

# EL GREMIO PANADERO

AÑO 5 - N° 27 - DICIEMBRE DEL 2008

## FIESTA EN LA MATANZA LA MEJOR DEL 2008



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

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

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

Proveedor de:  
**NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS**

**DISTRIBUIDORA**



*Emeth*



Puratos 

**CERES KINAS**

LEVADURA PRENSADA

**levina**



**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

## NUEVA REVISTA DEL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LA MATANZA

**COMIENZAN A TRABAJAR EN EL NUEVO PROYECTO  
DESDE LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE**

En una reunión con las autoridades del sindicato local, el Sr. Rubens Castro, nos comentó sobre el inicio de su nuevo proyecto. Será una revista anual de distribución gratuita para los obreros panaderos y para los dueños de panaderías.

En esa publicación expondrán su punto de vista sobre temas inherentes a la situación actual del gremio, la quinta recreativa que poseen en González Catán, la relación con la FAUPPA y con el Centro de Panaderos de La Matanza, además de recalcar la importancia de hacer cumplir el Convenio Colectivo de Trabajo y las leyes que protegen a los trabajadores panaderos. Además informarán a sus asociados cuales son los beneficios que tienen tanto sean gremiales, obra social y asesoramiento.

Como todos sabemos, el Sr. Castro está a frente del gremio desde hace más de 40 años y el enriquecerá la publicación con la historia de las luchas sindicales desde los años 50 a la fecha, siendo esta una oportunidad única de aprender un poco de historia gremial sindical.

El Sr. Carlos Vecchi (quien ya no pertenece al Staff de colaboradores de nuestra revista, EL GREMIO PANADERO) será el encargado de comercializar los espacios de publicidad tanto sea en empresas vinculadas al sector como en panaderías.

Les deseamos mucha suerte.



Servicio Técnico  
de  
Hornos Rotativos

**Julio  
Leal**

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

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

**EL GREMIO PANADERO**



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**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

## UNA FIESTA INOLVIDABLE... la mejor de los últimos años!!!

**Con la presencia de más de 800 invitados, entre ellos 550 panaderías del distrito, además de autoridades provinciales, municipales, socios e invitados especiales, el Centro de Panaderos de La Matanza volvió a vivir, como cada año, una noche de gala al festejar el fin de año que se aproxima.**

Llegada la noche, el salón La Frontera lució totalmente colmado, y juntos, invitados y organizadores, vivieron una velada inolvidable, en la que todos compartieron con entusiasmo diferentes shows en vivo, las elusivas palabras de las autoridades presentes, sorteos, un increíble espectáculo de fuegos artificiales y un excelente servicio de lunch, tal como el Centro de Panaderos tiene acostumbrados a sus amigos. Luego de la introducción, el Presidente del Centro Emilio Majori pronunció su discurso:

*“Es para mi un tremendo placer estar entre tantas familias panaderas. Desde La Matanza venimos marcando un rumbo: el respeto y sobre todo crear dentro de la panadería una industria, porque ser industriales es lo fundamental para que nuestro sector avance hacia el progreso(...) En esta unidad que hemos logrado desde La Matanza, podemos enumerar algunos de los logros conseguidos: mayor rentabilidad de nuestra industria, el descanso de los días lunes y por sobre todo la unidad que tiene que perdurar en el tiempo para el bien de nuestro sector.*

*Esta realidad que tenemos en el partido la tenemos que llevar a nivel provincial y a nivel nacional, es la mejor manera para que los dirigentes cumplamos nuestro sueño de vocación de servicio. Yo le pido esto al país, que nos juntemos, que nos miremos a los ojos y que dejemos las diferencias de lado, logrando la unión toda la patria, no sólo de un sector”.*



**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**



**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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



Cabe destacar que la fiesta contó con más de 800 invitados entre los que se destacaron el Senador Provincial Jorge Pirozzolo, el Presidente de FAIPA, Rubén salvio, el Presidente del Honorable Concejo Deliberante Daniel Castro, el Intendente de Esteban Echeverría Fernando Gray, autoridades, representantes de diversos Centros de Panaderos, asociados e invitados especiales.



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



***"Presidente: esta es la mano de un amigo para volver a trabajar juntos en la Provincia de Buenos Aires y en la República Argentina"***

Para continuar con los discursos, el Presidente de FAIPA Rubén Salvio destacó que el Centro de Panaderos de La Matanza esta precedido "por un amigo, ese amigo que siempre dice "estuve 10 años al lado tuyo "ese amigo al que hoy después de algunos años vengo de decirle:

***"Presidente: esta es la mano de un amigo para volver a trabajar juntos en la Provincia de Buenos Aires y en la República Argentina. Que no le quepa ninguna duda que la unidad está, que no le quepa ninguna duda que la vamos a llevar al seno de la Nación Argentina y que no le quepa la menor duda que vamos a avanzar para mejorar la industria como lo venimos haciendo hace dos años. Un crecimiento que vino a través del esfuerzo de los dirigentes. Yo estoy contento por la cantidad de panaderos que hoy acompañan al presidente, lo que nos sobran son ganas y lo que vamos hacer es mucho."***





## LA BAGUET

<p><b>PANIFICACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aditivo concentrado Enzimático</li> <li>Mejorador Pan Francés</li> <li>Mejorador Pan de Molde</li> <li>Mejorador Pre- pizzas</li> <li>Mejorador Pan Dulce</li> <li>Mejorador para Congelador</li> <li>Prolongador de Frescura</li> <li>Harina de Malta</li> <li>Mejorador Diastásico</li> <li>Pasta Emulsionante</li> <li>DesmoldantE</li> </ul>	<p><b>PASTELERIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo para Hornear</li> <li>Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)</li> <li>Crema Pastelera Instantánea (Horneable)</li> <li>Crema Chantilly Instantánea</li> <li>Mousse de Chocolate</li> <li>Semifrio Neutro</li> <li>Cocomix, premezcia 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

**El Presidente de HCD de La Matanza Daniel Castro en representación del Intendente Municipal Fernando Espinoza, recordó junto a los invitados la crisis vivida años atrás:**

"Como hemos crecido desde aquella crisis del 2001, como hemos cambiado... supimos en los momentos mas difíciles de nuestra Matanza llevar adelante un proyecto de cambio, que creo que logró que La Matanza siga avanzando, siga produciendo cambios, siga brindando servicios, esto tiene un sólo mérito, el mérito del trabajo en común y la participación, el llevar a cabo el trabajo en conjunto para poder brindar una mejor calidad de vida"

Entre algunos puntos a resaltar el Presidente del HCD comentó que aún queda mucho por hacer "nos falta mucho, muchas obras que todavía están pendientes pero que las tenemos comprometidas y que ustedes las están viendo día a día, gracias a Dios hemos terminado un flagelo que

teníamos con las inundaciones, estamos trabajando con pavimentación (próximamente La Matanza tras una gestión del Intendente Municipal con la Presidenta de la Nación asfaltará 1000 cuadras. Cabe destacar que La Matanza tiene 14000 cuadras sin asfaltar).

"Quiero dejarles este pequeño mensaje: antes hablaban de unidad, yo hablo de unidad y de solidaridad, son dos temas muy importantes. Creo que ustedes han visto de la Federación la solidaridad en momentos críticos, así como también estuvo el municipio, porque la única forma de lograr nuestros objetivos es realizarlos entre todos, con una comunidad que se organiza" terminó diciendo Daniel Castro.



**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.  
Crecza con nosotros.

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



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

# RONDOmania

Del pequeño artesano al gran industrial.












[www.rondo-doge.com](http://www.rondo-doge.com)

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

**NUEVOS - USADOS**

# Decreto en Esteban Echeverría

23 de noviembre de 2008

"Visto que el 23 de noviembre del corriente año la Federación Provincial de Panaderos y el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza realizan la despedida del año en el "Salón Parque La Frontera" y considerando que el aludido oficio es desarrollado en el distrito por incalculable maestros cuyo arte llega a nuestros hogares haciendo de su presencia la principal razón de nuestra labor cotidiana; el desarrollo de dicha industria es hoy el motor propulsor de gran cantidad de puestos de trabajo y tiene su remoto origen en el arte de amasar y cocinar harina en el antiguo Egipto, siendo esta una ocupación de prestigio social como lo es en la actualidad. Su trabajo aporta calidad de vida a nuestra existencia siendo la palabra "pan" el núcleo donde orbita nuestro desvelo, haciendo casi una liturgia la necesidad de que no falte en la mesa de cada hogar.

El departamento ejecutivo estima conveniente la necesidad de destacar el mérito de los organizadores de dicho encuentro cuya excusa es la despedida del año, por eso el intendente municipal de Esteban Echeverría decreta:

**Art. 1:** Destácase este día de labor profesada por la Federación Provincial de la industrial de panaderos de la matanza y la Federación de la Provincia de Bs. As. con motivo de despedida del año , cuya celebración antecede en los salones de parque de la frontera ...partido de Esteban Echeverría.

## IMAGENES DE LA FIESTA



**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:**



Las Dos Marcas...



Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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



*Es momento de cambiar*

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

**VI-LU S.R.L**

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



*Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia*

Consulte nuestros planes de pago



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

TEL: (0220) 483-2168 / 485-5768



Luego de pronunciado el decreto, el Jefe Comunal Fernando Gray agradeció el trabajo permanente que hay con La Matanza, "somos dos distritos vecinos y estamos en un permanente intercambio comercial y de proyectos conjuntos."

Además hizo una pequeña reseña de lo sucedido en Esteban Echeverría desde su asunción hace 11 meses como intendente municipal, donde se enfrentó con una de las crisis más grandes del distrito: *"Recibí el distrito más endeudado de la Provincia de Bs. As. Cuando asumí me cortaron todos los servicios por falta de pago; servicios esenciales para el distrito. Les cuento, para aquellos que desconocen, que Esteban Echeverría tiene un único hospital, un hospital 100 % municipal y ese mismo día que asumí me cortaron el alimento para los enfermos, así como también el oxígeno y gran parte de los medicamentos. Debimos recurrir a la sociedad civil para que nos ayudara, recurrimos a las entidades, y en ese recurrir uno de los primeros que aparecieron fueron los del Centro de Panaderos de Echeverría, que para ser honesto el día que nos cortaron los alimentos para los enfermos recurrimos a los hipermercados y nos ayudaron, pero previo a eso el hospital gastaba 34 kilos de pan por día y aparecieron los panaderos con el Presidente Sanabria y ofrecieron hacerse cargo del pan de todos los enfermos de Esteban Echeverría, por eso se los agradezco, porque toda la comisión directiva dona el pan para los enfermos de Esteban Echeverría, así que muchas gracias por ese aporte tan importante. Y quiero agradecerles públicamente porque eso muy poca gente lo sabe y anónimamente esto sucede".*

Además aludió a todo el trabajo que queda por delante *"todo un trabajo conjunto. Cuando yo asumí teníamos habilitados sólo un 10% de los comercios y en estos pocos meses hemos habilitados alrededor de 6000 comercios, porque lo que nosotros queremos es trabajar con la Federación, con el Centro de Panaderos para promover la industria y el trabajo en nuestro país, nosotros no queremos planes sociales queremos trabajo digno y genuino por eso apoyamos a estos centros de formación y capacitación"*

Finalmente el Jefe Comunal apuntó al crecimiento de los comercios *"muy feliz año y que sigamos apostando al comercio porque es síntoma que el país crece y se desarrolla"*



## 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



Acto seguido, el grupo Tambo Tambo hizo poner de pie con su música a todos los presentes, y se hizo entrega de diversas distinciones a las autoridades. Finalmente, el Presidente del Centro de Panaderos local brindó junto a todos los invitados por el "progreso de la familia panaderil".



