

# EL GREMIO PANADERO



AÑO 5  
N° 26  
Noviembre/Diciembre  
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

El nombre de su Confiteria, 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)



# MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:  
NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

## DISTRIBUIDORA



*Emeth*

  
TAXONERA

  
EGRAMAR  
GRASAS Y MARGARINAS

  
Puratos

  
CERES KINAS

LEVADURAPRENSADA  
  
levina

  
LODISER

  
magimix



  
EL MUNDO

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

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



# EL GREMIO PANADERO

Año 5 - N° XXVI  
NOVIEMBRE/DICIEMBRE  
del 2008

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

Director-Propietario  
**FABIO RUBÉN VIDELA**

Colaboración Periodística:  
**Valeria Susperreguy**

**Tel: 4692-6960**

**15-4084-1090**

**15-6095-0146**

**Nextel ID 565\*5175**

**elgremiopanadero@yahoo.com.ar**

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

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA  
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

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

**"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

## Editorial

Desde que comenzamos con este maravilloso proyecto, un gran amor surgió en todos los que hacemos la revista por el Gremio Panaderil, es por eso que me duele mucho verlo así. Confieso que muchas veces me cuesta comprender ciertas actitudes, quizás porque me encuentro muy lejos de ejercer la política gremial, o quizás por que si hay algo que aprendí de los industriales es el amor, la dedicación y el esfuerzo que le ponen a cada nuevo emprendimiento y a sus panaderías, que le demandan muchísimas horas al día.

También es cierto que los industriales panaderos han atravesado muchas crisis, internas, como la pelea constante con aquellos que "regalan" el pan perjudicando a todo el gremio, la lucha contra los clandestinos que evaden responsabilidades... crisis de las instituciones, donde aquellos quienes tienen el deber de representar a todos los panaderos, movidos por intereses personales mantienen un conflicto que perjudica a todos. En estos días y debido al tema del congreso a realizarse en la Provincia de Santiago del Estero se vivieron momentos muy tensos cuando la FAIPA impugnó a los delegados de la FIPPBA generando una gran incertidumbre acerca de quienes representarán a la Federación de la Provincia en dicho evento. Y como dejar de lado la crisis que atraviesa el país, aunque demás esta decir que los argentinos sabemos mucho de eso.

Durante meses los panaderos fueron víctimas del conflicto que mantiene el Gobierno Nacional con el Campo, y digo víctimas, porque el desabastecimiento de harina obligo a muchos panaderos a pagar precios increíblemente inflados, de aquellos que supieron "sacarle provecho" a una lamentable situación. Y no dejemos de lado que muchos de nosotros vivimos entre rejas, por el miedo que nos genera la inseguridad que se vive a diario, los noticieros reflejan que la delincuencia no da tregua, deja a todos sin respiro.

Ahora bien, en esta edición compartimos con los Centros de Panaderos la renovación de las autoridades, y esa renovación significa depositar confianza, creer en las instituciones.

Por eso, haciendo un repaso por todas estas situaciones que nos acogen, me pregunto ¿No sería fabuloso dejar las diferencias en el pasado y unirnos todos por un país mejor, por el crecimiento de gremio, por saber que estamos haciendo las cosas bien?

Soñamos con dirigentes que quieran pasar a la historia como quienes restituyeron la unión. Mi humilde opinión es que el gremio necesita representantes que luchen por recuperar lo que alguna vez se tuvo.

EL GREMIO PANADERO 

Servicio Técnico  
de  
Hornos Rotativos

**Julio  
Leal**

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

**Avda. Ratti 2282**  
**ITUZAINGO**

**FRUTAS SECAS  
PASAS DE UVA**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**

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





MASA RELAJADA,  
PANADERO CONTENTO



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldre que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.

LESAFFRE ARGENTINA

Seguridad en panificación

www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar

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

# SABÍAS QUE?

SEGÚN EL CODIGO ALIMENTARIO  
ALIMENTARIO ARGENTINO...

Con la denominación de Pan dulce, se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites



hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad, Máx: 30 g por 100 g de masa libre de frutas del producto terminado.

Colesterol, Mín: 0,2 g por huevo empleado.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

**Pan dulce genovés:** es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

**Pan dulce milanés:** es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.

**Pan dulce veneciano:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

**Pan dulce madrileño:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.

**Panettone:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, fermentado con levadura natural o agria (sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina) moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mg/g.

**Pan dulce:** es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de frutas por kg de producto terminado.

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano,

Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características. Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s).

(Continúa en página siguiente)



En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.



**Art. 5°-** Con la denominación genérica de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

**1. Galleta de molde:** con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con moldes de hierro o similar de diámetro variable y cuya superficie se suele pinchar, con el objeto de evitar la formación de globos durante la cocción. Pertenecen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expendirse con nombre de fantasía. El producto terminado no deberá contener más de 12,0 % de agua.

**2. Galleta común, Galleta de puño:** Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 -550 °C no mayor de 2,30%.

**3. Galleta de hojaldre o Galleta hojaldrada:** con este

nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente.

Los productos contemplados en este artículo que contengan manteca y/o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la

denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido o porcentual de materia grasa. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa. Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente".

**Art. 6° -** Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensamadas, etc."

# CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

## Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS




Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



# “Francesccina”, Restaurant de estilo libre ofrece un 10% de descuento para todos los panaderos

**“Fuimos, somos y seremos muy exigentes como clientes, y por lo tanto tratamos a todos nuestros comensales con calidad superior, porque sabemos lo que buscan y en “Francesccina” lo encuentran”**

El Restaurant “Francesccina” es un proyecto familiar que fue creciendo en Remedio de Escalada, manteniendo una misma línea de trabajo que en la Panadería y la Fábrica de Pastas que también pertenecen a la familia, con mucho esfuerzo diario y un excelente servicio. “Nosotros tenemos la Panadería “Dos Reinas” también en Remedios Escalada y para crecer un poco más decidimos poner un Restaurant. Los buenos resultados se vieron de inmediato y “Francesccina” resultó más grande lo que esperábamos. Así, que después de asesorarnos en el tema logramos desenvolvemos bien.” Resaltó Carlos, el propietario del Restaurant de estilo libre.

*“En el Día de la Madre van a venir “Los Mariachis” o “Las Tekas” y por el “Día del Maestro” vamos a tener shows todos los días. Además contamos con peloteros para los más chicos y juegos didácticos.”*

“Quiero destacar que por ser panadero de toda la vida, y por medio de la gestión de Raul Santoandré (miembro de la comisión de la FIPPBA y del Centro de Panaderos de Lanús), “Francesccina” ofrece el 10% de descuento para todos los panaderos.

“Francesccina” logra que cada cliente de Remedio de Escalada se sienta como en su propia casa, ya que el ambiente familiar y la atención personalizada se percibe al entrar en el Restaurant y esa es una sensación indescriptible.

La cocina, destinada para 250 comensales, es sana y equilibrada y se maneja como tenedor libre: minutas, platos fríos, calientes, diversos postres y bebida incluida. Además cuenta con shows de miércoles a sábados por la noche.



**H. Yrigoyen 6363 R. De Escalada**  
**Reservas 4288-2840**

**Viernes y sabados**  
**Cena Show \$ 50**  
**Para divertirse y bailar**  
**POSTRE Y BEBIDA INCLUIDA**

**DOMINGO AL MEDIODIA**  
**Disfruta en familia \$ 45**  
**Castillo inflable, juegos didácticos**  
**Todos los días**  
**Postre y bebida incluida**  
**Menores de 9 años abonon la mitad de precio**

*Francesccina*



**CAMILO FERRON S.A**  
**CARDONE**  
**Grasas - Margarinas**

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

**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



**LES AFFRE**  
ARGENTINA

# Actue con plena seguridad

**Aditivos, auxiliares tecnológicos, ingredientes, coadyuvantes, mixes... tantos términos que pronto nos olvidamos de su definición y que no nos evocan nada especialmente preciso. Aunque, si les hablamos de mejorar la presentación de sus panes, facilitar y optimizar su trabajo, entonces estos temas deberían satisfacer sus expectativas.**

Desde 105 tiempos más remotos, el hombre no ha cesado de aportar mejoras a la calidad de su pan cotidiano, sean de naturaleza térmica, para su cocción, bioquímica, gracias a un mejor conocimiento de los procesos de fermentación, o física, mediante la diversificación de la oferta.

Así que, aunque no pensamos en ello lo suficiente, nuestro pan tiene una historia! Hoy día, los mejorantes nacidos de la biotecnología contribuyen a los mismos objetivos de antaño. Es por ello por lo que, con el grupo Lesaffre, que nos hace compartir su entusiasmo y su dominio global de la panificación, desde la harina al pan, Filiere Gourmande les propone redescubrir bajo una terminología explícita el papel y los éxitos de los mejorantes de panificación.

Debido a las variaciones agroclimáticas, de suelo, de las condiciones durante la cosecha y posterior almacenamiento, la composición varietal de los lotes recogidos, las características de los trigos disponibles para la molienda no son muy semejantes.

Además, en función de las técnicas propias de cada molinero, las calidades de las harinas difieren, incluso si los trigos han sido clasificados y homogeneizados en el momento de su almacenaje. El conjunto de estos



diferentes factores legitima el empleo de correctores de harinas en el estadio de su fabricación.

La finalidad del molinero es garantizar a su cliente una harina regular durante todo el año, que responda a sus necesidades específicas. El papel del corrector de molinería es, por lo tanto, estandarizar la calidad intrínseca de la harina. Por el contrario, una vez en casa del panadero, en el momento del amasado, es más juicioso hablar de mejorantes de panificación.

Su objetivo es permitir a los profesionales realizar una buena panificación en función de las harinas de que disponen, de las prestaciones de su equipo, de los diferentes métodos de panificación propios de cada región y país, y, evidentemente, del tipo de producto terminado deseado. Cabe recordar que los molineros, atentos a las necesidades de los artesanos, ofrecen, junto con las diferentes gamas de harina, mixes y premixes, mejorantes de panificación que, a veces, ellos prefieren llamar reguladores

Globalmente, el mejorante puede definirse como la combinación de cinco familias de ingredientes: los agentes oxidantes y los agentes reductores del gluten, las enzimas. Los emulsionantes y los ingredientes diversos con efectos específicos.

**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

## RONDomania

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

**NUEVOS - USADOS**

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



Todos estos constituyentes son cuidadosamente dosificados para ofrecer una eficacia óptima y son diluidos sobre un soporte harina para facilitar su utilización en el momento del amasado. El mejorante va a actuar a lo largo de la panificación. desde los primeros instantes del amasado hasta la cocción del pan. Aportará numerosas ventajas tanto en relación con el trabajo del panadero como con la calidad de los productos obtenidos. Descubramos juntos el papel de cada una de estas familias de ingredientes.

### Objetivos del mejorante de panificación

A nivel del trabajo, mejora el comportamiento de la masa desde el punto de vista físico (adaptación a los equipos, maquinabilidad), fermentativo (regularización de la fermentación), térmico (desarrollo en el horno); el mejorante aporta tolerancia a la masa para facilitar Y garantizar el trabajo del panadero. A nivel de producto final, mejora la calidad del pan respecto a la textura de la miga, al color y al aspecto de la corteza, al volumen, a la conservación y al sabor, con el fin de dar valor a la oferta del panadero y aumentar el consumo del pan (Doc.: Lesaffre).



## Organizar la red gluteica



La harina de trigo está compuesta esencialmente de almidón (80%) y de proteínas (de 10 a 15%) de las que el gluten representa la fracción insoluble en el agua. La aptitud de una harina para la panificación reside en la capacidad del gluten para formar, después de su hidratación, una red continua, elástica y extensible. Que hace posible la retención del gas carbónico (CO2) producido en el momento de la fermentación. Esquemáticamente, el gluten se presenta inicialmente en forma de ovillos de filamentos entrecruzados. Es frágil y poroso. Bajo la acción mecánica del amasado, estos ovillos se desenrollan y se reorganizan en una malla estructurada hasta formar un tejido viscoelástico, impermeable y extensible. Un agente oxidante del gluten. Al unir entre ellas las diferentes mallas, disminuye la movilidad de las unas en relación con las otras. Se observa una toma de fuerza de la masa, unida a la disminución de la extensibilidad del gluten y a un aumento de su resistencia elástica. Uno de los principales agentes de oxidación del gluten es el ácido ascórbico (vitamina C). Concretamente, en la panadería. El resultado global será un mejor comportamiento de las masas, lo que permitirá su trabajo mecánico. Un aumento de su retención gaseosa y un mayor crecimiento en el horno. Un agente reductor del gluten tiene un efecto complementario. Debobina los filamentos que se encuentran en ovillo y acelera el alisado de la masa. La disminución de la duración del amasado tiene como consecuencia preservar el potencial aromático de la fermentación. La acción de los reductores es especialmente apreciable cuando el gluten de la harina es corto. Facilita el alargamiento en el formado y suprime el fenómeno de la retracción. El mejor agente reductor del gluten es la levadura desactivada. Su acción, exclusivamente ligada a la fase de amasado, se combina perfectamente con la del ácido ascórbico. Se crea una sinergia de oxidación-reducción que garantiza en la masa un comportamiento y extensibilidad óptimos.

