

# EL GREMIO PANADERO

**AÑO 5 - N° 28 - MARZO DEL 2009**

- ★ AGASAJO A PROVEEDORES EN MATANZA
- ★ FESTEJOS EN G. CATÁN
- ★ PAN FORTIFICADO CON CALCIO
- ★ DESPEDIDA EN LA FIPPBA
- ★ "...OIRLOS HABLAR, DAN MIEDO..." (POR DANIEL INSÚA)
- ★ HUMOR
- ★ LIBERTAD DE OPINIÓN Y DE EXPRESIÓN
- ★ NUEVO CÓDIGO DE BARRAS PARA RECAUDAR EL FONDO CONVENCIONAL
- ★ HABLA EMILIO MAJORI
- ★ MINISTERIO DE TRABAJO: HOMOLOGARON LA ÚLTIMA RECOMPOSICIÓN SALARIAL
- ★ NUEVA COMISIÓN EN SAN MARTÍN

 <p>IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS</p> <p><b>ENVOLVER</b> S.B.L.</p> <p>FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON</p>	<p>El nombre de su Confiteria, bien impreso en un papel de calidad es la mejor publicidad y la más económica</p>
<p>A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable ( Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - <a href="mailto:envolver@speedy.com.ar">envolver@speedy.com.ar</a></p>	



# MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:  
NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

## DISTRIBUIDORA



*Emeth*

  
TAXONERA

  
EGRAMAR  
GRASAS Y MARGARINAS

  
Puratos

  
CERES KINAS

LEVADURAPRENSADA  
  
levina

  
LODISER

  
magimix



  
EL MUNDO

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

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



# EL GREMIO PANADERO

**Año 5**  
**N° XXVIII**  
**MARZO DEL 2009**

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

## FE DE ERRATAS

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

En el último número de esta revista y por un error de imprenta, no fue impreso el último párrafo de la nota de la NUEVA REVISTA DEL SINDICATO DE PANADEROS.

En dicho párrafo se aclaraba que:

*"...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 recordamos que la revista del sindicato no tiene relación alguna con nuestra revista, EL GREMIO PANADERO, y por supuesto, les deseamos el mayor de los éxitos.



Sres. Chávez, Castro y Vecchi

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

**Julio Leal**

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

Avda. Ratti 2282  
ITUZAINGO

Para estas **PASCUAS**  
*"Huevos y figuras"*

Toda la mercadería no vendida es canjeada por cualquier producto de nuestra elaboración!!!

**4652-0810**





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

## ALMUERZO PARA AGASAJAR A LOS PROVEEDORES Y DESPEDIR EL AÑO CON LA GENTE DE LA COMISIÓN

*El Centro de Panadero de La Matanza lució sus mejores galas y registró una excelente convocatoria de proveedores, que despidieron el año junto a la Comisión Directiva. En un ambiente de camaradería se vivió un almuerzo inolvidable donde no faltaron la emoción y la alegría*



Con satisfacción por la colaboración de las empresas en la Fiesta de Fin de Año y durante todo el año que se cierra, el Centro de Panaderos de La Matanza celebró una reunión de fin de año para sus proveedores. La misma se realizó en las instalaciones del Centro de Panaderos el pasado miércoles 17 de diciembre.

Esta reunión junto a los proveedores tuvo como objetivo devolver de alguna manera el apoyo de las empresas hacia el Centro. Por eso para dar inicio a la fiesta, el Presidente del Centro, Emilio Majori, remarcó: "Quiero agradecer a las empresas proveedoras y que para el año que viene tengamos más fuerza que nunca. Espero que cada uno de nosotros tengamos al virtud de hacer amigos entre los panaderos, porque tenemos las mismas problemáticas, por eso considero que las debemos solucionar en conjunto porque aislados no somos nada. Creo que en este último año y medio lo hemos demostrado: La Matanza esta marcando un rumbo dentro del país".

**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**





Más de 140 personas aplaudieron las palabras de Majori, quien además les deseó un feliz fin de año, acto seguido un espectacular show musical con "Los Pasteles Verdes".

Emilio Majori luego de las distinciones agradeció a la Comisión de Fiesta ( los Sres. Ricardo Costa, Daniel Noya y Osvaldo García) "porque se pusieron la fiesta al hombro y que el año que viene nos encuentre más cerca que nunca".

Para el brindis final, el Presidente del Centro de Panaderos invitó a levantar las copas "por un buen año 2009. Nunca tenemos que dejar de vernos las caras, porque llevando el sector adelante todos somos beneficiados".



# 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)





# Muchas Gracias!!!

Una vez más queremos decirles gracias!!! A todos los que forman parte de la Comision Directiva y autoridades del Centro quienes nos dedicaron un reconocimiento que con orgullo lucimos en nuestra oficina comercial. Gracias por la confianza, por compartir, por creer en nosotros y por hacernos sentir uno mas de su familia.



**Franco Vilela (SAYOS AMOBLAMIENTOS):**  
“... Gracias por la confianza depositada en nuestra empresa...”



**Luis Bravi y Luis Landa (MOLINOS CAÑUELAS):**  
“...Lo principal es agradecer la amistad que me han dado en este poco tiempo que estoy con ustedes, realmente muchos me han abierto las puertas no solo de sus negocios, sino de su familia y su corazón. Gracias a todos...”



**MOLINO BENVENUTO:** “...es la primera vez que me pasa que un centro de panaderos le agradece a los proveedores. Es algo insólito y muy gratificante para nosotros que estamos siempre poniéndoles el lomo. Muchas gracias..”





## LA BAGUET

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





**MOLINOS CARGILL:** "...Es la primera vez que hablo... quiero agradecer al Centro de Panaderos de La Matanza porque realmente estuvieron con nosotros, los proveedores. Y este gesto no es habitual por eso muchas gracias a todos los integrantes del Centro..."

**Díaz Leo:** "... Agradezco a toda la Comisión Directiva..."



**José Ponzio (ANALBA):** "...ya son 25 años que estoy junto a Ustedes y espero seguir muchos años más. Muchas gracias..."



**MOLINOS CHACABUCO:** "...Muchísimas gracias por el reconocimiento y por el trabajo compartido..."

**SUAREZ PUBLICIDAD:** "...agradezco al Centro de Panaderos en especial a dos amigos que tengo. Ellos me dieron la oportunidad de conocer a muchos más del gremio y son todos excelentes personas. Un abrazo para todos y que tengan muchas Felicidades..."



**SOL DE GALICIA:** "...Quiero felicitar al Centro de Panaderos de La Matanza por toda la labor emprendida que es admirable. Buen año para todos..."

**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

**GRUPOCHEFF**

www.grupocheff.com.ar

# RONDOmania

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

**NUEVOS - USADOS**

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





ARGENTAL

**ARGENTAL:** "...Feliz Navidad, Próspero Año Nuevo y Buenos Negocios para el 2009..."



QUINTELA

**QUINTELA:** "...Muchas gracias por habernos dado la posibilidad de participar junto a Ustedes. Como ya dijeron, muy pocas veces de agradece a los proveedores, por eso Muchas Gracias, Feliz Navidad y Mejor Año Nuevo..."

**Escribano Fernando Larre:** "...Gracias por dejarme entrar en su casa. Qué fácil es hacer amigos cuando las personas se brindan!!! Gracias a todos y Felicidades..."



ESCRIBANO

**AZURRI:** "...En nombre de toda la gente de Azurri le quiero agradecer a todo el Centro por dejarnos participar de esto; en especial a Daniel Noya. Felices Fiestas para todos..."



AZURRI



SAF ARGENTINA

**MOLINOS AUTÉNTICA:** "...Quiero agradecer al Presidente de La Matanza que nos ha invitado, nosotros empezamos a trabajar en la zona y le agradezco profundamente que nos haya abierto las puertas de esta casa porque es muy importante para nosotros. Un buen año para todos..."



MOLINO AUTENTICA



NEXTEL

**NEXTEL:** "...Somos una empresa de servicios, por eso estamos a su servicio. Nos sentimos gratamente sorprendidos por la magnitud del evento y la atención..."

## 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



Las Dos Marcas...



**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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





# 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



# EMPRESER ALIMENTARIA

## CALIDAD GARANTIZADA EN MEJORADORES Y ADITIVOS

EMPRESER Alimentaria es elaboradora de productos base en polvo para la industria de alimentos con marcas propias y de terceros.

La empresa esta dedicada a la atención de empresas y organizaciones comerciales vinculadas con la industria de alimentos en el mercado nacional e internacional.

EmpreSer Alimentaria es una empresa radicada en la ciudad de Mar del Plata que elabora y distribuye desde hace más de diez años mejoradores y aditivos.