**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

ADITIVO PARA PAN INGLÉS

**VITALPAN** "LEADER"

MARCA LA DIFERENCIA

Si su especialidad es elaborar Pan de Miga le ofrecemos un producto que le proporcionará excelentes resultados **compruebelo**

Comercializa y Distribuye  
EmpreSer Alimentaria  
Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata, Buenos Aires, Rep. Argentina  
E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

Capital TEL/FAX 011 47827243 - 47817044  
Interior TEL/FAX 0223 4933141  
Cel. 0223 156 818179

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

# LOS CENTROS DE PANADEROS COLEGAS ACOMPAÑARON LOS FESTEJOS



EZEIZA



SAN MARTIN



OESTE



LANUS



CAMPANA



E. ECHEVERRIA



ALTE. BROWN



MERLO



MERLO



APACA

**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

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

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



VENTA DE HARINAS INDUSTRIALES

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

## EL BROCHE DE ORO FUE EL SORTEO DE UNA CAMIONETA OK

Uno de los atractivos de anoche fue el sorteo de una camioneta 0 Km.

Para culminar una noche inmejorable se realizó el sorteo de una camioneta FIAT FIORINO 0k, entre las entradas de los invitados. La Panadería San Antonio, de González Catán, resultó ganadora con el número 466.



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



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

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

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

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

# MAS IMÁGENES DE LA FIESTA



**HARINAS LOMA BLANCA**  
HARINA TIPO "000", "0000" Y SEMOLIN.

Guillermo F. Alvarez  
(011) 15-5881-8833  
(011) 15-5308-1082  
ID 54\*167\*1328  
4647-0168 / 0268



# MAS IMÁGENES DE LA FIESTA



## Excelente organización

Cabe destacar que a pesar del poco tiempo que tuvo el Centro de Industriales de La Matanza para la organización todo ha sido excelente, desde la atención, los shows, el cuidado de los más pequeños, y hasta se pensó en tener una ambulancia en la puerta por cualquier eventualidad. Esto se debe a los tres grandes organizadores, los Sres. Daniel Noya, Ricardo Costa y Osvaldo García.



Daniel Noya

Ricardo Costa

Osvaldo García

## 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



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

### Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

### Accesorios



[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**



# MAS IMÁGENES DE LA FIESTA



**rol pan**  
LEVADURA Y MASAS S.R.L.  
**DISTRIBUIDORA**

**Paraleva**  
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

**Levaduras Paraleva**

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

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

Logre la mejor

# Chantilly

1936

**72**  
AÑOS

2008

1967

EN LA  
INDUSTRIA LACTEA  
"41 AÑOS"  
EN LA CREACION DE  
CREMAS DE CONVITEA

2008



La idea era imitar a la modelo,  
conseguimos mejorarla.



### LA IDEA ERA IMITAR... EL RESULTADO FUE MEJOR

Nuestro empeño era igualar las cualidades y calidad de la CREMA DE LECHE pero como resultado LOGRAMOS SUPERAR las condiciones de la misma. la CREMA DE LECHE contiene 40% de grasa y 60% de suero casi agua.

NUESTRAS CREMAS CONTIENEN 40% DE GRASA mayormente de leche y 10% DE LECHE EN POLVO ENTERA más 3% VARIOS NECESARIOS, en total 53% SÓLIDOS Y 47% SUERO.

Así LOGRAMOS aparte de un RICO SABOR DE CREMA DE LECHE también en su definición de CREMA CHANTILLY, más sostén, más estabilidad y más consistencia. Además de MÁS RENDIMIENTO y MENOR COSTO.

Hoy hemos logrado éste resultado con NUEVA FÓRMULA y NUEVAS MATERIAS PRIMAS (grasas derivadas de la leche) que encontrará en nuestra CREMA "ARANZANA" ETIQUETA AZUL y también para hacerla más fácil y mejor, la misma CREMA DULCE y VAINILLADA "BATILISTA" ETIQUETA AMARILLA, en envases de 1 y 5 Litros.

También nuestras CREMAS DE ORIGEN VEGETAL tan reconocidas durante tantos años por su buen comportamiento y su costo muy ventajoso... "COPETONA" ETIQUETA VERDE en potes de envases de 1 y 5 Litros y la CREMA "BATIBON" en envases de 5 Litros. ¿PORQUÉ PAGAR EL DOBLE SI POR LA MITAD TENEMOS LO MEJOR?

TAMBIÉN BASE DE  
CREMA PARA HELADOS,  
CONSULTENOS!!!



"ARANZANA"



"ARANZANA"



Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4 - Fábrica: Pje. Ortega 1000  
(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As -Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886

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

[ventas@vicentearanzana.com.ar](mailto:ventas@vicentearanzana.com.ar)

## “UN BALANCE MÁS QUE POSITIVO”

**Frente al grabador, con la misma sencillez con la que accede a cada entrevista que proponemos, Emilio Majori, Presidente del Centro de industriales de La Matanza afirma que la Institución esta cada día mejor "paulatinamente fuimos mejorando, el diálogo con el industrial fue un factor elemental. Así, se logro casi el 98 % del cierre de los días lunes y la comercialización fue bastante controlada desde los sectores donde se ha trabajado con mucho énfasis.**



*Emilio, ¿Qué balance puede hacer de las elecciones?*

Creo que tuvimos una muy buena elección. En un año electoral para la institución, hubo un apoyo unánime para el presidente, y desde ahí se abrió un panorama político con todos los sectores que componen el distrito. De esta manera se armo una única lista y esta situación le dio un impulso bastante grande a la institución ya que cada sector quedo reflejado y representado, marcando la diferencia. (Cabe destacar que esta condiciones fueron inéditas en la vida institucional del centro.)

*¿Cómo vivió el Centro la crisis del campo?*

Nosotros la sentimos bastante porque no estábamos muy de acuerdo con la Federación Nacional, políticamente nos perjudicaron y nosotros tratamos de defendernos lo mejor posible.

Sin embargo, algunos de los molinos nos escucharon y nos reconocieron como representativos, como por ejemplo Molinos Lagomarsino. Dentro de la adversidad llevamos el conflicto lo mejor posible.

*Dentro de lo que fue la crisis, ¿se empezó a sectorizar Matanza...?*

A pesar de la crisis, que nos afectó directamente con la escasez de

materias primas, nos fuimos juntando cada vez más. El Centro nunca le cerró las puertas a nadie, y tratamos de cubrirnos mutuamente para que no se sintiera tanto el embate de la falta de insumo. Así, La Matanza se dividió en ocho zonas: González Catan, Laferrere, Isidro Casanova, Rafael Castillo, Villa Constructora, Atenas, Ciudad Madero y Ramos Mejia. Llego un momento que la comisión directiva del Centro se convirtió en multisectorial.

*Luego llegaron las elecciones...*

Efectivamente, por eso la comisión directiva esta compuesta por representantes de las diversas zonas. Tengo nuevamente la responsabilidad de estar frente a la institución y de la vieja estructura de la comisión directiva también quedo el tesorero, pero después son todos muchachos jóvenes que vieron el reflejo de que juntos podíamos llegar más lejos. Es un estructura que va a dar que hablar, porque de tener un solo líder hoy tenemos cuatro o cinco más y así, cada zona no sufrirá situaciones que ha vivido con anterioridad.

*Muchos creían que la fiesta iba a quedar postergada, sin embargo hace pocos días se vivió una Fiesta poco veces vista, ¿cómo se llega a esa celebración?*

La fiesta se venia murmurando, pero nos tenía más preocupados la problemática de materias primas, que la celebración en sí. Por suerte una vez que se resolvió el conflicto, volcamos nuestra energía para la concreción de la fiesta, con el objetivo de superar la del año pasado celebrada en el club portugués.

Por eso les encomendé a las personas adecuadas: Ricardo Costa, Osvaldo García y Daniel Noya la organización de la misma, y así nació "la fiesta del año", que representó la culminación de un año muy exitoso para el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, con más de 800 personas y más de 550 panaderías del distrito.

**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

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

**DISTRIBUIDORA UARI-CE**

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



## JAVIER GUIRALDE, Secretario del CIP

"Es la primera vez que soy parte de la Comisión y fue Emilio quien me inicio en esto. Estuve trabajando junto a él antes de las elecciones y me fue enseñando, pero fue después de las elecciones que me constituí como secretario y comenzamos a trabajar duro, enmarcándonos muy fuerte, tratando de establecer más beneficios para los socios, y entre

otras cosas tenemos pendiente levantar las paredes de la loza.

*¿Cuál es la sensación al trabajar con una comisión nueva?*

Es todo un desafío, de a poco vas conociendo el pensamiento de cada uno, pero lo importante es que todos tenemos la energía necesaria para concretar los objetivos planteados y cada vez que nos reunimos surgen ideas innovadoras que vamos puliendo entre todos. Tengan en cuenta que la comisión directiva esta conformada por representantes de las ocho zonas que mencionamos, así que no participa solo una persona sino que a través de ese representante conocemos las necesidades, proyectos e ideas de todo un sector.

*¿Cuál sería la última información para los socios?*

El Centro de Panaderos brinda asesoramiento gremial de lunes a viernes de 10 a 17hs, así como también asesoramiento laboral y contable los jueves de 10 a 13hs.

Además, estamos haciendo una prueba piloto con una obra social para brindarle al socio una opción económica. Y continuamos con los servicios tales como la inscripción de productos a costos accesibles. Por último quiero comentarles que estamos trabajando para incorporar un gestor que ayude al socio en los trámites de habilitación de panaderías.