(Continúa en página 10)

NUEVOS

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

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.  
 Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As. - Tel. fax 4713.4350/4713-4386  
 Administración: Suipacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125  
 e-mail: administración@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías  
 Confiterías  
 Reposterías  
 Heladerías  
 Fábrica de Productos Alimenticios**

Las Dos Marcas...

**ARLYS**

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



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

Proveedor de:  
NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

**DISTRIBUIDORA**



**AHORA EN:**

**ESCOBAR  
CAMPANA  
ZARATE  
LIMA**

**BARADERO  
SAN PEDRO  
RAMALLO  
SAN NICOLAS**



**ATENCIÓN al CLIENTE**

**02323-420076 / 422379**

**Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)**

**distribuidoradc@speedy.com.ar**



LEVADURAS PRENEADA  
**levina**



**Emeth**

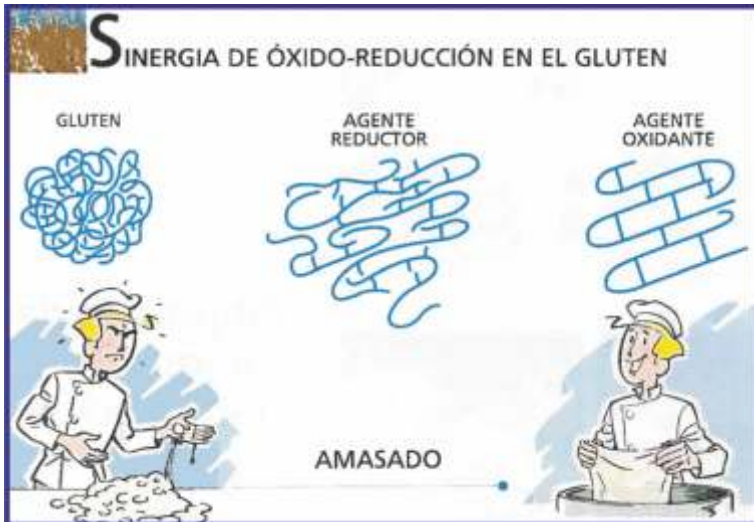


**Puratos**

**EGRAMAR**  
GRASAS Y MARGARINAS



## Optimizar el trabajo de la levadura



Curiosamente, las enzimas fueron encontradas por primera vez en la masa madre. Indispensables para la vida de todo ser vivo (ver cuadro p.33J), las enzimas utilizadas en panificación o son constituyentes biológicos de origen vegetal, o producidas mediante fermentaciones fúngicas o bacterianas. A lo largo de la fermentación panaria la levadura transforma los azúcares de la harina en etanol y en CO<sub>2</sub> lo que permite el aumento de volumen de la masa. Estos azúcares fermentables están en cantidad insuficiente para satisfacer las necesidades energéticas de la levadura durante toda la duración de la panificación.

Degradando el almidón de la harina en azúcares simples (principalmente maltosa), las enzimas amilasas aportadas por los mejorantes suministran este complemento indispensable para el trabajo de la levadura. Se estimula de este modo la fermentación y el volumen de los pastones aumenta mucho

más hasta el principio de la cocción, mientras que la levadura está activa. Una vez sobrepasada cierta temperatura, la levadura se muere y, por lo tanto, deja de consumir los azúcares producidos por las amilasas. Estos azúcares que quedan en exceso contribuyen a mejorar la coloración de la corteza de los panes (reacciones de caramelización y de Maillard) durante la cocción.

A menudo, a la actividad amilásica se asocia la de las hemicelulasas. Estas enzimas solubilizan algunos componentes de la harina. Contribuyen a aumentar la capacidad de retención gaseosa y la plasticidad de la masa. El resultado global es un aumento importante de la tolerancia en la fermentación de las piezas y del volumen de los productos cocidos.

## Enzima ¿qué eres?

**LAS ENZIMAS SON PROTEÍNAS QUE JUEGAN EL PAPEL DE CATALIZADORES ESPECÍFICOS PROVOCANDO O ACELERANDO LAS REACCIONES QUÍMICAS NATURALES ENTRE LOS COMPUESTOS DE LA MATERIA VIVA. AL TÉRMINO DE UNA REACCIÓN, LA ENZIMA ES REENCONTRADA INTACTA Y DISPUESTA PARA INTERVENIR DE NUEVO. AÑADAMOS QUE UNA ESTRECHA ESPECIFICIDAD UNE LA ENZIMA Y LA SUSTANCIA (O SUSTRATO) SOBRE LA CUAL ACTÚA. DE LA MISMA FORMA QUE UNA LLAVE NO ABRE MÁS QUE UNA SOLA CERRADURA, LA MAYORÍA DE LAS ENZIMAS NO INTERVIENEN MÁS QUE EN UN SOLO TIPO DE REACCIÓN QUÍMICA...**

# 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>Poivo para Hornear</li> <li>Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)</li> <li>Crema Pastelera Instantánea (Homeable)</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

**TALLERES**

## el rápido

**SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO**

COMPRA-VENTA  
de máquinas nuevas y usadas

**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 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL**

**ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555**

**ZONA LITORAL: 03482-15-416095**



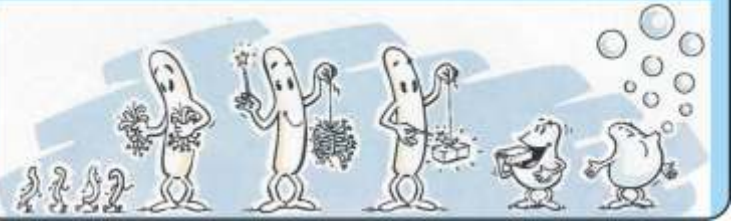
## Mejorar la maquinabilidad



En la elaboración de una mayonesa, la lecitina, un emulsionante contenido en la yema del huevo, favorece la unión de las fracciones grasas y acuosas estabilizando la emulsión.

Durante la panificación, el gluten, cuya red se refuerza durante el amasado, puede debilitarse debido a su estiramiento durante la fermentación final o a causa de las diferentes manipulaciones. Los emulsionantes utilizados en panificación, tales como la lecitina de soja o los Datem obtenidos a partir de materias grasas vegetales o animales, favorecen los enlaces entre los componentes de la masa, preservando su impermeabilidad al CO<sub>2</sub>. Además, aumenta considerablemente la tolerancia en el paso por las máquinas. Los monoglicéridos, conocidos por su acción anti-endurecimiento, son igualmente activos agentes anti-ampollas en la fermentación controlada. Es el principio activo del Croustilis, patentado por Lesaffre, y bien conocido por los panaderos.

Las amilasas degradan el almidón; es decir, cortan sus largas cadenas moleculares en azúcares simples (principalmente maltosa). A continuación, estos azúcares son consumidos por la levadura que desprende gas carbónico permitiendo la fermentación de la masa



### Sisi

Los diferentes ingredientes con efectos específicos permiten diversificar los productos aportando su nota particular y original. Entre ellos, las harinas de habas y de soja, favorecen una miga más blanca.

Este fenómeno está ligado a la oxidación de las grasas y, más precisamente, de los ácidos grasos insaturados de la harina de trigo. Los compuestos formados actúan sobre los pigmentos carotenoides responsables del color crema de la miga. La harina de malta torrefactada se obtiene tras la germinación controlada del trigo y su torrefacción. Da una coloración más pronunciada a la miga y aporta una nota aromática particular. Las harinas fermentadas deshidratadas se utilizan para personalizar la gama de panes especiales. Estas harinas no tienen poder fermentativo. Tienen la ventaja de reforzar el sabor, proporcionando al producto final aromas formados en el curso de una fermentación, así como una cierta acidez, según el tipo de harina fermentada.



(Continúa en página 12)

**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: caballeroortizpozzi@ciudad.com.ar

**AROMATIZANTES ALMENDRAS**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



## C

El mejorante de panificación es una combinación de diversos ingredientes que son parte de los cinco tipos de compuestos descritos anteriormente. La actuación del mejorante depende de la elección de la dosis de los ingredientes utilizados en la formulación. Su actividad global debe estar en relación con la calidad de la harina, el tipo de equipo, el proceso de panificación y la naturaleza del producto terminado: La formulación juega un papel esencial, recuerda Norbert Grouet de Lesaffre Ingredients ; es cada vez más importante en razón a la utilización habitual de ingredientes de origen natural". **Cécile Chevreux.**



**LESAFFRE**  
ARGENTINA

Para mayor información, contactarse con el servicio técnico de Lesaffre Argentina.  
Tel.: 054-11-4315-3400  
e-mail: [info@lesaffre.com.ar](mailto:info@lesaffre.com.ar) o por correo a:  
Alicia M. de Justo 2050 1er piso Oficina 107 (1107) Capital Federal - Buenos Aires

	Agentes oxidantes	Agentes reductores	Enzimas		Emulsionantes
			Amilasas	Hemicelulasas	
AMASADO	organización de la red glutéica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alisado más rápido</li> <li>• preserva el potencial aromático fermentativo</li> </ul>	activación de la fermentación	mejor tolerancia	
PREFERMENTACIÓN	toma de fuerza	limitación de la toma de fuerza			
DIVISIÓN	resistencia al stress				
REPOSO		reducción de la duración del reposo			
FORMADO	reducción de la pegajosidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• facilidad de alargamiento</li> <li>• supresión de la retracción</li> </ul>			
FERMENTACIÓN FINAL	mejor cuerpo	optimización de la subida de la masa			
COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• crecimiento más importante en el horno;</li> <li>• mejora del greñado</li> </ul>				
PRODUCTO TERMINADO		mejora del sabor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mejora de la coloración de la corteza</li> <li>• mejora del aroma</li> <li>• aumento de la blandura de la miga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mejora de la textura de la miga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• miga más regular</li> <li>• corteza fina y crujiente</li> <li>• retraso del endurecimiento</li> <li>• supresión de ampollas en fermentación controlada</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aumento del volumen</li> <li>• mejora del aspecto</li> </ul>				

**Publique en  
nuestras páginas**



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

Confitería

**del Artesano**



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](mailto: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**



**LESAFFRE**  
ARGENTINA

# Pan Fresco y crocante en tan solo Tres Minutos!!!



**Pan minuto, un concepto innovador, ideal para mejorar los tiempos y stocks de los puntos de venta, ofreciendo pan caliente todo el día.**

El nuevo concepto pan' minuto®, puesto a punto y patentado por el Grupo Lesaffre, abre nuevas e interesantes perspectivas para todos los puntos de cocción. Al asociar un procedimiento de panificación con una formulación de mejorador, este concepto garantiza la finalización de un pan pre-cocido al 75% en un horno clásico en menos de tres minutos.

El mejorador para pan francés precocido de finalización rápida, pan' minuto® es un avance tecnológico destinado a las panificadoras cuyo clientes utilizan puntos de cocción o puntos calientes. Simplifica los gastos de preparación, permite una rápida puesta a disposición de los productos para los clientes y aporta una mayor flexibilidad en la gestión de personal y de las ventas. El punto de venta administra mejor el volumen de panes cocidos y propone pan fresco y crocante a toda hora, incluso al final del día.

Con pan' minuto®, el pan se disfruta fresco y crocante aún más rápido.

Con pan' minuto® se franquea una etapa, de ahora en adelante, son suficientes tres minutos para preparar el un pan precocido refrigerado o congelado. Además basta un horno simple, sin ninguna necesidad de vapor. Sencillez y ganancia de tiempo van acompañadas de una mejora, del aspecto, de las cualidades organolépticas y de la conservación. El resultado en el punto de venta está a la vista, la corteza, fina y regular no se descascara y la miga se conserva fresca por más tiempo.