Entre sus productos se destacan:

\* VITALPAN "Leader": es un mejorador de harinas que reemplaza eficazmente al bromato de potasio y optimiza los resultados en los procesos de elaboración. EmpreSer produce aditivos especialmente formulados para panificadoras y molinos harineros para emplear en pan francés y derivados, pan inglés, pan de viena, panes dulces y pizzas.

\* VITAL-CREM: productos base en polvo para preparar cremas tipo chantilly y chocolate, para emplear en rellenos de masas finas, tortas y repostería helada.

Para la industria de helados EmpreSer Alimentaria produce una línea de estabilizadores neutros e integrados, saborizadores para uso en frío en pasta o polvo.

EmpreSer Alimentaria es proveedora de materia prima procesada ocupando un papel preponderante en el comercio y empresas vinculadas con la industria de la alimentación.

Conozca los producto para panificación de EmpreSer Alimentaria ingresando a: [www.vitalpan.com.ar](http://www.vitalpan.com.ar)  
Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata, Bs. As.

**E-mail:**  
[empreseralimentos@copetel.com.ar](mailto:empreseralimentos@copetel.com.ar)  
**Consultas técnicas:**  
[asisvent@copetel.com.ar](mailto:asisvent@copetel.com.ar)



## Un agradecimiento muy especial.

Hoy queremos decir Gracias  
al Sr. Omar Rodríguez, por  
su guía y confianza en nosotros,

por un año más de ánimo, apoyo y afecto. Año a año nos fuimos conociendo, hemos compartido momentos llenos de ilusión y alegría.

**EL GREMIO PANADERO**

## !Bienvenido Julián Bautista Romero!

"Como estás creciendo niño mío, tu risa ilumina como el sol. Creo que fue ayer el primer día, hijo de mi sangre y de mi amor.

Cuanto vi en tus ojos la mirada de tu madre, dulce amanecer. Y besé en tus manos la esperanza de ser hombre y permanecer.

Como haz crecido mi pequeño amigo, cómo me gusta escucharte hablar, y que juguemos y caminemos juntos y soñar, compartiendo tu ilusión y tu verdad.

Hoy quiero que duermas en mis brazos, hoy quiero llenarte de calor.

Cómo estás creciendo niño mío, dulce mío, hijo de mi amor."

El 11 de noviembre del 2008 nació Julián Bautista Romero, hijo de Oscar Romero y Mónica Majori. "El Gremio Panadero" e "Industriales Panaderos" felicita a sus papás y al abuelo Emilio Majori por este milagro, tesoro único e irrepitible.



**Muchas Felicidades!!!**

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

**Compruébelo!!!**

Comercializa y Distribuye  
**EMPRESER ALIMENTARIA**  
Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata  
E-mail: [vitalpan@vitalpan.com.ar](mailto:vitalpan@vitalpan.com.ar)

Capital: TEL/FAX  
011-4782-7243 / 4781-7044  
Interior: TEL/FAX  
0223-493-3141  
Cel. 0223-156-818179



OTRO PRODUCTO DE  
LECITEC

**HUMOR**



# 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 FRANCÉS, PEBETES, PAN DE MIGA, PAN DULCE PAN DE HAMBURGUESA, PAN LACTEADO y PAN DE VIENA**



\* Dr., tengo tendencias suicidas, ¿Qué hago?  
- Págueme por adelantado.

\* Dr., ¿Qué tengo?  
- No lo sé, pero cualquier duda lo aclararemos en la autopsia.

\* Arreglar los problemas no es difícil: lo único que se necesita es dinero.

\* Si gritaras durante 8 años, 7 meses y 6 días, habrías producido suficiente energía como para calentar una taza de café. (No parece valer la pena)

\* El orgasmo de un chanco dura 30 minutos. (¡30 minutos!)

\* Golpear tu cabeza contra un muro consume 150 calorías por hora. (Me quedé pensando en lo del chanco)

\* Una cucaracha vivirá 9 días sin su cabeza, antes de morir de hambre. (¡Qué envidia lo del chanco!)

\* Algunos leones se aparean más de 50 veces al día. (Igual prefiero ser chanco, calidad sobre cantidad)



\* Las mariposas saborean sus propias patas. (Algo que siempre quise hacer pero me falta elongación.)

\* El elefante es el único animal que no puede saltar. (¡30 minutos, qué loco el chanco!)

\* La orina de un gato brilla bajo una luz fosforescente. (¿Se dan cuenta? ¡30 minutos!)

\* El ojo de un avestruz es más grande que su cerebro. (Conozco gente así)

\* Las estrellas de mar no tienen cerebro. (También conozco gente así)

\* Los osos polares son zurdos. (Los perros Pastor Alemán son nacionalistas, la ballena franca es franquista, y el chanco, ¡el chanco es un maestro!)

\* Los humanos y delfines son las únicas especies que tienen sexo por placer. (¿Y el chanco? ¿Y si un delfín tiene sexo con un chanco?)

# 4699-4434

Quintana 2516  
L. del Mirador



## 30 Minutos!... ¡Qué fenómeno el Chanco!!!



# "Detrás de un gran hombre... siempre hay una GRAN MUJER"

A medida que pasa el tiempo vamos conociendo a las familias panaderas, cada una de sus características, con aquellos detalles que las convierten en únicas...

Y dentro de esas familias "obviamente" se han gestado los grandes dirigentes que ocupan diversos lugares en las comisiones directivas de los Centros de Panaderos. Pero lo cierto es que hoy queremos dejar de lado a esos directivos y focalizar la atención en las tan queridas y compañeras esposas: las mujeres de la familia panadera.

Y creo que muchos compartirán la idea que sin la existencia de ellas, no se hubiera podido lograr y consolidar el crecimiento y desarrollo de la industria panadera, porque son ellas quienes acompañan, aconsejan, soportan horas extensas del trabajo de los maridos, y sin embargo nunca dejan de esbozar brillantes



sonrisas.

La ternura, paciencia, entereza, filosofía, simpatía, devoción... el amor de la mujer no es comparable con nada sobre la faz de la tierra, estos son valores únicos en cada una de ellas. Porque ellas son las que defienden el trabajo con todo, y sin descuidar el trabajo doméstico y a sus hijos participan de cada evento son una alegría característica.

Hoy les rendimos homenaje a las mujeres de La Matanza, muchas de ellas que recién se están abriendo a la participación en esta nueva Comisión Directiva que representa a los diversos puntos del distrito. Hoy les damos la bienvenida a estas mujeres que desempeñan un papel inigualable y admirable con sus hijos, trabajando incansablemente para que sus niños tengan, gocen y disfruten de lo mejor de la vida y acompañan a sus maridos en la tarea de obtener lo mejor para que el Gremio Panaderil siga creciendo como hasta el momento.

**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.  
**1925-2009**  
**Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!**

**Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!**

**SI**  
CARTÓN  
PAPEL

Envases Descartables  
No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80  
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As  
E-mail: [info@caballeroortizpozzi.com.ar](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
WEB: [www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.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**



# FESTEJOS EN GONZÁLEZ CATÁN

**La despedida del 2008 que organizaron los Panaderos de González Catán se convirtió en una gran fiesta con más de 100 invitados.**

Durante el transcurso de la velada, que tuvo lugar en el Rotary Club de González Catán hubo grandes y fuertes sorpresas. Jorge Cortes, deslumbró con un increíble show de tango a pesar de desperfectos técnicos. Y luego un espectáculo de transformistas cerró, a la madrugada del día siguiente todo un acontecimiento social.

"Es gratificante ver a personas que quizás antes uno se la cruzaba en la calle y ni se saludaba y hoy nos damos cuenta que estamos todos "en la misma". Espero que el año que viene seamos uno más de los que somos hoy" remarcó José Hernández.



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



*La publicidad más económica y efectiva*

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

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

envolver@speedy.com.ar



Hernández, además expresó su reconocimiento hacia el Presidente de FIPPBA y del Centro de Panaderos de La Matanza, Emilio Majori "Queremos agradecer al Presidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires que nos da una gran mano durante el año para que nosotros podamos seguir trabajando. Él es nuestro eslabón con el resto del partido de La Matanza".

En el inicio de la fiesta, el Presidente de FIPPBA Emilio Majori, recorrió el establecimiento dialogando con los panaderos de González Catán, por eso a la hora de referirse a los invitados recalcó "es un placer compartir con toda la familia panadera este agasajo. Estas reuniones es lo que precisamos en la Matanza para seguir desarrollando la industria." Y agregó "les agradezco la invitación, tanto a mi como a la Comisión Directiva, que como ustedes ya saben esta compuesta por diversos sectores de La Matanza, para que todos estén representados y así juntos solucionemos los problemas. La unidad que estamos sosteniendo nos hace más fuerte, porque entre todos podemos solucionar los problemas de cada uno".