**El Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, agradece la colaboración de las siguientes Empresas:**

- \* V. GONZÁLEZ
- \* DANICA
- \* AZZURRI ANTIADHERENTES
- \* SUAREZ PUBLICIDAD
- \* LESSAFRE ARGENTINA
- \* ANALBA
- \* JOSE CARDONE
- \* PRINDAL
- \* MOLINO CHACABUCO
- \* REFINERIA SUDAMERICANA
- \* MOLINOS BENVENUTO
- \* LACTEOS VACALIN
- \* LA CUEVA DEL PANADERO
- \* CALSA
- \* BALPE ENVASES
- \* MOLINOS CAÑUELAS
- \* MU. FU. SO.



Paizas Argentinas

**DISTRIBUIDORA**

# "PAMPA"





SAN SIMON



TAXONERA



Bavosi



ARGENFRUT



BARI



Tabacal



Emeth



AGUILA



DEWEY



GERMAIZ S.A.



LODISER



PULPABRIL

**REPRESENTANTE COMERCIAL EN ZONA OESTE:**



**Dánica**



Carlos Boero Romano

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

# El Centro de Industriales Panaderos del Oeste celebró su fiesta de fin de año en Quinta de la Institución

*Con un almuerzo efectuado en el quinta que pertenece al Centro de Panaderos, los panaderos dieron el punta pie inicial al año 2009.*

En esta ocasión, el Centro de Industriales Panaderos del Oeste trasladó la celebración de fin de año a la hermosa quinta que la Institución posee en la localidad de La Reja para el disfrute de todos sus socios. La bienvenida, a los más de 440 personas, estuvo a cargo un querido dirigente, Daniel Insúa, quien brindó un sincero homenaje a Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano recientemente fallecidos en un terrible accidente automovilístico de regreso del Congreso celebrado en Santiago del Estero "hemos perdido dos dirigentes, dos personas de bien y el gremio lo va a sentir mucho yo deseo que todos les brindemos un aplauso... Hoy tenemos la suerte de que la señora de Juan Carlos Chalier esta presente en la fiesta, este aplauso es para ella".



**Brutto 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.bruttohermanos.com.ar

**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

Luego, fue el Presidente del Centro, Cesar Lorenzo quien se hizo cargo de la animación de esta "Fiesta de fin de año" que reunió a los panaderos de la zona oeste, y a los diversos proveedores destacados. Así, Cesar Lorenzo tomó la palabra para agradecer a todos los presentes y hacer un balance de la labor realizada durante el año. "(...) estamos orgullosos de todas las mejoras que se han hecho en el Centro: como así también en la quinta para beneficio de ustedes, para que esta temporada puedan concurrir y disfrutar de estos días gloriosos de sol. Quiero recalcar a la gente de Federación que tuvo la atención de venir como a todos los Centros participantes y a mis compañeros de la Comisión que hicieron con gran esfuerzo para alcanzar los objetivos."

El Presidente del Centro de Panaderos del Oeste, quiso brindar un especial reconocimiento a los alumnos de la Escuela de Panadería "por el año 2006 fue relanzada nuestra escuela y hoy,



# 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**



a un paso del 2009 firmamos el convenio con Provincia de Buenos Aires para tener el aval de "título oficial" y poder categorizar a todos los obreros panaderos".

Por otra parte, el Presidente de FIPBBA, Emilio Majori, destacó la importancia de la unión entre los panaderos "para nosotros los dirigentes que estamos fomentando la unidad, es una satisfacción ver a tanta cantidad de gente compartiendo este almuerzo. Esto es lo que precisa nuestro sector: la unidad, vernos las caras, trabajar en conjunto."

El Presidente de FAIPA, Ruben Salvio, por su parte, hizo alusión a las palabras de Emilio Majori "habiendo escuchado las palabras del presidente y sabiendo de todo lo que se esta trabajando y haciendo en el Oeste, es de sumo agrado ver este hermoso camping totalmente remodelado, la escuela de panadería, ¡que fue la primera escuela! y eso me llena de orgullo porque quiere decir que la Federación Argentina no se esta equivocando porque va a instalar antes de diciembre cuatro escuelas más de panadería, una en Quilmes, otra en Santiago del Estero; Rosario y por ultimo en Santa Rosa."

En cuanto a los desafíos para afrontar el año que viene, Salvio agregó "apostamos a la capacitación de nuestra gente, no sólo de capacitar a nuevos empleados, sino también de capacitar a los trabajadores que tenemos hace muchos años que a lo largo del tiempo han cobrado antigüedad y fortaleciéndose a través del aprendizaje".

Entre otras cosas, el Presidente de FAIPA sostuvo que "La federación tiene para todos ustedes más beneficios para aquellos que quieran modernizar su casa, comprar maquinaria, se siguen otorgando créditos al 7% del Banco Nación, ventanilla que estaban cerrada para nosotros."

Finalmente Salvio destacó que la Federación Argentina también apunta a terminar con toda la clandestinidad a nivel nacional, "para eso hemos hecho convenios con Nación y con Provincia de Buenos Aires. Aquellas panaderías que sigan haciendo daño, comprando harina

(Continúa en página 24)



**DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**  
**Materias primas para panaderías, confiterías  
 pizzerías y fábricas de pastas**  
**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

LES AFFRE ARGENTINA    CIRCE    PRINDAL    GLUTAL

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

**Panadería y Confitería**  
**"La Unión"**  
 Especialidad en  
 Pan para Sandwiches

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





## Detrás de la preparación de estas baguettes, hay un panadero al que acompañamos día a día.

Esperamos seguir trabajando y creciendo junto a nuestros distribuidores y panaderos en todo el país.

**¡Feliz 2009!**  
Es el deseo de los que hacemos Lesaffre Argentina



en negro o no fortificada van a tener problemas. Si logramos una panadería con pan saludable y salimos a investigar a los proveedores y llevamos vamos a tener la futura panadería de la salud, vamos a terminar con la desnutrición de nuestros hijos y de nuestros viejos.”

## VI-LU y BRITO HNOS expusieron sus productos en la Fiesta del Oeste



En el marco de la fiesta de fin de año, celebrada por el Centro de Industriales del OESTE, la empresa Amoblamientos VILU y Brito Hnos. participaron de una positiva exposición en la quinta de La Reja perteneciente a la Institución.



## Torta Bariloche



### Ingredientes:

- \* 150 g de chocolate para la taza
- \* 150 g de manteca
- \* 150 g de azúcar molida
- \* 5 huevos
- \* 150 g de harina leudante
- \* dulce de leche repostero
- \* pistachos molidos
- \* merengue italiano preparado con 3 claras
- \* 200 g de azúcar punto bolita
- \* cerezas para decorar
- \* chocolate en rama

### Preparación:

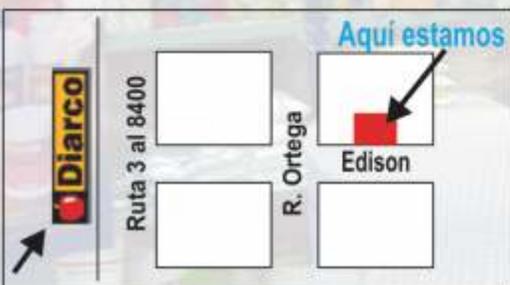
Derretir en una cacerola sobre fuego lento el chocolate cortado en trozos junto con la manteca y dejar enfriar. Batir en punto letra los huevos con el azúcar, agregar el chocolate derretido y, poco a poco, la harina. Distribuir en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado durante 50 minutos. Enfriar, desmoldar, cortar en 2 o 3 capas y rellenar con el dulce de leche. Armar la torta, untar los costados con el dulce de leche y adherir los pistachos. Decorar con el merengue formando ondas, las cerezas y el chocolate en rama.

# Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



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

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

# SE REALIZÓ CON ÉXITO EL FESTEJO EN EL DÍA DEL INDUSTRIAL PANADERO DEL PARTIDO DE QUILMES



Rubén Salvio

Con un memorable almuerzo de camaradería, se llevó a cabo el festejo del Día del Industrial Panadero en el partido de Quilmes. El "Restaurant Comer", fue el lugar elegido para compartir un día de alegría. Así, las instalaciones del Restaurant

quedaron chicas para albergar a tanta concurrencia, más de 450 personas, que se dieron cita para acompañar a las autoridades de la Comisión Directiva y al Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes, Rubén Salvio, quienes también festejaron el 87º aniversario de la fundación de la institución.

Participaron de la fiesta, que tuvo lugar el 17 de noviembre, representantes de la FIPPBA, encabezada por Emilio Majori, diversos Centros de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires y del interior del país, panaderos locales, autoridades municipales e invitados especiales.

Rubén Salvio, presidente reelecto por cuarta vez consecutiva de la Federación Nacional y actual Presidente del Centro de Panaderos local expresó "una inmensa alegría por hablarles en el Centro que me vio crecer como dirigente. Venimos de pasar dos años de crecimiento, enorme crecimiento de una industria que venía totalmente destruida, nos encontramos con una crisis en el medio, que pudimos superar porque veníamos bastante fortalecidos y gracias al trabajo mancomunado con la Federación Molinera hemos podido lograr que fuéramos los únicos en el país que no tuviéramos góndolas vacías y eso representa una enorme satisfacción".

Respecto al fortalecimiento de la industria expresó la necesidad de trabajar "juntos con las empresas proveedoras del sector, porque estar separados nunca nos llevo a nada". Pero, entre otras cosas destacó el fortalecimiento de la salud con la

(Continúa en página 27)



MESA PRINCIPAL: Hugo Natale, Rubén Salvio y Emilio Majori



Representes de Refinería Sudamericana junto a Anibal Morales de SAF ARGENTINA



Represent. de MOLINO CHACABUCO encabezados por Andrés Varela

**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

**SIKU** FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.

Atención únicamente a mayoristas

**PRODUCTOS LACTEOS**

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel  
Queso Quartirollo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

**LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL**  
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780



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)



Elsa junto Cristina y José Aguirre



Matanza dijo presente

distribución de afiches y sticker, "eso ha hecho que las panaderías crezcan y se logró que el pan sea un producto bueno para la salud, cuando durante muchos años fuimos "los malos de la película". Hoy pasó a ser el producto número uno en la salud." "Se terminó la indulgencia, se terminó el privilegio de dar días de plazo", dijo refiriéndose a aquellos que no cumplan lo convenido con el Ministerio de Salud.

**"Panadería Saludable"**

En cuanto a la capacitación, el Presidente

del Centro, aseguró que antes de diciembre estarán funcionando 4 escuelas, en Santiago del Estero, Rosario, Santa Rosa "y en mi querido partido". Pero también hay tres lugares más donde se brindará capacitación, "esto va a ser un trabajo serio y continuado, porque para el año próximo vamos a tener en

funcionamiento otras 5 escuelas y otras 5 para el año posterior, en eso se va a esforzar la Federación Argentina, para formar una panadería en serio con gente capacitada y una panadería que sea saludable, no sólo por el pan, sino por todos los productos, la panadería se va a llamar la panadería saludable, la que quiere la salud de la gente" afirmó Salvio.

