

# EL GREMIO PANADERO

AÑO 4 - N° 24  
JULIO - AGOSTO DEL 2008

La revista de  
los Panaderos

DISTRIBUIDORA



AHORA EN...

ESCOBAR  
CAMPANA

ZARATE

LIMA

BARADERO

SAN PEDRO

RAMALLO

SAN NICOLAS



ATENCION al  
CLIENTE

02323-420076

02323-422379



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER** S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando  
para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería,  
bien impreso en un papel de calidad  
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable ( Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)

# DISTRIBUIDORA



Proveedor de:  
**NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS**

*Emeth*



**Puratos**

**CERESKINAS**



 **ATENCIÓN al CLIENTE**  
**02323-420076 / 422379**

**Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)**  
distribuidoradc@speedy.com.ar

# Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas



Tan suave  
como Probarlo



Reciento Oleo



Reciento Grasa



Reciento para  
Tapas de Empanadas



Reciento Integrante de Masa



Reciento Semi Hojaldre



Reciento Hojaldre



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](http://www.reciento.com.ar) Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150 [info@reciento.com.ar](mailto: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 - Nº XXIV**  
**JULIO/AGOSTO**  
**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**

*En los próximos días en el Centro de Panaderos del Oeste, se comenzarán a vivir días de cambio ya que se renuevan las autoridades. En esta edición del Gremio Panadero, pudimos conocer mucho más acerca de la gestión de Daniel Insúa, (actual Presidente del Centro) y participamos de todos los avances que como dirigente, acompañado por la Comisión Directiva y el apoyo de los socios, Insúa logro para el Oeste.*

*El Centro creció notablemente, atrás quedó aquella institución llena de deudas y con tan sólo 8 socios, y es por eso que en la entrevista, Insúa no dejó de agradecer el arduo trabajo y la entrega desinteresada de todos los que trabajaron a su lado. Hoy participan alrededor de 200 socios y las deudas están regularizadas, "estoy orgulloso de las mujeres y los hombres que me han acompañado y han depositado toda su confianza no en mí, sino en la Institución", afirmó en una de sus declaraciones a la revista.*

*Por eso queremos felicitarlo, por tanto crecimiento, por tanto esfuerzo, por tantos logros, por tanto apoyo, por la grandeza que implica dejar paso a nuevos dirigentes -que siempre traen renovación- pero sin que eso implique dejar de lado a los panaderos, sino que significa acompañarlos desde otro angulo.*

*Hoy el Centro denota progreso y participación por eso, a través de este medio queremos felicitar al señor Daniel Insúa por su capacidad de gestión, por lo que ha transmitido a lo largo de este tiempo y por el equipo que ha formado.*

*A la vez, queremos darle la bienvenida a las nuevas autoridades del Centro, brindarles apoyo y confianza ya que de ellos dependerá el éxito y el futuro del Centro de Panaderos del Oeste.*

*Mucha Suerte en esta nueva etapa!*

**Servicio Técnico  
de  
Hornos Rotativos**

**Julio  
Leal**

**4621-0598**  
**15-4421-5655**

*Avda. Ratti 2282*  
**ITUZAINGO**



**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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



# AMBICIONES PERSONALES POR SOBRE LAS INSTITUCIONES

Á continuación se transcribe la editorial publicada por un gran colega de EL GREMIO PANADERO, Juan Pedro Oilhaborda, Director de la Revista PANADEROS... Agradecemos su gentileza.



Evidentemente en toda la sociedad argentina de los últimos tiempos, está viéndose una terrible crisis de la clase dirigente. Lo observamos a todo nivel. También en la dirigencia panadera

Lo que está pasando en el seno de las instituciones de panaderos más importantes del país en los últimos tiempos, es una verdadera vergüenza. Dirigentes mal asesorados, en busca permanente de protagonismo, están llevando adelante

acciones que avergonzarían a aquellos dirigentes -probos y honestos- que supieron hacer grande a éstas Instituciones.

Hace algo más de un mes, por supuestas manifestaciones periodísticas del Presidente de FIPPBA, Emilio Majori (que nadie se ocupó de verificar si eran ciertas o nó) referidas a temas salariales, hicieron que se reunieran los dirigentes de la Federación nacional y decidieran la suspensión de la Federación de la Pcia. de Buenos Aires. Una cosa insólita, payasesca, propia de personas que no tienen idea de lo que significan las Instituciones y sus manejos. Por declaraciones de un dirigente, suspenden a una Institución.

A ninguno de los presentes se les ocurrió pedir explicaciones, o en todo caso tomar una amonestación sobre un dirigente. No. Suspendieron a una Federación. Una Federación que es afiliada, que paga sus aportes, que ahora está dirigida correctamente. Que es la más importante. A nadie de los presentes -que fueron varios- se les ocurrió pensar que el Sr. Salvio y sus

adláteres estaba queriendo quitar del medio a la FIPPBA pues era un obstáculo para sus ambiciones personales de perpetuarse en la conducción de la FAIPA. Y lo hizo de una manera grotesca, descabellada, pero esencialmente irresponsable.

Y todos los firmantes de semejante decisión fueron irresponsables. Irresponsables porque no miden que con éste tipo de acciones están perjudicando esencialmente a las Instituciones para las que dicen trabajar.

Cuando los panaderos están observando como los dirigentes se están peleando por un cargo, por el manejo de Instituciones que no pueden manejar para engrandecerlas, porque no tienen capacidad, sino están trabajando quien sabe porqué ambiciones personales, están ahuyentando a los panaderos de las Instituciones.

Están vaciando a las instituciones por sus ambiciones desmesuradas, por sus malos manejos. Y es una lástima, pues dirigentes que se comportaron bastante bien hasta hace unos años, hoy han perdido el rumbo. Se nos ocurre que es tiempo que algunos dirigentes se vayan a sus panaderías, a hacerlas productivas para que puedan vivir de ellas, y dejen paso a gente honesta, que con capacidad y con honestidad vuelvan a poner a éstas Instituciones en el rumbo que soñaron aquellos dirigentes que trabajando honestamente en sus panaderías, tenían tiempo y ganas de dedicarse a la actividad gremial buscando el engrandecimiento de la industria panadera.

**Juan Pedro Oilhaborda**  
Director Revista PANADEROS

**NEW ORION**  
Recepciones

**DESCUENTO ESPECIAL PARA LOS SOCIOS DEL CENTRO DE PANADEROS**

Almafuerte 3515  
SAN JUSTO  
**4484-3195**  
Atención de Lunes a Sábados de 17.30 a 20.30 hs.  
www.orionrecepciones.com.ar / info@orionrecepciones.com.ar

**Panadería y Confitería**

**“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

**FRUTAS SECAS PASAS DE UVA**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



# LA FIPPBA EN TRABAJO CONJUNTO CON EL MINISTERIO DE TRABAJO EN CONTRA DE LA CLANDESTINIDAD.

Días atrás, representantes de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), se reunieron con el Ministro de Trabajo de la provincia de Buenos Aires Oscar Cuartango, con el fin de elaborar un compromiso conjunto para erradicar la clandestinidad de la provincia.

La reunión, que se desarrolló el 21 de abril en el despacho del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, tuvo como protagonistas al Ministro Oscar Cuartango, y a representantes de la FIPPBA encabezado por su Presidente Emilio Majori.

El objetivo de la jornada fue establecer pautas y acciones de gobierno que

se orienten a terminar con el trabajo clandestino que tanto afecta al gremio panadero

“Fuimos atendidos por Óscar Cuartango, que se presentó con muy buena predisposición. El compromiso se basa en establecer acciones que sirvan para desterrar la clandestinidad y que de esa forma podamos trabajar todos en forma clara, limpia y compitiendo lealmente. El Ministro, se puso a nuestra disposición. Específicamente la FIPPBA solicitó más inspecciones no sólo a lugares habilitados sino también a los lugares que funcionan de forma clandestina que son de difícil acceso y donde hay mas personal en negro”, aclaró Nora López, integrante de la FIPPBA



**Omar Rodriguez S.R.L.**

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



# *FIPPBA junto a Guillermo Moreno*

**El conflicto sigue y la harina se convirtió en un producto muy difícil de conseguir. Se entregan pocos kilos o se compra a un precio irracional. Frente al problema el Presidente de la Federación de la Provincia, Emilio Majori se reunió con el Secretario de Comercio Guillermo Moreno, y junto a representantes de la FIPPBA manifestaron la problemática que enfrenta el gremio en la actualidad. En esta oportunidad acompañaron a Emilio Majori, Raul Santoandré de Lanús y Carlos Burzachechi de Lomas de Zamora.**

**Hablemos de la reunión que se realizó con el Reunión con el Secretario de Comercio Guillermo Moreno...**

Tuvimos una reunión días atrás con él, que supuesto está al tanto de las cosas que están aconteciendo. Nos atendió muy bien y pudimos expresarle toda la problemática que estamos transitando por el conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional. Además le comentamos nuestros intentos fallidos de establecer un diálogo con la Federación Molinera.

Inmediatamente el Secretario Moreno llamo al Molino de Cañuelas y le paso mis datos al responsable. A los 15 minutos de haber salido el gerente de ese molino nos llamo y nos manifestó su compromiso con la Secretaría de Comercio de no desabastecer a ninguno de sus clientes, pero lamentablemente la cantidad que ofrecen no nos alcanza.

**Frente a la posibilidad que el conflicto se extienda mas de lo pensado ¿Cuál sería una de las soluciones?**

Nosotros fuimos a plantearle a Moreno la posibilidad de hacer lo que se está haciendo en Quilmes y en Capital Federal. Se trata de establecer bocas de expendio. Esa sería una solución transitoria mientras esperamos que el conflicto se solucione.

Estamos tratando de que no falte harina, pero nos resulta complicado hallar una rápida solución al problema.

**¿Qué pasa con el precio de la bolsa de harina?**

Los precios subieron una barbaridad, hay muchas personas que están



**Los Sres. Burzachechi, Majori, Moreno, Chalier y Santoandre**

aprovechando esta situación para remarcar el precio real.

Para cerrar la nota el Presidente de la FIPPBA hizo referencia al periodista Chiche Gelblum quien en su programa "dijo que mojado una bolsa de 45 kilos de harina salen 85 kilos de pan, creo que lo están asesorando mal, es un error total y vamos a comunicarnos con él para rectificar el tema" concluyó Majori.

**NUEVOS**

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

**chocolates industriales s.a.**

Chocolates Industriales S.A.  
 Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713.4386  
 Administración: Suipacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125  
 e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - [www.chocolatesindustriales.com](http://www.chocolatesindustriales.com)

**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

**Fleibor**  
 Las Dos Marcas...

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](mailto:fleibor@speedy.com.ar)

**SALSAS-NUECES**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



## San Honorato

# "Hoy venimos a dar gracias a Dios por este don, por esta artesanía hecha alimento"

San Honorato es el patrono de los panaderos y como cada año, dirigentes, autoridades, y panaderos de diferentes localidades se reúnen para rendirle el más sincero homenaje. Cabe destacar que este año la celebración tuvo lugar en la Parroquia Natividad del Señor, en la localidad de Escobar.



Junto a panaderos de diferentes distritos de Buenos Aires, participaron del encuentro el Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) Rubén Salvio acompañado por representantes de

Campana, Daniel Santeusanio de Escobar, Miguel Ovando de Almirante Brown, y Ángel Distefano responsable de la gestión ante el Vaticano para que San Honorato se convierta en el Patrono de los panaderos en Argentina.

(Continúa en página 10)

Quilmes, el Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) Emilio Majori; el Presidente de APACA Luis Benito, Antonio Di Constanzo, Hilario Frías de Merlo, Juan Carlos Chalier y Daniel Maricich de San Martín, Juan Carlos García de Berazategui, Daniel Insua y representantes del Centro de Panaderos del Oeste, Rubén Álvarez de



## 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



**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS**

Proveedor de:  
**NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS**

**DISTRIBUIDORA**



**AHORA EN:**

**ESCOBAR  
CAMPANA  
ZARATE  
LIMA  
BARADERO  
SAN PEDRO  
RAMALLO  
SAN NICOLAS**



**ATENCION al CLIENTE**

**02323-420076 / 422379**

**Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)**  
distribuidoradc@speedy.com.ar





La celebración comenzó con las conmovedoras palabras del Padre Atilio de la Parroquia Natividad del Señor, quien refiriéndose a los panaderos como grandes artesanos expresó "El trabajo de los panaderos es un artesanía, un don que Dios les dió a cada uno de ustedes. Esa artesanía y ese trabajo, se convierte en pan, se convierte en alimento, por eso cuando llevamos pan a nuestras casas llevamos parte de la vida de estos artesanos, que supieron convertir el trabajo en alimento (...) El pan es sagrado porque es el signo del



trabajo". Y terminó diciendo "hoy venimos a dar gracias a Dios por este don, por esta artesanía hecha alimento"

Asimismo, Ángel Distefano comentó la gestión realizada ante el Vaticano para que finalmente los panaderos tuvieran su patrono en la Argentina: "Muchas gracias por haber venido, yo quiero contarles como llega San Honorato a la Argentina: estábamos veraneando con mi señora en la costa y caminando

encontramos mucho pan tirado y tomando un poco de ese pan, se lo lleve a unos caballos que estaban con un carro y ellos comieron".