**Técnico Mecánico de Hornos Rotativos**

*Adrián Ronzio*

Reparaciones en Gral.  
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Tel: 0237-462-0341 Cel: 15-6613-0707  
rotativosadrian@yahoo.com.ar



**SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS**

**"LOMA BLANCA"**

**MOLINO HARINERO**  
"000"  
"0000"  
**SEMOLIN**

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

**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**







Luego de los discursos se disfrutó de la cena y tras la comida, cuyo plato central fue un exquisito asado, llegó el gran festejo final con un show cómico de actores transformistas y humoristas. Así "Moria Casan" bailó con Carlos Castillo, con Javier, Secretario del Centro de La Matanza y con Marcelo, también conocido como "el más mejor".



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

Máquinas

Accesorios

PANING

Ingenieria en Panificación

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





## KALINIUK INCORPORA NUEVOS SERVICIOS

**SERGIO KALINIUK es una empresa con muchos años de experiencia dedicada a ofrecer cada día más servicios para sus clientes**

Además de las prestaciones tradicionales como representante de INDUPAN, SERGIO KALINIUK ha acrecentado los servicios constituyéndose como representante directo de HUNICRAM, fábrica de empaquetadoras continuas del tipo FLOW-PACK aplicable al

envasado de productos de una amplia gama, tanto comestible como farmacéutico. En el rubro alimenticio es ideal para bizcochos, galletas, bombones, grisines, chocolates, turrone, salchichas, facturas, masas y pan en todas sus variantes.

Los materiales de confección que pueden utilizarse son todos los usados en las máquinas TRANS-WRAP horizontales soldados en frío o caliente, como propileno, película de celulosa en los distintos tipos, acoplados a base aluminio, etc. Cabe destacar que las velocidades varían electrónicamente y permiten el cambio de formato de productos en pocos minutos debido a la gran versatilidad de las máquinas. Además vienen en 4 modelos dependiendo del tamaño del producto a embasar y pueden estar construidas en chapa pintada o totalmente en ACERO INOXIDABLE, mayor

SERGIO KALINIUK, entre otras cosas, representa actualmente en forma directa a una fábrica de muebles de panadería en ACERO INOXIDABLE O MADERA, tanto exhibidores como refrigerados, en medida estándar como medidas ESPECIALES de excelentes detalles de terminación, laqueados, lustrados, con mesada de piedra, madera cruda, VIDRIO CURVO u otros, A LOS MEJORES PRECIOS DEL MERCADO.

Otra novedad que presenta SERGIO KALINIUK es la fabricación de moldes originales para trinchadoras de todas las marcas y modelos terminados con pintura al horno, con división estándar o con las que

el cliente necesite. Y ofrece LONAS Y PAÑOS ORIGINALES PARA TODAS LAS MARCAS de máquinas, ciegos y con ganchos.

Como representante de INDUPAN, líder en la fabricación de hornos y máquinas para panaderías, recuerda el lanzamiento de la nueva línea de HORNOS 2009:

Entre los que se destacan:

A- ROTATIVO-MINI "HISTANA" 8 BANDEJAS con PUERTA DE VIDRIO CURVO ACERO INOXIDABLE INTEGRAL

"ENAMORA" es una herramienta fantástica.

B- NUEVO ROTATIVO "PASTOR" ACERO INOXIDABLE para 15 Bandejas de 70x45 "DESARMABLE" para lugares muy reducidos.

**Para más información comunicarse con el Sr. Sergio R.**

**KALINIUK: Nextel: 605 \* 3378 / 011-1558-420-515 / 011-1549-**

**929-421 / sergioindupan@yahoo.com.ar /**

**baindupan@gmail.com**



**indupan**  
LEVADURA PARALEVA 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 COWTEKA

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?



"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)



# EN LANÚS SE REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DEL PAN FORTIFICADO CON CALCIO NATURAL

**"...Queremos que la panadería vuelva a ser el alimentador del barrio, que vuelva a tener la jerarquía que tenía antes..."**

Tuvo lugar, en la tarde del 4 de diciembre, en el salón Cícero de Lanús, el acto de presentación del Pan Fortificado con Calcio Natural, proyecto de la empresa Panificadora del Pueblo junto a GIDEA. El PAN FORTIFICADO CON CALCIO NATURAL tiene por objetivo aportar en productos panificados el calcio necesario y fundamental para fortalecer los huesos y , entre otras cosas mantener saludables dientes y encías, sin que estos productos modifiquen su sabor, calidad y consistencia.

El acto contó con la presencia del Jefe Comunal Darío Díaz Pérez, el Presidente de Concejo Deliberante local José L. Pallares, representantes del Centro de Panaderos de Lanús, el Presidente de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori, Evaristo Tomba representando a La Matanza e invitados especiales.

En la apertura de la ceremonia hizo uso de la palabra el representante de "Panificadora del Pueblo" quien resaltando el significado que adquiere el proyecto, destacó el informe sobre "Régimen alimentario, actividad física y salud", que promueve la Organización Mundial de la Salud, que básicamente recomienda



limitar la ingesta de sal, reducir la ingesta de sodio a partir de los alimentos elaborados, promover alimentos saludables, reducir grasas y aumentar vitaminas, minerales, y fibras en la alimentación diaria.

### Sus creadores

Panificadora del Pueblo, es una panificadora de Lanús que piensa constantemente en mejorar la calidad y la atención a sus clientes asumiendo la responsabilidad social de alimentar día a día a numerosas familias, hoy toma la vanguardia en el concepto de panificados nutricionales.

Panificadora del Pueblo elabora pan con alto valor alimenticio haciendo que con cada ración se consiga una nutrición efectiva. Además la empresa provee directa e indirectamente, asistiendo y capacitando a cooperativas de trabajo, las que orientan su distribución al canal funcional.

### Grupo Innovador de Alimentos (GIDEA)

Empresa radicada en La Matanza, que inició sus actividades en el 2001, elaborando productos de panificación especial. Hoy cuenta con



**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**



integrantes altamente capacitados en compañías multinacionales de primera línea, contando con maestrías tanto en universidades locales como del exterior.

Con el concepto de calidad y servicio, GIDEA se especializa en elaborar mejoradores especiales que ayudan a facilitar procesos y en todo momento, junto a la industria panadera, colaboran para jerarquizarla.

Seguidamente Jorge Albamonte, experto en alimentos funcionales, realizó la presentación del proyecto explicando como se incorpora el calcio para lograr el pan fortificado "se incorpora un núcleo de calcio a la harina y el panadero obtiene un producto terminado logrando que cada 100 gr. se obtenga la fortificación que significa más del 30 por ciento de la dosis diaria que requiere el organismo. Es fundamental que no modifique el hábito de consumo, por eso necesitamos que el producto mantenga su misma calidad, que sean iguales o similares a lo que habitualmente se consume y, por supuesto, no se modifique el sabor. Con estos productos no cambia ni la estructura ni el sabor del pan, esto es clave porque cuando se habla de amasar el panadero utiliza levadura y amasar con calcio significa poner el agua un poco mas alcalina y esto evita el desarrollo de las levaduras. Por eso

cuando uno quiere hacer un pan con calcio sintético la levadura no fermenta y el pan queda duro. Pero con este tipo de calcio, como es natural siendo un balance mineral de leche no hay ningún problema

con la fermentación. Además este tipo de pan contiene en su núcleo un mejorador que permite que el pan pueda durar varios días sin endurecerse".

Entre otras cosas se resaltó que "el pan es el vehículo para aportar el calcio a la persona que lo necesite. Se puede utilizar desde una pizza hasta un bizcocho."

De fácil utilización, el calcio se incorpora al inicio del amasado, no modifica ningún parámetro de elaboración y el producto final mantiene las características propias de lo que se esta haciendo. "La panadería puede utilizar ingredientes funcionales que dan salud a la población. Queremos que la panadería vuelva a ser el alimentador del barrio, que vuelva a tener la jerarquía que tenia antes" destacó Albamonte

Y terminó diciendo "tenemos a disposición técnicos para que se acerquen a las instituciones para capacitar a quienes estén interesados. Contamos con tecnología que permite alargar la vida útil del producto, logrando que se conserve hasta 4 días más sin perder los ingredientes naturales ni la textura y la logística económica a larga distancia que nos permite trasladar el pan hasta cualquier lugar"

Finalmente el Intendente felicitó esta iniciativa esperando "que este producto tenga un impacto positivo para la salud de nuestros habitantes. Los acompaño en este proceso."