Norbert Grouet, encargado del polo de ingredientes en la casa matriz de



Lesaffre en Francia, explica las ventajas del producto: "Los métodos usuales de finalización de los productos congelados y refrigerados, necesitan hornos de vapor y una organización específica de cocciones, repartidas en ciertos momentos del día, con cantidades predefinidas. En cambio con pan' minuto®, el punto de venta, puede finalizar pequeñas cantidades de producto en un horno clásico y administrar la venta simplemente sin esperas, sin que se agoten existencias, ni sobrantes al final del servicio. Ya no se necesita una cámara de fermentación. El equipamiento y espacio necesario se

reducen al mínimo: un congelador y un horno clásico. Naturalmente, siempre se pueden cocer productos de diferente peso y tamaño. La ganancia de tiempo de elaboración se estima en un 70% con relación al producto precocinado congelado. ¡y es también un importante ahorro de gastos energéticos!

Con pan' minuto® puede realizarse una gran variedad de panes, con cualidades gustativas idénticas a las de los productos recién cocidos. pan' minuto® permite realizar todo tipo de productos, cuyo peso puede variar entre 30 y 400 grs. Así se adapta tanto al pan francés clásico (Baguette) como a los panes especiales, vienes, pan de leche, saborizados. Presenta un especial interés para los cocadillos preparados con baguettes vendidos en vitrina refrigerada, que se conservan mucho mejor.

Lesaffre Argentina, Levadura y soluciones en Panificación.

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

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

[envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

## DELEGACIÓN EN LA MATANZA: CRECIMIENTO, SUPERVISION, SERVICIOS Y CONTROL AL SERVICIO DE LOS PANADEROS DE GONZALEZ CATAN Y VIRREY DEL PINO

El Partido de La Matanza es el distrito más extenso del Conurbano Bonaerense. Dentro de las localidades que abarca se encuentran, entre otras, González Catan (la localidad más antigua del partido) y Virrey del Pino (la localidad más extensa de La Matanza).



Como forma de canalizar las necesidades de los panaderos de González Catan y Virrey del Pino, Diego Ferreira, José Ramón Hernández, Oscar Acuña, Hugo Alagastino y Natalio Rosales son algunos de los referentes más conocidos de la sección que abarcan dichas localidades. "Nuestra idea es formar una filial del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, es decir, la idea no es desvincularse, sino constituirnos como filial o delegación, ya que el distrito tiene una superficie extensa y resulta necesario que el Panadero encuentre cerca de su negocio una delegación donde volcar dudas, consultas, asesoramiento y servicios, entre otras cosas", resaltaban los responsables de las zonas antes mencionadas.

Además, en diálogo con EL GREMIO PANADERO, los responsables de coordinar la sección de González Catan y Virrey del Pino, destacaron que ellos representan "un gran sector del distrito, por eso la idea es que los panaderos se sientan protegidos. Tenemos muchos proyectos, pero somos concientes que a nivel gestión existe un grado de incertidumbre y falta de confianza en cualquier institución."

(Continúa en página 16)

**MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO**

**Hornos**



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Convectores C-050 y C-030



**Génesis**  
Un inicio diferente



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

**Máquinas**



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

**Accesorios**





**PANING**  
Ingeniería en Panificación

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

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

**NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS**

**CONSULTENOS**





*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)



### ¿Cuántas panaderías se encuentran radicadas en González Catan y Virrey del Pino?

Alrededor de 100 panaderías.

### Esta delegación ¿suele organizar reuniones?

Sí, por supuesto, somos conscientes que el diálogo es fundamental, por eso los encuentros los realizamos los días viernes en el kilómetro 32 al mediodía.

### ¿Cómo surge la idea de esta delegación?

Vino un cambio muy importante de mentalidad en el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, el Centro miro un poco más allá. Nosotros tenemos la idea de sumar, no de restar, es decir, si bien queremos formar una delegación que tenga acciones autónomas, siempre sería constituyéndonos como parte del Centro de Panaderos local. La idea no es desvincularse sino expandirse y poder brindarle al panadero un servicio que le quede más próximo a su lugar de trabajo.

### ¿Qué proyecto tienen por estos días?

Estamos haciendo un gran esfuerzo para comprar la propiedad que alquilamos en el kilómetro 32.

### ¿Qué precio del pan se maneja en este sector?

Se maneja un precio de alrededor de \$5.60 el pan al público y \$ 8 las facturas.

### Si tuvieran que destacar un problema que aqueja a los panaderos de la zona... ¿Cuál sería?

Nosotros tenemos problemas con las ventas en las veredas. Se trata de esos señores que sobre dos caballetes montan un canasto con pan y facturas. Esos productos se comercializan sin ningún control de higiene, ni

control bromatológico. Y lamentablemente ese pan proviene de Pontevedra y Merlo.

### ¿De que manera encaran esta situación?

La manera de frenar este escenario es en primer lugar con mucho diálogo e invitándolos a trabajar cumpliendo las normas correspondientes. Siempre en defensa del consumidor.

Por eso estamos muy conformes con el trabajo de Bromatología. Sinceramente no podríamos hacer nada sin el trabajo de ellos.

### ¿Qué es lo que más necesitan en este momento?

Es necesaria la continuidad, y el apoyo de las instituciones. Que los problemas gremiales o personales no nos conduzcan al deterioro del trabajador.



**Representantes de G. Catán y Laferrere durante las últimas elecciones**

# "LOMA BLANCA"

## MOLINO HARINERO

### "000"

### "0000"

## SEMOLIN

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167\*1328

Cel: 15-5881-8833

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



## IMPORTANTE FIRMA DE CONVENIO ENTRE EL CENTRO DE INDUSTRIALES DE LA MATANZA Y LA CÁMARA DE AUTOSERVICIOS Y SUPERMERCADOS CHINOS.

*Los primeros días de septiembre se procedió a la firma del Convenio Marco de Cooperación, entre el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y la Cámara de Autoservicios y Supermercados de propiedad de residentes chinos de Caba. Cabe destacar que la cámara de Autoservicios...es una asociación sin fines de lucro, dedicada fundamentalmente a través de proyectos de desarrollo innovadores.*

El convenio, que se firmó el 4 de septiembre del 2008, tiene por objeto la mutua colaboración, cooperación y el respeto a la ética comercial entre las partes, a fin de desarrollar acciones de prevención y capacitación de productos panificados y la normativa vigente al respecto en la Provincia de Buenos Aires, y en particular las resoluciones y ordenanzas del Partido de La Matanza, sobre todo en lo atinente a seguridad alimentaria, salubridad y bromatología.

Entre otros puntos, el convenio destaca el compromiso de la Cámara a desarrollar acciones de difusión acerca de la conveniencia de comercializar UNICAMENTE LO ELABORADO POR PANADERIAS DEL PARTIDO DE LA MATANZA, y aprobadas por el Centro de Industriales panaderos

(Continúa en página siguiente)



**Brño Hnos.** 

Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

**HORNOS  
Y  
MÁQUINAS  
DE  
PRIMERA CALIDAD**



Hornos Rotativos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadores - Batidoras  
Carros - Bandejas - Utiles - Repuestos

Montegudo 5003 - José C. Paz. - Buenos Aires - Argentina.  
Tel./Fax: 02320-436262  
www.brñohermanos.com.ar

**DOLCE DE LECHE**



**LA CUEVA DEL PANADERO**

**NATURAL**

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





del partido a fin de evitar la comercialización de productos que por proceder de fuentes dudosas pudieran ser objeto de observaciones por parte de bromatología.

Por otro lado, el Centro de Industriales Panaderos se comprometió a realizar controles para verificar la procedencia y calidad de los productos panificados comercializados en locales asociados a la Cámara, ya que todo el pan que se comercialice en el Partido debe ser elaborado en La Matanza.

Otra de las cuestiones a destacar es la responsabilidad de la Cámara de difundir entre sus asociados la NO comercialización de productos panificados los días lunes.

Cabe destacar que el convenio firmado tiene una vigencia de dos años y demuestra la suma de voluntades con la finalidad de desarrollar redes institucionales que faciliten el crecimiento y ampliación de los proyectos de las partes intervinientes.



### Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

**J. Adrián Ronzio**

**Reparaciones en general**

**Mantenimiento**

**Montajes y traslados**

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

Almafuerte 219 - LA REJA - MORENO



### HARINAS "Cristiana"

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  
Cristiana 3884 - I. Casanova





# PROHÍBEN EL USO DE LAS BOLSAS DE POLIETILENO EN SUPERMERCADOS, AUTOSERVICIOS, ALMACENES Y COMERCIOS BONAERENSES

Amas de casa, a preparar las bolsas de rejillas para las compras domésticas: la Legislatura bonaerense sancionó la prohibición del uso de envoltorio de polietileno en supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general.

Esta norma intenta reemplazar las conocidas "bolsas camisetas" por otras de cartón o papel, de rápida descomposición natural, que atenúan el impacto ambiental. Dicho de otra manera: mientras el plástico tarda alrededor de 100 años en degradarse, la "fibra virgen" demora días.

El camino de utilización de métodos más amigables con el medio ambiente e+s largo, complejo y también de difícil adaptación para los hábitos desaprensivos del bonaerense promedio.

Una mirada sobre el paisaje callejero de la capital provincial, de sus rutas de egreso e ingresos al casco de la ciudad, permite ver gran cantidad de bolsitas de polietileno en sus diferentes manifestaciones (en vuelo libre, amarradas a pastizales, en sumideros).

Su eliminación no garantiza la limpieza ciudadana. No obstante, parecería presentarse como un aporte razonable.

¿Cuánto tiempo otorga la ley para la reconversión de sistema?. Dos

años. En ese período, los negocios deberán tener resuelto el cambio de envoltorios para evitar multas, que incluyen además clausuras. La iniciativa fue presentada por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible.

El Congreso Nacional evalúa un proyecto similar, aunque la vigencia sería desde 2013. Como antecedente se puede mencionar que la provincia de Chubut realizó la misma experiencia en 2005, pero con resultados acotados.

La versión patagónica estuvo distante de aquella postal de película norteamericana, con muchedumbres de recorrido por góndolas bolsa de cartón en mano o el policía sentado en el patrullero pendiente del contenedor de papel, depósito poco elegante de sandwich, aderezos y gaseosa.

En nuestro país se utiliza en "papel bolsero", tipo kraft, que en sus variantes se adopta en la comercialización de harinas, cal, cemento. Los costos de fabricación son superiores a los envoltorios que se quiere reemplazar (Ver "El impacto...") y en algunos casos requiere de una reconversión de las matrices productivas.



Por: **Rodolfo Lara**

Fuente: [www.clarin.com.ar](http://www.clarin.com.ar)  
LA PLATA. CORRESPONSAL



Paisas Argentinas

**DISTRIBUIDORA**

# “PAMPA”





SAN SIMON



TAXONERA



Bavosi



ARGENFRUT



BARI



Tabacal



Emeth



AGUILA



LODISER



PULPABRIL

**REPRESENTANTE COMERCIAL EN ZONA OESTE**



**Dánica**



Carlos Boero Romano

**Atención telefónica: 4716-4637**  
distribuidorapampa@fibertel.com.ar



# Taller "LOS AMIGOS"

De Paco Rodriguez

## 4441-4544

Zapiola 2888- San Justo



### COMPRA VENTA DE MAQUINAS NUEVAS Y USADAS



### HORNOS USADOS Y REPARADOS CON GARANTÍA TODAS LAS MARCAS



**CREMAS-MARGARINAS  
PREMEZCLAS**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

**Controles de temperatura  
para hornos de panaderías**

**Línea N**

**Dosificadores de agua  
para panaderías**

**DINTER  
INSTRUMENTOS  
DE MEDICIÓN Y CONTROL**

Paris 1824 (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**

LESAFFRE ARGENTINA    **CIRCE**    **PRINDAL**    **GLUTAL**

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





# Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Bueguerestain 2037 - Avellaneda - Telefax 4218-0564 / 4139-6056 / 4139-6807  
fippba@uolsinectis.com.ar

## Comunicado de Prensa de la FIPPBA

Avellaneda, 30 de Septiembre de 2008.

Nos dirigimos a Ud. y por su digno intermedio a esa H.C.D., con el objeto de poner en vuestro conocimiento una nueva violación de los estatutos de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines por parte de sus directivos en perjuicio de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

El mismo consiste en rechazar la nómina de delegados que actuarán en el período siguiente, de acuerdo con el art. 21 del estatuto de FAIPA. Las designaciones de los Sres. Chalier, Bellizzi, Insua y Ovando fueron comunicadas de manera fehaciente y en tiempo y forma.