Y continuó diciendo "volvimos de las vacaciones con la inquietud de saber si los panaderos contábamos con un patrono que nos represente en nuestro país, fue entonces cuando visite al Obispo de Morón y le pregunte: Monseñor, nosotros ¿tenemos Santo Patrono? Y me encontré con que en todas partes del mundo tienen Santo Patrono menos en la República Argentina.



## LA BAGUET

<p><b>PANIFICACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aditivo concentrado Enzimático</li> <li>Mejorador Pan Francés</li> <li>Mejorador Pan de Molde</li> <li>Mejorador Pre- pizzas</li> <li>Mejorador Pan Dulce</li> <li>Mejorador para Congelador</li> <li>Prolongador de Frescura</li> <li>Harina de Malta</li> <li>Mejorador Diastásico</li> <li>Pasta Emulsionante</li> <li>Desmoldante</li> </ul>	<p><b>PASTELERIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo para Hornear</li> <li>Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)</li> <li>Crema Pastelera Instantánea (Horneable)</li> <li>Crema Chantilly Instantánea</li> <li>Mousse de Chocolate</li> <li>Semifrio Neutro</li> <li>Cocomix, premezcla para coquitos</li> <li>Brillo Pastelero</li> <li>Jalea en polvo</li> <li>Desmoldante</li> </ul>
<p><b>ESENCIAS Y COLORANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esencia de Vainilla</li> <li>Esencia de Manteca</li> <li>Esencia de Limón</li> <li>Colorante de Caramelo</li> <li>Colorante Amarillo</li> </ul>	<p><b>HELADERIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emulsionante en Gel</li> <li>Azúcar invertido</li> </ul> <p><b>CONSERVANTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Propionato de Calcio</li> <li>Sorbato de Potasio</li> </ul>

**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](http://www.labaguet.com)

**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**

*Juan Carlos Cabral* CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

**HORNOS DE MAMPOSTERIA**

**VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**  
COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO  
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA  
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

**ENCALADA 8846 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL**  
**ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555**  
**ZONA LITORAL: 03482-15-416095**

Tras cumplir con el procedimiento, y trascurrido el tiempo necesario, el pedido se concreto y San Honorato se convirtió en el Santo Patrono de todos los panaderos argentinos.

La ceremonia culminó con el rito de la bendición de los panes.



## San Honorato patrón de los panaderos

Es un nombre latino (Honoratus) que significa en primer lugar "persona a la que se honra por sus merecimientos". Y como derivado de éste, llegamos al significado de "honrado" que nos es más familiar. Tuvo que ser en los primeros tiempos del cristianismo un sobrenombre bastante frecuente, convertido luego en nombre.

En la cripta de San Saturnino de Toulouse se encuentra expuesto un breve relato de la vida de San Honorato, de este tenor: "San Honorato, segundo obispo de Toulouse nació en Hispania, en la provincia llamada Tarraconense. Fue convertido y bautizado por San Saturnino, el primer obispo de Toulouse, al que sucedió en la sede episcopal después del

martirio y muerte de éste. Honorato consagró obispo a San Fermin que era, como él mismo, uno de los más ilustres convertidos de Pamplona". En la catedral de Amiens hay una figura esculpida en piedra de San Honorato en compañía de San Fermin.



San Honorato de Lerins nació en las Galias. Fue convertido al cristianismo por su hermano Venancio, al que profesaba un admirable amor fraternal, que se incrementó todavía más a raíz de su conversión. Viajando ambos hermanos por Grecia, acaeció la muerte de Venancio. Fue tal el dolor que abrumó a Honorato por esta separación, que no pudiéndolo sufrir decidió retirarse a la vida monástica, para lo cual fundó en la isla de Lerins un monasterio que rigió tan sabia y santamente, que dio a la Iglesia muchos hombres célebres por su santidad y sabiduría. Del monasterio pasó al obispado de Arlés. Escribió varias obras de las que se conserva tan sólo la Exhortación que hizo al prefecto de las Galias en el lecho de su muerte.

Es el de Honorato un nombre de esos que comprometen a ser consecuente con su significado, que posiblemente hayan elegido por eso los panaderos como santo patrón, para hacer ostentación de honradez. Un nombre, por tanto, para llevarlo convencido de que ejercerá su acción benéfica sobre cuantos lo llevan. ¡Felicidades!

Fuente: [www.elalmanaque.com](http://www.elalmanaque.com)

**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.

**1925-2008**

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

**SI**  
CARTÓN  
PAPEL

Envases Descartables  
No degradables de plástico y otros materiales

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

**AROMATIZANTES  
ALMENDRAS**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



# "La vida es un constante aprendizaje y nadie tiene toda la verdad, por eso aprovechemos de las crisis que se sufren, el aprendizaje que nos queda"

**Luego de la ceremonia en la Parroquia Natividad del Señor, los industriales panaderos se reunieron en el Salón Die Engel, en la localidad de Escobar, para celebrar el día del Santo Patrono.**

Si bien la celebración tuvo lugar en Escobar, el promotor este año fue el Centro de Panaderos de Campana, representado por su Presidente, Rubén Álvarez.

los tiempos difíciles"

Para comenzar la jornada, y antes de degustar una excelente recepción, Daniel Santeusano hizo mención al día "tan especial, que estamos compartiendo", y agregó "es importante que hayan venido aquí a Escobar, por iniciativa de Campana, ya que estamos conformando un nuevo espíritu en el Centro de Panaderos."

Y continuó diciendo, "nuestro Centro tiene apenas un año y estamos aprendiendo mucho de todos ustedes que tienen más experiencia. Hoy es un día hermoso, ya que la misa que brindó el padre Atilio fue muy importante y muy conmovedora. Quiero resaltar que la vida es un constante aprendizaje y nadie tiene toda la verdad, por eso aprovechemos de las crisis que se sufren, el aprendizaje que nos queda... Nuestras madres aprendieron de la pobreza a lograr la riqueza, aprendieron de la debilidad a lograr la fortaleza, lo que pido es que aprovechemos esta crisis que se esta viviendo en el país y veamos el lado positivo, esta crisis nos tiene que unir, porque unidos podemos superar



**ALZOL**  
**Materias primas para la alimentación de Daniel A. Markunas**

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 maíz - Bicarbonatos  
 Caramelo líquido - Cremor Tártaro - Gomas - C M C  
 Extracto de Malta - Glicerina - Colorante Caramelo  
 Glutamato Monosódico - Chaucha de Vainilla  
 Pectinas - Sorbatos  
 Coco rallado color



**Elaboración - Importación**  
 Administración y ventas: Benito Juárez 4004- Capital Federal  
 Fax: (011) 4501-0230/4504-7889  
 E-mail: markunas@arnet.com.ar



**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

**Rodolfo A. Fraschina**  
**Gonzalo Fraschina**

"Desde 1960 junto al panadero asesorando con harinas de calidad"



**VENTA DE HARINAS INDUSTRIALES**

**(011) 15-4429-1343**



Daniel Santeusanio hizo mención al conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional "El campo unido esta logrando recuperar todo lo que perdió en los últimos años por estar separados, nuestra idea es que a través del mensaje de la Iglesia logremos entender que somos una unión y a través de esa unión podremos lograr grandes cosas"

Asimismo, Rubén Álvarez del Centro de Panaderos de Campana, les agradeció a los concurrentes el "haber sacrificado este día para compartir la fiesta de San Honorato". "Comparto las palabras de Daniel", prosiguió, "lo que quisiera hacer es un pedido para toda la dirigencia de los Centros de panaderos: trabajemos mancomunadamente, tenemos que ser más inteligentes, y trabajar unidos, y como bien dice Martín Fierro "si entre hermanos se pelean los devoran los de afuera".

La jornada culminó con una excelente recepción.



**IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS**  
**ENVOLVER S.R.L.**  
**FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON**

*La publicidad más económica y efectiva*

Alicia Moreau de Justo 4768  
 Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319  
 envolver@speedy.com.ar



## BREVES

A pesar de que empiezan a faltar productos básicos en las panaderías, la intención del gremio es que el pan mantenga su precio y aunque algunos derivados seguramente expresarán aumentos.

Según expresó el titular de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, Rubén Salvio, el pan no va a aumentar su precio, aunque no se puede garantizar a los demás panificados, que es muy probable que vean incrementos en sus precios.

Esta situación se debe al desabastecimiento de lácteos y harinas, que ya escasean en Capital y Gran Buenos Aires, por lo que los productos están llegando a los comercios con aumentos y en varios establecimientos panaderos no están recibiendo harinas.

En este marco, vale destacar que es un paso muy importante ya que el pan es un alimento básico para las familias, principalmente en aquellos a quienes cuentan con me-nos posibilidades económicas, dónde este alimento -muchas veces- se convierte en el único que pueden tener en el día. Para evitar este desabastecimiento, aquellos que lo deseen pueden ir a buscar hasta diez bolsas de harina por día en el Molino Lagomarsino, en Manuel Estévez 58 de Avellaneda presentando la fotocopia del CUIL que acredite que son parte de la actividad de la panadería.

De esta manera, de continuar esta situación existe la posibilidad de que se intente comprar directo a los molinos para salir del paso hasta que se normalice la situación.

Fuente: *El sol de Quilmes*

El secretario general de la FAUPPA, Abel Frutos, criticó hoy duramente al presidente de la FAIPA, Rubén Salvio, por no presentarse ayer a la primera reunión paritaria convocada en el Ministerio de Trabajo. Frutos remarcó que "mientras la presidenta Cristina Fernández pide responsabilidad en la discusiones paritarias, los empresarios le responden con actitudes negligentes y hacen oídos sordos a los justos reclamos de los trabajadores". "Nosotros venimos manteniendo una actitud coherente en este sentido, y desde el primer momento nos enmarcamos en la premisa de las discusiones salariales responsables", señaló.

Por otra parte, se refirió a los dichos de Salvio, quien advirtió que podría haber "sectores alarmistas" en cuanto a un posible aumento del pan. Al respecto, sostuvo que "antes que realizar acusaciones infundadas que no hacen más que denotar cierta ignorancia en el rol que cada actor social y político cumple, Salvio debería recordar que desde nuestro gremio fuimos los primeros en defender el bolsillo de los ciudadanos". "Siempre sostuvimos que nuestras discusiones serían responsables y no afectarían el precio del pan, pero parece que a los empresarios esto no les importa porque al no presentarse esta tarde demuestran una total irresponsabilidad en el cumplimiento de su rol como interlocutores de este diálogo que los trabajadores estamos dispuestos a llevar adelante", afirmó el sindicalista.

Según informaron desde el Ministerio, las autoridades intimarán a los empresarios nucleados en la FAIPA a cumplir con la citación, cuyo próximo encuentro se estipulará en los días venideros.

La FAUPPA encara una negociación de 30 por ciento de aumento salarial.

Fuente: *POLITICA ON LINE Martes, 10 de junio de 2008*

**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    Grisineras

**Accesorios**



**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

*Sabemos como hacer que  
su producto sea irresistible*



Firmenich



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

Sabores para la Industria Alimenticia

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



**CURIOSIDADES**

# Los beneficios del chocolate

Caliente, así es como esta el tema del chocolate en la actualidad. Resulta que el chocolate en el pasado fue acusado entre otros de engordarnos, causarnos fastidiosos barros y espinillas, de ser un alimento vacío sin ningún valor alimenticio y en general un pesado que no valía la pena



Resulta que estas acusaciones parecen ser totalmente falsas. El pobre chocolate ha estado sufriendo los efectos de las calumnias. Varios estudios recientes han descubierto lo que parece ser los aztecas y mayas ya sabían: el chocolate es muy valioso. Déjame que te cuente que entre otras ahora se cree que el chocolate tiene las siguientes cualidades:

Aumenta el libido (deseo) en las mujeres. Un estudio en Italia encontró que a las mujeres que les gusta el chocolate y lo consumen tienen el libido más alto. Pero es solo para las mujeres no los hombres. Al chocolate siempre se le ha considerado un afrodisíaco.

Aleja la depresión. El chocolate nos ayuda a sentirnos mejor, otros estudios han comprobado que es cierto nos sube los ánimos especialmente en tiempos del síndrome pre-menstrual. En realidad esto es algo que cualquier amiga del chocolate como ya lo sabíamos, después de un chocolate la vida cambia.

Ayuda al corazón. Estamos hablando del órgano vital no de asuntos románticos. El chocolate tiene componentes llamados flavonoides que ayudan a evitar el congestionamiento de las arterias y así ayudan a prevenir ataques al corazón y derrames.

Son ricos en antioxidantes. Los antioxidantes son vitaminas muy valiosas para nuestra salud. La cocoa es el ingrediente que tiene niveles más altos de magnesio.

Fuente: portal: lindisima salud

**MOLINO HARINERO**  
**"LOMA BLANCA"**

**"000"**  
**"0000"**  
**SEMOLIN**

**EL MEJOR PRECIO**  
**LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268**  
**Nextel: 167\*1328**  
**Cel: 15-5881-8833**

## AHORRE COSTOS!!!

**SUPLEGRAS** en Galleta / Cremona / Cuernitos / Cuadraditas

Se reemplaza hasta la mitad de la grasa vacuna que se utiliza en el amasado, siempre en 200g de suple gras por cada Kg de grasa a reemplazar. Realizar el empaste con grasa vacuna.