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



# Brito Hnos.

FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

## ¡YA INAUGURAMOS!

### SALON DE VENTAS



Ruta 202 N°1917 - (1613) Los Polvorines  
Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.  
Tel.: (011) 4667-6624

### AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO



### AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS



## Brito Hnos.

ADMIN. Y VENTAS: Ruta 202 N°1917 - Los Polvorines  
FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz  
Tel.: (011) 4667-6624 - 02320-436262  
[www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)



## "Que el 2009 sea el año que está necesitando nuestro sector"

*Emilio Majori, quien cumplió años el sábado 13 de diciembre,, realizó un emotivo brindis de fin de año -con un sorteo de CALSA incluido- en la sede que tiene la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) que el preside, en Avellaneda.*

El acto contó con la presencia de más de un centenar de invitados: no faltaron dirigentes, funcionarios e industriales.

El pasado 12 de diciembre se realizó la Despedida del Año de la FIPPBA, en la sede que la institución posee en Avellaneda. Asistieron los Centros de Panaderos de Lanús, Lomas de Zamora, E. Echeverría, Oeste, Merlo, Alte Brown, Ezeiza, La Matanza, Zarate, Cañuelas, Pte. Perón, San Martín y APACA, entre otros.

Además, contó con la presencia del contador Juan Ianonne, el Dr. Pedro Prado, Ángel Distéfano e invitados especiales quienes compartieron, junto a panaderos amigos, un momento de gran alegría.

"Un año con aspectos positivos y otros no tanto" comenzó a decir Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, y agregó: "nos falta mucho, tenemos mucho por trabajar, debemos juntarnos mucho más y salir a caminar toda la Provincia de Bs. As. Vamos a fortalecer institucionalmente a nuestro sector".





Entre otras cosas Majori resaltó el crecimiento de algunos Centros de Panaderos "a la par de la Federación de la Provincia y con gestión de la Federación."

Por otra parte, el Presidente agradeció el apoyo brindado por diversos Centros de Panaderos e hizo un hincapié especial en las tareas a desarrollar en el año que se aproxima "en el mes de enero vamos a tratar una asamblea extraordinaria y algunas tramitaciones."

Durante la jornada, donde no faltaron los chistes y el buen humor, Emilio Majori brindó junto a sus colegas deseándoles buenos augurios "les deseo que este año se vaya de la mejor manera posible y el próximo arranque con fuerza y ánimo".

"Tratemos de mirarnos a las caras..., a los ojos y tratar de solucionar el problema que tengamos gremialmente y que el 2009 sea el año que está necesitando nuestros sector" insistió.



# 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







Antes de terminar su discurso, el Presidente de la Federación, pidió un minuto de silencio "no quiero dejar pasar esta ocasión para recordar que en el último Congreso tuvimos una desgracia muy profunda: se han ido dos directivos, por eso les pido un minuto de silencio para Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano".

Finalizado el discurso, todos los invitados disfrutaron de un lunch, junto a sus familiares, colegas y amigos. Vale la pena destacar la excelente atención que nos brindó la Sra. Olga (esposa de Emilio) quien colaboró activamente en la organización y fue una de los artífices para que el servicio brindado a los presentes fuera digno de recordar.



**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

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



# QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.  
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan  
productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.  
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levina

LEVEX



levasaf

pan  
minuto





# OIRLOS HABLAR, DAN MIEDO...

# VERLOS ACTUAR... DAN LÁSTIMA!!!

Realmente estoy desorientado y no sé que "trole" hay que tomar para seguir...

"CAMBALACHE SIGLO XX y SIGLO XXI", le agrego el XXI porque creo que los que venían del siglo XX, en el siglo XXI profundizan y muestran desesperación para quedarse con todo. ¿Qué les pasa a algunos seres humanos que no se dan cuenta que estamos de paso? ¿No entienden que comparado a los millones de años que tiene el mundo, la vida de un hombre dura lo mismo que un fósforo encendido?

Hace años que escucho a este presidente decir que va a llenar los mostradores de gente, que va a terminar con la competencia desleal, que va a terminar con la clandestinidad, que no se va a vender harina "en negro", bla, bla, bla!!! Estos vendedores de humo son como el tero... "gritan en un lugar y ponen el huevo en otro".

¿Qué pasó con el INTI? ¿Qué pasó con la rebaja del IVA al 10%? ¿Saben qué pasó? Le agregaron a las panaderías un impuesto que no teníamos. Además ¿alguien lo presiona por el bromato de potasio?, porque cuando sale a gritar por todas las radios sobre lo perjudicial de este producto, a los que estamos en el gremio panaderil nos causa sospecha porque todos suponemos que es un "tremendo" negocio.

Y cuando se metió a vender planes de Volkswagen no le dejó ningún beneficio a las instituciones, a la FIPPBA le vendió dos planes que todavía los está pagando y se dice que hay una grabación donde se lo escucha reclamar \$30.000 de comisión...

¿Y lo del Convenio Marco? fue una verdadera vergüenza que en la FIPPBA nunca se haya hecho una reunión para tratar un tema tan importante. Si hasta hace poco, en una de las últimas trimestrales, escuché a un



delegado de Santa Fe decirle en la cara de este personaje que en el Congreso de Bariloche le prometió que si aceptaba la Vicepresidencia sacaba a dicha provincia del Convenio Marco... como podrán imaginar "se lo comió al horno con papas", en esa oportunidad contestó con evasivas como hace siempre cuando no tiene respuestas.

Cuando dice que va a terminar con la venta de harina en negro yo me pregunto... ¿Él sabe quien vende esa harina? Seguro que no son marcianos. La revista de FAIPA esta auspiciada por muchos molinos. También escuché decir que la Cámara Molinera colabora con FAIPA con \$5.000 por mes...

¿De qué nos hablan estos individuos? Perdonen la expresión pero... ¿nos quieren tomar a todos por estúpidos?

En la última trimestral el dirigente Rubén Sabena, de Santa Fe, nos pidió a los dirigentes de la Pncia. De Buenos Aires que no integremos la lista que se iba a elegir en el Congreso de Santiago del Estero, yo hablé por la FIPPBA aceptando esa moción... Ahora viene los más curioso... los dirigentes integrantes de la FAIPA se hicieron los tontos, como si ellos no fueran integrantes de la Provincia de Buenos Aires... Son de cuarta!

No obstante sabiendo que no tendrían a la FIPPBA en contra, por las dudas, reflataron el CIPAN (a quién le dieron 24 votos). Si García Puente, su creador y el mismo que siempre tuvo 1 voto, estuviera vivo seguramente no se hubiera prestado a esta artimaña. Y cuando digo artimaña, creo que me quedo corto, porque para que tenga 24 votos tendría que tener 1200 panaderías afiliadas, si tomamos en cuenta que hay alrededor de 20 panaderías por ciudad del



**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



**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**



interior, esta gente representa a más de 60 pueblos... ¿y dónde estaban en el Congreso? Yo solo ví a un par de panaderos allí. Ante esta irregularidad los dirigentes de diferentes provincias no dijeron nada, la única que se opuso, impugnó y lo hizo constar en actas fue la FIPPBA.

En el Congreso de Santiago negoció con el Sr. Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, y con un testigo de por medio, que cuando regresáramos harían una presentación en Personería Jurídica para levantar la denuncia presentada por "ALÍ BABA" y se seguiría como estábamos hasta el próximo congreso provincial; ahora nos salieron con un "martes 13", como siempre no cumplen con su palabra y, como decíamos cuando éramos pibes "pelito pa la vieja".

Días atrás llegó un mail al CIPDO con información de un Convenio Marco de Colaboración y Cooperación con el Ministerio de Salud, dicha información la mandó CIPPA (Cámara de Industriales Panaderos y Pasteleros y Afines de la Provincia de Buenos Aires). Esta Cámara no representa los intereses de la FIPPBA ni de sus afiliados y los que la integran, sigo sosteniendo, "son vendedores de humo", no tienen conducta gremial. La única intención que parecen tener es dividir las instituciones en donde estuvieron más de 10 años haciendo y deshaciendo. Pero claro, como hoy les toca estar afuera de la conducción hicieron lo más fácil, dividen armando otra Federación con cuatro centros que no tienen entre todos más de 50 panaderías asociadas.

Es verdad cuando digo que "venden humo"... son unos "crotos". Si hasta uno de ellos, que se dice dirigente... que no se qué dirige, en su partido no le importa tener socios. Heredó una panadería que está manejada por un familiar, y al parecer dicho familiar le niega la entrada porque le roba pan... Imagínense a estos tipos al frente de las instituciones... Son "ALÍ BABA y los 40 LADRONES"!!!

Me hicieron sentir discriminado, ya que en más de una ocasión durante las trimestrales de FAIPA mandaron a un empleado a que me prohíba la entrada. Ellos no dieron la cara, pero logré entrar de todos modos. Les pregunté quién había dado la orden y no me contestaron, pero conozco a estos "crotos", lo que hacen son trabajos de "ablande" y, lo que es peor, es que los vemos acompañados por personajes siniestros



que en sus partidos no son siquiera socios de su centro, o sea son "lacras" como colegas.