**Empresas colaboradoras**

Entre las empresas colaboradoras se destacaron los representantes de "Molinos Chacabuco" encabezados por Andrés Varela y de "SAF Argentina", representados por el Sr. Aníbal Morales.



Juan Pereyra, Emilio Majori, Darío Fernández, Dalia Albarracín y Olga de Majori.



Antonio Di Costanzo, Rubén Álvarez y panaderos de Fncio. Varela

# SAYOS

Instalaciones Comerciales



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

[sayosn@infovia.com.ar](mailto:sayosn@infovia.com.ar)

[www.sayos-exportaciones.com.ar](http://www.sayos-exportaciones.com.ar)

Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDEDORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines. No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros teléfonos.

# APACA FESTEJO SU DECIMO CUMPLEAÑOS

Con motivo de celebrar el décimo aniversario de la fundación de APACA (Asociación de Panaderos de Capital Federal) y el Día del industrial Panadero, se desarrolló la tradicional fiesta de fin de año, que contó con la presencia de autoridades de FAIPA (Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines), FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires), diversos Centros de Panaderos, socios, e invitados especiales.

La cita tuvo lugar el sábado 15 de noviembre en los salones Leprett, Luis Sáenz Peña 739, y entre los invitados destacados se encontraba el Presidente del Centro de Panaderos de la República Oriental del Uruguay, Roberto Núñez.

A las 21,30hs comenzó el programa central, con un espectacular servicio de catering, shows en vivo e importantes premios por sorteos.

Vale destacar el esfuerzo y el empeño de los dirigentes de APACA, que desde tiempo han estado trabajando mucho para brindar una fiesta para recordar. Pero sin duda el momento más emotivo de la noche fue el minuto de silencio en memoria de Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano, quienes perdieron su vida en un terrible accidente automovilístico en el camino de regreso de Santiago del Estero (cabe destacar que en Río Hondo se celebró el Congreso Nacional del cual Chalier y Lozano participaron activamente).

A modo de bienvenida, el Presidente de APACA, Luis Benito dirigió unas emotivas palabras a los invitados y entre otras cosas recordó la realización de la asamblea anual donde se renovaron algunas autoridades y "se dio un balance positivo". Además, Benito destacó la participación en el Congreso Nacional "del que participaron representantes de casi todo el país y gracias a Dios a nuestra institución le tocó ocupar la responsabilidad de ser vicepresidente primero".

"Estamos muy orgullosos del apoyo que nos brindaron los delegados que asistieron al Congreso. Creo que es fruto del sacrificio y la honestidad de la comisión directiva." Afirmó el Presidente de APACA, sin dejar de agradecer la colaboración permanente de DR. Prado y los asesores.

A continuación Rubén Salvio, Presidente de FAIPA comentó: "...Desde hace dos años la panadería argentina viene creciendo paulatinamente, eso es fruto del esfuerzo y trabajo permanente."



Entrega de Plaquetas



Mesa Principal



Discursos



CIPDO junto a Rosario



Recepción



Representantes de Merlo



Representantes de Matanza

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

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

Atendemos en todo el país

SR. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

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

**AHORRE COSTOS!!!**

**SUPLEGRAS**

**SUSTITUTO DE GRASA**

**(011) 4699-4434**

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

## "ESTE AÑO PRESENTAMOS UN 50% EN EL INCREMENTO DEL ACTIVO EN RELACIÓN AL 2007"

**El Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Merlo, Hilario FRIAS, presidió el encuentro donde se realizó el balance correspondiente al 2008 y se dieron a conocer los proyectos para el 2009**

Además se presentó oficialmente el acta constitutiva de la Comisión Directiva resultando:

Presidente: **Hilario FRIAS.**

Secretario: **Abel Omar FERREIRA.**

Prosecretario: **Juan Daniel BELUSTONGO.**

Tesorero: **Ángel CARRIZO.**

Protesorero: **José Roberto ARAGONA.**

Vocales Titulares: **Juan Bautista BELLIZI,**

**Héctor Nicolás PEREZ y Rosendo HERRERA.**

Comisión Revisora de cuenta: 1° titular **Sergio THEA**

2° titular **Juan Carlos MENNA**

Suplentes **Héctor VIALES y Gino BERTOLUCCI.**

El Presidente del Centro, hizo hincapié en el resultado positivo que presentó el balance 2008 en relación con el del año pasado, ya que presenta un notable incremento, que se utilizará como reserva ante cualquier inconveniente.

A su vez, destacó el enorme trabajo realizado por la entidad durante este año donde se logró incrementar el subsidio por fallecimiento y se invirtió en obras (que actualmente están en ejecución) con un equivalente a más de \$68.000, contando con activo en caja, en el banco y en plazo fijo; careciendo de pasivo y con capacidad para invertir en la finalización de la obra en curso.



**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

El Contador del Centro entregó el balance mencionando que sólo se pagó por la firma del contador, no así por los servicios de auditoría de todos los materiales..

Destacó también, el importante trabajo del Centro que logró que el 2008 arrojara un buen balance de acuerdo a "su magnitud", presentándose muy bien financieramente, "esto fue producto de la cobranzas, y del esfuerzo por regularizar los pagos del fondo convencional ordinario y también por la utilidad que resultó de la fiesta de este año" aseguró el Contador.

Por su parte el Presidente Hilario Frias agradeció el trabajo de todos los que conforman el Centro de Industriales Panaderos de Merlo, ya que "este año presentamos un 50% de incremento del activo en el balance en relación al cierre del año pasado. Esto está todo registrado y al alcance de los socios" y se mostró muy contento por la renovación de su mandato adelantando lo que está planificado para el 2009.



Además, invitó a todos los socios y panaderos de Merlo a ver lo que se realiza en el CENTRO, "para clarificar más específicamente el uso del fondo convencional, ya que con esos fondos se ha comenzado con el proyecto de la comisión directiva del salón de fiesta y la escuela de panadería el cual está en marcha, con planos aprobados por la municipalidad, y todo el material de la loza pago, sólo se realizan gastos que van surgiendo, pero de material no se debe nada"



**EL CENTRO INFORMA**

**- ASESORIA CONTABLE:**

Cdr. 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.

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

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Sauces 1725 -  
UNION FERROVIARIA  
BARRIO SOL DE ORO  
EZEIZA

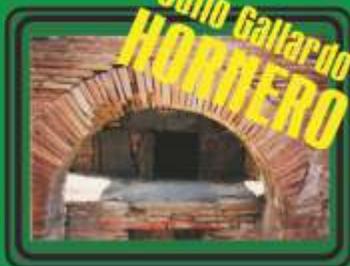
REPARACIONES EN EL VIA

Llame al:

15-6705-9954

4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA



**INAPETENCIA SEXUAL**



*Dos amigos estaban charlando en un bar:*

*-Pues estoy preocupado porque últimamente mi mujer no pone ningún interés cuando hacemos el amor, y encima no se queda satisfecha.*

*- Bah, no te preocupes, eso es por la rutina. A mí me pasaba lo mismo hasta que descubrí una solución. Mira, cuando noto que está perdiendo interés lo que hago es sacar una pistola de agua y pegarle un tiro en la cara; con la impresión del susto se vuelve a excitar y todo va perfecto.*

*- ¿De verdad? Pues voy a probarlo.*

*Al cabo de unos días vuelven a verse:*

*- Hombre, ¿cómo te ha ido con tu esposa?*

*- ¡No me hables! Resulta que estábamos haciendo un 69 cuando noté que estaba cansándose, así que saqué la pistola y le disparé. Se cagó en mi cara, me arrancó el pito de un mordisco y del armario salió un negro con las manos en alto.*

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)

# Sylvester Graham (1795-1851) Inventor de la harina graham

**Sylvester Graham fue un ministro presbiteriano americano (ordenado en 1826) que predicaba la abstinencia y hacía hincapié en dietas vegetarianas y con harina integral. Fue conocido por sus galletas graham. Su Journal of Health and Longevity (Revista de la Salud y Longevidad) predicaba sus principios de buena salud.**



Comparaba fisiológicamente a las personas con los orangutanes, y concluyó que la alimentación vegetariana era la natural para ambos primates.

Era tan famoso que a sus conferencias sobre vida natural asistían miles de personas, y era capaz de tener a sus oyentes embelesados.

En 1831 y 1832, a la invitación de la jefatura de abstinencia de Nueva York, el activista de Filadelfia Sylvester Graham impartió conferencias sobre la relación

entre la dieta y la enfermedad. Los ciudadanos de Nueva York, afirmaba Graham, habían sido fatalmente debilitados en su capacidad para resistir las epidemias por los inadecuados hábitos alimentarios engendrados por la vida en la gran ciudad. Graham se oponía al uso de estimulantes--no sólo licores, vino y sidra sino también té, café y tabaco.

Denunciaba a los panaderos urbanos que usaban harina `refinada`-spojada del salvado y del germen oscuro oleaginoso y blanqueada con `agentes químicos`, porque se cocía más rápidamente que el pan tradicional, a pesar de que el resultado era una barra casi sin corteza sin textura granular ni valor nutricional. También despotricaba contra la leche comercial, mucha de la cual procedía de vacas alimentadas con malta de destilería sobrante (bazofia), con el anémico producto derivado del licor hecho presentable mediante la adición de creta, yeso mate y melaza.

Con la denominación de Pan de Graham se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de Harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta el 3 por ciento de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberá contener más del 2 por ciento de cenizas totales.

Este producto se rotulará: Pan de Graham. Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral. El "Harina de Graham" se obtiene de la molienda del grano entero de trigo a diferencia de las otras que sólo procesan el endosperma.

Harina de Graham: Es una harina integral con un porcentaje más alto de salvado. Silvestre Graham, un vigoroso defensor del pan integral elaborado con Harina de trigo groseramente molido, ha dejado varios escritos entre los que destaca su libro: `Lecciones sobre la Ciencia de la vida humana` (1839). Se encuentran en esta obra numerosas afirmaciones gratuitas, repetidas todavía por muchos vegetarianos en la actualidad (Callizo, 1975), y en contraste con el título del libro, una carencia absoluta de datos científicos. Encontramos en ella afirmaciones como la siguiente: ***La enorme maldad, la atroz violencia y los crímenes de la humanidad que precedieron al diluvio***

***universal indican, si no prueban, el consumo excesivo de alimentos de origen animal`.***

Una de las críticas que más frecuentemente se oye desde la dietética más convencional, es que la harina integral de trigo contiene una sustancia, el ácido fítico, que frena la absorción del calcio. Pues bien, cuando se hace el pan con levadura natural, aparece la fitasa, una enzima que destruye el ácido fítico, desapareciendo el problema. Esta fitasa está contenida en el trigo y en el centeno.