**(011) 4699-4434**

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador



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

**DISTRIBUIDORA**  
**UARI-CE**

**F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635**





# SEÑOR CHALIER: SOY IGNOTO, NO ESTÚPIDO

Con respecto a la nota titulada "EJERCENDO EL DERECHO A RÉPLICA" que Usted publica en la Revista "El Gremio Panadero", Edición N° 23; Página 27 Mayo – Julio, lo primero que le digo, es que no soy aspirante a dirigir nada, y si lo fuera lo tendrían que decidir los demás socios de las instituciones que quisiera dirigir. No, como ustedes, que - entre gallos y media noche - armaron una lista dejando afuera a quienes pensamos diferente.

Lo que yo le cuestiono, y nadie me lo contó - como Usted cree, siempre me refiero a notas publicadas en distintas revistas - Usted no me contesta tirando la pelota fuera de la cancha, tomándome de estúpido, y no dice lo que hizo en los últimos 13 años; pero ahora parecen fueran 15, ya que conté en aquella oportunidad a partir del año 1994, ya que tomé este dato de la revista que se publicó con la Convención Colectiva de Trabajo, y Usted ahora habla de 1992 pero - años más, años menos - es igual... nunca hizo nada. Se lo dije en aquella oportunidad y se lo vuelvo a repetir ahora, ¿Qué hizo por los industriales panaderos o centros panaderiles de la Provincia de Buenos Aires? ¿NADA?.

Yo nunca le pregunté por el cargo de pro tesorero, y que desde ese lugar tampoco hizo nada para los panaderos del interior; tampoco le pregunté por su pedido a que lo bajen a vocal suplente (por incapacidad seguramente), Pero sí le pregunto ahora: ¿por qué lo hizo? ¿por figurar?... Para eso tiene mucha capacidad...

Si los dirigentes actúan simultáneamente en dos instituciones, quiere decir que Usted, una vez más, demuestra incapacidad e ineficiencia, ya que no fue capaz de conseguir consenso para cambiar los Estatutos, además

permitió que varias personas ocupen diferentes cargos, en diferentes Instituciones... Pero, lógicamente: Si Usted lo hace, ¿cómo no lo van a hacer los otros!

Usted permitió cosas de las que luego se queja; la verdad es que me dan risa sus acciones, Chalier.

Tampoco le pregunté por las 19 asistencias a distintos eventos realizados por FIPPBA, ni tampoco por los 13 Congresos organizados por FAIPA, y mucho menos por los 5 paseos por aquí y por el exterior, que seguramente le habrán pagado las respectivas instituciones; ahora ya me queda claro en qué gastó su tiempo: en eventos sociales... pero para organizar la provincia (el cuál debería ser su principal objetivo): nada.

Le re-pregunto una vez más, ¿Qué hizo por los panaderos del interior de la provincia de Buenos Aires?. Le aclaro que tampoco me interesan sus paseos por los simposios, muestras y ferias, provinciales o nacionales. Lo que ocurre es que hay que trabajar mucho para organizar la provincia, en cambio "figurar" es mucho más fácil. Otra cosa le quiero decir, Chalier: "el tuerto es rey en el país de los ciegos". Es incapaz de sumar, Usted resta, lo único que sabe hacer bien es restar, como quiere hacer con el Centro de Panaderos de Tres de Febrero proponiendo enviar Carta Documento, porque no coincide con sus opiniones... resta Chalier, eso es fascismo puro: no aceptar el disenso, y por eso Usted resta, la soberbia que lo invade no lo deja ver mas allá de sus narices.

Con respecto al debate público al que Usted me invita, lo acepto encantadísimo, dónde quiera, y cómo quiera, para demostrarle que Usted y la Comisión que integra, nunca hicieron nada - ni hoy ni nunca - por el interior de la Provincia de Buenos Aires, como así también que mis dichos son ciertos, a diferencia de lo que Usted manifiesta en la publicación, diciendo que los mismos son "faltos de veracidad"; sólo me hace falta ajustarme a lo dicho por el filósofo Griego Aristóteles "La única verdad es la realidad". De 134 distritos que tiene la provincia, existen 24 socios del Conurbano Bonaerense; seguramente lo que ocurre es que querrán tener pocos centros para comprarlos y/o manejarlos a su antojo... ¿me equivoco?.

Cordialmente, y a su entera disposición.-

**Héctor Rubén Álvarez**  
DNI 12.134.047



**Brito Hnos.**  
 Fábrica de Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

- Para bandejas 60x80 y 70x90 Cm.
- Produce 50 Kg. de harina en 5 Minutos.
- Posee dos botoneras de arranque y parada.
- Cabezal armador a paños.
- Montado sobre ruedas para facilitar su movilidad.

**NUEVO TRINCHADOR COMPACTO**



Monteagudo 5003 - José C. Paz - Bs. As. - Tel.: 02320-436262  
 www.britohermanos.com.ar - ventas@britohermanos.com.ar

**MILQUE DE LECHE**



**NATURAL**



**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



# 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**

## FALTA DE HARINA EN EL INTERIOR DEL PAIS

### Grave situación por el desabastecimiento de harina

*La falta de abastecimiento de harina en la provincia podría derivar en un aumento en el precio del pan y otros derivados en la provincia. Desde la Asociación de Panaderos de Mendoza califican a la situación como grave.*

Carlos Campos, gerente de la Asociación de Panaderos, le dijo a [jornadaonline.com](http://jornadaonline.com) que hay una gran preocupación en el sector ya que las escasas bolsas de harina que se pueden conseguir en la actualidad tienen un precio demasiado elevado que se debe trasladar al consumidor. Afirman que los atrasos en la entrega de los subsidios que reciben los molinos por parte del gobierno nacional habrían provocado la falta de stock de la harina.

Miguel Di Betta, de la Asociación de Panaderos, aseguró: "Es algo que nos tiene con mucha preocupación porque es un desabastecimiento, no nos están entregando harina. En un primer momento era por los piquetes, eso se solucionó pero hace como una semana que no están entregando harina. "El motivo es que están guardando en los silos porque no quieren entregar debido a un posible aumento de trigo que ha subido y, posiblemente habrá subas en la harina. No están entregando, están manejando ellos los precios", manifestó.

"Además hay una especulación. El molino que tiene un poco de harina la está entregando con un remito sin precio entonces nos desarticula un poco los precios a nosotros también. La repercusión en la panadería es primero, que no tenemos materia prima porque no solamente harina, que es la parte fundamental, sino también la margarina, las grasas nos faltan por el problema de la carne.

"Levadura ha subido una barbaridad y ahora se complica más con la harina porque es una de las materias primas fundamentales. No sé hasta qué punto llegará esto pero vamos muy mal encaminados, no tenemos harina, no podemos trabajar y eso es fundamental".

En cuanto a la situación actual de las panaderías, Di Betta dijo: "Anoche en la reunión de la comisión directiva se ha comenzado a tomar medidas sobre eso porque hay panaderías que no tienen stock. Hay panaderos que han salido a buscar en corralones o en diferentes depósitos y los precios son de 70 u 80 pesos la bolsa y no podés seguir elaborando de esta forma. Esto tendrá una repercusión grande en la población".

"No se podrá seguir trabajando con los precios que hay y la gente tendrá que ver qué camino seguirá, principalmente poder seguir trabajando", sentenció.

Fuente [www.jornadaonline.com](http://www.jornadaonline.com)

**HARINAS "Cristiania"**  
**MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS**  
**ENTREGAS A DOMICILIO**

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

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992  
 Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446'1449  
 Cristiania 3884 - I. Casanova





## ¿Sabías que...

... el pan resucitó a un filósofo?

Eso cuenta una de las más bellas leyendas relacionadas con el pan: la que evoca al filósofo Demócrito de Abdera que, agonizante, vence a la muerte durante dos días sólo con aspirar el olor que desprendían unos lienzos utilizados para retirar del horno piezas recién cocidas.

... Hipócrates recomendaba el pan como medicina?

Lo recetaba con especias o hierbas aromáticas y vinagre como curativo.

... el pan es de fácil digestión?

Su digestión empieza en la boca, por lo que es muy importante masticarlo bien.



Evaristo Tomba

## El abuelo más dulce

"Ser abuelo o abuela es seguir siendo joven de una manera distinta, vivir segundas oportunidades, estrenar una relación inigualable, convertirse en la pareja de un abuelo y viceversa. Generalmente, se es abuelo cuando se es sabio, cuando se sabe ver lo que vale y lo que no vale la pena, cuando la vida ha enseñado lo que es más importante, sin olvidar que se trata de un oficio que permite desarrollar la imaginación, la memoria y la verdadera capacidad de amor" (Silvia Adela Kohan)

"EL GREMIO PANADERO" felicita a Evaristo Tomba, dueño de la Panadería "Arco Iris" (Colombia N° 601) de Ramos Mejía por el nacimiento de Santino, su segundo nieto.

Les deseamos que Santino, tan chiquitín y precioso, puede hacer cumplir los sueños más grandes. ¡¡Muchas Felicidades!! Para Evaristo y toda la familia.



**"EL GREMIO PANADERO" AGRADECE AL SR. RUBÉN ALVAREZ LA INVITACIÓN CORDIAL QUE NOS REALIZARON. COMO SIEMPRE ES UN HONOR COMPARTIR JUNTO A CADA PANADERO UN DÍA TAN ESPECIAL COMO EL DEL SANTO PATRONO.**



**Héctor Martínez**  
Productores asesores de  
**Seguros**

Rivadavia y Pellegrini

☑ Marcos Paz



Comercio e Industria



ART



Línea agropecuaria



Vida



Combinado familiar



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



# Tu mejor decisión, tu mejor opción.

**DHUE Producciones** esta abocada a la organización integral de fiestas y eventos (empresariales, sociales, culturales, etc.) Con objetivos bien claros, y más de 20 años de experiencia a su servicio DHUE sabe que cada evento no es el último (sino el primero), y lo trata como el único, contemplando dudas, inquietudes y pedidos de quienes lo contratan total o parcialmente. El departamento creativo logra siempre sorprender a sus clientes, siguiendo la premisa que la fiesta dura una noche pero el recuerdo toda la vida. Ahora también posee una división encargada del asesoramiento en contratación de publicidad, canjes y facilidades.

## DESCUENTOS ESPECIALES PARA EL GREMIO PANADERO:

**SHOWS Y ESPECTÁCULOS:** SHOWS, ANIMADORES, ESPECTÁCULOS, BANDAS, GRUPOS, 10 % DE DESCUENTO

**CONTACTO:** 4572-6182 / 3753 CEL.: 15.4986-9388 O 15.4478-5842

**SERVICIOS:** DJ, ILUMINACIÓN, SONIDO, FOTO Y VIDEO DIGITAL, PANTALLAS DE LED, PROYECTORES, ROBÓTICA, LÁSER FULL COLOR EN 3 D, AMBIENTACIÓN, LIVING, ETC. TODO ESTO 20 % DE DESCUENTO.

**SHOW DE HUMOR:**

SHOW DE IVÁN RUSSO EL LINYERA 20 % DE DESCUENTO  
WWW.IVANRUSSO.COM.AR, info@ivanrusso.com.ar

**SALÓN DE FIESTAS Y RECEPCIONES:**

**SALÓN DE FIESTAS ORIÓN RECEPCIONES:** 20 % DE DESCUENTO EN EL ALQUILER DEL SALÓN.

**INFORMES:** 4484-3195 (de 17: 30 A 20:30 hs Lunes a Sábados).  
ALMAFUERTE 3515, SAN JUSTO (a 4 cuadras de la Plaza San Justo).  
www.orionrecepciones.com.ar

**MAS INFORMACIÓN:**

**4572-6182 / 3753 CEL 154-986-9388**  
**NEXTEL 176\*1224 o 176\*378**  
www.dhueproducciones.com.com  
info@dhueproducciones.com, ernestodhue@television.com.ar, ernesto\_dhue@hotmail.com

**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

**DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**

**Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas**

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

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

**REPARACION Y CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA**

**HERRAJES - BALDOSAS - REFRACTARIOS**

**REPARACIONES EN EL DIA**

**CHUBUT 269 - LA UNION - EZEIZA**  
**4232-3793 / 15-6705-9954**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

## CONTINUÁN LAS OBRAS EN EL CENTRO DE PANADEROS DE MERLO

EL GREMIO PANADERO" en diálogo con Hilario Frías, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo, consultó en que estado se encuentra la loza, cuáles son los proyectos para la misma, de qué modo afecta el conflicto que mantiene el campo con el Gobierno a las panaderías del distrito y cómo se encuentra el precio del pan.



"Lalo" Frías junto a Verónica, Secretaria del CIP de Merlo

### 1- ¿Cómo van las cosas en el Centro de Panaderos de Merlo?

Las cosas van muy bien, se aprobó en Comisión Directiva el martes pasado (3 de junio) el presupuesto de la loza, por lo tanto en el transcurso de este mes comenzaremos con la construcción. Es el proyecto que anhelamos todos.