El rechazo por parte de Faipa, contiene argumentos pueriles que no sustentan en absoluto la no aceptación de nuestros delegados y constituye además una burda maniobra para dilatar y entorpecer el claro accionar gremial por parte de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

Es de público conocimiento que FIPPBA hizo una presentación ante la Cámara de Apelaciones del departamento judicial de La Plata, por lo dictaminado por Personería Jurídica. Por lo tanto hasta que no se expida este organismo jurídico las únicas y auténticas autoridades de FIPPBA siguen siendo las elegidas el 31-10-07 en el Congreso celebrado en Mar del Plata.

Asimismo queremos destacar que los delegados designados son los mismos que vienen actuando y firmando el libro de asistencia de FAIPA en las reuniones trimestrales, convocadas por esta entidad sin haber sido a la fecha observados ni rechazados en forma alguna.

Por todo esto alertamos a Uds. Para que se interioricen del accionar incoherente e ilegal que han puesto de manifiesto una vez más los dirigentes de FAIPA.

Para finalizar queremos destacar que FIPPBA ha cumplido y cumple no sólo con los estatutos de la entidad, a la cual está afiliada y al día con sus cuotas sociales y a la vez respeta y no produce intromisiones en FAIPA y mucho menos con el resto de las asociadas.

QUEDAN UDS. DEBIDAMENTE INFORMADOS.

Sin otro particular los saludan atentamente.

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

**DISTRIBUIDORA  
UARI-CE**

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

**HARINAS-GRASAS  
MEJORADORES**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**

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





## Secretitos: Baguette francesa



Hace ya unos años que la panadería francesa ha atravesado las fronteras de su territorio para salir al encuentro de los aficionados de la baguette dorada que es obligación ir pellizcando por el camino. La baguette, el crujiente símbolo francés. Es básicamente lo que aquí conocemos como pan flauta, pero definitivamente tiene mucho más glamour.

La baguette, la dorada y crujiente barra de pan, como La Marsellesa, el Arco de Triunfo o la Torre Eiffel, es uno de los símbolos, no sólo de la gastronomía, sino

también de la identidad parisina. Hasta su forma údelgada y estilizadaù recuerda a la figura de la mujer francesa. Después de un siglo y medio, muchos panaderos parisinos señalan que el uso de máquina para su elaboración ha perjudicado el sabor del tradicional pan, pero lo cierto es que aún conserva su status en todo el mundo de la mano de su nombre con acento francés.

### FORMULA DE BAGUETTE ARTESANA CON POLICH Y SIN ADITIVOS

25 Kg. de harina  
15 litros de agua  
1 Polich ((7 litros de agua, 6 kilos de harina T65 y 100 gramos de levadura)  
700 gr. De sal  
100 gr. de levadura

Amasar 11 minutos en la primera velocidad en una amasadora y 11 minutos en la segunda velocidad le dejamos un reposo en bloque en la maquina durante 15 minutos y le damos una vuelta en la primera velocidad, repetimos la operación hasta hacer un reposo total de una hora, pesamos los pastones, dividimos y dejamos reposar 20 minutos para proceder a hacer las baguets a mano naturalmente, dejamos fermentar y a hornear.

## Nota de opinión

En varias oportunidades "El Gremio Panadero" dejó en claro que tanto las instituciones que nuclean a los panaderos del país, como los diversos Centros de Panaderos, auspiciantes y lectores, cuentan con un espacio en la revista para publicar noticias, lanzamientos de nuevos productos, eventos etc.

Pero desde hace mucho tiempo hemos dejado de recibir todo lo inherente a la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA), y eso desde ya nos genera una profunda tristeza, ya que "El Gremio..." es una herramienta que muchos panaderos utilizan para informarse y nosotros carecemos de la información de un sector que les compete e interesa.

Ahora bien... FAIPA es la institución que nuclea a los Centros de Panaderos de todo el país y no encontramos razón alguna para dejar de participar, como portadores de noticias, de las trimestrales por ejemplo. Por eso, nos resulta necesario volver a recalcar que la revista no es más que una herramienta para todos los panaderos, que se maneja de manera independiente y que sus páginas están abiertas para que todos los interesados publiquen, a fin de no tener sólo la versión de una de las partes.

Hasta el momento nos mantuvimos al margen de los conflictos, por eso no hemos publicado nada referente a los rumores que circulan a cerca de la supuesta formación de una Asociación paralela en la Provincia de Bs. As. , si esto fuese cierto se establecería más desunión que la existente, por eso queremos invitar nuevamente a las autoridades de la FAIPA a que nos informen acerca de la certeza o falsedad de estos rumores y saber si ellos la avalan.

Como así también lo acontecido en los días donde reinaba el desabastecimiento de harina. Tuvimos la oportunidad de contactarnos con dueños y gerentes de diferentes molinos y nos comentaron que enviaban a la FAIPA bolsas de harina para mitigar un poco el faltante de la materia prima, pero sin embargo ninguna de esas bolsas, según nos informaron, llegó a la zona oeste y norte.

Tampoco sabemos si se realiza el Congreso donde van a revonar autoridades a nivel nacional, acontecimiento más que importante ya que esas autoridades van a ser los máximos representantes del gremio.

En fin, estamos frente a la desinformación, hecho puntual que es necesario revertir para lograr progreso y establecer la unión necesaria para el crecimiento de todo el gremio, mucho más cuando esa información hoy por hoy se podría manejar simplemente por correo electrónico.

Fabio Videla  
Director

**Reciento**  
Fabbrica de Margarinas y Grasas

Innovación permanente,  
calidad y sabor insuperables.

Reciento Oleo, Reciento Grasa, Reciento para Tapas de Empanadas, Reciento Integrante de Masa, Reciento Semi-Hojaldre, Reciento Hojaldre

Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150  
Av. Gral. Paz 12383 - L. del Mirador - Buenos Aires  
www.reciento.com.ar info@reciento.com.ar

Panaderia y Confiteria

**"La Unión"**

Especialidad en  
Pan para Sandwiches

Tel: 011- 4691-3290  
Cel: 15-5185-1850 ID 312 3496  
Lezica 3918- (1754) San Justo Bs.As.



# Emilio Majori, renovó mandato en el Centro de Panaderos de La Matanza

*Emilio Majori renovó por otro periodo de dos años la Presidencia del Centro de Panaderos de La Matanza. Acompañado por una Comisión Directiva fresca de diferentes puntos del partido, el flamante dirigente acompañó y participó junto al Secretario de Producción Municipal Francisco Lamanna, de la reunión que tuvo lugar en la sede del Centro.*

## Elecciones en matanza...

Hemos vivido una nueva elección, presentándonos con una lista única. Después de dos años de gestión y de haber conseguido algunos éxitos en el sector, hemos tratado de solucionar la mayor cantidad de problemas, por eso me llena de orgullo la renovación de confianza que vuelven a depositar en mi persona y en la Comisión que me acompaña. Quiero agradecer, además, la colaboración de municipio que nos cree y nos respeta como institución.

## Hubo cambios en la Comisión Directiva...

Sí, se sumo gente que venia trabajando desde afuera, de la Comisión Directiva anterior ceso alrededor del 95%. Hoy tenemos la integración de González Catan, Laferrere, Rafael Castillo, Casanova, Ramos Mejía, San Justo, Tablada, con esta integración general vamos a trabajar para todos los sectores de la Matanza.

## ¿Cuáles son los proyectos para este periodo que se inicia?

Seguiremos trabajando con el mismo compromiso y dedicación como hasta el momento. Además institucionalmente vamos a trabajar junto a los microemprendimientos. Estos fueron creados en el 2000, 2002 y hoy todavía vienen funcionando como tal.

Tenemos el anhelo de crear una Escuela de Panadería que funcione en el Centro, que tanta falta nos hace.

*"Hoy quiero agradecer a las personas que creen en nosotros y en el proyecto que presentamos"  
(Emilio*





**MASA RELAJADA,  
PANADERO CONTENTO**





**El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldre que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.**

**Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.**



**LESAFFRE**   
ARGENTINA

*Seguridad en panificación*

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

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



Entrevista a Francisco Lamanna, -Secretario de Producción Municipal

## "La Matanza es un partido muy grande, y como tal, necesita tener grandes ideales, desafíos y compromisos"

### ¿A que se debe su visita al Centro de Panaderos de La Matanza?

Con motivo de la realización de una exposición de microemprendedores en La Matanza surgió la idea de relacionar a los microemprendedores con las organizaciones empresariales.

En función a esa idea se comenzó a intercambiar conceptos y se contempló la posibilidad de tratar de implementar un sistema que a los microemprendedores que estén inscriptos en el partido se los relacione con empresarios de la misma actividad para intercambiar experiencias e ideas, y si la situación lo amerita, crear un sistema de tutorías para que el microemprendedor cuente con empresarios que funcionen como puntos de referencia sobre la problemática que se les vaya presentando.

### ¿Y por qué el Centro de Panaderos?

Hoy nos reunimos en el Centro de Panaderos, para intercambiar conceptos y en función de eso, poder ayudar a aquellos microemprendedores que se desempeñen o tengan intenciones de llevar adelante una panadería.

### ¿Cuál es la estadística de microemprendedores que desean dedicarse al rubro de la panadería?

Yo no tengo a ciencia cierta un número, porque es un dato que se maneja en el área correspondiente en el Municipio, pero hay mucha gente, que en los periodos de crisis por los que atravesamos, optaron por un sistema de subsistencia referente a la panadería como también en lo referente a lo textil.

Después de ver lo que se va a exponer en la muestra que antes mencionaba nos juntaremos con los empresarios de diferentes rubros y los microemprendedores para intercambiar conocimientos en la Cámara de Industria de La Matanza.



*"Emilio Majori es un gran amigo y un gran dirigente, conozco la pasión que le pone a su trabajo"*

Emilio Majori y Francisco Lamanna

# Juan Carlos López

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:**

calsa

**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**



AGREGAMOS  
NUEVAS  
UNIDADES

"... entregamos inmediatamente ..."



A collection of logos for various brands, including Salinera Larrazabal SL, Jandaia, Bavosi, Cumaná, Molinos Balaton S.A., Dewey, Bacalar, RIS, Rolidar S.A. (Fabrica de Margarinas), EL NUEVO OLIVAR, ENCURTIDOS CALIDAD EXTRA, LAGOMARSINO, FINCA DE SANTIAGO, calsa\*, LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA, CORPORACIÓN Frutícola, TAXONERA, LA CUEVA DEL PANADERO, AGUILA, DULCE DE LECHE, Dánica, and jagras. The background features a large loaf of bread and a jar of dulce de leche.

**SEGURIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD EN LAS ENTREGAS.**

**COMPRUEBELO LLAMANDO A LOS TELEFONOS:**

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

**PARA SU MEJOR ATENCION, ANEXAMOS:**

**Nextel: 639\*477 / 639\*478 / 639\*479**





**TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED**



**LA CORDOBESA - Oleomargarina**

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.  
 Punto de fusión: 36° - 37° C- Usos: Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc.  
 Presentación: Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



**LA CORDOBESA - Refinada**

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



**LA CORDOBESA - Masas y Batidos**

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. Punto de fusión: 36° -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 Hojaldre Especial para Masa Directa**

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



**MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca**

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.  
 Punto de fusión: 32° - 34° C. - Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



**CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería**

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



**REFINERIA  
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)



En principio se trataría de una "ronda de conocimiento" donde pondremos en común quiénes somos, cuáles son nuestras ideas y en qué podemos ayudar para crear futuros empresarios

**¿Se trata de generar un equilibrio económico?**

La idea es darle sustentabilidad, generando un equilibrio económico en cada familia. Estos microemprendimientos en su momento fueron acompañados por subsidios.

El resultado es variable, ya que hay una tasa que a medida que la actividad va creciendo, la subsistencia se va convirtiendo en empleo, los que perduraron son los que quieren llevar adelante este emprendimiento porque tiene las ganas y la vocación de hacerlo. Yo fui microempresario y se que es difícil, es una carrera donde hay que atravesar muchos obstáculos y entonces en función de eso, si bien no es imposible hay que saber que es un camino difícil.

**¿Cuál es el rubro más difícil?**

En el rubro de alimentos hay muchas otras cuestiones elementales a tener en cuenta como las cuestiones de higiene y salubridad.

Como Secretario de Producción ¿qué opinión le merece la situación del gremio panaderil en La Matanza?