**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**

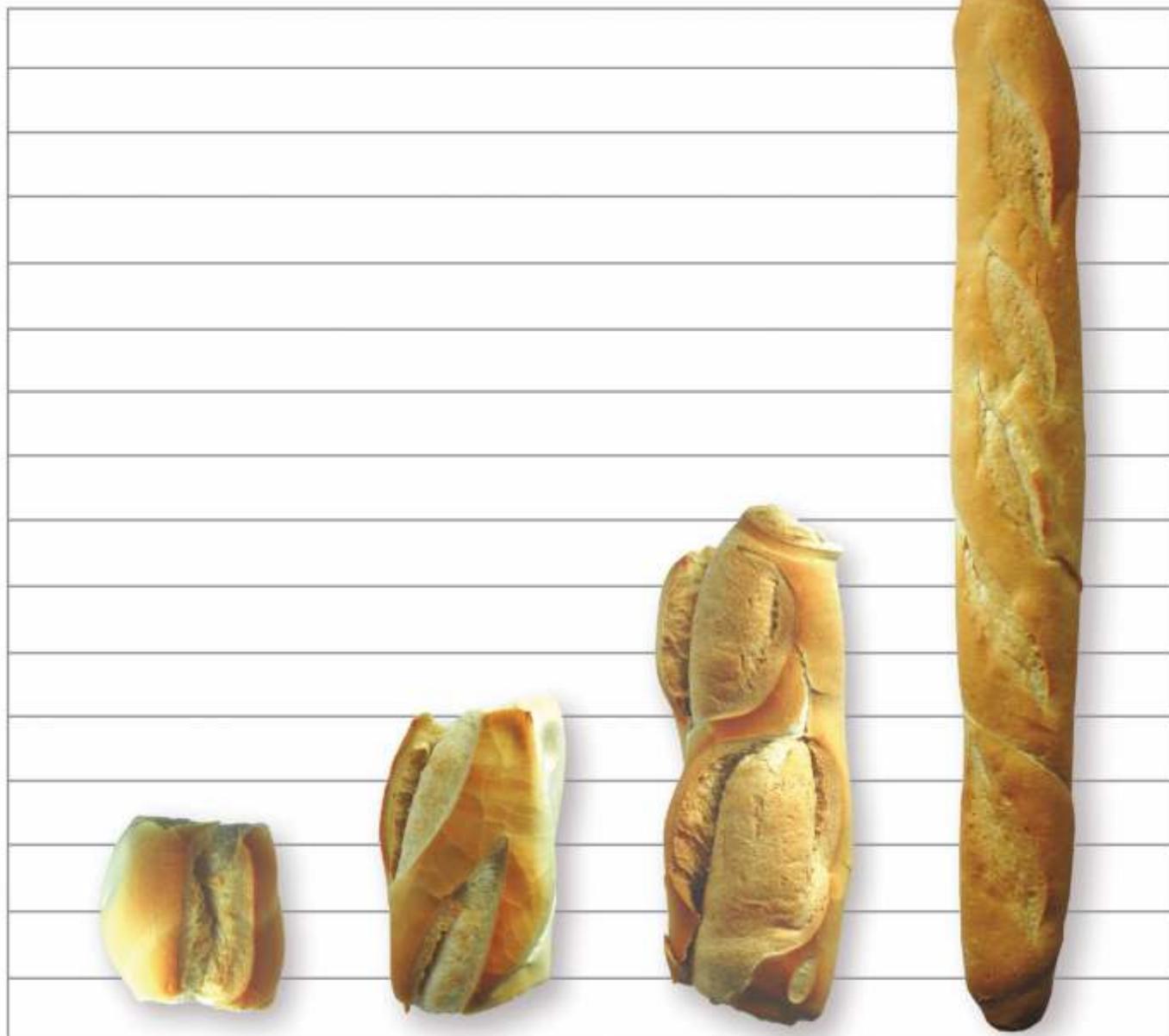




**ENTREGAS A DOMICILIO**

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

**Telefax: 0220-494-0004**



## 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)



# Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

## 39° CONGRESO NACIONAL

### Diferentes Centros de Industriales Panaderos e instituciones participaron recientemente en Santiago del Estero, del 39° Congreso Nacional organizado por la FAIPA

El evento, que se desarrolló del 3 al 5 de noviembre en el Hotel "El Hostal del Abuelo", estuvo dedicado a la exposición de diferentes cuestiones que tienen que ver con la defensa y el crecimiento del Gremio Panaderil. Así, estos foros para el debate abierto y el libre intercambio de ideas contribuyen a que surjan soluciones a las problemáticas que presenta cada Centro asociado.

En esta oportunidad, participaron del encuentro representantes de FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires), Santa Fe, Chaco, Tucumán, Rosario, Salta, La Pampa, Neuquén, APACA, Corrientes, Misiones. Santiago del Estero, Formosa, Jujuy, La Rioja, Chubut, San Luis y CIPAC, entre otras. Vale la pena destacar que había representantes de 20 Provincias del país.

En el acto apertura, el Presidente de FAIPA Rubén Salvio destacó su emoción al sentir el Himno Nacional "me siento conmovido, pero también me conmueve ver la cantidad de gente que participa de este Congreso. Hace muchos años no se veía en un Congreso de la Federación Argentina la presencia de tantas provincias".

Además agregó "me siento halagado por el número de personas que integran la Federación Argentina. Creo que es la mayor cantidad de Centros que ha integrado la Federación en su historia y tenía que ser así. En la Pampa lo habíamos prometido cuando se había producido una división muy grande y se partía un pedazo de la Federación, pero la meta era poder integrar a toda la provincia. Quedan sólo dos Centros, entre ellos Mendoza quien hoy no pudo venir pero se va a integrar en cualquier momento."

Y culminó diciendo "entre todos hagamos que este sea un Congreso que se desarrolle con normalidad y compañerismo".



### TRES DIAS DE TRABAJO EN RIO HONDO

"El Hostal del Abuelo" sirvió de escenario durante tres días consecutivos de extensas jornadas de trabajo.

El primer día las actividades se iniciaron a las 10hs con las palabras de Rubén Salvio y a continuación se conformaron las diferentes comisiones, luego se aprobó la memoria y balance (cabe destacar también se aprobó la omisión de la lectura del mismo) y se procedió a la elección de las autoridades del 39° CONGRESO, siendo:

Presidente: Martín Juárez (Presidente del CIPSE, ya que por costumbre el Congreso es precedido por el Presidente de la Institución local)

Vicepresidente 1°:  
Santiago Azcona de Corrientes.

Vicepresidente 2° Juan Carlos Chalier de Bs. As.

Secretario: Miguel Ángel Tur de La Pampa.

A las 13.30 se almorzó (gentileza Molinos ARRECIFES y VICTORIA), para continuar con las comisiones de trabajo a las 15hs. Este primer día concluyó con una cena, gentileza de CALSA.

El martes 4, los encontró a las 10hs en reunión de las comisiones de trabajo, estudio y análisis de las ponencias presentadas por los Centros Asociados. Con un almuerzo gentileza de Flora Danica y una cena de CARGILL.

El 39° CONGRESO finalizó el día 5 con una reunión plenaria, y la elección de las nuevas autoridades de FAIPA.

El almuerzo fue gentileza de Sayos y Argental, y la cena de SAF Argentina.



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**

### Algunas resoluciones

Cabe destacar que entre algunas de las resoluciones que surgieron a partir de las jornadas de trabajo, es que todos los Centros de Panaderos del país se reunirán en el mes de abril para cambiar los estatutos de la Nacional y para tratar la forma de votación que representará a cada provincia y así lograr que cada provincia tenga un voto (cabe destacar que actualmente la provincia de Bs As tiene 28 votos y la mayoría de las provincias tienen 2 votos, mientras el CIPAN ( Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) cuenta con 24 votos. Esto genera que siempre cuenten con menos posibilidades la gente del interior.

Y eso fue uno de los puntos que resaltó Daniel Insúa como representante de FIPPBA en su mensaje final, dejando en claro el total desacuerdo de la institución con la cantidad de votos que tiene el CIPAN, ya que representa una desventaja para las demás provincias y no se ajusta a la realidad.

Entre otras cosas, Daniel Insua felicitó a los organizadores por una excelente jornada y saludo a todas las mujeres panaderas presentes.

Empresas que colaboraron con la realización del Congreso:

- CARGILL**
- SAF ARGENTINA**
- CALSA**
- FLORA DANICA**
- MOLINOS ARRECIFES**
- MOLINO VICTORIA**
- APYMINRA**
- ARGENTAL**
- MOLINOS CAÑUELAS**
- MOLINO CABODI**
- MOLINO LAGOMARSINO**
- MOLINO BOERO**
- MOLINO CAMPODONICO**





**ATENCIÓN ESPECIAL A DISTRIBUIDORES**

MOLINO HARINERO  
"SAN CAYETANO"



DISTRIBUIDOR DE:  
**COMPAÑÍA AZUCARERA "INGENIO CONCEPCIÓN"**



**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**

# LA MECANIZACIÓN Y LA CALIDAD DEL PAN

Por Francisco Tejero

**El alto grado de mecanización al que ha llegado la panadería ha repercutido negativamente en la calidad del pan. Si miramos hacia atrás y comparamos con el presente, tendremos las respuestas a las preguntas que los clientes y nosotros mismos nos hacemos sobre la calidad de pan de antes y ahora.**



Para la fabricación del pan común o barra de flama, la casi totalidad de los panaderos españoles tienen un equipo completo de panificación que consta de una amasadora rápida, divisora automática, boleadora, cámara de reposo y formadora, lo que hace que un panadero aparentemente artesano fabrique la barra de pan común en las mismas condiciones que la gran industria panadera totalmente

automatizada. Como consecuencia de todo ello se puede decir que la calidad de dicha barra es prácticamente igual en toda España. En la mayoría de los casos la industria grande, con procesos más sofisticados, tiene menos problemas al regular la calidad del pan, debido a que se sigue sistemáticamente una metodología de proceso en cuanto a calidad en las materias primas, tiempos y temperaturas. Por el contrario, el pequeño panadero al no mantener una metodología de elaboración, al variar constantemente las dosis de levadura de unas masas a otras, al no controlar con exactitud los tiempos, ni la temperatura y ni la humedad, ve variada la fuerza final de la masa, lo que influirá enormemente en la calidad y en su regularidad.

