de Formación de Implementadores en todo el país. El 36% en la Provincia de Buenos Aires, el 14% en Mendoza, y el 50% restante en las provincias de Entre Ríos, Tucumán, Corrientes, La Rioja, Santa Fe, Neuquén, Río Negro y Chubut. Protagonizaron esos cursos más de 500 asistentes y un completo equipo de docentes especializados en cada tema.

Esto le permite hoy al Estado Nacional ofrecer al empresariado agroindustrial la posibilidad de contar con técnicos especializados (cuya trayectoria y antecedentes se encuentran publicados en la página web) en todos los temas vinculados a la calidad, y de implementar con mayor facilidad que antaño los diferentes sistemas de gestión de la calidad. Más allá de cumplimentar los requisitos establecidos por la Resolución que creó el Registro, los profesionales que lo integran están obligados a mantenerse actualizados, lo que asegura al industrial de alimentos que cuentan con los últimos conocimientos disponibles sobre el tema.

Es importante destacar que este trabajo de capacitación de la DNA es acompañado fuertemente por las instituciones intermedias y gubernamentales, tales como municipios, provincias y entidades privadas. Este compromiso manifiesto de trabajar mancomunadamente para difundir nuevos conceptos y capacitar recursos humanos en la vanguardia de la calidad alimentaria apunta decididamente a la diferenciación de los alimentos argentinos.

El compromiso asumido por la Dirección Nacional de Alimentos implica un seguimiento casi personalizado de cada uno de los profesionales que ha capacitado y que hoy forman parte del Registro Público.

EL SABER Y EL HACER

La educación formal tradicionalmente pone el acento en "saber", mientras que en el

sistema productivo se privilegia el "hacer". La capacitación debe apuntar necesariamente hacia un punto de equilibrio entre el saber y el hacer, vinculando el saber requerido con algún hacer necesario.

Para que la actividad logre que la persona sea eficaz y eficiente dentro de la organización, la necesidad debe detectarse a través de herramientas que permitan identificar claramente si una determinada situación torna necesario capacitar.

ESTABLECER LA DEMANDA

En primer lugar corresponde preguntarse qué es una necesidad de capacitación. La definición más ajustada señala que:

"La necesidad de capacitación surge cuando una función o tarea requerida por la organización no es desempeñada con la calidad necesaria por carencia, en una o varias personas, de los conocimientos, habilidades o actitudes necesarias para su ejecución en el estándar deseado."

Para detectar esto con precisión, es necesario realizar un relevamiento minucioso de las necesidades de la estructura organizacional y de los resultados que se obtienen. Esta indagación tendría que hacer posible:

Discernir. Para saber si el problema realmente se debe a una carencia de conocimientos, habilidades y/o actitudes.

Discriminar. El tipo de necesidad para reconocer: a) si se están requiriendo conocimientos sin los cuales no será posible desarrollar la tarea requerida; b) si se demandan habilidades que pongan en práctica lo que ya se conoce o, c) si lo que hace falta es desarrollar actitudes que predispongan a la persona a encarar con una conducta distinta la tarea para la que ya se encuentra habilitada.

Identificar. Otras causas colaterales del problema que acompañen a la necesidad de capacitación.

Evaluar. La parte del problema que será resuelta con el aprendizaje y, además, cuál es la inversión necesaria para capacitar, dado que la misma no debe superar el costo de implementar los cambios.

En los últimos años, la formación de recursos humanos en las empresas ha cobrado un protagonismo importante, acompañando los cambios en la tecnología de productos y en las diferentes formas de producción de alimentos, así como en cuestiones vinculadas con servicios como la logística y el manejo del software, entre otros.

En sucesivas ediciones abordaremos distintos aspectos vinculados con la capacitación, puesto que la formación de recursos humanos no sólo posibilita mejorar los productos y el desempeño de las empresas, sino que también favorece la calidad de vida de toda la comunidad.