### 2- ¿Cuál es el costo de la misma?

Alrededor de \$130.000 es el costo de la loza sola. Como verán es una inversión muy importante. Llegamos a esta suma con el ahorro de la Comisión Directiva durante estos 4 años de gestión, y la colaboración por supuesto de todos los socios del Centro, por eso les doy las gracias a todos ellos, además nos acompañaron en dos fiestas consecutivas. Esta es nuestra forma de demostrarles que la plata del panadero vuelve al panadero.



IZQUIERDA: Plano aprobado por el Municipio de Merlo

### 3- ¿Cuál es el tiempo de construcción?

La construcción de la loza lleva 90 días comenzando a fin de junio. Pero hay que tener en cuenta que una vez terminada la obra comenzaremos con los trabajos de construir abajo un salón de fiestas y luego, arriba la Escuela de Panadería.

### 4- Hablemos de la Comisión Directiva del Centro...

Todos los que somos parte de la Comisión Directiva estamos muy contentos, obviamente me refiero a los que trabajamos, porque hay parte de esta Comisión que no asiste. Por eso y bajo los estatutos, hemos decidido dejar cesante a personas que forman parte de la integran pero nunca han asistido a ninguna reunión, que no cumplen con su trabajo.

Ya mandamos los papeles a Personería Jurídica y está todo aprobado. Las cartas documento están listas. Esas personas quedarán afuera de la Comisión y según nuestro estatuto no pueden formar parte de la Comisión siguiente.

### 5- ¿Cuál cree es el motivo de esta circunstancia?

Hay personas que no tienen tiempo, o falta capacidad, quizás hasta diferencias. Nosotros hemos demostrado que estamos trabajando.

**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**  
 Almafuerate 219 - LA REJA - MORENO

**HARINAS-GRASAS  
 MEJORADORES**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



## 6- ¿Cómo se vive el desabastecimiento en Merlo?

La situación en Merlo estuvo como en el resto del país, con los mismos problemas que ya todos conocemos. Tenemos conocimiento que hay depósitos que han cobrado hasta \$85 la bolsa de harina, valor que hasta el momento jamás se manejó, por eso la Federación de la Provincia estaba en tratativas con dirigentes molinero del país.

El Gobierno no paga los subsidios a los molinos y los molinos no pueden abastecer al precio que venían manejando. Acá se paga desde \$68 hasta \$75

la bolsa de harina, los molinos muchas veces no llegan a abastecer.

## 7- ¿Cómo afectó esta situación al precio del pan?

Hemos sugerido mover los precios porque no da la rentabilidad. El costo ya supera los \$4.40 y para las facturas al mostrador esta alrededor de \$9.

"Próximamente estaremos invitando a los asociados con un asado y a la parte de la intendencia para iniciar con la obras que tanto anhelamos" terminó diciendo Hilarios Frios, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo.

## COMISION DIRECTIVA

**Presidente:** Luis Hilario Frios

**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

*Centro de Industriales Panaderos de Merlo*

*Presidente: Luis Hilario Frios*

*Tesorero: Angel Horacio Carrizo*

*Objeto y presupuesto de obra para el año*

*Realizado José Lazzari 11/02/17 Tel: 0220 - 4834717*

*Observaciones*

*Se le pide en el día de la fecha (11/02/17) un subsidio de \$ 1.000 (mil pesos) para mantener el precio de la obra hasta la siguiente fecha (11/11/17)*

*Presupuesto de obra de este sector*

Harina cuadrado de litro	\$ 40 x 100 sacos cuadrado	\$ 2000
Harina cuadrado de cuadrado	\$ 35 x 75 sacos cuadrado	\$ 2100
Harina c/a	\$ 40 x 25 c/a	\$ 2500
Almidón c/a	\$ 30 x 7 c/a	\$ 210
Coladura melada c/a	\$ 200 x 8 c/a	\$ 1600
Gasolina de obra	\$ 2.500	\$ 2.500
		\$ 10.710

*Nuevo presupuesto de obra de obra*

Luz	\$ 175 x 500 sacos cuadrado	\$ 8750
Gasolina	\$ 35 x 75 sacos cuadrado	\$ 2625
Almidón	\$ 40 x 25 c/a	\$ 2500
Harina	\$ 250 x 25 c/a	\$ 6250
Coladura melada	\$ 400 x 8 c/a	\$ 3200
Gasolina de obra		\$ 2000
		\$ 24.775

## EL CENTRO INFORMA

### - ASESORIA CONTABLE:

**Cdor. Pablo Coussan.**

R. Peña 912, 3° Oficina "A", Castelar.

Tel.: 011-4627-3577.

### - ASESORIA LETRADA:

**Dr. Daniel Ramuno.**

Juncal 698 1° Of. "F", Merlo.

Tel.: 0220-483-0752.

### - GESTORIA:

**Sr. Eduardo Ramos.**

Sarandí 376. Merlo.

Tel.: 0220-482-7211.



# SCHEPENS

## EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES

- HOTELERIA

- PANADERIAS

- 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





## 6- ¿Cómo se vive el desabastecimiento en Merlo?

La situación en Merlo estuvo como en el resto del país, con los mismos problemas que ya todos conocemos. Tenemos conocimiento que hay depósitos que han cobrado hasta \$85 la bolsa de harina, valor que hasta el momento jamás se manejó, por eso la Federación de la Provincia estaba en tratativas con dirigentes molinero del país.

El Gobierno no paga los subsidios a los molinos y los molinos no pueden abastecer al precio que venían manejando. Acá se paga desde \$68 hasta \$75

la bolsa de harina, los molinos muchas veces no llegan a abastecer.

## 7- ¿Cómo afectó esta situación al precio del pan?

Hemos sugerido mover los precios porque no da la rentabilidad. El costo ya supera los \$4.40 y para las facturas al mostrador esta alrededor de \$9.

"Próximamente estaremos invitando a los asociados con un asado y a la parte de la intendencia para iniciar con la obras que tanto anhelamos" terminó diciendo Hilarios Frios, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo.

## COMISION DIRECTIVA

**Presidente:** Luis Hilario Frios

**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

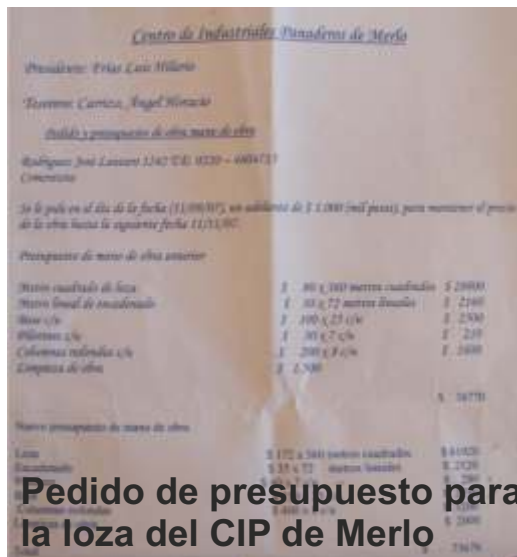
**Comision Revisora de Cuentas**

**1° Vocal Titular:** Héctor Nicolás Pérez

**2° Vocal Titular:** Eduardo Gillón

**1° Suplente:** Jorge González

**2° Suplente:** José Luis Gandini



Pedido de presupuesto para la loza del CIP de Merlo

## EL CENTRO INFORMA

**- ASESORIA CONTABLE:** Cdor. Pablo Coussan. R. Peña 912, 3°Oficina "A", Castelar. Tel.: 011-4627-3577.

**- ASESORIA LETRADA:** Dr. Daniel Ramuno. Juncal 698 1° Of. "F", Merlo. Tel.: 0220-483-0752.

**- GESTORIA:** Sr. Eduardo Ramos. Sarandí 376. Merlo. Tel.: 0220-4827211.



# 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





# LAMINADORAS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL.

**RONDO DOGE**

**Durante varias generaciones manteniéndonos 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... para ello le proponemos:**

RONDO DOGE presenta una nueva generación de laminadoras: **RONDOMAT**, **RONDOMAT-CUTOMAT** y **ECONOM**. Tanto si se trata de una panadería, un hotel, un restaurante o una cocina industrial, **RONDO DOGE** tiene la laminadora más adecuada para cubrir sus necesidades.

La laminadora es un elemento clave dentro del proceso de producción. Por ello, además de por su rendimiento y robustez, se debe caracterizar por su rápida limpieza y fácil manejo. También resulta de gran importancia que pueda usarse con toda clase de masas: desde la más fina hasta la más gruesa. Las laminadoras **RONDO DOGE** cumplen estos requisitos, ya que con ellas se puede trabajar desde masa de hojaldre, de croissants, masa danesa e incluso masa con levadura, masa quebrada y masa fina.



**RONDOMAT**, laminadora para las panaderías más pequeñas y de tamaño medio.

La **RONDOMAT** es una laminadora de alto rendimiento con un amplio espectro de uso. Gracias al potente accionamiento de los rodillos, a su ancho de mesa de 650 mm, a la abertura máxima de rodillos de 45 mm y a su gran velocidad, es posible alimentar incluso mesas de corte, máquinas de croissants y líneas de pastelería. Dado su inteligente diseño y su disposición ergonómica, trabajar con la **RONDOMAT** resulta muy cómodo. Por ejemplo, cuenta con una manilla de regulación con forma y longitud especial que permite trabajar realizando el mínimo esfuerzo. Su moderno diseño se caracteriza por unas superficies lisas e higiénicas. Además, la máquina no presenta ningún tornillo a la vista ni cantos donde se pueda acumular la suciedad, por lo que su limpieza se puede realizar de forma especialmente fácil y rápida. La **RONDOMAT** está concebida para soportar las condiciones de uso más duras. Por este motivo, por ejemplo, las mesas de la máquina, sus soportes, las bandejas de recogida de masa y el dispositivo de protección de dedos son robustos y están realizados en acero inoxidable. La base también está disponible en acero inoxidable de forma opcional.

*(Continúa en página 27)*

## 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](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)



AGREGAMOS  
NUEVAS  
UNIDADES

"... entregamos inmediatamente ..."



**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



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, cuemitos, 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, grifines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empaques, 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° - 38° 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 Hojalde 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 hojalde, 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 Hojalde y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojalde. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldras a la francesa, facturas vienesas, rosas, tortas húngaras, criollos de hojalde, 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](mailto:institucional@refineriadelcentro.com) / [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com) / [calidad@refineriadelcentro.com](mailto:calidad@refineriadelcentro.com)  
Web: [www.refineriadelcentro.com](http://www.refineriadelcentro.com)



**RNDOMAT-CUTOMAT.** Una combinación de máquina cortadora y laminadora para hoteles, restaurantes, panaderías, pizzerías y cocinas industriales.

La **RNDOMAT-CUTOMAT** tiene todas las ventajas de la **RNDOMAT** y dispone además de una doble estación de corte y de velocidad de corte variable. Primero se lamina la masa cuidadosamente con el espesor final deseado. Seleccione la velocidad de corte y rodillos de corte se activarán. La máquina se convertirá en una mesa de corte porque las dos cintas se moverán exactamente a la misma velocidad. Con los rodillos de corte se podrá dar a la tira de masa la forma deseada. De este modo, todos los trozos serán iguales en tamaño y forma.



**ECONOM.** La laminadora para pequeños hoteles, restaurantes, panaderías, pizzerías y cocinas industriales.

Para los negocios con disponibilidad de espacio reducida, la **ECONOM** es la solución perfecta: combina el rendimiento con un diseño compacto. Tanto en su versión de sobremesa como en la de base desplazable, la **ECONOM** lamina toda clase de masa con una gran precisión. Gracias a su diseño higiénico, la limpieza de la **ECONOM** se puede realizar rápidamente. Posee una superficie lisa, el motor está completamente cubierto por el recipiente de harina y el tope de espesor final está integrado en la carcasa. El moderno diseño de la **ECONOM** hace posible realizar el trabajo casi sin cansarse. Todos los elementos de control han sido dispuestos para ser fácilmente accesibles y para manejarlos de manera sencilla y sin esfuerzo. La **ECONOM** presenta una construcción robusta y sus elementos más importantes como, por ejemplo, las mesas, han sido realizados en acero inoxidable.



**MAS INFORMACIÓN SOBRE ESTA NOTA AL:**

**0341-438-0045 / 011-4687-4664**

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADA APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO... SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...**

## EL GREMIO PANADERO

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



## Publique en nuestras páginas

**011-4692-6960 // 15-4084-1090**

**15-6095-0146 // Nextel 565\*5175**

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

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



# AHORRANDO COSTOS!!!

# EVOLUCIÓN Y UN NUEVO ESCENARIO PARA REEMPLAZAR A LA GRASA

**Lecitec es una empresa argentina dedicada a la formulación y fabricación de aditivos para la industria alimenticia. La especialización de la empresa esta abocada a la industria farinácea, principalmente panificados, pastas frescas y secas, galletiteria, etc.**

**LECITEC** tiene como objetivo brindar a sus clientes herramientas para lograr la máxima optimización en la producción, esto básicamente significa, la formulación de productos adaptándose a las necesidades de cada cliente en particular. Así como también productos de línea, todo acompañado de un constante apoyo técnico y actualización permanente.