Evidentemente no todo el pan que se elabora en España es la barra de pan común, pero esta variedad representa el 86% del consumo.

El método que se emplea para su elaboración es el mixto, esto quiere decir que se añade levadura prensada y masa madre y nunca se deja reposar la masa antes de la división, sino que por el contrario es la bola de masa una vez dividida cuando se la deja reposar. Esta breve descripción del proceso acarrea un acondicionamiento de la masa, que obliga a aumentar las dosis de levadura y el uso de mejorantes.

## La materias primas

**La harina.** En general para la elaboración del pan común el panadero exige una harina floja y bastante extensible, en términos generales podemos decir que entre el 100 y 130 de W y el equilibrio (P/L) de entre 0,3 y 0,5. La exigencia de este tipo de harina no es porque sea la ideal para la elaboración del pan común, sino porque el proceso mixto de panificación, anteriormente definido, provoca una elevación de la fuerza y del equilibrio de la masa que obliga a emplear harina floja y

**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACION

**bioenzi mix**

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



**bioenzi 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



**bioenzi 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



**bioenzi 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



**bioenzi 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**

extensible para que de esta forma la fuerza y la tenacidad no sobrepase los términos aceptables para su mecanización.

**La levadura prensada.** Por lo general la cantidad de levadura prensada que se emplea es entre 25 y 55 g por kilo de harina, lo que provoca un aumento en la fuerza de la masa. A medida que se incrementa su dosificación se obliga a reducir la fuerza de la harina, el tiempo de reposo, la temperatura de la masa, así como la fermentación final.

En este punto nos encontramos con una panificación industrial aunque el panadero aparentemente sea un artesano.

**El uso de mejorantes.** De una forma generalizada, el panadero emplea un mejorante completo compuesto principalmente por diacetil tartárico, ácido ascórbico y enzimas alfa-amilasas en una dosis de este compuesto de 4 a 6 g por kilo de harina.

La falta de reposo a la que es sometida la masa para facilitar el formado, se verá recompensada durante la fermentación y durante los primeros minutos de la cocción con el uso de estos mejorantes. Por todo ello son imprescindibles los mejorantes, ya que para poder prescindir de ellos habría que reposar la masa antes y después de la división, se tendría que disminuir la dosis de levadura y aumentar los tiempos de reposo y de fermentación, por lo que estaríamos hablando entonces de un proceso artesano distinto a la forma generalizada en que se elabora el pan común actualmente.

### Temperatura de la masa

Siempre se ha dicho que la temperatura ideal de la masa es aquella que se acerca lo más posible a los 25° C, pero ésta teoría queda invalidada y no es aplicable en el proceso de elaboración del pan común, sobre todo cuando la dosis de levadura es alta o el tamaño de las masas excesivamente grandes. Para reducir las gasificaciones prematuras, que provocan las dosis altas de levadura y las masas que tardan mucho en ser divididas, estamos obligados a reducir la temperatura de la masa provocando un pan más compacto y de menor alveolado.

### El amasado.

Los sistemas más empleados son el de brazos y el de espiral, pero en cualquiera de los dos casos la masa es sometida a un superamasado con el fin de aumentar la extensibilidad, lo que provoca una oxidación excesiva que se traduce en una miga exageradamente blanca y la carencia absoluta de aromas y de sabores en el pan.

**BACALAR S.R.L.**

SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

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

**La división.** La prensadora volumétrica es la máquina que se emplea para la división de la masa y el éxito radica en dividir lo antes posible para evitar la gasificación de las masas en la tolva de la divisora. Si la permanencia de la masa en dicha tolva es elevada, cosa que ocurre cuando el tamaño de la masa a dividir es grande, cuando la dosis de levadura prensada es alta y también cuando la temperatura de la masa es elevada, todo ello repercute en el aumento de la tenacidad y negativamente en el formado. Nos encontramos pues en otra etapa crítica del proceso de fabricación, mientras que con el pan elaborado artesanalmente la masa reposa algunos minutos antes de la división, lo cual dota a la masa de ácidos orgánicos que repercuten en la calidad del pan; en el proceso industrial y cuando se emplea la división volumétrica, la carencia de dichos ácidos orgánicos propicia la diferencia más notable entre el pan industrial y el artesano.

**Poco reposo.** Una vez dividida y boleada el trozo de masa ha de tener una pequeña gasificación y al mismo tiempo una relajación suficiente para llevar al buen término el formado. Esta gasificación y relajación se producirá antes o después dependiendo de la cantidad de levadura; al ser en general alta, obliga a reducir el reposo, situándose por término medio entre 10 y 15 minutos.

Hay que recordar que el tiempo de reposo debe variarse en función a la cantidad de levadura, así cuando la dosis es baja hay que aumentarlo y, por el contrario, a medida que se aumenta habrá que reducirlo. Este razonamiento nos explica las variaciones de calidad en el pan de unas masas a otras, a medida que se va variando la dosis de levadura prensada.

**El formado.** El formado del pan común es una barra de entre 45 y 50 cm de longitud y de entre 210 y 250 g de peso una vez cocida. El formado se realiza siempre a máquina, consistiendo en hacer primero una torta y después enrollándola y estirándola. Para que las condiciones del formado se realicen sin desgarros ni estiramientos la masa ha de ser floja y extensible; esto obliga a reducir la fuerza de la masa y el tiempo de reposo.

### Abusos

La elaboración del pan común se hace de una forma muy rápida y no cabe duda que a mayor temperatura y humedad el tiempo se reduce. En general la consistencia de la masa es dura y cuando las masas son consistentes y se abusa en las temperaturas y la humedad durante la fermentación se producen ampollas y desprendimientos de la corteza. Estos son los defectos más corrientes que se originan en el pan común.

### Reducción del tamaño

Cada día se elaboran más pequeñas las piezas y esto ha repercutido en la reducción del consumo y en la calidad. Mientras que antes el peso de la barra era de más de 500 g, en la actualidad el peso ha quedado reducido a menos de la mitad, pero se ha mantenido la misma longitud en la barra. Al ser más pequeñas en peso y con la misma longitud, la repercusión en el formado ha ocasionado mayores desgarros y estiramientos. Con estas condiciones el panadero se ha visto obligado a variar el proceso, e inconscientemente la calidad del pan.

### Los hornos rotativos

El sistema de cocción por convención ha modificado el diagrama de elaboración. Los hornos rotativos han dotado al panadero de mayor capacidad de producción, lo que ha propiciado en muchos casos la reducción de los tiempos de reposo y de fermentación. Con ello se ha conseguido mayor rentabilidad, pero no se ha tenido en cuenta la calidad del pan.

¡Ojalá todavía estemos a tiempo de rectificar para recobrar el aroma y el sabor del pan tradicional

# Una terrible pérdida tras un trágico accidente

Es difícil encontrar consuelo para los familiares, qué decir... cómo expresar con palabras el dolor que todos sentimos..., todavía nos cuesta entender... Hoy todo el gremio llora la pérdida de dos grandes dirigentes y sobre todo dos personas entrañables.

"El Gremio Panadero", "Industriales Panaderos"; las Federaciones y los Centros de Panaderos que la integran, familiares, seres queridos, amigos... todos lamentamos profundamente la pérdida que significa el fallecimiento de Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano para toda la comunidad panadera.

Dirigentes como pocos, personas fieles a sus principios, ejercieron en la actividad diaria la defensa y potenciación del gremio panadero. Tras la culminación de una excelente jornada de trabajo en el 39° Congreso de FAPPA celebrado en la provincia de Santiago del Estero, Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano retornaban a sus hogares cuando a la altura de la localidad santafecina de Lucio V. López, cerca de Rosario un fatal accidente automovilístico se llevó las vidas de los queridos dirigentes.

El accidente se registró el día 6 de Noviembre alrededor de las 18hs en el kilómetro 36,5 de la ruta nacional 34. Las fuentes consultadas señalaron que el automóvil en el que se desplazaban chocó de frente contra un camión -que venía en sentido contrario-, y luego fue impactado por otro vehículo pesado que circulaba en el mismo sentido.



Aparentemente, en una curva el vehículo intentó sobrepasar a un camión y chocó de frente contra un Scania 210. Tras el impacto, el auto fue chocado por otro camión, que circulaba en el mismo sentido.

Hoy el gremio llora la pérdida de estos dos hombres cuya personalidad se engrandece gracias a una vida dedicada a la institución. Hoy nos preguntamos si vivir ajustados al reloj vale la pena cuando en un segundo la vida nos puede cambiar a todos y a nuestro entorno.

Hoy no encontramos respuesta cuando horas antes de la fatalidad nos reíamos con Juan Carlos de los sobrenombres que solía

encontrar para todos nosotros o la imitación de las voces que nos arrancaba carcajadas. Hoy no encontramos consuelo alguno, solo nos queda seguir la estela que han dejado a su paso.

Gracias por sus enseñanzas, sus sonrisas y por tanta dedicación.

Gracias por haberme permitido compartir horas de ruta, horas de actividad gremial.

Gracias por haber apoyado mis revistas.

Gracias por ser mis amigos.

Los voy a extrañar mucho.



**NOTA:** Las imágenes de esta página fueron tomadas durante el Congreso en la Pncia. de Santiago del Estero



**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](mailto:fraschina@fibertel.com.ar)

# EL LADRÓN ROBÓ UNA PANADERÍA. CUANDO ESCAPABA SE TIROTEÓ CON UN BICIPOLICÍA.

Después de vaciar la caja de la panadería de Caballito y amenazar a los empleados del local, salió a la calle para escapar. Pero en la vereda se cruzó con el primer obstáculo que se lo impidió. Allí se chocó con el dueño del comercio que se le tiró encima y luchó con él. Pero el asaltante logró zafar y salió corriendo por avenida Rivadavia en medio de una gran cantidad de gente que miraba sin entender qué pasaba.

Finalmente, 100 metros más adelante, el ladrón se cruzó con un bicipolicía que lo venía siguiendo. Hubo un tiroteo y el hombre fue herido y detenido.

El episodio empezó ayer minutos después de la una del mediodía en la panadería "La Capital" ubicada en avenida Rivadavia al 5800, una zona muy comercial y transitada de Caballito, a sólo cuatro cuadras de la estación Primera Junta y a la misma distancia de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires.

Según contaron los vecinos y comerciantes a Clarín, la zona es insegura y la mayoría de los negocios del barrio sufrieron algún robo. La panadería de ayer fue asaltada seis veces en último año y medio.