Estoy convencido de que para alcanzar cargos importantes en cualquiera de las federaciones, todos deberíamos presentar un currículum en el cual se pueda demostrar como nos desempeñamos como colegas, qué cargos ocupamos en los centros de donde provenimos, si fuimos o somos presidentes del centro, cuáles fueron los beneficios que les llevamos a nuestros asociados, cómo manejamos el dinero de

la institución, cuántas panaderías hay en el partido y cuántas panaderías tienen asociadas. Todos estos datos deberán ser fehacientes porque estos "crotos" son "jarabe de pico".

Hace poco fui a una ciudad donde habían estado algunos de estos "crotos" y con palabras espurias me quisieron difamar. Pero por suerte este es un gremio en el que, a pesar de ser grande, todos nos conocemos; ya sea por proveedores o por muchos motivos más. Tengo la suerte de recordar las palabras de mi viejo "... cuida el apellido, nunca te quedes con nada ajeno..." Tenía 10 años y ya trabajaba de lechero cuando la leche se vendía suelta, trabajé siempre con honestidad y mis hijos nunca tendrán que bajar la cabeza cuando me nombren porque nunca me quedé con nada ajeno. Fui Presidente del CIPDO durante dos mandatos y medio (desde 1985 a 1990), Secretario de la FAIPA (de 1990 al 92), de la FIPPBA también fui Secretario (del 89 al 91) y Presidente de la FIPPBA durante dos mandatos (del 91 a 1995), también ocupé el cargo de Presidente del FAIPA (1994 a 1996) y Secretario de la FIPPBA, ambos mandatos nos los terminé por problemas familiares graves. MI SATISFACCIÓN ES SERVIR AL GREMIO... Y NO SERVIRME DE ÉL.

Una prueba de mi buen accionar es que después de muchos años de haberme retirado vinieron amigos, ex compañeros de comisión en el CIPDO, para que los ayude a reflatar el Centro. Junto a ellos logramos tener más de 200 socios, cancelamos las deudas que tenía, hace tres años que funciona la Escuela de Panadería, invertimos en la quinta recreativa que tenemos en La Reja, dejamos US\$ 20.000 en el Banco. Y le voy a contar otra infidencia, algunos de los muchachos querían cambiar los estatutos para que yo pudiera seguir en la Presidencia, pero me negué terminantemente porque considero que hay que darle



**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](mailto:Sergioindupan@yahoo.com.ar)



lugar a los más jóvenes. En el CIPDO no hubo milagros ni sabiondos, en todas las reuniones de Comisión y por semana se leía el balance (entradas y gastos) y se enviaba un balance mensual a cada colega asociado. De esa manera todos sabían que se hace con el dinero de la institución. Repito, no hubo "super dirigentes", hubo gente que tuvo errores y virtudes. Hubo HONESTIDAD y DECENCIA, que es lo que le falta a algunos que se hacen los desentendidos y siguen tozudamente. NO SOLO HAY QUE SER DECENTE... HAY QUE DEMOSTRARLO. Todos los dirigentes de bien tenemos que trabajar para limpiar un gremio como el nuestro. Lo tenemos que hacer con gente sana y de trabajo. No podemos estar dirigidos por algunos bandoleros que nos venden, como decimos los panaderos, "como pan caliente".

A estos "enfermos" se les pidió que den un paso al costado,

no querían hacerlo y en cada reunión se las ingeniaban para no dar quórum, hasta se hacían los descompuestos. Cualquier excusa para perpetuarse en el cargo. No tienen vergüenza. Después de 10 años tuvieron que irse "por la ventana". Si hasta tuvieron que aguantar los que les dijo un dirigente: "... ¿No entienden?... les pedimos que se vayan!!!..." Quiero dejar en claro que cuando digo que son enfermos es porque pareciera que están enfermos de poder... y de otras cosas.

Cuando escribo estas notas se enojan, pero no me importa porque tengo mucho más para escribir. Como dije en un párrafo anterior en este gremio somos muchos pero todo se sabe. Estos "crotos" se van a llevar una sorpresa, tienen el vuelo de una perdiz "tres aleteadas y al suelo". No le tengo miedo a la división, a estos "crotos" no los quiero cerca de mí.

**Daniel Insúa**

## Asesinaron a un panadero durante un asalto

El Señor Salvador Carregado, quien fue el primer presidente del Centro de Industriales panaderos de Cuartel IX, fue asesinado de un balazo al resistirse a que al menos un delincuente robara en su comercio del partido bonaerense de Lomas de Zamora.

El hecho ocurrió el 20 de Diciembre pasado, en el local ubicado en las calles Recondo y Claudio de Alas, de la localidad de Ingeniero Budge, en dicho partido de la zona sur del conurbano.

Fuentes policiales informaron que todo comenzó cerca de las 19 cuando al menos un delincuente armado irrumpió en la panadería y amenazó con fines de robo a su dueño.

El asaltante redujo al panadero y luego lo condujo hacia la parte posterior del local, donde le pegó un culatazo en la cabeza, dijeron los informantes.

Según las fuentes, el comerciante se resistió al robo y aparentemente quiso tomar un arma de fuego de su propiedad, por lo que el delincuente le efectuó un disparo en el abdomen.

Tras la agresión, el asaltante huyó, al parecer, sin concretar el robo,



mientras que el panadero quedó gravemente herido y fue auxiliado por familiares que lo llevaron a un hospital de la zona donde fue asistido y luego derivado a otro en la Capital Federal.

Los voceros policiales consultados explicaron a Télam que la víctima, cuya identidad no fue suministrada, murió en la madrugada del día siguiente a raíz de la herida de bala sufrida durante el asalto.

En tanto, personal de la comisaría de Ingeniero Budge y de la Delegación departamental de Investigaciones (DDI) realizaron diversas diligencias para localizar al asesino y sus posibles cómplices.

Al parecer, existe una grabación de video con las imágenes de cómo ocurrió el asalto que fueron captadas por una cámara que había en la panadería.

El caso es investigado por los instructores judiciales de la fiscalía 1 de Lomas de Zamora.

# Juan Carlos López

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:**

calsa

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

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

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





# GIDEA SRL

**GIDEA SRL es una empresa PYME Nacional que con mucho esfuerzo, vuelca todo su potencial de servicio y calidad a la industria de los productos farináceos.**

El objetivo es el de desarrollar ingredientes que permitan mejorar los métodos operativos, reduciendo costos y mejorando la calidad de los productos.

Elaboramos nuestros productos con ingredientes de primera línea, lo que le marca sin lugar a dudas la regularidad de los mismos.

También avanzamos en la mejora alimentaria para la prevención de enfermedades y deterioro de la calidad de vida.

Poniéndonos en sintonía con la solicitud de la Organización Mundial de la Salud y siendo un país que elabora alimentos, hemos desarrollado ingredientes con nutrientes de origen natural que sean funcionales a la mejora alimentaria.

### Nuestros Productos de línea son:

**Maxbread:** mejorador concentrado para todo tipo de fermentaciones.

**Maxbread dough:** mejorador concentrado para pan precocido y congelado

**Frescura:** mejora la humectación de la miga.

**Superbread:** mejorador para pan de miga y panes de calidad.

### Núcleos al 30%:

**Dunkelbrot salvado:** núcleo con mejorador y mezcla completa para elaborar pan de salvado.

**Dunkelbrot 4 cereales:** núcleo con mejorador y mezcla de centeno, salvado, lino y maíz

**Vienabread:** núcleo para elaborar masa de Viena con o sin materia de grasa (Light o normal)

**Núcleo masa dulce:** núcleo de masa amarilla para bollería dulce

**Núcleo Ciabatta:** Núcleo al 10% con la formulación de la ciabatta del veneto

### Especialidades:

**Fasterbread bollo:** para bollería en frío, precocida o cocida.

**Fasterbread pan:** pan panificados precocidos y enfiados

### Funcionales para pan:

**Fortibread calcio**

**Fortibread calcio+ proteínas**

**Fortibread proteínas**

**Funcionales para pastas**

**Fortimasa calcio**

**Fortimasa fibras**

**Fortimasa proteínas**



En la experiencia recorrida podemos comentarles que con los mejoradores de pan precocido se logró

reducir costos de energía en los congelados, en la reducción de cocción, en el tipo de transporte en la guarda en los locales.

En el requerimiento de los panaderos de no tener que cocinar en horario nocturno, pudiendo mantener la calidad de la mercadería a temperatura ambiente más de 24 horas.

En cuanto a los núcleos no sólo se mantiene la frescura sin tener materia grasa (opcional) sino que se logró la textura a la mordida como si tuviera grasa.