Entre las novedades de la empresa se encuentra **AGUAMASTER**, **FRESCOMASA**, **ELASTIMASA**, **YEMAX** y, el más reciente, **SUPLEGRAS**.

*Hace poco tiempo fuimos partícipes del lanzamiento de suplegras...  
¿Cómo evoluciona el producto?*

Realmente estamos muy entusiasmados por la respuesta que estamos recibiendo por parte de los panaderos, ya que suplegras no es sólo una solución económica, dado que reemplaza perfectamente a la grasa, es un producto de fácil aplicación, su vida útil es muy prolongada y no necesita de cuidados especiales para su almacenamiento. Estos son comentarios que nos hacen los panaderos que ya están trabajando con suplegras.

*Aparte de utilizar el producto en pan francés, casero y galleta, ¿en dónde más lo están aplicando?*

Si bien nuestro fuerte es el pan con grasa, nuestros clientes lo aplican en grisines, marineras, y con excelentes resultados en prepizzas, donde aparte de sustituir al aceite en la masa también se logra una mejor estructura y esponjosidad del producto final.

*¿Y en pan de miga?*

Realmente el **SUPLEGRAS** junto con **FRESCOMASA** nos esta dando muy buenos resultados, no sólo en lo que es pan de miga, sino que



también en pebetes, hamburguesas y pan de panchos. Se prolonga la vida útil de los panes evitando el desgrane y la sequedad, y los productos se vuelven mucho más esponjosos.

*¿Genera alguna complicación trabajar con SUPLEGRAS?*

**SUPLEGRAS** fue desarrollado para que el panadero lo utilice de manera sencilla y práctica. **LECITEC** cuenta con personal técnico que esta dedicado a solucionar y resolver cualquier inquietud o inconveniente que pueda llegar a surgir durante la implementación de cualquiera de nuestros productos. Así mismo, se están organizando charlas con distintos grupos de panaderos con el fin de conocer más acerca del **SUPLEGRAS** y sobre los demás productos como el **FRESCOMASA**, **YEMAX**, y **AGUAMASTER**.

**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**

**AHORRE COSTOS!!!**

**SUPLEGRAS** en Pebetes, Pancho y Hamburguesas

Utilice 200g de SUPLEGRAS por c/Kg de grasa vacuna a sustituir. Si se utilizan 3 Kg de grasa vacuna por bolsa, reemplazarlo por 600g de SUPLEGRAS mas un adicional de agua necesaria según el punto de masa deseado

**LT (011) 4699-4434**  
OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador

**AHORRE COSTOS!!!**

**SUPLEGRAS** en Pan Francés

Habitualmente se utilizan 500g de grasa vacuna por bolsa de harina en este caso reemplazar la grasa vacuna por 100g de SUPLEGRAS

**LT (011) 4699-4434**  
OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador



# 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**

## **RESPONDIENDO A QUIEN SOLO SABE AGRAVIAR:**

Nuevamente me veo obligado a responderle a Rubén Álvarez por una nota publicada en "El gremio Panadero y su gente", donde este individuo reincide en embestir con falacias contra mi persona y mi gestión; Por eso, intentaré responder ordenadamente a cada uno de los múltiples conceptos vertidos por el mismo, que con su diatriba pretende enlodar mi actuación dirigenzial.

1º) Comienza agraviando injustificadamente a la C.D. de FIPPBA, achacándole a ésta el..."armar, entre gallos y media noche, una lista dejando afuera a quienes pensamos diferente..." LE CONTESTO ALVAREZ: a) Sepa Ud. que yo fui convocado para integrar dicha lista, que presentada en tiempo y forma por el apoderado de la misma, fue aprobada por la C.D. saliente, ratificada y luego votada favorablemente por unanimidad por los congresales asistentes al Congreso celebrado el 31/10/2007. b) Le recuerdo que Ud. no podría haber integrado dicha lista, NI NINGUNA OTRA, aunque lo hubiese querido, ya que su Centro (Campana) NO ESTABA ASOCIADO a FIPPBA, cuya afiliación Ud. mismo firmó recién el 14/05/2008. c) Debe quedar en claro que su única y ¡lamentable! actuación consistió en tratar de impugnar dicho Congreso, presentándose sin reunir los requisitos exigidos para tal acto, lo que hizo que se le impidiera participar del mismo.



2º) Luego se pregunta ....¿que hice en los últimos 13 años?...adjudicándome el cargo de "protesorero", que jamás desempeñé, e imputándome el ..."no haber logrado consenso para cambiar los estatutos de FIPPBA"... lo que nunca se me ocurrió realizar, lo cual habla una vez más de su deficiente fuente de información; LE RESPONDO ALVAREZ:

a) Debo recordarle que Ud. sí mencionó en varias oportunidades, su intención de presentar "algo" para modificarlos, LO QUE NO HA HECHO HASTA LA FECHA. Espero que se le caiga alguna idea "positiva" para mejorarlos y no para entorpecerlos como hace habitualmente con su pobre accionar gremial.- b) Le contesto que "sus acciones no me dan risa" (como Ud. dice), simplemente ME CAUSAN PENA.

3º) Continúa con sus agravios hacia mi persona, al adjudicarme que todos los eventos a los que asistí, fueron "pagados" por las instituciones a las que representé. LE DIGO ALVAREZ: a) Tiene Ud. razón en parte, ya que cuando mi actuación fue encomendada por alguna entidad (P.D.: Cámara Panaderil de Gral. San Martín o FIPPBA), los gastos relativos a mi participación en la actividad oficial, corrieron por cuenta de las entidades mandantes, no así aquellos actos o actividades a los que asistí por voluntad propia y que, lógicamente, solventé con mi peculio. Es probable que, su solvencia económica o su altruismo, le permitan soportar todos los gastos que insuma la gestión que realice a favor de su Centro, lo que sería digno de destacar. b) En lo tocante a..."¿Qué hice por los panaderos del interior de la Pcia. Bs. As.?...", es una respuesta que debe darla la C.D. de FIPPBA, ya que yo solo soy uno más de los integrantes de ese cuerpo. c) No puedo menos que lamentar su mala memoria y la tremenda ingratitud que demuestra con su resentimiento, al recordarle que, dado que Ud. no tenía la menor idea de cómo empezar a formar el Centro de Campana, integré la comisión que estuvo en 4 oportunidades en ese distrito, poniendo mi granito de arena al hablar con los panaderos presentes sobre algo en que me especializo y que yo llamo "la importancia de tener un Centro de Panaderos". ¡CUANTA MISERIA DE SU PARTE!

4º) Falta Ud. nueva y arteramente a la verdad cuando me acusa de..."restar y no sumar"... imputándome haber propuesto el envío de carta documento al Centro de Tres de Febrero (Ud. estaba presente en la reunión en que los miembros de C.D. votaron unánimemente para citar al Presidente

*(Continúa en página 31)*

Disc Jockey, sonido, iluminación  
ambientación, organización integral de  
fiestas sociales y empresariales

**Dhue Producciones.com**

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

POLVOS PARA HORNEAR  
ACEITES

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



de dicho Centro para que aclare los términos vertidos en la nota motivo de la controversia). SEPA ALVAREZ: a) Lo antedicho está debidamente documentado, lo que podrá constatar y servirá para desvirtuar semejante patraña de su parte; b) La mendacidad de su actuación demuestra que Ud. no pretende “sumar ni restar”, solo se propone DIVIDIR.

5º) ALVAREZ: LE DIGO QUE No se deje llevar por los nervios y piense solo un instante en el fracaso que resultó la Conmemoración del San Honorato, que Ud. organizó, logrando una pobre asistencia de 50 personas.- Quiero recordarle que en las 2 oportunidades en que fui responsable de su realización, hubo una asistencia de 120 personas en la primera y 126 en la segunda, destacándose la parte saliente del acto, que consistió en recrear una panadería artesanal en los aleros de la Municipalidad de Gral. San Martín, donde durante 5 días elaboramos a la vista, cocinamos y ofrecimos a los visitantes que pasaron por la muestra (alrededor de 12.000 personas), diversos tipos de pan, facturas y especialidades.- En el acto organizado por Ud., el único elemento que pudo destacarse y sirvió para realzar las fotografías de los asistentes (incluido Ud.), lo constituyó un pan flauta de 4 metros de largo, elaborado especialmente por el Centro de Panaderos de San Martín y generosamente ofrecido al Centro de Campana. Lamentablemente, en su discurso, no fue capaz de hacer la más mínima mención por esta actitud del centro colega – No cabe duda: UD. ES UN DESAGRADECIDO, pero no se preocupe ni se aflija – “nuestro Santo Patrono y quienes lo invocamos, no le guardamos rencor”.

6º) ALVAREZ SEPA QUE: a) “No ofende el que quiere sino el que puede y a Ud. le falta altura para lograrlo”.- No obstante lo insto a que deje de malgastar su tiempo en hacer lo único en que demostró ser capaz hasta ahora, como ser defenestrar, confrontar y faltar a la verdad y en su lugar informarse adecuadamente para obtener los conocimientos de los que ahora carece y luego, alcanzada la capacitación necesaria, pueda intentar algo positivo para la industria panaderil, que necesita de la participación positiva de todos quienes la componemos.- Cuando tenga ese nivel, gustoso estaré a su

disposición para debatir sobre temas generales de la actividad, conforme lo invitara en mi anterior nota. Hasta entonces se torna impensable un debate, que debe servir para enriquecer los conocimientos de todos los participantes y que, en este caso, dada la incapacidad demostrada por Ud., no aportaría nada positivo para el ganador ni para nadie.

7º) Vaya una frase final para los Centros de Panaderos de la Pcia. de Bs. As., a los que les pido disculpas por haber destinado una parte de mi tiempo en responder a este individuo, cuya falacia y temeridad lo lleva a atacar y ofender a quienes piensan distinto, sin haber hecho ni propuesto nada en favor de la actividad, pretendiendo quizá hacerse conocer y ganarse un espacio de esta pobre y lamentable manera, por cuyo motivo, y dado que mi compromiso está con el gremio, al que me debo y para el que trabajo, es esta la **ULTIMA VEZ** que me ocupo de este personaje, cesando con la presente **TODO INTERCAMBIO** epistolar con el mismo.

Respetuosamente.

**Juan Carlos Chalier**

## ZONAS DE DISTRIBUCION DE “EL GREMIO PANADERO”

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**  
**Kopan**

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

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

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

Web: [www.kopam.com.ar](http://www.kopam.com.ar)  
Mail: [fabian@kopam.com.ar](mailto:fabian@kopam.com.ar)

# 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](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)



# 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](http://www.cigue.com.ar) - [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)





# UN INCAPAZ CON PODER ES UN VERDADERO PELIGRO SOBRE TODO CUANDO DISENTIR TE CONVIERTE EN SU ENEMIGO:

Casi todos nosotros hemos tenido alguna vez que realizar trámites en entidades (privadas o públicas) donde se nos atiende con una displicencia irritante, como si el servicio que deben prestar (al cliente, usuario, contribuyente, etc.), fuera un favor, en lugar de la obligación que deben cumplir; En esas oportunidades nos encontramos, muchas veces, con funcionarios cuya dudosa idoneidad para el ejercicio del cargo, queda expuesta ante cualquier problema o inquietud que les podamos plantear; Ante ello, los contribuyentes (verdadera razón de ser de esas entidades), nos encontramos inermes por la falta de voluntad, generalmente debido a incapacidad, de aquellos que cuentan con un poder de decisión capaz de poner en peligro, no solo n/tranquilidad, sino también los bienes que nos pertenecen.-

Estos personajes nos ocasionan un desgaste innecesario mediante burocráticas exigencias inconducentes a fin útil alguno; Lo lamentable es que los perjudicados somos quienes los mantenemos con n/contribuciones y cuyos salarios, cualquiera sea el monto que perciban, se constituye en un verdadero despojo, por cuanto por su gestión queda claro que "¡Aún trabajando gratis serían caros!".-

Como ejemplos, menciono algunos hechos que me constan: 1) EN TEMAS TRIBUTARIOS: Inspecciones y requerimientos encomendados a quienes carecen de los más mínimos conocimientos al respecto; 2) MINISTERIO TRABAJO DE LA NACION: Atención por pasantes (a los que muchas veces les falta rendir algunas materias) y donde la interpretación que éstos hagan de los hechos y elementos aportados, servirá de base para la adopción de eventuales sanciones, que luego deberemos recurrir ante instancias superiores, con el consiguiente costo y pérdida de tiempo; 3) MUNICIPALIDAD GRAL. SAN MARTIN-DIRECCION DE BROMATOLOGIA:

Se pretendió sancionar a un panadero, en base a un erróneo análisis de laboratorio, por el "supuesto" uso de Bromato de Potasio (QUE NO EXISTIA EN LOS PRODUCTOS SOMETIDOS A EXAMEN), lo cual obligó al industrial a recurrir, a su costo, a la contra-verificación de las muestras por parte del INTI, que, obviamente, desestimó el dictamen Municipal, carente de sustento y producto, quizá, de la carencia de los elementos necesarios para hacer el estudio, pero también adjudicable a la falta de capacidad del conductor del área (un ex-fotógrafo), a quien se le ha confiado una función que excede el marco de su capacidad y que tiene bajo su mando a profesionales de carrera, que ven de esta manera coartada su posibilidad de ascender.- Aquí, más que nunca, se hace realidad aquello de que: "EL QUE SABE, SABE Y EL QUE NO, ES JEFE".-



Hechos como los expuestos se presentan en casi TODOS los niveles de conducción, (políticos, empresariales, sindicales, etc.), partiendo desde la más alta investidura el país y pasando por ministros, gobernadores, intendentes, dirigentes de empleadores y trabajadores, que nos muestra que muchas veces un favor irresponsable, los hace caciques sin haber sido antes buenos indios, ni haber pasado etapas previas, las que podrían habilitarlos para cumplir con las funciones que asumen, evitándoles cometer groseros errores como ser: a) Ocultar la inflación, mediante disfraces estadísticos; b) Amenazar con aplicar la cuestionable y anacrónica Ley de Abastecimiento, en lugar de diseñar una política antiinflacionaria; c) Querer judicializar la protesta del campo, en vez de negociar con quienes han sido los mayores proveedores de divisas y recursos fiscales; etc. etc.