Hay mucha gente que no opera como corresponde, nosotros en el municipio recibimos las críticas del sector y tratamos de ayudar para que las cuestiones se vayan equilibrando, siempre tratando de ayudar y aplicando la ley donde hace falta.

La Matanza es un partido muy grande, y como tal, necesita tener grandes ideales, desafíos y compromisos, ya que en la medida que todos nos comprometamos vamos a ir mejorando paulatinamente la situación. No hay soluciones mágicas, lo importante es avanzar en conjunto y que se cumplan los objetivos básicos.

*“En la medida que todos nos comprometamos vamos a ir mejorando paulatinamente la situación. No hay soluciones mágicas, lo importante es avanzar en conjunto”*

**Emilio Majori, nuevamente Presidente del Centro de Panaderos...**

Emilio Majori es un gran amigo y un gran dirigente, conozco la pasión que le pone a su trabajo y me consta como lo manifiesta siendo dirigente empresarial. Valoro muchísimo su labor.

**AHORRE COSTOS!!!**  
**SUPLEGRAS**  
**SUSTITUTO DE GRASA**

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

**DISTRIBUIDORA**

**Distribuidor exclusivo de**

**Levaduras Paraleva**

**Alem 1447 - (1712) Castelar**  
**Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**



# Jueves de reunión en La Matanza

*El Centro de Panaderos de La Matanza considera que es de suma importancia reunirse para debatir acerca de las problemáticas que afectan al gremio, es así que cada jueves se concreta un encuentro de socios y de la comisión directiva, para que autoridades y asociados encuentren soluciones a diferentes asuntos.*

De las reuniones participa gente de las diferentes localidades del partido de La Matanza, y en esta ocasión se contó con la presencia del Secretario de Producción del Gobierno Municipal, Francisco Lamanna.

Cada año los encuentros crecen, no sólo en número de participantes, sino también en diversidad temática por lo que a los panaderos les permite entender sus propias experiencias desde otra perspectiva, encontrando posibles soluciones y alternativas

Además, en esta oportunidad se presentaron las personas que conforman la nueva Comisión Directiva que tendrán a su cargo el destino del Centro de Panaderos en los próximos dos años.



**La Familia. Spiandorello, invita a los colegas panaderos al evento a realizarse el día 17 de Noviembre en el Centro de Panaderos, Jujuy 3288, San Justo**



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

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

**Atendemos  
en todo el país**

**SR. CARLOS**

**25 AÑOS A SU SERVICIO**

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

**MEDITERRANEA EN VIVO**

Tenemos el agrado de invitarlos a la  
"CENA SHOW"  
a realizarse el 14 de Noviembre,  
Celebrando los 50 Años de  
"LA SOL DE MAYO Y LA CELESTE",  
En el Centro de Industriales Panaderos de la Matanza,  
con la presencia de todos los artistas del nuevo local  
"Mediterranea"  
e invitados especiales.

Con la presencia de:  
CARLOS GIRINI - ATHY - RAFAEL CINI  
DIEGO PERCY y FUERZA LATINA

21:30 Hs. - Jujuy 1708 - San Justo - Pcia. de Buenos Aires  
Tarjeta: \$ 00,-






# NUEVA COMISION DIRECTIVA EN LA MATANZA

## COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE: EMILIO MAJORI**

VICEPRESIDENTE: DARIO FERNANDEZ

SECRETARIO: JAVIER GUIRALDE

PRO SECRETARIO: DALIA ALBARRACIN

TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

PRO TESORERO: AGUSTIN SANCHEZ

VOCAL TITULAR 1º: NICOLAS STILLITANO

VOCAL TITULAR 2º: MAURO LEDESMA

VOCAL TITULAR 3º: ANDRES VENICE

VOCAL TITULAR 4º: RUBEN PIRES

VOCAL TITULAR 5º: JUAN PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 1º: WALTER FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 2º: PABLO CARFORA

VOCAL SUPLENTE 3º: CLEMENTE ROMERO

VOCAL SUPLENTE 4º: GABRIEL PEREYRA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: OSCAR ROMERO

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: MONICA MALARINO

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: DARDO GRONDONA

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: ANTONIO PACE

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: JUAN MAIONE



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



TEL : (011) 4572-6182 / 3753

CEL 15-4478-5842 / 15-4986-9388

Info@dhueproducciones.com

www.dhueproducciones.com

## "INDUPAN" OFERTA DEL MES:

Horno Rotativo DOBLE "OMEGA LINE"

GRAN CAPACIDAD de cocción.

Totalmente en acero Inoxidable.

Quemador de 140.000 Calorias.

A ELECCION:

Tablero DIGITAL O ELECTROMECANICO.

A GAS o GAS-OIL.-Financia: MENINI S.A



15-5842-0515 / 4992-9421 / Nextel 605\*3378

ACEITES  
POLVOS PARA HORNEAR



Diaz Velez y Ruta 7  
-MERLO-

0220-485-5071







# 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

## ANTE UN NUEVO CONGRESO ARGENTINO DE LA INDUSTRIA DEL PAN.-

Entre el 3 y el 5 de Noviembre del corriente año, se realizará en la localidad de Río Hondo, Provincia de Santiago del Estero, el Congreso Argentino de la Industria del Pan, organizado por FAIPA y la filial local.

A este evento máximo del sector panaderil se llega como nunca, con enormes diferencias por parte de varias filiales con respecto a la conducción ejercida por la C.D. de FAIPA.

Entre quienes mantienen quizá la mayor diferencia, se encuentra la Federación Panaderil de la Pncia. de Buenos Aires, la que ha sido injusta e ilegalmente sancionada con una suspensión de 12 meses para ejercer su accionar gremial dentro del ámbito de FAIPA.

Por dicho motivo FIPPBA debió recurrir a la justicia para que le sean reconocidos los legítimos derechos que le asisten como socia, instancia ésta que fue el único camino a seguir, teniendo en cuenta que los estatutos de FAIPA no prevén ningún tipo de actuación para descargos por vía administrativa.

Quiero señalar que a partir de la sanción impuesta a la Federación Provincial, FAIPA se dedicó constantemente a hostigar el desempeño de FIPPBA, ya sea ante el Ministerio de Trabajo (donde intentó anular los acuerdos salariales logrados en dos oportunidades –aduciendo que los aumentos de salarios son resorte exclusivo de FAIPA- presentando impugnaciones que no prosperaron), como así también al permitir a otras filiales discutir salarios por su cuenta, en una clara discriminación hacia nuestra entidad.

La última medida hostil se tradujo en el rechazo de la nómina de delegados presentada por FIPPBA de manera fehaciente y en tiempo y forma, hecho que constituye una clara violación de los estatutos, máxime teniendo en cuenta que los delegados nombrados se venían desempeñando como tales, conforme se puede constatar en el Libro de Asistencia a las reuniones, con el agregado que los mismos no habían sido nunca observados y mucho menos rechazados como tales.

No me extraña la actitud de quienes detentan los puestos máximos en la conducción de FAIPA, ya que el objetivo de los mismos es perpetuarse en el poder indefinidamente, sin importarles en lo más mínimo que se renueven los directivos, que entiendo, es lo más saludable que puede pasar en las instituciones.

Quiero referirme a la oportunidad que cada Congreso ofrece a sus afiliados, consistente en poder actuar en el mismo en igualdad de condiciones, ya sea en sus mesas de trabajo, donde se tratan y discuten las ponencias presentadas por los socios, como en el plenario que, de manera soberana, ratifica o rechaza

En este mismo plenario se anuncian la o las listas que se hubieren presentado para conducir a FAIPA en el próximo bienio.

Por lo expresado sería importante que todos los dirigentes nos asesoremos en los deberes y derechos que confiere un Congreso, para lograr una digna y destacada labor como se merece el gremio panaderil.

Para finalizar, cierro esta nota anhelando que no haya prohibiciones para ninguna filial que se presente al evento. Si las hubiere, en perjuicio de FIPPBA, que no queden dudas que recurriremos a todas las instancias legales posibles a que tengamos derecho, reivindicando lo actuado hasta ahora, en que lo único que hicimos fue defender a la institución que auténticamente representamos, sin que nunca se nos ocurriera atacar a nadie.

Mis saludos al gremio



**JUAN CARLOS CHALIER**  
Secretario General FIPPBA



## BIENVENIDO

Al nuevo integrante de la familia de la Panadería  
"EL NUEVO SOL".

Mía Teresa Flores le da la bienvenida a su nuevo  
hermanito Facundo Adolfo Flores nacido el 4 de Mayo

**CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA  
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS**

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS  
Los Saucos 1725 -  
UNION FERROVIARIA  
BARRIO SOL DE ORO  
EZEIZA  
REPARACIONES EN EL VIA

Llame al:  
15-6705-9954  
4232-3793  
ATENCIÓN PERSONALIZADA

Julio Gallardo  
**HORNERO**



Llegó a su confitería

Jalea de Fantasía

# Gel+Brix

LLAME AL:

## 0810-999-2013

# Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA-ATENCION DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LESAFFRE ARGENTINA

COSTA COSTA S R L

GLUTAL

PRINDAL

PROIN

demo

Emeth

Bacalar

magimix total FL

SAN SIMON

saf-instant

SAPORITI

LA RINCONADA

BARI

"ARANZANA"

Dánica



Carnevali Hnos. S.A.

LEVADURAPRENSADA levina

MELAR

PRODUCONF

LA BAGUET

CIRCE

LA TARANTELA

Chocolates MAPSA Materias Primas

TAXONERA

DULCE DO LECHE GRANJA ARRAYANES

COPAMA

# 0810-999-2013 / 4699-4554 / 4699-3164 / Nextel 214\*1949

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)





**Sprinter**



**Cigliutti Guerini S.A.**

**Concesionario Mercedes-Benz**

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



# AUTORITARISMO NO ES SINONIMO DE AUTORIDAD, NI AMBOS LO SON DE LIDERAZGO

Habitualmente se tergiversan los términos y se considera equivocadamente que actuar con autoritarismo es una manera de demostrar autoridad, de la misma manera que entienden que el que posee autoridad es un líder.

Evidentemente se está ante un craso error, por cuanto AUTORITARISMO es el "sistema fundado en la sumisión incondicional a la autoridad y lo ejercen personas que imponen o pretenden imponer a otros su autoridad, no permitiendo a los mismos participación en sus resoluciones: p. ejemplo Un gobierno autoritario"; Por su parte, AUTORIDAD es la "facultad semejante que tiene una persona, cuyas cualidades hacen que otras, que le están subordinadas de alguna manera, acepten o respeten sus resoluciones, consejos, etc. lo que le vale el crédito o la fe de los demás".

Es decir que se puede ser AUTORITARIO sin poseer las cualidades que avalen ese proceder (lo cual merecerá el rechazo de los destinatarios del maltrato), mientras que, quien actúe con AUTORIDAD, por reunir las condiciones para ello, difícilmente se convierta en Autoritario, ya que su sensibilidad cognoscitiva lo mantendrá alejado de esa tentación.

En lo atinente a LIDERAZGO, podemos considerar que el verdadero líder es el que surge del consenso de un grupo y nunca puede ser impuesto, ya que ello lo convertiría en un simple instrumento de sus mandantes.- En "Teoría y práctica de las Comunicaciones, de Berlo", obtenemos definiciones que de por sí solas establecen los distintos tipos de líderes, que pueden ser: 1) LIDER



AUTORITARIO: Es el que impone sus opiniones e ideas – NO las comparte o analiza con su grupo.- 2) LIDER PATERNALISTA: Pide la opinión de los demás, pero al final trata de imponer la propia, dado que ya tenía con anterioridad la decisión tomada.- 3) LIDER DEMAGOGICO: Es el que promete siempre.- 4) LIDER DEMOCRATICO: Es el que NUNCA utiliza el YO hice – SIEMPRE se refiere al NOSOTROS lo hicimos – ES EL MAS BENEFICO.- 5) LIDER ESTRELLA: Es el líder de otros líderes de menores dimensiones.- 6) LIDERES DE SEGUNDO GRADO o PLANO: Son aquellos que actúan por delegación del líder principal.

CONCLUSIONES: Creo que ha quedado claro que ninguno de los 3 vocablos que encabezan esta nota tienen sinonimia entre sí y que, para llegar a ser un LIDER (especialmente Democrático), que se necesita en cualquiera de las actividades comunitarias, es preciso reunir las condiciones de AUTORIDAD, desechando todo Autoritarismo.