"El asaltante vino al mostrador y dijo que quería que le vendiera churros. Pero segundos después sacó un arma y me apuntó. Quería que le diera la plata. Estaba nervioso. Después me llevó al fondo del local donde estaba Alejandro (el dueño del comercio) con su esposa y otros cinco hombres que estaban horneando pan y preparando facturas y masas", explicó a Clarín Mercedes, una de las empleadas del local.

En el fondo del negocio el asaltante amenazó a todos apuntando con su arma y como nadie tenía dinero empezó a ponerse nervioso. "Fue en ese momento que lo llevé a la caja

registradora y le di todo lo que había. Entonces salió hacia la calle", recordó Mercedes.

En la vereda, el ladrón se encontró con el dueño de la panadería, de 42 años, que salió por una puerta lateral. El hombre se tiró encima del asaltante y luchó con él. "Hasta que el ladrón zafó y salió corriendo. De milagro no le disparó a Alejandro", contó otra empleada.

Por los gritos del dueño de la panadería, un policía que custodiaba la zona en bicicleta (un suboficial de la comisaría 12°) vio al ladrón y lo empezó a seguir en medio de la gente. Finalmente, en la esquina de Rivadavia y Puán, a un costado de una boca de subte (es de la Línea A pero todavía no fue inaugurada) el ladrón se dio vuelta y le disparó al policía, pero le erró. Fue entonces que el bicipolicía hirió al asaltante de un balazo en la cintura. Allí, el asaltante fue detenido (la Policía informó que tiene 22 años) y llevado al hospital Durán.

"En los últimos 20 días robaron el supermercado de Juan Bautista Alberdi y Hortiguera, la casa de decoración de Rivadavia al 5700, el local de comidas rápidas que está en la misma cuadra", explicó una vecina enojada y agregó: "Nos cansamos de pedir que pongan más policías en la zona y nadie nos escucha".

Mercedes, la empleada de la panadería, asegura que los robos son a toda hora. "Alejandro reaccionó porque está podrido de que nos roben. Encima en la zona hay banditas de chicos que aspiran pegamento que arrebatan a todo el que esté descuidado. Caminar hasta Primera Junta es peligroso. En este barrio hay mucha inseguridad y ya nos cansamos de pedir más policías", cuenta indignada.

FUENTE: WWW.CLARIN.COM.AR 5/09/08

## HUMOR



\* **ADIVINANZA:** Adivina qué es: tiene ojos y no ve, tiene pico y no pica, tiene alas y no vuela, tiene patas y no camina, ¿qué es?

Un pajarito muerto.

\* Abajo las drogas (Los del sótano).

\* Aquí el que no corre, vuela (Un terrorista).

\* Cuando te fuiste me dejaste un sabor amargo en la boca (Mónica Lewinski)

<b>"CHOCOLATE'S"</b> Villegas 263-L. DEL MIRADOR	<b>SAN FRANCISCO</b> Echeverría 1383-R. Castillo	<b>"Santa Rita"</b> C. Casares 1424 - R. CASTILLO
<b>"SILVIA"</b> BONPLAND 2975-LAFERRERE	<b>"SANTA RITA"</b> CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	<b>LA MARAVILLA</b> Marconi 3963-I.CASANOVA
<b>"SAN CAYETANO"</b> L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO	<b>LA PRINCESA</b> DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021	<b>LA PIAMONTESA</b> Venezuela 4706-I. CASANOVA
<b>"San Francisco"</b> C. Casares 4873-LAFERRERE	<b>"LA MARAVILLA"</b> Marconi 3963-I.CASANOVA	<b>EL NUEVO MOLINO</b> C. de la Barca 5801-G.CATAN
<b>"LUCY"</b> Arieta 98 - VILLA LUZURIAGA	<b>"La Estrella"</b> Albarellos 2056 I. Casanova	<b>MI ILUSION</b> Colegiales 5740-LAFERRERE
<b>SAN CEFERINO</b> J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA	<b>"LA NUEVA SAN BERNARDO"</b> C. Cucha 1524 - A. BONZI	<b>SAN ROQUE</b> J. I. Rucci 2018-I.CASANOVA
<b>"Nuestras Delicias"</b> F. de Arana 976 - R. Mejía	<b>SAENZ PEÑA</b> S. Peña 4054 - V. INSUPERABLE	<b>MEL y MEL</b> 4690-2132 E. del Campo 1237-R. CASTILLO
<b>"VERÓNICA"</b> R. Lista 593 - R. Castillo	<b>LA ESTRELLA</b> Brandsen 5171-TABLADA	<b>La Nueva Unión</b> C. Tejedor 1301-HAEDO
<b>"Las Violetas"</b> Achupallas 6461 - B° Dorrego	<b>SANDRA</b> J. M. de Rosas 6634-I.CASANOVA	<b>MODELO</b> 4669-0658 Ruta 3 y Edison-I.CASANOVA
<b>La Boutique del Pan</b> O. Andrade 610- Laferrere Tel.: 4467-0432	<b>Confitería Sarita</b>	<b>GUAZU</b> ELABORACION Artesanal CON LA MISMA CALIDAD DE SIEMPRE CHILAVERT 1833 - V. CELINA Tel. 4622-6328
<b>PANADERIA CONFITERIA</b>	<b>Confitería - Panadería</b> <b>Santa Rita</b> Sandwiches de Miga - Servicio de Lunch Masas - Pastries tel.: 4488-7837 Nda. Eva Perón 299 - Lomas del Mirador	<b>La Colmena</b>
<b>Confitería</b> La Pequeña Nacional 4654-7372	<b>REM esquina GUEMES - RAMOS MEJIA</b>	

## "...LLEVAR A LA ARGENTINA A SER EL PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE HARINAS"

**Dijo tajante el presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera en el seminario organizado por la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario.**

Ante un auditorio repleto, donde se congregaban más de 600 personas, España describió que la industria cuenta con capacidad para moler anualmente 10 millones de toneladas de trigo, de las cuales la mitad se destina al abastecimiento del mercado interno.



"Estamos esperando cerrar el año con 1,1 a 1,2 millón de toneladas de harina exportada, lo cual representa un 10 a 20% más que el año pasado. Estimamos que creciendo un 30% más y llegando a un millón y medio de toneladas nos posicionaríamos como el primer exportador de harina de trigo del mundo", explicó después el titular de la Faim en diálogo con Infocampo.

El dirigente destacó que si bien Brasil y Bolivia siguen siendo los principales destinos de las exportaciones, se han abierto nuevos mercados como Venezuela, Ecuador, Panamá y algunos países africanos. "En el caso de Venezuela logramos penetrar ese mercado, tradicionalmente abastecido por los Estados Unidos", destacó.

Sostuvo asimismo que la mayoría de la industria molinera son empresas familiares, establecidas en el interior del país, que agregan valor y dan mano de obra y oportunidades en las localidades donde se asientan. "De cada 100 pesos que entran al molino como materia prima, salen 300 en productos procesados", destacó el directivo.

Durante su alocución, ponderó la importancia de esta industria en el comercio granario. "Basta mirar las pizarras para ver que la molinería paga siempre 10 a 15% por encima de esos valores, que cuando se trata de commodities es más que significativo. Por otra parte, tampoco compramos todo en cosecha sino que vamos abasteciéndonos durante los doce meses del año", explicó.

España también destacó el papel social que cumple la molinería abasteciendo a 50.000 panaderías en todo el país.

El lema de la jornada organizada por la Faim y la Oncca fue la seguridad alimentaria. España destacó que la Argentina es uno de los países con mayor consumo individual: casi 100 kg por habitante y por año.

Remarcó que el 80% del trigo que se procesa va a productos del mercado interno y que el 70% de ese volumen corresponde al abastecimiento de las panaderías, cuyo número ronda las 50.000 en todo el país. "Es una cuestión de responsabilidad social", puntualizó.

### HUMOR

-Que hace drácula arriba de un tractor? Sembrando el pánico.

Peor que una piedra en el zapato es un granito de arena en el preservativo.

El electricista vá a la sala de Unidad de Tratamientos Intensivos de un hospital, mira a los pacientes conectados a diversos tipos de aparatos y les dice:  
- Respiren profundo... VOY A CAMBIAR UN FUSIBLE!!!

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



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

EDIPAN SANTA FE

# NUEVA EDICION DE EDIPAN EN SANTA FE



**Del 11 al 13 de octubre se concretó la sexta edición de la Exhibición de la Industria Panificadora del interior - EDIPAN 2008- en la ciudad de Santa Fé.**



Expositores de los distintos rubros de la panadería posibilitaron a visitantes de distintas provincias argentinas la posibilidad de poder elegir máquinas, hornos, útiles, accesorios y materias primas para sus panaderías, además de que se realizaran en forma permanente demostraciones de productos durante los tres días.

Se contabilizaron visitantes de diferentes localidades de la Pcia. de Santa Fé, Córdoba, Entre Ríos, Santiago del Estero, Corrientes, Chaco, Misiones, Mendoza, San

Luis, Salta, Tucumán, Santa Cruz, Buenos Aires, Capital Federal e incluso Paraguay.

Los stands más destacados fueron los que realizaron demostraciones: ARGENTAL, CALSA y RIS BIONUTRICION con BRITO HNOS.

La empresa ARGENTAL presentó las Líneas ARGENTAL y Panier para panadería con: Batidoras 40 y 60 lts, Amasadora, Sobadora y la Nueva línea de grupo Armador de trinchas GT38 modular. En Pastelería presentó la Línea AMBRO con una Laminadora y una Mesa de corte. Para horneado las Líneas Argental y Panier con dos Hornos y una Cámara de fermentación.

Distribuidora San Roque con CALSA realizaron presentaciones de todos los productos de la Línea Saludable con demostraciones de Panes Saludables, Pastelería Saludable y Decoraciones.

RIS BIONUTRICION con BRITO HNOS con su técnico Horacio Meda produjo permanentemente una variada producción de panificados con la utilización de las diferentes grasas y margarinas que se adaptan a cada producto.

Pero además el stand de INDUSTRIAS ZUNINO junto a MIERES INSTALA NEGOCIOS le permitió a los visitantes conocer las ventajas del nuevo horno de grandes dimensiones desarrollado por ZUNINO para la cocción de Pan de Miga, las nuevas líneas de amoblamientos de MIERES y toda la línea de maquinarias y útiles de panadería que desarrollan ambas empresas.

SAYOS AMOBLAMIENTOS presentó una exquisita línea de amoblamientos para panaderías y confiterías además de mostradores refrigerados y heladeras exhibidoras que despertaron la admiración de los interesados en la renovación de sus locales.

DECIPAN presentó maquinarias y hornos para la industria, al igual que SCHEPENS y DUXEDI que también aportaron líneas completas para panadería y pastelería, sumando incluso churreras, ralladoras de pan y toda la línea de utilería: moldes,

bandejas, en sus distintos tipos, modelos y tamaños.