Regularidad en el color y colorante natural de azúcar, permitido para exportar.

Nuestra historia con los productos funcionales, se remonta al año 2002, que comenzó a notarse la falta de nutrición a pesar de la asistencia alimentaria, por falta de nutrientes en alimentos que se ingieren en las distintas provincias.

Fortificación con calcio:

En Santa Fe, se utilizó para alimentar niños con marcada desnutrición con pastas y panes de la panadería Tato de Santo Tomé en la misma municipalidad, logrando recuperar nutrientes no consumidos.

En Catamarca se alimentó con pastas y pan a la selección de básquet notando menos lesiones y mejor recuperación entre partidos.

La universidad Maimónides lo recomendó para la municipalidad de 2 de mayo en Misiones a una población que no consumía leche.

La Fragata Libertad lo ha levado en los últimos años y en este viaje se destacó en la presentación que hicieron en África e India y China.

En la Provincia de Mendoza, las municipalidades, hacen el pan en talleres de centros vecinales para los comedores de día.

En estos casos, no se busca utilizar el panificado como un medicamento, sino hacer que la ingesta de calcio diaria esté asegurada en un alimento que se consume habitualmente.

Este año al ver que en las escuelas se toma cada vez menos de leche reemplazada por el mete cocido, creemos que sería importante complementar la copa de leche con un pan enriquecido.

El Sr. Walter Ritson de Panificadora del Pueblo de Lanús y con el interés de su intendente Díaz Pérez el Sr. Emilio Majori de la FIPPBA y el sr.

Intendente de La Matanza Fernando Espinoza, están convencidos que hay que mejorar la alimentación real consumida para, mejorar la calidad de vida de la población.

Si en ninguna duda esto va a reducir los costos de salud a futuro.

Los nutrientes que utilizamos son los mismos que se usan hace más de 20 años en la industria láctea que cada vez es más costosa.

Tienen certificación GRASS de la FDA, lo que implica un estudio previo durante 20 años que asegura que es un producto recomendado para la mejora alimentaria.

La premisa de utilizar ingredientes naturales es porque se ha comprobado la alta biodisponibilidad en el organismo, frente a otras fuentes de nutrientes.







**POR AMOR O POR INTERÉS**

Un amigo le dice al otro:

- \_\_\_ Tú ... qué piensas de las mujeres cuando practican el sexo con nosotros: ¿lo hacen por amor o por interés?
  - \_\_\_ La mía lo hace por amor...
  - \_\_\_ ¿Cómo estás tan seguro?
  - \_\_\_ Porque lo que es interés, no pone ninguno.

**¿AMANTE O ESPOSA ?**

¿Cuál es la diferencia entre la amante y la esposa?  
30 kilos.

- \_\_\_ ¿Cuál es la diferencia entre el amante y el esposo?  
30 minutos.
- \_\_\_ ¿Conoces el castigo para la bigamia?  
Tener dos suegras.
- \_\_\_ ¿Cuál es la diferencia entre un terrorista y una suegra ?  
Con el terrorista se puede negociar.

**ANIVERSARIO**

Un matrimonio cumple 25 años de casados y la esposa le pregunta al marido:

\_\_\_ Mi amor, ¿qué me vas a regalar para nuestras bodas de plata ?

El tipo le responde:

\_\_\_ Un viaje a China.

La mujer sorprendida por la magnitud del regalo, le pregunta:

\_\_\_ Pero mi amor, si para los 25 años me regalas esto... ¿qué vas a hacer cuando cumplamos los 50?

\_\_\_ Te voy a ir a buscar.

**UNA PAREJA DE ANCIANOS DISCUTE.**

Él: \_\_\_ Cuando te mueras voy a comprar una lápida que diga: 'Aquí yace mi mujer, tan fría como siempre'.

Ella: \_\_\_ Y yo voy a poner: 'Aquí yace mi marido, ¡ al fin rígido !'."

**EL ITALIANO EN EL HOSPITAL ESPERANDO A QUE**

**LA MUJER DÉ A LUZ.**

Sale el médico y dice:

- \_\_\_ Han sido quintillizos.
- \_\_\_ Es que... ¡tengo un cañón! -dice el hombre orgulloso.
- \_\_\_ A ver si lo limpia entonces, porque han salido negros.

**VIEJAS ÉPOCAS:**

- \_\_\_ María... ¡qué felices éramos hace 15 años...!
- \_\_\_ Pero... ¡si no nos conocíamos...!
- \_\_\_ Por eso, María... por eso...

**EL GENIO:**

Un árabe caminaba por el desierto, cuando encontró una lámpara.

Al abrirla? sorpresa!, Apareció un genio:

- 'Hola! Soy un genio de un solo deseo, a tus ordenes.'
- 'Entonces, quiero la paz en Oriente Medio.. Vea este mapa: que estos países vivan en paz!' El genio mira el mapa y dice: - 'Caiga en la realidad amigo. Esos países se hacen la guerra desde hace 5 mil años! Y para decirle la verdad, soy bueno, pero no tanto como para eso. ¡Mejor pida otra cosa!'
- 'Bueno, - yo nunca encontré la mujer ideal, usted sabe!

Me gustaría una mujer que tenga sentido del humor, le guste el sexo, limpiar la casa, lavar, planchar, que no sea habladora, que le guste el fútbol, que aprecie una cerveza, fiel, gustosa, bonita, joven, cariñosa y que no le importe que yo no tenga dinero.

El genio suspira profundamente y dice:

'Déjame ver ese mapa de mierda de nuevo?!

**VELORIO:**

El viejo acaba de morir.

El cura en la ceremonia se manda con los elogios:

- El finado era un buen marido, excelente cristiano, un padre ejemplar!...

La viuda voltea hacia uno de sus hijos y le dice al oído:

- Anda al cajón y mira si es tu papá el que está adentro.

**CONFESIÓN:**

El condenado a muerte espera la hora de ejecución, cuando llega el padre:

- Hijo, traigo la palabra de Dios para ti.
- Pierde el tiempo padre. Dentro de poco voy a hablar con el personalmente. ¿Algún encargo?

**LÓGICA:**

Un niño fue golpeado por la vecina y la madre furiosa fue a pedirle explicaciones:

- ¿Por qué le pegó a mi hijo?
- Por maleducado, me llamó gorda.
- ¿Y cree que pegándole va a adelgazar?

**EN UNA OFICINA ÁRABE:**

- ¿Nombre?
- Abu Abdalah Sarafi
- ¿Sexo?
- ¡4 veces por semana!
- No, no, no! - ¿hombre o mujer?
- Hombre, mujer...y algunas veces camello...





# SAYOS

## Una empresa que brinda soluciones integrales para la reforma e innovación de locales comerciales



**Sr. Claudio Vilela**

*"Para nosotros sigue siendo un gran orgullo, que los clientes sigan confiando en nosotros, como en este caso, el Sr. Norberto."* Comentó Claudio Vilela, representante de la firma.

*Y agregó "aprovechamos la ocasión, para desearles Felices Pascuas a todos nuestros clientes y amigos del gremio panadero, y en especial, al presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, Sr. Miguel Spaziante, por su gran desempeño al frente del mismo."*

Sayos es una empresa que desde el año 1975 es líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños propios para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías, Confeiterías, Cafeterías, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares. Cada uno de sus productos posee calidad, calidez y funcionalidad siendo atractivos a la vista y de esta forma satisfacer las expectativas y necesidades de los clientes generando de esta forma buenos negocios.

En esta oportunidad Sayos saluda y agradece, a Norberto y familia, de Panadería y Confeitería "El Ángel", de la localidad de Banfield, por volver a confiar a la empresa la reforma del nuevo local a instalar.



# 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.



# El pan en la Edad Media



Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada.

En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la

escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan es el alimento máspreciado. Así se muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: " Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles...Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé".

En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan.

El pan blanco, en esta época seguía siendo signo de prestigio social, sólo accesible para clases ricas y pudientes.

En el año 943, en Francia, "el mal de los ardientes" surge por el consumo del pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia, y ya en el siglo XII surgen los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales. Así, el gremio panadero se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan esta regulada por el gobierno.

Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba -en ambientes de clases adineradas- como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.

# Asesinan a un panadero en un intento de robo

Ocurrió en las calles de Monte Chingolo. Un delincuente armado acuchilló a la víctima y se dio a la fuga a bordo de una bicicleta



Un panadero murió tras ser acuchillado cuando presuntamente se resistió a ser asaltado mientras iba a su trabajo en la localidad de Monte Chingolo, en el partido bonaerense de Lanús.

Fuentes policiales

identificaron a la víctima como Hipólito Espíndola, de 58 años, quien falleció tras recibir un puntazo en el tórax.