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** **R LIDAR s.a. Emeth**  
Fábrica de Margarinas

**ENTREGAS A DOMICILIO**

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

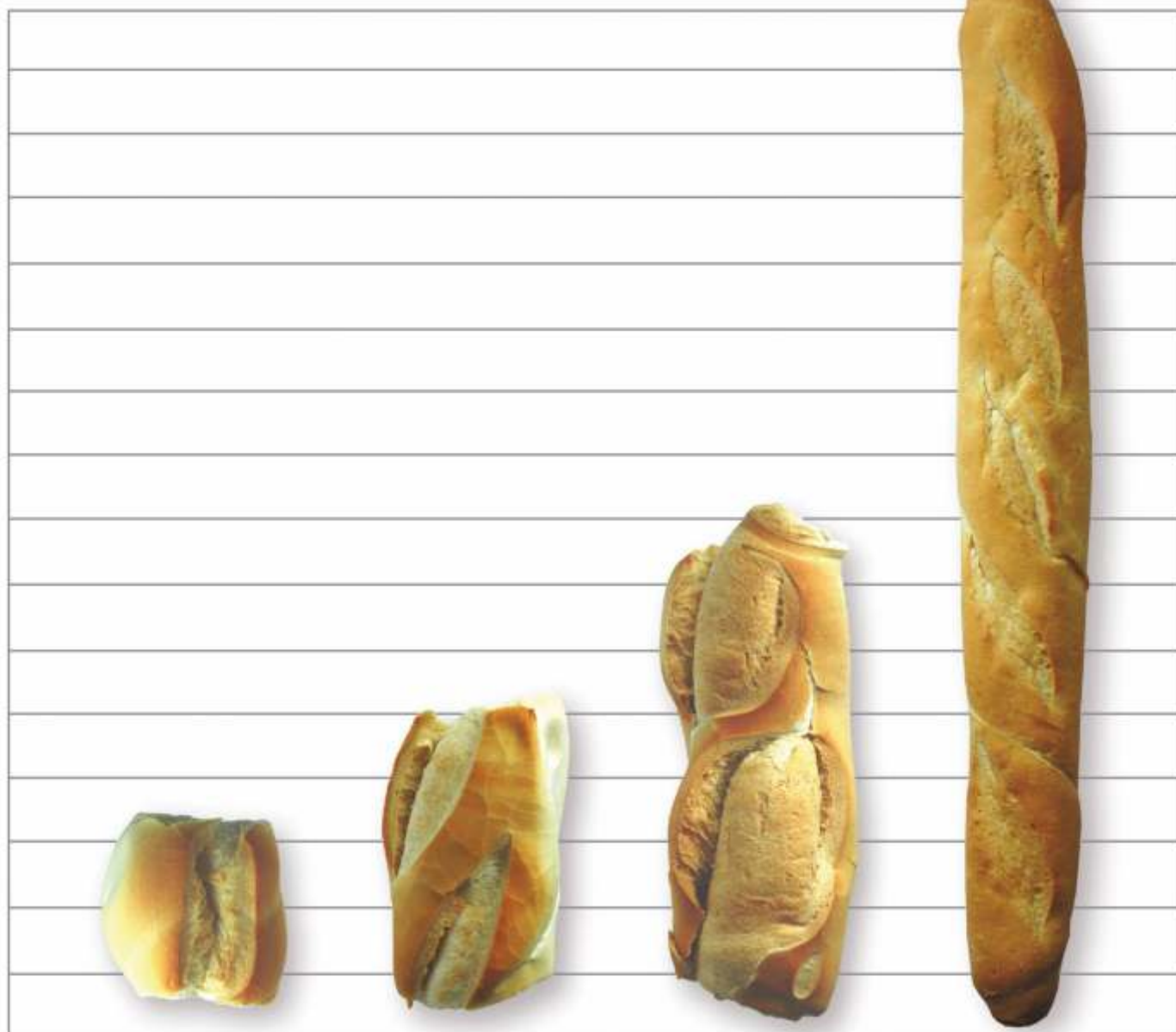
**Telefax: 0220-494-0004**

**DULCES, ADITIVOS y AZUCARES**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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





## Crecer

En Molino Chacabuco  
llevamos más de 100 años  
invirtiendo para generar harinas  
cada vez mejores y de calidad  
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:  
seguir fortaleciendo a una industria  
panadera moderna, pujante y  
solidaria que día a día brinda  
productos de calidad controlada para  
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

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



**COMUNICADO DE PRENSA  
DE LA FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE  
LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
(FIPPBA)**

*La conducción de la FIPPBA quiere hacer llegar a todos los panaderos de la provincia de Buenos Aires el real cuadro de situación institucional por el que transita, es por ello transcribimos el resumen presentado por nuestros letrados a la Comisión Directiva.*

Señores de la FIPPBA:

En nuestro carácter de asesores legales de la Institución hacemos llegar a Ud. un breve resumen de los contextos litigiosos al mes de septiembre del 2008.-

A) FIPPBAC/FAIPAS/SUMARISIMO.

1) De la acción promovida por la FIPPBA contra la FAIPA donde se impugnara la medida de suspensión dispuesta por la demandada, se ha dictado MEDIDA CAUTELAR a nuestro favor permitiéndonos la participación en la reunión Consejo Directivo trimestral del mes de marzo del 2008.

2) Que a la fecha se corrido traslado de los hechos nuevos que se sucedieron, estando a la espera de la contestación de la contraria.

3) Que cumplido el paso anteriormente descripto, se pedirá la apertura a prueba de la causa.

B) FIPPBAC/PERSONAS JURIDICAS S/APELACION

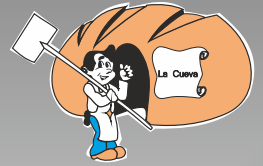
1) Que el año próximo pasado ex integrantes del Comisión Directiva de la FIPPBA impugnaron la Asamblea General Ordinaria en varios puntos, ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, haciendo lugar solamente a uno de ellos.

2) Que dicha resolución fue apelada por ante la Cámara Civil y Comercial del Departamento Judicial de La Plata, no encontrándose aún resuelta, es decir que las actuales autoridades FIPPBA, se encuentran en plena vigencia de sus mandatos.



**Dr. Gustavo Santoandre**  
**Dr. Fabián Campana**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



Le da la bienvenida como proveedor a la Empresa ...

**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas

LA CUEVA DEL PANADERO recibe como proveedor a la empresa ROLIDAR, con sus productos GRAN HOJALDRE, HOJALDRE SUAVE, BATIDOS, BRADUBELL y DOBLE A TORTAS y agradece la excelente atención que recibe a través de sus representantes. También comunicamos que para una mejor atención a nuestros clientes, además de los números que ya conocen

**0220-485-5071**

**15-5317-6400**

**15-5578-2409**

**15-5571-7507**

**15-4048-6703**

Anexó, para una mejor atención a sus clientes, el servicio **NEXTEL** con los siguientes números:

**639\*477**

**639\*478**

**639\*479**

**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-COLORANES**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**

Diaz Velez y Ruta 7  
-MERLO-

**0220-485-5071**







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

Consulte planes de pago  
[www.paning.com.ar](http://www.paning.com.ar)

# PANING LANZA

## SU NUEVO PLAN DE FINANCIACION

### 10 CUOTAS, FIJAS, IGUALES Y CONSECUTIVAS

Como parte de su permanente adaptación a las necesidades del mercado y sus potenciales clientes PANING, presentó su nuevo plan de pago, para darle al cliente las herramientas que éste necesita para llevar a cabo su proyecto de inversión.

No ajeno al momento en que muchas empresas aumentan sus precios mensual o bimestralmente, PANING por el contrario, con el compromiso firme de apoyar al sector de la panificación, da nuevas formas de pago para comprar.

Horno rotativo para bandejas 70x90 cm.	Full
Horno rotativo para bandejas 70x90 cm.	Estándar
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Full
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Estándar
Horno rotativo para bandejas 45x70 cm.	Compacto



Para mayor información, consulte a los representantes o comuníquese a la firma con nuestro departamento de ventas al (0341) 464-2170 o enviando su consulta a [ventas@paning.com.ar](mailto:ventas@paning.com.ar). Lo espera un equipo de ventas preparados para asesorarlo en forma integral.



**DISTRIBUIDORA**  
**Kopan**  
ATENCION  
ESPECIAL  
A DISTRIBUIDORES

DISTRIBUIDOR DE:  
**COMPAÑIA AZUCARERA**  
**"INGENIO CONCEPCION"**

MOLINO HARINERO  
**"SAN CAYETANO"**





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

**Av. Crovara 3571 - LA TABLADA -Tel.: 4699-7211**  
**Montes de Oca 1769 - C.A.B.A. - Tel.: 4303-6406/7898**



# HUMOR

## OPORTUNIDAD!!! VENDO EQUIPO DE PESCA COMPLETO

Hoy me levanté temprano, me puse los calzoncillos largos, me vestí lentamente, hice café, agarré mis cañas de pescar y me fui silenciosamente al garaje.

Puse las cañas en la camioneta y procedí a sacarla del garaje bajo una lluvia torrencial.

Estaba toda la calle inundada y el viento helado soplaba a 100 km/h, así que volví a meter la camioneta en el garaje, puse la radio, y me enteré de que el mal tiempo iba a durar todo el día...

Entré de nuevo en mi casa, me desvestí silenciosamente y me deslicé dentro de la cama...

Despacito me acurruqué contra la espalda de mi mujer, puse mis manos en sus pechos y le susurré al oído:

' El tiempo afuera está horrible'.....

Ella me contestó medio dormida:

Ya lo sé! ¿Podes creer que el pelotudo de mi marido se fue a pescar?



**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

Tel/Fax: 4443-3887  
BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR



**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACION

### INGREDIENTES PARA LA INDUSTRIA PANADERA

Somos una empresa joven dedicada a las necesidades de la industria panadera, brindándole soluciones innovadoras a la medida de cada cliente.

- Aditivos mejoradores p/panificados.
- Prolongadores de frescura.
- Grasas en polvo.
- Mix para la elaboración de especialidades.
- Conservantes.
- Desmoldantes.
- Esencias y aromatizantes.
- Gluten de trigo.
- Enzimas.

**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACION

**bio enzi mix**

Línea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO

---

**bio enzi mix**  
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.  
**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.\*  
**PRESENTACION:** 1kg/10kg  
**VIDA UTIL:** 12 meses

---

**bio enzi mix**  
Pizzo

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.  
**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizzo en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*  
**PRESENTACION:** 1kg/10kg  
**VIDA UTIL:** 12 meses

---

**bio enzi mix**  
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.  
**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.\*  
**PRESENTACION:** 1kg/10kg  
**VIDA UTIL:** 12 meses

---

**bio enzi mix**  
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.  
**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*  
**PRESENTACION:** 1kg/10kg  
**VIDA UTIL:** 12 meses

---

**\* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.**

**BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO**  
**Tel/Fax: 4443-3887**  
BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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



## Construyendo un Sueño

El Centro de Panadero de Merlo comenzó hace varios meses con la construcción de un sueño, ya que tanto la Comisión Directiva como todos aquellos socios que participan activamente del Centro de Panaderos comienzan a palpar lo que será el salón de fiestas y a sentirlo cercano, propio. Después de muchísimo esfuerzo empieza a verse de forma tangible aquello que tantas veces se imaginó, se ideó, se proyectó. Obviamente Merlo esta construyendo el futuro ya que además del tan ansiado salón de fiestas

también se proyecta una escuela de panadería, para poder así tener más mano de obra especializada

*"Nos encontramos en plena construcción de la obra, y esto es gracias a la colaboración y al apoyo de los socios, de aquellos que pagan el Fondo Convencional y que han comprendido que cumpliendo con las obligaciones de la cuota societaria y de la cuota convencional, esos pagos se vuelven en beneficios para todos"* destacó Lalo Frias, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo.

Entre otros temas, el Presidente comentó las próximas elecciones que tendrán

**BACALAR S.R.L.**

SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO  
LA TARANTELA  
EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

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

**Analba**

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



lugar el 26 de octubre "en los próximos días elegiremos La nueva Comisión Directiva. En esta oportunidad hay una lista oficial, la cual esta encabezada por mi. Esperamos que todos los socios se acerquen ese día y participen de la elección"

Ante la pregunta de cuáles son las expectativas para este nuevo período, Frías destacó "tenemos la seguridad de que debemos seguir trabajando como hasta el momento para que el gremio siga creciendo día a día".