Fuente: www.alimentosargentinos.gov.ar

Servicio Técnico
de
Hornos Rotativos

**Julio
Leal**

4621-0598
15-4421-5655

Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO




Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITTERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION 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

Matan a ladrón



Lo mató de un balazo en la cara a un delincuente que acababa de robar dinero de una panadería y que mantenía a una joven de 19 años como "escudo humano" en la localidad bonarense de Florencio Varela.

El episodio ocurrió este sábado, cuando un joven armado asaltó una panadería ubicada en la esquina de Hudson y Montevideo, en dicha localidad del sur del conurbano, y se apoderó de dinero de la recaudación del local.

Las fuentes policiales informaron a Télam que el robo fue advertido por un ex efectivo de la fuerza que pasaba por el lugar y que persiguió al delincuente hasta la estación de trenes ubicada a pocos metros. Allí, el policía retirado impartió la voz del alto y el asaltante respondió tomando como "escudo humano" a una joven de 19 años que se encontraba en el andén y amenazó con asesinarla, dijeron los informantes.

Según las fuentes, antes esa situación, el ex policía disparó contra el asaltante, que cayó muerto de un tiro en el rostro, en tanto que la rehén resultó ilesa.

Tras el hecho, el efectivo retirado fue aprehendido y su pistola secuestrada al igual que el revólver que llevaba el delincuente, agregaron los informantes.

El caso es investigado por personal de la seccional local de la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) de Florencio Varela.

Fuente: 26noticias.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

AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA



Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorción del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE LECITEC

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

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS

LINEA DE MEJORADORES

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

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

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!

Bioenzim Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Asesores para panificación Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Bioenzim@pseu.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

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



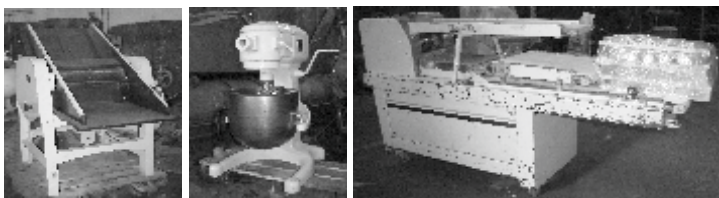
CLASIFICADOS

- * **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 15-6250-3645, Sr. JAVIER.

- * **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 TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896
- * **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 armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO
- * **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872
- * **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.
- * **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.
- * **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

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

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



Publica en nuestras páginas
15-4084-1090 // 15-6095-0146
4692-6960 // Nextel 565*5175

FUMIGADORA

PROFESIONALES EN EL CONTROL DE CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS



CONTROL DE PLAGAS

4454-4022

ROSA DE ITALIA B. Sur Mer 765-TABLADA	LA IDEAL Polledo 538-R. CASTILLO
LA ESTRELLA Brandsen 5171-TABLADA	LA GRAN BUENOS AIRES 4484-3322 Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO
MODELO 4699-0658 Edison y Ruta 3 - I. CASANOVA	"Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía
"QUALITAT" M. Cané 2298 - L. DEL MIRADOR	LA ESPAÑOLA S. Sosa 5395-LAFERRERE
SAN CEFERINO J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA	ALMAFUERTE Lezica 3665 - SAN GUSTO
ORO VERDE Ruta 3 36.500 - G. CATAN	PUSKA Brandsen 1261-R. MEJIA
COLOMBIA Colombia 4928 - I. CASANOVA	PANDY E. Mitre 26-R. MEJIA
"La Estrella" de Juana de Castellano Albarellos 2056 I. Casanova	"JACECLA" E. Castro 1089 HAEDO
Servicio de Lunch de Hugo Veliz EZEQUIEL GRANVILLE 535 - Rafael Castillo	"Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego



<p>"JOLIET" Valdéz 3164 - V. TESEI</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>"EL ROSEDAL" ALAGÓN 543 - I. CASANOVA</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>"LAS DELICIAS" Masas-Tortas- Sandwiches Centera 4397 - SAN JUSTO</p>	<p><i>La Nueva Pampa</i> 4485-9398 Marconi 2370 - I. CASANOVA</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco Reperto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisesines 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><i>"Mi Gran Sueño"</i> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>	<p>"SAN LUIS" Cerviño 4617 - I. CASANOVA</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>CREMAS-MARGARINAS PREMEZCLAS LA CUEVA DEL PANADERO Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071 -MERLO-</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>"CHOCOLATE'S" Villegas 263-L. DEL MIRADOR</p>	<p>LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433</p>		
<p>"CRISTAL" Quintana 3446-TABLADA</p>	<p>OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135</p>		
<p>"LA MARAVILLA" Marconi 3963-I. CASANOVA</p>	<p>"EL OMBU" Ombú 1416-SAN JUSTO 4461-2267</p>		
<p>"SILVIA" BONPLAND 2975-LAFERRERE</p>	<p>ITAR Atendido por sus dueños Arieta 1759-V. LUZURIAGA</p>		
<p>"San Francisco" C. Casares 4873 LAFERRERE</p>	<p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>		
<p>IGUAZU 4622-6328 Chilavert 1633-V. CELINA</p>	<p>"EL 47" Ruta 3 47.700 V. DEL PINO</p>		
<p>RIGLOS de Rodolfo Monteserín L. de la Torre 1101-V. INSUPERABLE</p>	<p>"Crovara" Crovara 5655- I. Casanova</p>		
<p>GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>SAENZ PEÑA S. Peña 4054 - V. INSUPERABLE</p>		
<p>EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. CELINA</p>	<p>"MARCARI" Av. Velez Sarsfield 224 V. MADERO Tel: 4462-3365</p>		



*Cómo agradecimiento por la confianza depositada en nuestra Distribuidora, LA CUEVA DEL PANADERO quiere compartir con los panaderos alguna de las recetas extraídas del libro **MJ PASTELERÍA**, de Hugo Sosa. Espero les sea de utilidad. Atentamente.*

Javier

RECETAS

TURTA MOUSE DE CHOCOLATE Y FRUTILLA

COMPOSICIÓN

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE SIN HARINA:

INGREDIENTES:

250 gr. yemas.

135 gr. azúcar.

Batir

300 gr claras.

135 gr. azúcar.

Montar y verter 1/3 de claras en las yemas.

135 gr. cobertura semi-amarga.

30 gr. pasta de cacao extra.

PROCEDIMIENTO

Fundir a 40° C la cobertura y añadir a la mezcla anterior. Incorporar las claras mezclando suavemente. Tirar con manga en espiral con una boquilla N° 8 y cocinar a 170° C. Este bizcochuelo se cocina un poco más seco que los normales, puesto que se deshidrata al contacto con el aire. Se pueden preparar



frutillas
mousse
bizcochuelo
ganache

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTILLA

INGREDIENTES:

Frutillas sin tallo: 1000 gr.

Cobertura semi-amarga: 480 gr.

Cobertura blanca: 120 gr.

Claras: 180 gr.

Azúcar: 40 gr.

Crema de leche espesa: 250 cm 3

GANACHE DE CHOCOLATE SEMI-AMARGA

INGREDIENTES:

1000 gr. de crema.

900 gr. de cobertura semi-amarga.

350 gr. de manteca.

100 gr. de azúcar invertido.

PROCEDIMIENTO

Picar la cobertura muy fina y ponerla en un recipiente con el azúcar invertido. Hervir la crema en una cacerola y verter la mitad del líquido hirviendo sobre el chocolate. Remover, empezando por el centro y ampliar poco a poco el movimiento para incorporar el líquido. Añadir el resto de la crema y mezclar nuevamente. Incorporar la manteca en la ganache, cuando esta alcance los 60° C aproximadamente. Trabajar con la varilla y utilizar de inmediato.

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTILLA:

Separar 12 frutillas para decoración, licuar el resto y colocar a baño María junto con la cobertura semi-amarga y la cobertura blanca. Dejar enfriar.

Batir las claras a punto nieve con el azúcar, y colocar la mitad con la crema previamente batida.

Incorporar las dos preparaciones con espátula.

ARMADO Y DECORACIÓN:

Instalar capas de bizcochuelo y mousse, colocando entre cada una de éstas frutillas, enteras con el cabo hacia abajo. Terminar con ganache.



Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte 0220-485-5071

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



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

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