Un jefe policial informó a DyN que el hecho ocurrió alrededor de las 6.30, cuando la víctima circulaba por las calles Bouchard y Cavia, de Monte Chingolo, en la zona sur del Gran Buenos Aires. Allí fue sorprendido por una persona armada con un cuchillo que habría intentado asaltarlo.

Según informaron las fuentes, el hombre se habría trabado en lucha con el maleante y recibió una profunda herida en el pecho, tras lo cual corrió unos metros y cayó muerto.

Otro hombre que iba a su trabajo, al ver al panadero herido, llamó a un centro asistencial.

Según el testigo, el agresor escapó del lugar en una bicicleta tipo playera de color negro.

Efectivos de la comisaría sexta de Lanús, con jurisdicción en Monte Chingolo, tras ser alertados del hecho concurren al lugar y montaron un operativo rastrillo en la zona en busca del delincuente, que hasta las últimas horas de hoy permanecía prófugo.

Los investigadores policiales determinaron que la víctima - domiciliada en la calle Bolaños al 4900 de Lanús- no registraba faltantes entre sus pertenencias.

Investiga lo ocurrido la comisaría sexta de Lanús, donde se instruyeron actuaciones por "homicidio".

Fuente: DyN

**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**

**R. LIDAR S.A.** *Emeth*  
Fábrica de Margarinas

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

**CONSTRUCCION DE HORNO 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 LUGAR

**Llame al:**  
**15-6705-9954**  
**4232-3793**

**Atencion Personalizada**

**Julio Gallardo  
HORNERO**



Llegó a su confitería

Jalea de Fantasía

# Gel+Brix

LLAME AL:

## 0810-999-2013

# Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



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

LESAFFRE ARGENTINA

COSTA COSTA S R L

GLUTAL

PRINDAL

PROIN

demo

Emeth

Bacalar

magimix total FL

SAN SIMON

saf-instant

SAPORITI

LA RINCONADA

BARI

"ARANZANA"

Dánica



Carnevali Hnos. S.A.

LEVADURAPRENSADA levina

MELAR

LA TARANTELA

PRODUCONF

LA BAGUET

CIRCE

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)



**OTRO PRODUCTO DE  
LECITEC**

# PAN DE SOJA

Por Francisco Tejero

El pan de soja es una especialidad de pan de aspecto integral, aunque su miga es blanca amarillenta, rica en fibras y grasas vegetales. Es un pan muy indicado para aquellos que desean hacer dieta.

## INGREDIENTES

Harina de trigo..... 5 kg  
Harina de soja..... 5 kg  
Sal..... 200 gr  
Mejorante..... c.s.  
Masa madre..... 2 kg  
Levadura..... 200 gr

## ELABORACIÓN

1. Amasar todo junto hasta obtener una masa extensible. Temperatura final de la masa 23° C. Reposar la totalidad de la masa durante 15 minutos. **(Foto 1)**
2. Dividir piezas de 300 g y bolear. **(Foto 2)**
3. Reposo en bolas de 5 minutos hasta que afloje la bola. Formar barras con puntas. **(Foto 3)**
4. Según el tipo de horno donde va a ser cocido, colocar en bandejas o tablas y dejar en fermentación a temperatura ambiente hasta que alcance dos veces y media su volumen inicial. **(Foto 4)**
5. Una vez fermentado, espolvorear harina por encima con un cedazo. **(Foto 5)**
6. Tallar con un corte profundo en el medio. Hornear con vapor a 200° C durante 35 minutos. **(Foto 6)**

Foto 1



Foto 4



Foto 2



Foto 5



Foto 3



Foto 6



# 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**

**4699-4434**

Quintana 2516  
L. del Mirador



**PAN DE SOJA**



# LIBERTAD DE OPINION Y DE EXPRESION



**"TODO INDIVIDUO TIENE DERECHO A LA LIBERTAD DE OPINIÓN Y DE EXPRESIÓN; ESTE DERECHO INCLUYE EL DE NO SER MOLESTADO A CAUSA DE SUS OPINIONES, EL DE INVESTIGAR Y RECIBIR INFORMACIONES Y OPINIONES, Y EL DE DIFUNDIRLAS, SIN LIMITACIÓN DE FRONTERAS, POR CUALQUIER MEDIO DE EXPRESIÓN."** INICIO ESTOS PÁRRAFOS CON EL ARTÍCULO 19 DE LA DECLARACIÓN

UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS, PARA DESTACAR EL CONCEPTO DE "NADIE PUEDE SER MOLESTADO A CAUSA DE SUS OPINIONES", COMO ASÍ TAMBIÉN NORMADO EN ARTÍCULO 14 DE LA CONSTITUCIÓN NACIONAL "... DE PUBLICAR SUS IDEAS POR LA PRENSA SIN CENSURA PREVIA ...". Y DIGO ESTO PORQUE COMO MUCHOS DE USTEDES HABRÁN ESCUCHADO, DÍAS ATRÁS ME SENTÍ "ATACADO" POR EL SR. HUGO NATALE, EN LA FIESTA DE FIN DE AÑO DEL CENTRO DE PANADEROS DE BERAZATEGUI, POR MI PARECER EN LA EDITORIAL DE INDUSTRIALES PANADEROS, CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE, EN DONDE DESTACO LA IMPORTANCIA DEL COMPAÑERISMO. DEBIDO A DICHA EDITORIAL, QUE SIN HACER

REFERENCIA A NINGUNA PERSONA EN ESPECIAL, HACE HINCAPIÉ EN LA NECESIDAD DE TRABAJAR CON CAMARADERÍA, AFFECTO Y CONFIANZA, ESTE DIRIGENTE AL PARECER SE SINTIÓ AFECTADO Y MOLESTO Y DE MALA MANERA ME EXIGIÓ QUE YO ACLARE A QUIÉN IBAN DIRIGIDAS MIS PALABRAS. CREO QUE USTEDES SON TESTIGOS QUE SIEMPRE ME HE MANEJADO CON RESPETO Y EN VARIAS OPORTUNIDADES HE RESALTADO QUE LAS PÁGINAS DE LA REVISTA, TANTO "EL GREMIO PANADERO" COMO "INDUSTRIALES PANADEROS" SE ENCUENTRAN ABIERTAS A QUIENES QUIERAN PUBLICAR OPINIONES O DIFUNDIR INFORMACIÓN.

TAMBIÉN ME SENTÍ AGREDIDO EN LA MISMA FIESTA Y DELANTE DE LOS REPRESENTANTES DE APACA, POR EL SR. RUBÉN SALVIO QUIEN ME CUESTIONÓ, CASI A LOS GRITOS, LA PUBLICACIÓN DE LA NOTA DE MIGUEL OVANDO, QUIEN PARTICIPA ACTIVAMENTE CON SUS OPINIONES EN LA REVISTA CASI DESDE EL PRIMER NÚMERO.

POR LA FORMA LAMENTABLE EN QUE SE DIRIGIERON HACIA MÍ ESTAS DOS PERSONAS Y PARA QUE QUEDE BIEN CLARIFICADO, NO HAY OPORTUNIDAD EN QUE NO DEJEMOS DE INVITAR A QUIEN ASÍ LO DESEE PARA QUE PARTICIPE EN NUESTRAS REVISTAS. Y SI LAS OPINIONES QUE SE VIERTEN EN ELLAS LES MOLESTA A ALGUNOS DIRIGENTES ES MI DEBER



**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**





**RECORDARLES QUE LA "LIBERTAD DE EXPRESIÓN" ESTÁ VIGENTE, QUE ESTAMOS EN DEMOCRACIA Y NADIE, POR MÁS QUE SEA EL PRESIDENTE DE LA F.A.I.P.A., PUEDE EXIGIRME QUE CENSURE LA OPINIÓN DE OTRO PANADERO.**

**EN ESTE MOMENTO ME SIENTO CONMOVIDO, Y NO SE SI ES LA MEDIDA CORRECTA EXPRESARME A TRAVÉS DE ESTE MEDIO, PERO CREO SIEMPRE HABER**

**ACCIONADO CON RESPETO, AÚN CUANDO EN PLENO CONFLICTO DE LAS FEDERACIONES Y TRAS HABER DEJADO DE RECIBIR INVITACIONES PARA PARTICIPAR, POR EJEMPLO DE LAS TRIMESTRALES O CUALQUIER ACTIVIDAD GENERADA DESDE LA F.A.I.P.A., NUNCA ME REFERÍ HACIA ELLOS DE MANERA INCORRECTA.**