He expresado mi desazón acerca del poder que tienen muchos incapaces, a cuya decisión debemos someternos y que, generalmente llevados por la soberbia (producto de su ignorancia), no admiten ningún tipo de disenso, considerando a quienes piensen distinto como verdaderos enemigos, en lugar de aceptarlos como libre pensadores que son, a los que les asiste el derecho de petionar y reclamar.- Sería conveniente sugerirles que dejen de lado el poder omnímodo que creen poseer ("¡y que alguna vez se termina!"), el que los lleva a considerar, en una clara muestra de intolerancia, "que quien no está del TODO con él, está contra él".-

El poeta Antonio Alejandro Gil en la parte final de una de sus décimas publicadas en el libro "Tinaja", luego de interesantes reflexiones, nos dice: "... aunque te sobre razón y estar en lo cierto crea, es imperioso que seas capaz de condescender, UNA COSA ES IMPONER – OTRA INTERCAMBIAR IDEAS..."

Muchos actos de n/vida deberían estar regidos por este pensamiento - ¿NO LES PARECE?

Juan Pedro Depetris

**Distribuidora Real**

**Líderes en Harinas y Materias Primas para Panaderías - Pizzerías y Fábricas de Pastas**

**SALVADO - MARGARINAS - GRASAS  
SAL - ACEITUNAS - DULCES  
TOMATES TRITURADOS - HARINAS  
FRUTAS SECAS - SALSAS - SEMOLIN**

**CIRCE** **Levadura Paraleva** **Emeth** **R-LIDAR S.A.**  
Fabrica de Margarinas

**ENTREGAS A DOMICILIO**

**Av. Calle Real 1669/71 - Libertad**

**Telefax: 0220-494-0004**

**DULCES-ADITIVOS  
AZUCARES**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

# El pan tiene muchos nombres:

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

# La pizza tiene muchos nombres:

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

# La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

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

Tel: 4331-8496



# EL CAMINO DEL PAN AL PAPEL

**Con el propósito firme de satisfacer las necesidades y expectativas del empaque personalizado que demanda y busca la Panadería y Confitería tradicional en materia de bandejas de cartón, papel en bobinas y bolsas de papel que proporcionan una adecuada protección, conservación y preservación, Envolver S.R.L. se ha instalado en los primeros lugares de la grilla de proveedores del gremio panadero en la materia. Ello se debe a su conocimiento tanto del rubro papelerero como del mundo de la panadería fruto de las trayectorias intachables de Luis González, fundador de La Central Papelera y de su tío, Don Florencio González, tres veces presidente del Centro de Industriales Panaderos con quienes los socios gerentes de Envolver S.R.L. tienen estrechos vínculos familiares.**

Por eso "EL GREMIO PANADERO" se entrevistó con Alberto Lloret y Roberto "Tito" González Táboas, dos de ellos - los otros dos son Mario Arzadun y Omar Olha - para mantener una charla muy cordial e ilustrativa.



Durante el encuentro ambos dejaron traslucir el orgullo de sentirse acompañados por un plantel valioso e idóneo, de gran laboriosidad y concentración en el trabajo. El periodista pudo constatar además un trato llano y cordial con el personal en un ambiente limpio y ordenado. No será de extrañar entonces que lleguen los buenos resultados tanto para la firma como para sus clientes.

Envolver S.R.L. se encuentra en la localidad de Villa Insuperable, Partido de La Matanza, a muy pocas cuadras de las avenidas Crovara y Gral. Paz.

**Periodista: ¿Cómo le va a Envolver?**

**A. LL.** Apesar de los avatares de la economía, se están sosteniendo los stocks y las calidades de los productos que se elaboran en nuestra fábrica con lo que podemos, al mismo tiempo, sostener unos plazos de entrega de las mercaderías terminadas muy aceptables y a satisfacción de nuestros clientes.

**G. T.** En los últimos años y a favor de la reactivación económica y la recomposición salarial que dinamizan al sector, el gremio se ha ido volcando a hacer resaltar su presencia con calidad y novedad tanto en la elaboración como en la presentación de sus productos. Y aunque aparezcan hoy algunas nubes en el horizonte, consideramos que esta tendencia se mantendrá.  
Periodista: ¿Dónde consideran Uds. que se manifiesta esta tendencia?

**A. LL.** Ante todo en la apuesta a los papeles, bolsas y bandejas de mayor calidad. Y también en el incremento de las casas que adoptan un papel que lleva impreso su nombre y los productos y servicios que la distinguen.

**G. T.** Lo que pasa es que hoy, comercialmente, se hila más fino. Se comprende que un buen papel con una excelente impresión es una publicidad efectiva y la más económica a la hora de los números.

**Periodista: ¿Han avanzado en innovaciones respecto del packaging para panaderías y confiterías?**

La respuesta en principio sorprende, ambos a la vez dicen: "no".

**G. T.** Más bien hemos apuntado a fortalecer la imagen tradicional del envoltorio de la panadería y confitería artesanal. Detrás de la palabra "packaging", que nosotros no utilizamos, se esconde la experiencia de los años en los que se resintieron tanto la actividad y la rentabilidad de la panadería como la posibilidad del cliente de degustar productos de "alta gama".

**A. LL.** En el fondo, lo que sucede es que hay mucha afinidad entre los productos para consumo inmediato o cotidiano que produce la panadería y nuestros productos, mientras que los que son elaborados de forma industrial, que requieren más conservantes o aditivos, buscan recuperar por el "packaging" lo que pierden de calidad y frescura. "Packaging" significa tentar a la vista con brillos y colores para vender lo que, en realidad, deberá ser apreciado por el gusto en sus sabores.

**METALÚRGICA**  
**C.R.B.**  
 \* Todo tipo de reparaciones  
 \* Repuestos  
 \* Service  
 \* Compra-Venta de máquinas  
 \* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240  
**PRESUPUESTOS SIN CARGO**

**LEVADURAS-ESENCIAS**  
**MERMELADAS-COLORANTES**



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



**G.T.** Entonces "lo tradicional", la bandeja de masas finas o sándwiches especiales hecha de buen cartón blanco con sus fajas protectoras, envuelta en un fino papel y atado con la cinta decorativa es como la primera "marca" de diferenciación de nuestra característica y reconocida Panadería y Confitería.

**Periodista: Y ustedes apuestan en esa línea...**

**A. LL.** Por supuesto. Nosotros apostamos junto a los que arriesgan por más calidad y mantenemos los estándares de gramaje, blancura y empaque de todos nuestros productos. Y recomendamos a los clientes que ahorren todo lo que quieran y puedan, pero no en calidad.

**Periodista: ¿Cómo es eso?**

**G. T.** Por ejemplo, graduando el gasto en la debida relación al valor y la rentabilidad de las especialidades: una cosa son las facturas, otra los sándwiches de miga, otra las tartas y budines y otra las masas finas y postres más elaborados. En ese trato diferenciado le estamos diciendo al cliente que nos parece nuestra propia mercadería... qué valor le damos.

**A. LL.** Y se debe tener en cuenta que muchas veces el cliente busca en la panadería "un regalo" de gran aceptación y costo relativamente bajo... Y los regalos, como es natural, deben estar muy bien presentados.

**Periodista: háganme un poco más de lo que determina la calidad de los productos que elabora Envolver. ¿Qué es lo que le da valor?**

**A. LL.** Tanto en el papel como en el cartón se debe tener en cuenta la materia prima con la que se los elabora para obtener un producto ante todo limpio, sin puntos negros, y además de buena blancura, porque hay blancos... y blancos.

En el caso de las bandejas es importante el humedecimiento previo del cartón, la temperatura de la matriz, la presión de la máquina y el tiempo de moldeo. La bandeja mala se hace rápido, se moldean de a 3 o 4 por vez, con un cartón de bajo gramaje y de calidad inferior. Así se logra producto ultra barato... pero ¿qué pasa cuando llega a la mesa una bandeja húmeda y deformada?

**G. T.** Nosotros trabajamos exclusivamente con cartón de CIFIVE, la fábrica líder radicada en Santa Fe, moldeando las bandejas de a una y usando los mismos gramajes que se usaban hace 50 años. Y la clientela nos responde con una demanda creciente. Quienes buscan "la bandeja de primera para panadería o confitería" - que parecía desaparecida del mercado - la están

encontrando en nuestra casa.

**Periodista: Y del papel ¿qué nos pueden decir?**

**A. LL.** En el papel tiene también mucha importancia el gramaje, el rendimiento en metros por kilo. Un papel gris, fabricado con recorte de calidad baja sólo puede ser resistente a fuerza de más espesor, que es peso, que es plata. Lo barato sale caro en el largo plazo que es el de los inteligentes y previsores.

**G. T.** Nosotros trabajamos preferentemente papeles bien blancos de 40grs/m2 para las impresiones de papel y de 50grs/m2 para las bolsas y no ahorramos en tintas limpiando los tinteros entre un trabajo y otro de distintos colores. Además contamos con buenos dibujantes porque un buen diseño es lo que más destaca el envoltorio, después vienen los colores.

**Periodista: ¿Cómo se sienten en el trato con el gremio panadero?**

**G.T.** Como en casa. No olvide que "nacimos en la panadería". Eso nos gusta decirlo porque es así, literalmente. Todavía están tal cual los altos del frente de la Coronel Dorrego, hoy La Nueva Dorrego, donde yo nací, en Chacarita. Y la mamá de Alberto estuvo, de joven, en Las 14 Provincias de la calle Salguero.

**A. LL.** Sí, la panadería es un mundo limpio y sencillo de trabajo como lo es el de nuestra fábrica. Y hemos hablado mucho de la calidad y yo no quiero dejar de mencionar la calidad de nuestros clientes. Los panaderos son, en general, muy buena gente y, muchos de ellos, son de los nuestros, son gallegos.

Cerramos la entrevista. Nos llevamos una buena imagen de Envolver S.R.L. y un conocimiento más amplio de una industria que acompaña al Gremio Panadero.

**IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS**  
**ENVOLVER S.R.L.**  
**FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON**

Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319  
 envolver@speedy.com.ar

**Fabrica de Materias Primas para:**

- PANADERIAS • CONFITERIAS • 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

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

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

**REPRESENTANTE DIRECTO**

**INDUPAN**

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



# LaReu

**HELADERAS Y MUEBLES**

**DISEÑOS ESPECIALES Y A MEDIDA**



**Nuestros últimos trabajos:**

**Irupé (Avellaneda)**

**La 1° de Saenz Peña**

**Delicity**

**Antigua Carpinacci (M.T. Alvear 1536)**

**Avda. Vélez Sársfield 6102 Munro - 4762-5368**

**[www.intercold.com.ar](http://www.intercold.com.ar)**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

## "Hay una reglamentación que es ley nacional y esta dormida"

**Emilio Majori, Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza, remarcó la necesidad del cumplimiento del convenio laboral, cuál es el estado de la loza, los proyectos de la entidad y los días de reunión.**



"Es necesario que se aplique el convenio laboral en su art. 16 donde dice que hay que cerrar los lunes. Y aunque la mayoría mantiene sus puertas cerradas, siempre hay algunos que no quieren cerrar o ponen excusas, entonces es necesario hacerles ver que hay una reglamentación que no se cumple" resaltó Emilio Majori, Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza.

con representantes de Camino de Cintura hacia General Paz que incluye Recondo, Tapiales, Maderos y Villa Insuperable, entre otras localidades, para de tratar de resolver el problema de cerrar los Lunes.

Respecto a la Loza, "tenemos pendiente una reunión con miembros del Ministerio de Trabajo para ver que colaboración nos prestan para hacer el anhelado proyecto de la Escuela de Panadería y Pastelería" resaltó Majori, aunque aclaró que la construcción esta terminada desde diciembre.

Y agregó "Nosotros no estamos atacando, sino tratando que la gente tome conciencia que hay una reglamentación que es ley nacional que "esta dormida". Asimismo la recaudación no varia mucho por mantener cerrado un día y las ventajas son muchísimas como higiene, descanso etc."