Para finalizar, el Presidente del Centro de Panaderos de Merlo, habló sobre el precio del pan "estamos en discrepancia con algunos panaderos, porque se aproxima el calor y por otro lado la harina se abarató un poco, y muchos han bajado de manera abrupta los precios, pero lo que estamos viviendo es una situación medio ficticia, ya que no sabemos que va a pasar con la gente del

campo todavía ya que continua el conflicto y nos complica a todos".

"Todavía hay panaderos que no entienden la importancia de respetar los precios sugeridos, esos son los panaderos "truchos" que evaden sus obligaciones pero transitan en vehículos 0 km. Esta gente no participa, sólo perjudica. Nosotros los visitamos pero te ponen excusas como que en Merlo Gómez, en Ferrari o Marcos Paz venden más barato... son todas excusas. Pareciera que no entienden que se tiene que comercializar el pan por sobre e costo de producción. Ese costo al mes de setiembre es de aproximadamente \$ 4.20, si ellos venden por debajo de ese precio es porque seguramente están evadiendo".

**"La fiesta todavía esta indecisa porque tenemos la prioridad de terminar la obra y los fondos en este momento están limitados." Finalizó Frías.**

## EL CENTRO INFORMA

### - ASESORIA CONTABLE:

Cdor. Pablo Coussan.

R. Peña 912, 3º Oficina "A", Castelar. Tel.: 011-4627-3577.

### - ASESORIA LETRADA:

Dr. Daniel Ramuno.

Juncal 698 1º Of. "F", Merlo.

Tel.: 0220-483-0752.

### - GESTORIA:

Sr. Eduardo Ramos.

Sarandí 376. Merlo.

Tel.: 0220-482-7211.

## El Centro de Panaderos de Merlo presenta un balance positivo correspondiente al último mandato

**En el mes de octubre, se reafirmarán las autoridades que componen la Comisión Directiva del Centro, ya que Merlo se presenta con una lista única. El tesorero de la Entidad, Horacio Carrizo, presentará el balance correspondiente al último periodo de gestión del cual se desprende un saldo positivo.**

"Los balances han dado bien, pero las finanzas del Centro están justas, de hecho debido al incremento de los materiales para la concreción de la losa, los fondos están escasos", expreso Horacio Carrizo, tesorero del Centro de Panaderos de Merlo.



Horacio Carrizo, tesorero

Además agregó, "los balances correspondientes a estos dos últimos años de gestión han resultado favorables, todo se ha hecho lo mejor posible" aseguró el tesorero de la entidad.

## COMISION DIRECTIVA

**Presidente: Luis Hilario Frías**

**Secretario: Abel Omar Ferreira**

**Prosecretario: Juan Daniel Elustondo**

**Tesorero: Angel Horacio Carrizo**

**Protosorero: José Roberto Aragona**

**1º Vocal Titular: Juan Bautista Bellizi**

**2º Vocal Titular: Luis Fleita**

**3º Vocal Titular: Rosendo Herrera**

**Comision Revisora de Cuentas**

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

**2º Vocal Titular: Eduardo Gillón**

**1º Suplente: Jorge González**

**2º Suplente: José Luis Gandini**



## 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**  
-MERLO-

**0220-485-5071**



# A FALTA DE BUENAS INTENCIONES, MALAS INTERPRETACIONES...

En relación a la nota publicada en la Revista "El Gremio Panadero", Edición N° 25, Septiembre – Octubre 2008, Página 11, titulada "Separando la paja del trigo", y analizando los dichos vertidos por el Sr. Majori, el Centro Industrial de Panaderos y Afines de Campana (CIPAC) desea aclarar, a través del mismo medio, algunas cuestiones.

En primer lugar, no se desinformó a la familia panaderil, ni se pretendió hacerlo. Lo que se llevo a cabo, fue la difusión de la RESOLUCIÓN DPPJ N° 3044, de fecha 18 de Junio de 2008.

De más está decir que, una Resolución emitida por un Organismo Competente - la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, dependiente del Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires, en el caso en cuestión – no puede contener "inexactitudes". Se puede compartir o no el criterio sostenido para resolver; estar de acuerdo o en desacuerdo con lo resuelto; pero no puede caracterizárselo como lo ha hecho Majori.

En segundo lugar, queremos instruir al Sr. Majori, explicándole que el Dr. Pedro Enrique Trotta (Director Provincial de Personas Jurídicas), al resolver, lo hace

Sobre bases firmes... no sobre "supuestos". Hasta tanto la justicia no determine lo contrario, las irregularidades en el proceso electoral de la Institución

han existido, es por ello –justamente– que el Art. 3° de la mencionada resolución, establece la intimación a las autoridades para que en el término de cuarenta y cinco días (45) hábiles se convoque y celebre Asamblea General Ordinaria, a los fines de efectuar la elección de todos los miembros de la Comisión Directiva y

Comisión Revisora de Cuentas. En tercer lugar, es de fundamental importancia realizar la siguiente aclaración: Majori dice que es la Comisión actual es la que debe llamar a elecciones en la forma y plazo mencionados en el párrafo anterior... Sin embargo, la Resolución es sumamente clara y precisa, ya que – textualmente- establece "ARTÍCULO TERCERO: Intimar a las autoridades de la entidad de referencia vigentes al momento de la celebración del acto asambleario impugnado, para que procedan ..." ¿Tenemos que explicarles también, que las autoridades actuales no son las vigentes al momento de la impugnación?

En cuarto y último lugar, deseamos hacerle saber que:

- No se cuestiona el hecho de que exista una "lista única"
- No se cuestiona, tampoco, la capacidad de las personas para ser candidatos
- Si consideran que trece (13) Centros (de 134 Distritos de la Pcia. de Bs. As.) son una "gran mayoría"... entonces fueron apoyados por una gran mayoría
- ¿Ahora se preocupa Majori por los costos económicos que insumirían un nuevo acto eleccionario? ¿No manifiesta nada en relación a los casi veintinueve mil pesos (\$ 21.000) que se gastaron para contestar una Carta Documento a la Federación Argentina de la Industria Del Pan y Afines (FAIPA) e iniciar acciones legales? ... Si a eso le sumamos los tres mil pesos (\$ 3.000) utilizados para presentar el recurso de apelación... la suma asciende a \$ 24.000... cifra bastante importante, en relación al costo (del cuál se preocupa tanto el Sr. Majori) que implicaría notificar fehacientemente la fecha del nuevo acto eleccionario a los diferentes Centros Panaderiles.

Con relación a este tema, queremos comunicar que estamos estudiando la posibilidad de iniciar acciones legales por "malversación de fondos" y mal desempeño de las funciones de las autoridades de la Institución.

Con respecto a este último ítem, queremos decirle a Majori que compartimos con Ud. todo lo referente al esclarecimiento de los hechos. En esto sí coincidimos... aunque sea en un sólo punto

Sin más que decir, saludamos a todos Ustedes Atte.

**Ernesto Cabral**  
Secretario CIPAC

**Rubén Álvarez**  
Presidente CIPAC



**DT**

**DISTRIBUIDORA TABLADA**

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

**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas

**MOLINOS CERRIBAL**

**fainalind**  
Grasas y Margarinas

**Grasa Margolan especial**

**LEVADURA PRENSADA**

**PRODALSA**

**calsa\***

**levina BARI**

Av. Grovara 2653 (1766) Tablada 4652-9800 / Tel: 4655-1201



## Centro de Panaderos de Escobar

# Conflicto... ¿Terminado?

**Daniel Santeusanio plantea la importancia de resolver de forma definitiva el conflicto que el Gobierno Nacional y el campo mantienen desde hace unos meses, si bien meses atrás y con la "ruidosa" votación en el Congreso se llegó a una resolución, el titular del Centro de Panaderos de Escobar esboza la necesidad de no volver a sufrir sobreprecios, desabastecimiento**



### ¿En qué estado se encuentra el Centro de Panaderos?

Nos encontramos trabajando con normalidad cumpliendo con los compromisos y objetivos establecidos y ya previendo las actividades para el año que se avecina.

### ¿Cuál es la mayor preocupación que presentan los asociados?

Creo que todos coincidimos en la incertidumbre que genera el conflicto que el Gobierno Nacional mantiene con el sector del campo. Durante la crisis pasada nuestro gremio sufrió mucho esa coyuntura: falta de mercadería, cierre de algunas panaderías, sobreprecios de la harina en el mercado negro, etc).

### ¿Y qué análisis realizan ustedes de ese conflicto?

Haciendo la previsión de que este año se sembró mucho menos trigo que el producido en otros años y ante la inacción del Gobierno para solucionar de una vez este conflicto, nosotros estamos preparando una nota a las autoridades que nos representan para que se tomen los recaudos para el 2009 (FIRMAR CONVENIOS DE ABASTECIMIENTOS, EXIGIR CUPOS PARA EL MERCADO DEL PAN, PRODUCTO DE PRIMERISIMA NECESIDAD, GARANTIZAR LA PROVISION DE INSUMOS, COMBATIR EL MERCADO NEGRO.)

### ¿Cuál sería la forma de que ustedes se sientan un poco más protegidos?

La Secretaria de Comercio tiene que entender que la harina debe estar garantizada para evitar el derrumbe de nuestra actividad y el pan que es un producto de consumo social no falte en la mesa del pueblo argentino. Creemos que las autoridades que nos representan deben estar trabajando en este tema, pues hay que aprender de las crisis. Estamos frente a la posibilidad de prever y visualizar un potencial problema que se aproxima en el 2009, confiamos que pronto nos informarán las medidas que se van a articular para proteger a nuestro gremio.

### ¿Cuáles son los proyectos a corto plazo?

El Centro de Panaderos firmó un convenio con la empresa fumigadora "Chau Plaga", radicada en el partido de Escobar, que cuenta con todas las inscripciones exigidas por los organismos de control de la actividad, tanto

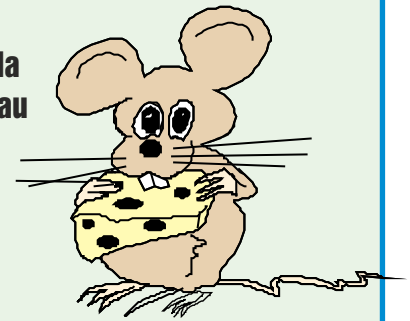
municipales como provinciales y nacionales, como así también con el más profundo conocimiento técnico basado en la amplia trayectoria.

El convenio consiste en otorgar un descuento del 10% sobre la tarifa de aplicación de productos y un descuento con la continuidad de los trabajos. Asimismo esta empresa posee el Know How y la logística para realizar dicha tarea en todo en conurbano.

Así, los Centros de Panaderos pueden contar con una empresa fumigadora para cumplir la tarea de fumigación, tan esencial.

Además, estamos realizando sorteos de bolsas de harina con lo socios que tienen la cuota social al día. Este sistema tuvo muy buena recepción entre los socios lo que nos permite seguir creciendo como Centro, ya que la cuota es el motor de nuestro pequeño Centro.

**El Centro de panaderos de Escobar confía y recomienda para todos sus socios a "Chau Plaga" lo mejor en:**



**DESRATIZACIÓN  
DESINFECCIÓN  
DESINSECTACIÓN  
CONTROL DE PLAGAS  
TRATAMIENTOS ESPECIALES**

**FUMIGACIONES**

**Para más información comunicarse con el Centro de Panaderos de Escobar.**

mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro  
jaleas - quindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras



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



Atención únicamente a mayoristas

**PRODUCTOS LACTEOS**

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel

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

**LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL**

**Telefax: 4854-3696 // 4856-4780**



# La Federación de Industriales de Santa Catarina visitó el CIPDO

**“El Centro de Industriales Panaderos de Oeste, es una institución civil sin fines de lucro que trabaja por la defensa de un gremio de su elevación cultural y en defensa de la comunidad toda. Genera mano de obra especializada para una industria apreciada por todos. El Centro se creó en el año 1921 y el 24 de junio de 1973 se inauguró el edificio propio en la calle R. O. del Uruguay 156 Morón. El Centro trabaja con organismos de Gobierno Municipales, provinciales y nacionales instituciones educativas Universidades y empresas del rubro nacionales e internacionales”**

Durante los primeros días de octubre, una comitiva de 20 panaderos de la Federación de Industriales del Estado de Santa Catarina, Brasil, visitó el Centro de Industriales Panaderos del Oeste con el objetivo de conocer el funcionamiento del Centro, la escuela de panadería y asesorarse en todo el aspecto legal, administrativo y técnico de la institución

Así, miembros de la comisión directiva del CIPDO hicieron un repaso por todos los aspectos principales del Centro destacando el funcionamiento de la Escuela de Panadería que tiene como objetivo “capacitar a mujeres y hombres sobre técnicas de panificación y recetas con el fin de surtir al mercado laboral de mano de obra calificada para que se desempeñen como verdaderos panaderos y pasteleros profesionales”. Además, se explicó que la Escuela genera bolsa de trabajo para

que las panaderías puedan contar con empleados calificados y le brinda a todos los jóvenes un lugar de capacitación continua para así obtener una posibilidad laboral tangible

Entre los aspectos a resaltar el vocal Daniel Insua les comentó a los basileros el crecimiento continuo del Centro y cómo lograron acrecentar de 8 socios a 239.