También la presencia de MACUA AUTOMOTORES con la presencia nuevos utilitarios RENAULT y planes especiales para panaderos como el EDIPAN 84 cuotas, permitió a panaderos la concreción de varias operaciones en éste rubro.

La opinión de todos los expositores fue muy positiva. Todos sin excepción hablaron de todas las ventajas que tuvieron, la cantidad de operaciones que se concretaron y la posibilidad de operaciones a futuro que se pactaron. La relación costo-beneficio fue excelente y la posibilidad cierta de una nueva edición para el año 2010 quedó en el interés de todos los que participaron de la feria.



**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

# SERGIO ROLANDO KALINIUK REPRESENTANTE DIRECTO DE **INDUPAN**

## PRESENTA LOS NUEVOS MODELOS DE HORNOS Y AMASADORAS



Los dos son ROTATIVOS y con capacidad de 10 BANDEJAS, es una excelente herramienta para la cocción de "CALIENTE". Ideales para obtener rápidamente lo que el negocio necesita ofreciendo la posibilidad, además, de una gran versatilidad ya que pueden usarse para comidas, pastelería, pan, catering, restaurante y sucursales.

Productos avalados por la calidad y garantía que respalda a todos los productos que INDUPAN entrega desde hace tanto tiempo.

Otra herramienta que llega a Ustedes con una inmejorable ecuación PRECIO/UTILIDAD es la batidora de 20 litros que consta de: Cuerpo en fundición gris, batea en acero inoxidable, 3 marchas de accionamiento mecánico, encendido por medio de contactores. Incluye sus 3 herramientas: batidor (alambre de acero inoxidable), paleta o escudo (aleación de aluminio), gancho amasador (aleación de aluminio).

### HORNO ROTATIVO 8 BANDEJAS "Express"

FICHA TECNICA:

**Dimensiones:** Frente: 1.200 mm .

**Fondo:** 1.750 mm . (con campana).

**Altura:** 1.500 mm . (con mesa 1.750).

**Medidas mínimas de acceso:** 1.250 mm x 1.500 mm.

**Capacidad:** 8 bandejas 40 x 60 ó 45 x 70.

**Frente:** Doble vidrio. (el exterior, curvo y espejado).

**Panel de comando:** Digital (electromecánico a pedido).

**Construcción:** Totalmente en acero inoxidable.

**Quemador:** Atmosférico de 30.000 cal/h.

**Intercambiador:** Con tubos de acero inoxidable.



PARA MAS INFORMACIÓN LLAMAR A:

**SERGIO ROLANDO KALINIUK: (011) 15-4992-9421 / Nextel 605-3378**

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



**calsa\***

*Edgardo Bernard*  
Centro  
de  
Distribución  
Oficial

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



**ROCASUR**



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

# FIESTA DE LOS MOLINEROS

**Entre los días 3 y 5 de octubre se lleva a cabo en Matilde, provincia de Santa Fe la 5ta Fiesta Provincial y Nacional de la Harina y la 4ta Feria de la Industria Molinera.**

Fue organizada por la Asociación Mutual de los Artistas Unidos Matildenses, y por tercer año consecutivo, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos contó con un espacio institucional para establecer un diálogo directo con los asistentes.



Se brindó información sobre el mejoramiento de los productos farináceos y sobre el Programa Nacional de Calidad del Trigo; se promocionaron diferentes herramientas disponibles para el sector agroalimentario, tales como el Sello de Calidad Alimentos Argentinos y, además, profesionales de la Dirección Nacional de Alimentos y de la Dirección Nacional de Mercados, ofrecieron charlas técnicas destinadas a productores e industriales de la región.

Es importante destacar que la molienda de trigo pan del primer semestre de este año creció un 11,6%, respecto a la de igual período de 2007, alcanzando las 3.065.008 toneladas.

A su vez, la producción de harina alcanzó en la primera mitad del año 2.297.268 toneladas, cifra que supera en 247.026 toneladas la del mismo tramo de 2007, y equivale a un incremento interanual del 12%.

En lo referido a comercio exterior, entre enero y junio de 2008 las colocaciones de harina de trigo ascendieron a 563.983 toneladas, volumen 37,3% superior al exportado en igual semestre del año pasado.

Este importante evento brindó un adecuado marco para analizar la situación del sector industrial molinero nacional y sus perspectivas de crecimiento.



**Distribuidora Belgrano**  
**HARINAS Y MATERIAS PRIMAS**  
**15-5040-6638**  
**4697-5685**  
**IBÁÑEZ 695 MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

**Brito Hnos.**

La firma Brito Hnos participó en EDIPAN, realizada en la provincia de Santa Fé con el objetivo de exponer su amplia gama de utilidades en la Ciudad Santafesina, (mercado que hasta el momento no habían accedido).



Los días 11, 12 y 13 de Octubre se celebró en Santa Fe la exposición "EDIPAN" en la cual participaron expositores nacionales que dieron a conocer sus productos panificados y para la producción del mismo.

Así, la empresa "Brito Hnos" se juntó

con "Ris Bionutrición" y presentaron sus productos de una manera diferente: de allí surgió la idea de realizar distintos tipos de panificados y confituras con elaboración a la vista.

De esta manera, los espectadores pudieron observar los hornos rotativos de Brito Hnos; amasadoras rápidas, sobadoras y trinchadores en funcionamiento, y a la vez saborear el producto obtenido.

En la exposición, la empresa también tuvo oportunidad de compartir una cena con gente del sector, en la Fiesta de los Panaderos de Santa Fe y pasar un agradable momento.

"Aprovechamos la oportunidad para agradecer al Centro de Panaderos de Santa Fe que tan gentilmente nos ha recibido y acompañado durante nuestra estadía en su ciudad. Y al Director de la Revista Panaderos, el Sr. Pedro Oilhaborda, quien nos invitó a participar de la misma" destacó Amilcar Brito, responsable de la firma.



Izq. a der.: Pedro Oilhaborda, Amilcar Brito y Evaristo Tomba

**SANTA FE**

**SANTA FE**

**SANTA FE**

**"Es nuestra tarea mantener y respetar el Convenio Colectivo de Trabajo Provincial del que nunca debemos apartarnos y como prioridad defenderemos"**

*Santa Fe es una de las provincias argentinas más bellas donde el contacto con la naturaleza se convierte en algo inigualable. Los primeros días de octubre, el Centro de Panaderos local se vistió de festejo y compartió junto a diferentes autoridades, Centros de Panaderos y socios de una noche para recordar.*



Juan Pereyra y Alberto Alonso



Claudio Vilela y los hermanos Brito



E. Lozano, J. Chalier e Iglesias

e los panaderos de Santa Fe se reunieron en la fiesta del Centro de Panaderos local, que además contó con la presencia de Rubén Salvio, representado a la FAIPA, con Emilio Majori, Juan Carlos Chalier y Alberto Alonso representando a la FIPPBA.

También estuvieron presentes el Centro de Panaderos de Chaco, Paraná, la Federación de Industriales de la Provincia de Entre Ríos, Apaca y el Centro de La Matanza (representado por los Sres. Iglesias, Evaristo Tomba y Juan Pereyra, entre otros.

"Este fue un año durísimo para nuestra

industria" comenzó diciendo Luis Pichinnino, E l Presidente del Centro de Panaderos de Santa 1 2 Fe, "el conflicto agrario nos tocó muy de cerca, d e siendo que algunas panaderías tuvieron que o c t dejar de trabajar por falta de materias primas". u b r

Pero también se refirió a la lucha gremial por los bajos salarios, afirmando "que fue un factor de desgaste", lo que motivó un cambio en los precios, y esto generó molestias en la población, ya que se trata de productos básicos de la canasta familiar.

Respecto del Convenio Nacional, Pichinnino en su discurso aseguró que "es tarea de esta comisión mantener y respetar el convenio colectivo de trabajo provincial del que nunca debemos apartarnos y como prioridad defenderemos y apoyaremos como legado de nuestros dirigentes anteriores."

Además, a manera de cierre le dedicó unas palabras a nuestro colega de la revista "Panaderos" Pedro Laborda "porque mantiene informados a nuestros socios panaderos y ayudan a tener mejores perspectivas de la industria."

El Congreso que se desarrollará en los próximos días en Santiago del Estero motivó un gran deseo: "esperamos que Dios ilumine el accionar de las autoridades de los diferentes Centros para el bien de la industria", finalizó el dirigente,



Elsa, E. Tomba, E. Majori y A. Belvedere



E. Majori, A. Belvedere y E. Tomba



Autoridades de Santa Fe



**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**

## CLASIFICADOS

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

\* **SOBADORA PESADA TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896

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

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

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

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

\* **VENDO armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

\* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

\* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

\* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

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

\* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151\*2064

\* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS**. Muy buen estado. 4247-0211

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

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

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

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

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

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

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

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

\* **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 Sobadora SIAM 600 mm**. Super silenciosa, reacondicionada. Con garantía. \$5200. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

\* **VENDO Amasadora rápida 150 Kg**. Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

\* **VENDO** todos los herrajes de horno de mampostería, puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132

\* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173\*9229

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

<p>AMASADORA CONVENCIONAL 35 kg. De harina PRECIO: \$ 5.000</p> 	<p>AMASADORA 100 Kg. Harina Marca Argental PRECIO: \$ 14.000</p> 	<p>CORTADORA DE MASA Marca Indupan PRECIO: \$ 6.500</p> 
--	--	---

### 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

SERGIO R. KALINIUK  
Celular: 1558-420-515 - 1549-929-421  
Nextel: 605\*3378  
Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar

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

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



### "INDUPAN" OFERTA DEL MES:

Horno Rotativo DOBLE "OMEGA LINE"

GRAN CAPACIDAD de cocción.

Totalmente en acero Inoxidable.

Quemador de 140.000 Calorías.

A ELECCION:

Tablero DIGITAL O ELECTROMECHANICO.

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



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

# MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA  
PARA  
HOJALDRE



MARGARINA  
PARA TAPAS



MARGARINA  
PARA  
MASAS Y  
BATIDOS



GRASA BOVINA  
REFINADA

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



OLEOMARGARINA  
BOVINA  
REFINADA

(54 11)  
4 215 3333/3003 /3004

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

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

# FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO



**FRESCOMASA**

**otorga  
más frescura  
y flexibilidad  
evitando  
en el tiempo  
la sequedad  
y desgrane.**

DESARROLLADO ESPECIALMENTE PARA:

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES,  
PAN DE MIGA, PAN DULCE  
PAN DE HAMBURGUESA,  
PAN LACTEADO y  
PAN DE VIENA



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)