Entre otras cosas, el Presidente del Centro de La Matanza le comentó al "Gremio Panadero y su Gente" que continúan las reuniones los jueves con la Comisión Directiva y los martes con la gente de González Catán y Laferriere. Ahora, además, agregaron los martes al mediodía para reunirse

### 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

# 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



**Fabrica de Materias Primas para:**

- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- 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



# Tres preguntas, un dirigente...

**¿En qué situación se encuentra la Federación de la Provincia de Buenos Aires?**

Lamentablemente estamos abocados a un problema que nos afecta directamente y no a lo que verdaderamente habíamos prometido: visitar las provincias y tratar de constituir Centros de Panaderos. Estamos abocados al conflicto con la FAIPA quien sigue con su postura de coartarnos la libertad de trabajo.

Quiero resaltar que hace más de un año y medio que no nos dan información, pero creo que en este año se va a ir resolviendo el problema con voluntad, o no de las partes. Nosotros creemos en la justicia.

FIPPBA en ningún momento accionó en contra de las Instituciones ni contra ninguna de los hombres, simplemente nos defendimos de las agresiones que estábamos recibiendo. Esto que quede clarito.

La mayoría de las personas que integramos la FIPPBA creemos que hay hombres que han cumplido un ciclo y este es el pensamiento que

prevalece en la Federación y ahora vivimos las consecuencias de gente que se quiere atornillar al sillón.

## **Hablemos del desabastecimiento...**

Estamos muy pendientes del asunto. En estos días iremos a ver a Moreno otra vez "con el pie en el acelerador"

antes de que esto se agrave más, para que el disponga como se tiene que diagramar el problema y qué Molino nos tiene que entregar harina.

Hasta el momento no se consiguió nada porque nosotros no queremos poner "el acelerador a fondo".

## **Próximas visitas...**

Vamos a ir a González Chávez para ver que se puede hacer y nos queda pendiente San Nicolás.



## HUMOR

- 5 cm más y sería un rey, no?
- 5 cm menos y serías una reina.

- Amor mío, crees en el amor a primera vista?
- Lógico, si te hubiera mirado dos veces no me habría casado.

**Era verano y hacía mucho calor, el marido sale del baño y le dice a su mujer:**

- Tengo que cortar el césped ¿Qué crees que dirían los vecinos si salgo desnudo?
- Que probablemente me casé con vos por dinero...

- ¿Cuál es la diferencia entre lástima y lastima?
- El tamaño.

- ¿Cuál es la diferencia entre duro y oscuro?
- Lo oscuro dura toda la noche.



- ¿Cómo se llama eso que el hombre tiene, que es de cuero, calentito y vuelve loca a las mujeres?
- Billetera.

- ¿Qué hace una mujer mientras espera al hombre de su vida?
- Se casa.

- ¿Cómo vuelves loco al un hombre en la cama?
- Sacándole el control remoto de la televisión.

- ¿Por qué a los hombres los vuelven locos las motos y los autos?
- Porque es lo único que pueden manejar.

- ¿Cuándo el hombre pierde el 90% de su inteligencia?... CUANDO ENVIUDA
- ¿Y el otro 10%?... CUANDO SE LE MUERE EL PERRO

**Estudio Jurídico Integral**  
 Asesoramiento Civil y Comercial - Sucesiones  
 Divorcios - Contratos Civiles y Comerciales  
 Abonos mensuales - Accidentes de Tránsito

*Andrea B. Fraschina*  
 ABOGADA

MERLO: Colón 512 (esq. Maipú) **0220-485-0005**  
 CAPITAL: Lavalle 1473 P.B. P. B. Of. 8 - Telefax 011-4371-1440  
 fraschina@fibertel.com.ar

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



# CARTA ABIERTA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ESCOBAR:

SEÑOR PRESIDENTE DE LA FEDERACION DE INDUSTRIALES PANADERILES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES Don. EMILIO MAJORI.



*Atento a la situación que sufre el gremio de industriales panaderos de Escobar, le transmito a ud. las inquietudes que surgen del sector que represento.*

*Ante la situación provocada por el desabastecimiento primero y por la disparada que sufrió el precio de la harina segundo, los panaderos de Escobar demandan conocer las acciones que ha desarrollado la Federación de la Provincia ante esta gravísima situación, que amerita la toma de decisiones inmediatas de parte de las autoridades que nos representan.*

*Esta inquietud la transmito pues, desde mi localidad, no se pueden ejercer ningún tipo de medidas y nos sentimos profundamente afectados como industria primaria que consume insumos originados en el campo.*

*La respuesta corporativa que tiene que hacer el gremio ante las autoridades que correspondan, no es una facultad de nuestro centro, por lo expuesto solicito se nos informe lo actuado para proteger a nuestra industria que esta en una profunda crisis, que esta provocando una difícil conducción debido a no tener respuestas de sus inquietudes.*

*Ante esta inacción estamos evaluando realizar un cierre de las panaderías por 48 horas en nuestra localidad, convocando a los medios nacionales para que se retransmita nuestra situación.*

*Reiterando lo mencionado en el párrafo anterior estimo que no es nuestra atribución como Centro de Panaderos de una localidad, ya que la medida no tendría el impacto que requiere; pero estamos en una grave situación y no podemos dilatar por mucho tiempo las medidas para solucionar el conflicto. Estas son las principales inquietudes del gremio que represento, en esta situación, sin información y sin medidas, es muy difícil mantener la unión que tanto nos costo lograr.*

*Por todo lo expuesto solicito se nos informe a la brevedad cuales son los pasos a seguir en escobar. no queremos cerrar panaderías y es nuestra obligación como dirigentes agotar todos los medios para solucionar esta coyuntura.*

*A su disposición.*

**DANIEL SANTEUSANIO**  
PRESIDENTE

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ESCOBAR

**DISTRIBUIDORA**  
**TABLADA**

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

MOLINOS  
CERRIBAL

Grasa Margolan  
especial

LIDAR S.A.  
Fabrica de Margarinas

PRODALSA  
Grasas y Margarinas

LEVADURA PRENSADA  
calsa\*

levina

BARI

fainalind

Av. Grovara 2653  
(1766) Tablada

Telefax: **4652-9800 / Tel: 4655-1201**



ENTREVISTA A DANIEL INSUA, PRESIDENTE DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE  
**EL C.I.P.D.O. ESTUVO A PUNTO DE SER REMATADO PERO HOY, Y DESPUES DE CUATRO AÑOS DE ESTAR DIRIGIDO POR DANIEL INSUA, ES EL REFERENTE INDISCUTIDO DE LOS PANADEROS DEL OESTE**

*"Nos esmeramos para que cada día el Centro esté al servicio de nuestros queridos industriales panaderos y sea un orgullo para ellos. como dirigentes los mantenemos actualizados en la información, para que el acontecer no los tome desprevenidos. Pretendemos darle otro enfoque a nuestro gremio, por eso hoy reiteramos que el Centro de Industriales Panaderos del Oeste tiene sus puertas abiertas para que entre todos recuperemos aquello que consideremos perdido".*

Resalta el Presidente del Centro Daniel Insua

**1. ¿Cómo fueron los comienzos del CIPDO?**

En estos cuatro años en que fui honrado con la presidencia y que están en su final, ya que próximamente se realizará la asamblea para renovar la comisión directiva, tengo que decir que las condiciones en las que se encontraba el Centro cuando asumí eran muy distintas a las que atraviesa actualmente.



Para empezar cuando comenzamos, junto con mis compañeros atravesamos una situación muy difícil, con pocas entradas. Para que se den una idea, hasta el momento el CIPDO tenía 8 socios, por lo tanto los ingresos eran bajísimos. Pero tras un trabajo profundo, hoy sumamos más de 200 socios, habiendo recuperado las panaderías de Morón Hurlingham, Ituzaingó, Moreno, Rodríguez, Luján, Marcos Paz y Las Heras. Y con todas hemos logrado una ordenación excelente en la recaudación del fondo convencional y de sepelio, ya que por medio

de muchas charlas el panadero, que hasta el momento era evasor, comenzó a regularizar su situación, y comprendió que es necesario cumplir con las obligaciones.

Asimismo hemos conseguido tener disponible una suma que permite trabajar sin apremios.

**DISTRIBUIDORA**  
**NICJU S.R.L.**  
**DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA**



**calsa\***

*Edgardo Bernard*  
**Centro de Distribución Oficial**

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



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





Sabemos que todavía queda mucho por hacer, pero les digo a los colegas que se asociaron que les estaré de por vida agradecidos, no por creer en mí, sino por creer en la Institución.

## 2. En cuanto a las propiedades... ¿cuál es la situación?

Con mucho trabajo y esfuerzo se ha normalizado la situación de las propiedades y hoy sus inquilinos pagan alquileres actualizados con contratos escritos. Por otro lado, la deuda correspondiente a los impuestos de la propiedad de Haedo y de la quinta de La Reja, que desde que se compró nunca se pagaron y equivalían a \$12.000, hoy no existe. Respecto a los impuestos provinciales, de los cuales también se adeudaba una cifra considerable, se realizó una moratoria y estamos con las cuotas al día y asimismo el departamento de Morón que tenía juicio de ejecución dicha deuda se regularizó dejando sin efecto el juicio.

## 3. ¿Y respecto al edificio sede del Centro de Panaderos?

Hemos logrado que la Agencia Recaudadora de la Provincia de Buenos Aires (ex Dirección de Rentas) nos eximiera, luego de un largo trámite, del pago de impuestos provinciales por nuestro carácter de Asociación sin fines de lucro. Esto fue a partir del año 2001, logro que también obtuvimos en la



Alumnos de la Escuela de Pastelería junto a miembros de la C. D. De izq. a der.: Distéfano, Alonso, Arnaldo, Elena, Gabriela, María, Alejandra, Oscar, Jorge, Amelia y Fernando

Municipalidad de Morón.

## 4. Hablemos de la Escuela de Panadería...

Hace aproximadamente tres años que la Escuela funciona muy bien, pudiendo asegurar que con lo enseñado hasta el momento y que proyectamos para el futuro, estamos capacitando de verdad. Al principio fue muy duro, ya que para darle vida a este sueño había que invertir en equipamiento, pero éramos concientes que había que atender a la demanda de mano de obra especializada y fue así que fuimos hacia adelante y comenzamos con los cursos.

## 5. ¿Firmaron un convenio de medicina laboral? ¿En qué consiste?

Sí, firmamos el convenio para que los colegas panaderos estén cubiertos en relación a su personal. Por un lado mediante un examen preocupacional para que frente a la posibilidad de emplear, al postulante se le haga un estudio completo de salud para que en el futuro no surjan problemas. Por otro lado este convenio cuenta con control domiciliario de las ausencias de los operarios por razones de salud que consiste en asistir al empleado en lo que necesite y al empleador para que no tenga que responder ante las inasistencias que se deban a "no tener ganas de trabajar". Los panaderos que utilizan el convenio han conseguido bajar los faltantes de trabajo.

## 6. Teniendo en cuenta estos 4 años, ¿cuál fue su mejor logro como dirigente?.

Sin duda fue lograr que los panaderos se asociaran al Centro y depositaran su confianza en nosotros. Yo me fui en 1996 y estuve casi 10 años fuera del gremio, así que fue un trabajo difícil encarar esta iniciativa, pero siempre supe que no podía fracasar, me tenía mucha fe.

Creo que cada panadero debe participar y los dirigentes tienen que saber explicar, informar, integrar y el Centro brindar los servicios necesarios para que el panadero se sienta acompañado.

Otra de las cuestiones es la transparencia de la gestión; en estos 4 años nos encontramos con muchas deudas, gracias a Dios pudimos cancelarlas y las

*mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro  
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras*



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550



**SIKU<sup>®</sup>** FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.

Atención únicamente a mayoristas

**PRODUCTOS LÁCTEOS**

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**



as deudas que tiene el centro están controladas, casi al día con todo. Y eso esta a la vista, situación que en muchos Centros quizás no es así.

Si se pide una auditoria, yo creo que un alto porcentaje de los dirigentes tiene que ir preso porque hay dinero que no se sabe a que se destinó, simplemente se esfumo y así no funcionan las Instituciones. Es necesario que todo sea transparente porque se maneja plata que no es de uno.

Otro logro importantísimo es la Escuela, donde se ha hecho un trabajo muy serio, además hemos puesto un pagina Web y nos llaman hasta de otro partido por la bolsa de trabajo y así le hemos enviado pasteleros, factureros... Estamos trabajando fuertemente para que los panaderos comprendan las ventajas de reforzar los mostradores, de mantener higiene y si la mercadería es buena ninguna panadería puede fracasar.

No quiero dejar de lado las fiestas que cada año fueron mejorando, con más asistencia. Y la quinta a la que asisten familias que la disfrutan mucho.

### 7. ¿Qué considera que todavía queda pendiente?

Creo que queda mucho por hacer, siempre hay mucho para mejorar. Nos falta "trabajar la calle", nombrar delegados y trabajar junto a los municipios. Ellos

nos prometieron inspecciones para terminar con las panaderías ilegales, el trabajo en negro etc, nos dieron la palabra, pero no cumplieron. Nos falta apoyo, desde los municipios no nos prestan mucha atención y nuestras denuncias de panaderías clandestinas no prosperan, eso trae desgaste. Nos faltó el acompañamiento

### 8. Se aproxima la asamblea...

Sí, el 24 de junio son las elecciones. Todavía no se que va a pasar, no se cuantas listas van a existir. Los muchachos me quieren tener acá, lo único importante es que haya gente honesta con buenas ideas y que nos sumemos todos a trabajar, por que hay mucho por hacer.