DISTRIBUIDORA

# NICJU S.R.L.

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA





*Edgardo Bernard*

Centro  
de  
Distribución  
Oficial

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





**ROCASUR**







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







## HUMOR

- Sabe lo que es un marido DVD?\*\*\*
  - Es aquel que se Desnuda, se Voltea y se Duerme\*\*
  - Y un marido DVD-R PLUS?\*\*\*
  - Es aquel que se Desnuda, Voltea, Duerme y Ronca.\*\*
  - Y un marido CD?\*\*\*
  - Es aquel que Come y Duerme.\*\*\*
- Moraleja de la historia:\*\*  
NO HAY NADA COMO LOS VIEJOS VHS...  
VARIAS HORAS DE SEXO!!!!



Laboratorio  
**DEWEY**

FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología  
del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS  
VENTAS POR MAYOR

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

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

SALSAS  
NUECES

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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



## 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.

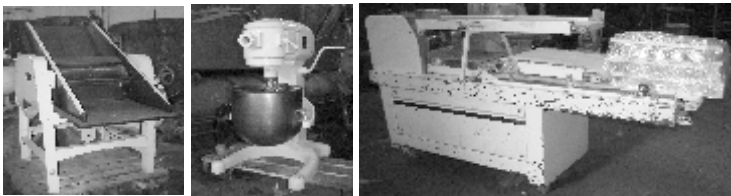
\* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

\* 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 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 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, TORNOS, 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 muebles de panadería** (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

**VENDO: Horno Convector con camara INDUPAN muy bueno / Amasadora acero inoxidable semirapida 6 bolsas / Bandejas INDUPAN EXC. OFERTA!!! Sr. Sergio, Nextel 605\*3378, Cel.: 15-5842-0515/4992-9421**

## 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

**TEL: 02320-436262 MONTEAGUDO 5003 José C. Paz.**

AMASADORA CONVENCIONAL 35 kg. De harina PRECIO: \$ 5.000



AMASADORA 100 Kg. Harina Marca Argental PRECIO: \$ 14.000



CORTADORA DE MASA Marca Indupan PRECIO: \$ 6.500



**Distribuidora Belgrano**

**HARINAS Y MATERIAS PRIMAS**

**15-5040-6638**

**4697-5685**

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



<p><b>"JOLIET"</b> Valdéz 3164 - V. TESEI</p> <p><b>"Mi Gran Sueño"</b> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p> <p><b>"San Francisco"</b> G. Merou 7529 - Laferrere</p> <p><b>LA PIRINAICA</b> SERVICIO DE LUNCH Gral. Arca 350 - Ramos Mejía - Tel: 4658-0841</p> <p><b>Confitería</b> La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL <b>4654-7372</b> ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p> <p><b>Siglo XX</b> CLAUDIO PIAGUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO "Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo" O PERSONALMENTE EN PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE</p> <p>B. Sur Mer 1124/26/28 Tel: 4442-1192</p> <p>Da Vinci 3920 Laferrere 4698-0829</p> <p>La Boutique del Pan O. Andrade 610- Laferrere Tel.: 4467-0432</p> <p><b>La Victoria</b> Reparto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p> <p><b>"Anti"</b> 4484-3348 Av. A. Illia 9100 - San Justo</p> <p><b>"LA VIRGEN DEL VALLE"</b> Australia 2520-SAN JUSTO 4482-6124</p> <p><b>LA ESTRELLA</b> L. Gallo 3696 - SAN JUSTO 4441-0408</p> <p><b>GISEL</b> S. A. DE PADUA</p> <p><b>Confitería</b> <b>La Catalana</b> MASAS - TORTAS TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. Pasola 801 HAEDO Norte <b>4659-2746</b></p>	<p><b>SAN FRANCISCO</b> Echeverría 1383-R. Castillo</p> <p><b>LA ROMANA</b> PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433</p> <p><b>EL PROGRESO</b> de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p> <p><b>OMAR</b> TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135</p> <p><b>"SILVIA"</b> BONPLAND 2975-LAFERRERE</p> <p><b>LA PERLA</b> Simón Pérez 4932 G. Catán</p> <p><b>"Crovara"</b> Crovara 5655- I. Casanova</p> <p><b>IGUAZU</b> 4622-6328 Chilavert 1633-V. CELINA</p> <p><b>"LA ALEMANA"</b> Matienzo 4896 - G. CATAN</p> <p><b>"SAN LUIS"</b> Cerviño 4617 - I. CASANOVA</p> <p><b>"Verónica"</b> R. Lista 593 - R. Castillo</p> <p><b>"SAN ROQUE"</b> J. I. Rucci 2098 - I. CASANOVA</p> <p><b>LA VIRGEN DEL PASO</b> Achupallas 6549-Bº DORREGO</p> <p><b>NUESTRA SEÑORA DE FATIMA</b> Bogado 2284-R. CASTILLO</p> <p><b>LA VIRGEN DE LUJAN</b> Echeverría 3128-LAFERRERE</p> <p><b>IGUAZU</b> ELABORACION PERSONAL CON LA MISMA CALIDAD DE SIEMPRE CHILAVERT 1633 - V. CELINA Tel. 4622-6328</p>	<p>Panadería - Confitería <b>"LA ÑATITA"</b> de Albarracín Dalila de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel. 4698-6125</p> <p><b>LA NUEVA PAMPA</b> 4485-9398 Marconi 2370 - I. CASANOVA</p> <p><b>"CHOCOLATE'S"</b> Villegas 263-L. DEL MIRADOR</p> <p><b>"LA FLOR DE DIA"</b> L. de la Torre 1562-V. INSUPERABLE</p> <p><b>"LA MARAVILLA"</b> Marconi 3963-I. CASANOVA</p> <p><b>LA PIA MONTESA</b> Venezuela 4706 - I. CASANOVA</p> <p><b>EL BUEN GUSTO</b> Chilavert 1864 - V. CELINA</p> <p><b>"EL 47"</b> Ruta 3 47.700-V. DEL PINO</p> <p><b>TIO JUAN</b> Mosconi 216 - L. DEL MIRADOR</p> <p><b>"La Estrella"</b> Albarellos 2056 I. Casanova</p> <p><b>"Nuestras Delicias"</b> F. de Arana 976 - R. Mejía</p> <p><b>"JACECLA"</b> E. Castro 1089 HAEDO</p> <p><b>"Las Violetas"</b> Achupallas 6461 - Bº Dorrego</p> <p><b>"Los Amigos"</b> Montañeses 4375-SAN JUSTO 4691-0981</p> <p><b>LA NUEVA VERDAD</b> Talcahuano 1295-MADERO</p> <p><b>SANDRA</b> J. M. de Rosas 6634-I.CASANOVA</p> <p>Confitería - Panadería <b>Santa Rita</b> Sandwiches de Miga - Servicio de Lunch Masas - Postres tel.: 4488-7837 Avda. Eva Perón 2999 - Lomas del Mirador</p>	<p><b>LA PRINCESA</b> DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021</p> <p><b>"SANTA RITA"</b> CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246</p> <p><b>"CRISTAL"</b> Quintana 3446-TABLADA</p> <p><b>"SAN CAYETANO"</b> L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO</p> <p><b>"LA PREVIA"</b> Agüero 801 - MORON</p> <p><b>"LA NUEVA SAN BERNARDO"</b> C. Cucha 1524 - A. BONZI</p> <p><b>"San Francisco"</b> C. Casares 4873-LAFERRERE</p> <p><b>"MARCARI"</b> Av. Velez Sarsfield 224 Tel: 4462-3365</p> <p><b>RIGLOS</b> L. de la Torre 1101-V. INSUPERABLE</p> <p><b>LA ESPAÑOLA</b> S. Sosa 5395-LAFERRERE</p> <p><b>SAN CEFERINO</b> J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA</p> <p><b>LA IDEAL</b> Polledo 538-R. CASTILLO</p> <p><b>ORO VERDE</b> Ruta 3 36.500 - G. CATAN</p> <p><b>LA GRAN BUENOS AIRES</b> 4484-3322 Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO</p> <p><b>SARITA</b> Av. Luro 4525-LAFERRERE</p> <p><b>CONFITERIA SANTA RITA</b></p> <p><b>PANADERIA CONFITERIA "LEO"</b></p>	<p><b>"LOS PINOS"</b> Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p> <p><b>"CHOCOLATE"</b> Sáenz 560 - G. CATAN</p> <p><b>"EL ROSEDAL"</b> ALAGÓN 543 - I. CASANOVA</p> <p><b>"LAS DELICIAS"</b> Masas-Tortas- Sandwiches Centera 4397 - SAN JUSTO</p> <p><b>"Santa Rosa"</b> Hualfin 1853-R. Castillo</p> <p><b>"LA FRANCESA"</b> Lino Lagos 1901 - A. BONZI</p> <p><b>GUADALUPE</b> Av. Luro 5550 - Laferrere</p> <p><b>SAENZ PEÑA</b> S. Peña 4054 - V. INSUPERABLE</p> <p><b>LA ESTRELLA</b> Brandsen 5171-TABLADA</p> <p><b>ALMAFUERTE</b> Legica 3665 - SAN GUSTO</p> <p><b>MODELO</b> 4699-0658 Edison y Ruta 3 - I. CASANOVA</p> <p><b>PANDY</b> E. Mitre 26-R. MEJIA</p> <p><b>"LUCY"</b> Arieta 98 - VILLA LUZURIAGA</p> <p><b>EZEQUIEL</b> GRANVILLE 535 - Rafael Castillo</p> <p><b>MOCORETA</b> Mocoreta 3754-SAN JUSTO</p> <p><b>EL KLAN'S</b> Castelli 1158-R. MEJIA</p> <p><b>PANADERIA CONFITERIA "LA GORRIEVA"</b> 0237 - 485-2425 / 485-4279</p>
---	---	--	---	---





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

Javier

# BLANCO Y OSCURO



## COMPOSICION

### MERENGUE FRANCÉS:

INGREDIENTES: 500 gr claras, 1000 gr azúcar, 1 cucharadita cremor tártaro.

PROCEDIMIENTO: Montar las claras con el cremor tártaro y adjuntar 500 gr de azúcar. Cuando estén bien montadas, agregar el resto del azúcar mezclando de a poco. Con una manga con pico, hacer tapas, planchas o discos sobre papel de manteca o silpack. Cocer en horno a 120 C° de 2 a 3 horas.

### GLACEADO DE CHOCOLATE BLANCO Y OSCURO:

- 180 gr chocolate semi amargo
- 60 gr cobertura semi amarga
- 240 gr cobertura blanca
- 450 gr manteca sin sal
- 240 gr claras
- 200 gr azúcar granulada

### GANACHE DE COBERTURA SEMI-AMARGA:

INGREDIENTES: 1000 gr crema, 900 gr cobertura semi amarga, 350 gr manteca, 100 gr azúcar invertido

PROCEDIMIENTO: Picar la cobertura muy fina y ponerla en un recipiente con el azúcar invertido.

## GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO Y OSCURO

Colocar en un recipiente la cobertura semi-amarga y la cobertura amarga y derretir. Hacer lo mismo con la cobertura blanca. Aparte, batir la manteca hasta que quede bien cremosa, y dividirla en 2 partes iguales y colocar una mitad con cada cobertura. Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, colocar la mitad con una cobertura y el resto con la otra.

## ARMADO Y DECORACION

Colocar 1 disco de merengue, y sobre el mismo realizar con manga círculos intercalados con glaseado de cobertura negra y cobertura blanca. Colocar nuevamente otro disco, luego el glaseado y por último el disco restante. Terminar con el ganache decorando a gusto.



ganache

merengue

glaseado oscuro

glaseado claro

**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



# 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)**

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

OTRO PRODUCTO DE  
**LECITEC**



(011)

**4699-4434**

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

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