Mis compañeros de la comisión me hablaban de cambiar el estatuto para que yo pueda seguir, y yo creo que eso no esta bien porque hay gente joven en la comisión directiva que se tiene que hacer cargo. Sabiamente nuestros estatutos no permiten la reelección mas de una vez en el mismo cargo. Este estatuto lo elabora y presenta a Personas Jurídicas la Comisión que se hizo cargo del Centro en el año 1984. Presidía la misma el señor Jorge Almon y entre otros dirigentes estaba yo como cuarto vocal. Estuve en aquel momento y estoy hoy mas convencido que nunca en mantener esta cláusula, porque cuatro años son mas que suficientes y la norma permite que otro dirigente pueda concretar lo que él piensa que es lo mejor para el CIPDO. Y los que quieran seguir pueden, junto con los que se acerquen a colaborar, ayudar desde otros cargos.

**Sale un especial para el panadero...**



**Manos a la Obra... INSCRIBETE!!!**

de 17 a 19 y de 19:15 a 21:15 hs.

**R. O. del Uruguay 153 / MORON / 4629-3792 / 4627-8729**

[www.panaderoeste.cipdo.org.ar](http://www.panaderoeste.cipdo.org.ar)  
[informes@panaderoeste.cipdo.org.ar](mailto:informes@panaderoeste.cipdo.org.ar) / [centropanaderoeste@yahoo.com.ar](mailto:centropanaderoeste@yahoo.com.ar)

**Laboratorio DEWEY**



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



**La Tecnología del Sabor**

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

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



**www.circeonline.com.ar**



## CLASIFICADOS

- \* **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
- \* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151\*2064
- \* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS**. Muy buen estado. 4247-0211

- \* **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.
- \* **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.
- \* **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.
- \* ¡¡URGENTE!! POR VIAJE, VENDO SOBADORA PASTELERA ,AMASADORA 30 K., DOS HORNOS UNO PASTELERO Y PIZZERO, PIZZERAS .50 LATAS, TORNO ,MUEBLES , FACTURERO Y PANERAS., (8.000) ESCUCHO OFERTA. J. L. SUAREZ 4722-3748 1551773585.
- \* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE**. 15-6391-3804/Nextel 578\*8096

**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



## Vendo!!!

- 1) **AMASADORA SIAM PARA 8 BOLSAS, EN USO EN BUEN ESTADO.**
- 2) **HORNO ROTATIVO ROTCARR 70X90 CON FLETE E INSTALACIÓN INCLUIDOS.**
- 3) **CORTADORA Y ARMADORA INDUPAN MUY BUENA.**
- 4) **BOLLERA ARGENTAL DE 2 GUSANOS INTERCAMBIABLES, BUENA.**

**SERGIO R. KALINIUK**  
**CELULAR: 1558-420-515 - 1549-929-421**  
**NEXTEL: 605\*3378**  
**MAIL. SERGIOINDUPAN@YAHOO.COM.AR**

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...

**EL GREMIO PANADERO**

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

Publique en nuestras páginas

(011) 4692-6960  
 15-4084-1090 // 15-6095-0146  
 Nextel 565\*5175  
 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

*Distribuidora* **Belgrano**

**HARINAS Y MATERIAS PRIMAS**

15-5040-6638  
 4697-5685

**IBANEZ 695**  
**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**



<b>"JOLIET"</b> Valdéz 3164 - V. TESEI	<b>SAN FRANCISCO</b> Echeverría 1383-R. Castillo	Panadería - Confitería <b>"LA NATITA"</b> de Albarracín Dalila de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125	<b>LA PRINCESA</b> DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021	<b>"LOS PINOS"</b> Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339
<b>"Mi Gran Sueño"</b> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	<b>LA ROMANA</b> PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433	<b>La Nueva Pampa</b> 4485-9398 Marconi 2370 - I. CASANOVA	<b>"SANTA RITA"</b> CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	<b>"CHOCOLATE"</b> Sáenz 560 - G. CATAN
<b>"San Francisco"</b> G. Merou 7529 - Laferrere	<b>EL PROGRESO</b> de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán	<b>"CHOCOLATE'S"</b> Villegas 263-L. DEL MIRADOR	<b>"CRISTAL"</b> Quintana 3446-TABLADA	<b>"EL ROSEDAL"</b> ALAGÓN 543 - I. CASANOVA
 <b>LA PIRINAICA</b> SERVICIO DE LUNCH Gral. Achá 350 - Ramos Mejía - Tel.: 4658-0541	<b>OMAR</b> TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135	<b>"LA FLOR DE DIA"</b> L. de la Torre 1562-V. INSUPERABLE	<b>"SAN CAYETANO"</b> L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO	<b>"LAS DELICIAS"</b> Masas-Tortas- Sandwiches Centera 4397 - SAN JUSTO
 <b>Confitería</b> La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372 ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJIA	<b>"SILVIA"</b> BONPLAND 2975-LAFERRERE	<b>"LA MARAVILLA"</b> Marconi 3963-I. CASANOVA	<b>"GISEL"</b> Noguera 1827-S. A. de PADUA	<b>"Santa Rosa"</b> Hualfin 1853-R. Castillo
 <b>Confitería</b> CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPECIDAS - 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	<b>LA PERLA</b> Simón Pérez 4932 G. Catán	<b>ITAR</b> Atendido por sus dueños Arieta 1759-V. LUZURIAGA	<b>"EL OMBU"</b> Ombú 1416-SAN JUSTO 4461-2267	<b>"LA FRANCESA"</b> Lino Lagos 1901 - A. BONZI
 <b>"Crovara"</b> Crovara 5655 - I. Casanova IGUAZU 4622-6328 Chilavert 1633-V. CELINA	<b>EL BVEN GUSTO</b> Chilavert 1864 - V. CELINA	<b>"EL 47"</b> Ruta 3 47.700-V. DEL PINO	<b>"San Francisco"</b> C. Casares 4873-LAFERRERE	<b>GUADALUPE</b> Av. Luro 5550 - Laferrere
 <b>Iguazu</b> B. Sur Mer 1124/26/28 Tel: 4442-1192	<b>"ROMA"</b> Madariaga 3502-San Justo	<b>COLOMBIA</b> Colombia 4928 - I. CASANOVA	<b>"MARCARI"</b> Av. Velez Sarsfield 224 Tel: 4462-3365	<b>SAENZ PEÑA</b> S. Peña 4054 - V. INSUPERABLE
 <b>Da Vinci</b> Laferrere 4698-0829	<b>"SAN LUIS"</b> Cerviño 4617 - I. CASANOVA	<b>"La Estrella"</b> Albarellos 2056 I. Casanova	<b>LA ESPAÑOLA</b> S. Sosa 5395-LAFERRERE	<b>LA ESTRELLA</b> Brandscen 5171-TABLADA
 <b>La Boutique del Pan</b> O. Andrade 610 - Laferrere Tel.: 4467-0432	<b>"Verónica"</b> R. Lista 593 - R. Castillo	<b>"Nuestras Delicias"</b> F. de Arana 976 - R. Mejía	<b>SAN CEFERINO</b> J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA	<b>ACMAFUERTE</b> Legica 3665 - SAN JUSTO
 <b>La Victoria</b> Reparto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256	<b>"Johana II"</b> Granville 2251 - R. Castillo	<b>"JACECLA"</b> E. Castro 1089 HAEDO	<b>LA IDEAL</b> Polledo 538-R. CASTILLO	<b>MODELO</b> 4699-0658 Edison y Ruta 3 - I. CASANOVA
 <b>"Antí"</b> 4484-3348 Av. A. M. de S. - San Justo	<b>LA VIRGEN DEL PASO</b> Achupallas 6549-B° DORREGO	<b>"Las Violetas"</b> Achupallas 6461 - B° Dorrego	<b>ORO VERDE</b> Ruta 3 36.500 - G. CATAN	<b>"QUALITAT"</b> M. Cané 2298 - L. DEL MIRADOR
<b>"LA VIRGEN DEL VALLE"</b> Australia 2520=SAN JUSTO 4482-6124	<b>NUESTRA SEÑORA DE FATIMA</b> Bogado 2284-R. CASTILLO	<b>"Los Amigos"</b> Montañeses 4375-SAN JUSTO 4691-0981	<b>LA GRAN BUENOS AIRES</b> 4484-3322 Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO	<b>EZEQUIEL</b> GRANVILLE 535 - Rafael Castillo

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS  
**LINEA DE MEJORADORES**

## BIOENZIPAN

**Mejora todo tipo de panificados**  
PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE  
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!

**Bioenzim**  
Auxiliares para panificación

Tel/Fax: 4443-3887 ID 594\*3017  
Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

**CREMAS-MARGARINAS  
PREMEZCLAS**

## LA CUEVA DEL PANADERO

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



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 **MI PASTELERÍA**, de Hugo Sosa. Espero les sea de utilidad. Atentamente.

Javier

## CRUJIENTE DE DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES:

- \* Mil hojas caramelizado
- \* 1200 gr de masa de hojaldre
- \* 1 Plancha de Pasta brisa de canela de 60 x 40 cm
- \* Mousse de chocolate



mousse de dulce de leche

pasta brisa de canela

disco de hojaldre



### MIL HOJAS CARAMELIZADO

Estirar la masa de hojaldre 2mm en la laminadora, dejarla reposar; pincharla antes de colocarla en una bandeja de 40 x 60 cm enmantecada. Dejar reposar una hora antes de cocer. Espolvorear azúcar sobre la mesa. Hornear a 250°C, luego a 180°C a 3/4 del tiempo de cocción. Dar vuelta la masa sobre un papel silpak. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 1810°C para que se funda el azúcar impalpable y caramelizar a 250°C. Dejar enfriar.

### PASTA BRISA DE CANELA

Extender la pasta en una bandeja de 60 x 40 cm con papel de silicona y pincharla con un tenedor. Hornear a 180°C y dejar enfriar.

### MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Extender la mousse en 2 bandejas de 60 x 40 cm con papel de film. Congelar.

### ARMADO Y DECORACION

Disponer un marco de 38 x 58 cm, por 4 cm de alto, sobre una bandeja plana. Colocar una plancha de hojaldre caramelizado, una capa de mousse y por último, tapar con otra tapa de hojaldre. Dejar reposar en heladera. Limpiar los bordes y cortar en forma rectangular, piezas grandes e individuales. Decorar con frutillas y brillo traslúcido.

### MOUSSE DE DULCE DE LECHE

**INGREDIENTES:** 240 gr de clara; 100 gr de azúcar; 800 gr de dulce de leche; 400 gr de crema batida; 40 gr de gelatina derretida.

**PROCEDIMIENTO:** Mezclar el dulce de leche y la crema montada, luego las claras a punto nieve y por último añadir la gelatina y continuar batiendo logrando así una textura lisa y brillante.

### PASTA BRISA DE CANELA

**INGREDIENTES:** 600 gr de harina; 15 gr de impulsor; 140 gr de azúcar lustre; 560 gr de manteca; 120 gr de yemas de huevo duro, frías y tamizadas; 25 gr de canela en polvo de Ceylán; 25 gr de ron negro; 100 gr de almendras en polvo; 3 gr de sal.

**PROCEDIMIENTO:** Homogeneizar la manteca y añadir el azúcar, la almendra en polvo, las yemas cocidas, la sal, la canela, el ron y el impulsor, mezclados con harina. No trabajar demasiado la masa con la batidora. Guardar en la heladera bien aplanada y cubierta con plástico durante 4-5 horas. Esta masa es muy quebradiza, hay que tener mucha precaución al estirla. Manipularla con cuidado, sobre todo después de la cocción, utilizando una espátula para desprenderla de la placa. Cocinar a 180°C.

## 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



0220-485-5071

Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte

# 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

# SUPLEGRAS

## Sustituto de grasa

### IDEAL PARA:

**PREPIZZAS,**

**PAN FRANCES,**

**PEBETES,**

**PAN CASERO,**

**PAN DE MIGA,**

**PAN DE HAMBURGUESA,**

**PAN DE VIENA,**

**GALLETA (librito)**

### SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Panificados, Pan Dulce, Saladas.

- Sustituye la grasa
- Más desarrollo en el horno
- Más económica
- Bajo en calorías

#### LECITEC

Quintana 2516  
(1752) Lomas del Mirador  
BUENOS AIRES - ARGENTINA  
Tel./Fax: 4699-4434  
www.lectec.com.ar

TECNOLOGIA DE LECITINA DE SOJA  
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

INDUSTRIA ARGENTINA

**!!! AHORRE  
COSTOS!!!**

OTRO PRODUCTO DE  
**LECITEC**



(011)

**4699-4434**

Quintana 2516 - L. del Mirador  
La Matanza - Buenos Aires

[info@lectec.com.ar](mailto:info@lectec.com.ar) / [www.lectec.com.ar](http://www.lectec.com.ar)