**POR ESO, QUIERO REPETIR UNA VEZ MÁS QUE, TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE QUIERAN EXPRESARSE, TENER SU DERECHO A REPLICA, DIFUNDIR INFORMACIÓN, DAR A CONOCER NUEVOS PRODUCTOS, Y SIEMPRE QUE LA PREMISA SEA EL RESPETO, TIENEN A SU DISPOSICIÓN LAS PAGINAS DE INDUSTRIALES PANADEROS Y EL GREMIO PANADERO.**

**Fabio Rubén Videla  
Director**

**INDUSTRIAS Zunino**  
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

**Horno Rotativo Mediano**  
Zu-96 / 70Kg/hs

**Horno Convector**  
Zu-C602 / 40 kg/hs.

**Amasadora**

**Sobadora**

**VENTAS Y PLANTA INDUSTRIAL**

AV. Ymaearte 2697 - 3100 Paraná - Entre Ríos, Arg.  
Tel./Fax: (54)0343-4362309-4269529  
E-mail: info@industriaszunino.com

**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACION

**bio enzi mix**

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO

**bio enzi mix**  
Pan de Viena

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

**bio enzi mix**  
Pizzo

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

**bio enzi mix**  
Facturas

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

**bio enzi mix**  
Panes Saborizados

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

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

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





## 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)



CITROËN 

**MARZO 2009**

**GUISUR**  
SOCIEDAD ANONIMA

**BONIFICACIÓN ESPECIAL GREMIO PANADEROS 20% DE DESCUENTO EN LA PRIMERA CUOTA Bonificación por tiempo limitado**



**PLAN DE AHORRO PARA GREMIO PANADERO ENTREGA ASEGURADA EN CUOTA 8**

**Berlingo Furgon 1.4 Nafta**  
Modalidad 70/30 en 84 cuotas  
Valor del vehículo: \$ 46.830-  
70% en 84 cuotas de:  
de la 1 a la 6 \$ 373-  
de la 7 a la 12 \$ 459-  
de la 13 a la 48 \$ 530-  
de la 48 a la 84 \$ 471-  
30% al momento de la adjudicación  
\$ 14.049-  
+ gastos de patentamiento y flete



**BENEFICIOS ADICIONALES**

- \* Juego de Cubre Alfombras **SIN CARGO**
- \* Alistamiento pre-entrega **SIN CARGO**
- \* Posibilidad de pagar el cambio de modelo **50% contado y 50% prorrateado**
- \* Primer Service (1500 KM) **SIN CARGO**

**BERLINGO FURGON 1.9 DIESEL**

**Berlingo Furgon 1.9 d PLC**

Características Técnicas  
Motor Diesel 1.9 aspirado, 70CV  
Dirección asistida  
Un Porton Lateral Trasero  
Puerta Trasera tipo libro vidriada  
Equipo de Audio con CD  
Capacidad de Carga 600Kg



Condiciones de Venta

Precio venta publico \$ 46.535-  
Precio venta Grem.Panaderos \$ 44.220-

**Berlingo Furgon 1.9 d FULL**

Características Técnicas  
Motor Diesel 1.9 aspirado, 70CV  
Dirección asistida  
Aire Acondicionado  
Un Porton Lateral Trasero  
Puerta Trasera tipo libro vidriada  
Equipo de Audio con CD  
Capacidad de Carga 600Kg



Condiciones de Venta

Precio venta publico \$ 48.420-  
Precio venta Grem.Panaderos \$ 45.999-

Los precios no incluyen patentamiento y flete, precios sujetos a variación según CITROËN ARG.

**Asesor Comercial (PANADERÍAS): Adrian Rezk**  
**Cel: 15-6717-4180 / Tel: 4241-3500**

**CITROËN ARGENTINA, LIDER EN LA INDUSTRIA AUTOMOTRIZ, ACOMPAÑA AL GREMIO PANADERO.**

CITROËN 



Adrián Rezk, único vendedor autorizado de CITROËN ARGENTINA, para el gremio panadero, informa que los productos más comercializados por estos momentos son: la línea de C4 ya sea en su versión sedan(4 puertas) nafta o HDI o las versiones Hatchback (5 puertas); y la línea de Berlingo en sus distintas versiones.

En cuanto a la Berlingo en su versión Furgón diesel o nafta, que cuenta con una capacidad de carga útil de 600 Kg., Rezk asegura que "es muy adecuada para repartos de panadería, por su versatilidad y comodidad, más si hablamos de la versión con aire acondicionado, el hecho que tenga una carga útil de 600 Kg. hace que no sea necesario el famoso Registro de Moyano para conducir, así como tampoco el Ruta por Gendarmería. Además estamos hablando de un vehículo que tiene portón lateral trasero y puerta libro vidriada trasera, con lo cual la accesibilidad es óptima".

Los planes que Adrián Rezk se encuentra ofreciendo para la compra de dichos vehículos, son 2:

1- Plan de Ahorro: Dicho plan tiene la modalidad 70/30, es decir 70% en 84 cuotas, ajustables al valor del vehículo, que por ley nacional puede variar un tope anual del

7.5% anual; y el 30% restante al contado al momento de la adjudicación. Cabe destacar que el ofrecimiento para el Gremio de Panaderos es: un 20% de descuento en la primera cuota de suscripción, con beneficios adicionales al momento de la entrega, como ser: Juego de Cubre alfombras SIN CARGO, alistamiento pre-entrega SIN CARGO, primer services (1500 Km.) SIN CARGO, posibilidad de cambio de modelo, abonando 50% al contado y el otro 50% prorrateado en las cuotas que restan del plan.

2-Venta al Contado o Financiado: Para dichas ventas Rezk ofrece un descuento diferencial al gremio, el cual se mantiene tanto en una venta de contado o financiada, en cuanto a una venta financiada, permite financiar hasta el 60% del valor de la unidad, las cuotas son fijas y en pesos, el sistema de financiación es Francés, la financiación es de terminal, es decir directa de CITROËN ARGENTINA.

**Cabe destacar que Adrián Rezk es el único vendedor autorizado para realizar dichos descuentos, por eso ante cualquier consulta usted podrá comunicarse con Adrian Rezk, al 156717-4180.**

**GUISUR**  **CITROËN** 





# Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

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

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

## "Empieza una comisión nueva, que será representativa de los todos los barrios de San Martín"

Luego de la terrible pérdida de Juan Carlos Chaliier y Eduardo Lozano, la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín vuelve a armarse y presenta una nueva Comisión Directiva. Es por eso, que el reciente Presidente Claudio Cova presenta los nuevos objetivos, propuestas, su relación con el Sindicato, la FIPPBA y el Gobierno Municipal

### 1. Esta es la lista definitiva ¿Cuándo quedó constituida?

El lunes 27 de enero quedo constituida la siguiente lista:

## COMISIÓN DIRECTIVA

**Presidente: CLAUDIO COVA**

**Vicepresidente: EDGARDO NOVELLO**

**Secretario: JESÚS BLANCO**

**Prosecretario: DANIEL MARICHICH**

**Tesorero: JUAN VIDAL**

**Protesorero: GUILLERMO GONZALVO**

**Vocales Titulares:**

**ODIN TORRES, DOMINGO DANIEL  
MÉNDEZ, RAMÓN OCAMPO**

**Revisores de Cuentas:**

**ANTONIO OTINA, MIRTA IBARRA,  
RODOLFO SÁNCHEZ**

**Vocales Suplentes: OSCAR GÓMEZ,  
ELSA GIL**

### 2. ¿Cómo encontraron la situación de San Martín?

Nos encontramos con una Cámara que después del fallecimiento de Chaliier y Lozano quedo desarmada, por eso nos reunimos para ver qué es lo que se podía hacer, tratamos de conciliar una lista y poder llevar adelante la Cámara.

### 3. ¿Tuvieron "eco" de las panaderías de San Martín?

Creo que si, tuvimos buena repercusión, pudimos conciliar una lista donde estén todos representados ya que hay gente de diversos barrios.

### 4. ¿Qué proyectos tienen para este año?

La primera medida es poner en marcha la Cámara que en este momento estaba detenida, aspiramos a que las panaderías de San Martín encuentren una buena representación en esta Comisión Directiva, que los asociados cuenten con una institución bien constituida.

### 5. ¿Qué importe pagan los panaderos para ser socios?

En este momento \$45.

### 6. ¿Cuántas panaderías hay en el distrito?

Hay alrededor 140 panaderías, de los cuales 40 son socias, por eso entre los proyectos también se encuentra el de incrementar la cantidad de asociados. Por eso les digo a los panaderos que empieza una comisión nueva, que será representativa de los barrios, atrás quedó el tema de las listas, el panadero podrá solucionar sus problemas, ya sean municipales o un problema sindical o administrativo. Aspiramos a un consenso general.

**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**



### 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**



**7. ¿Cuáles son los horarios de atención?**

Nosotros nos reunimos los lunes a las 19hs, por ahora, la idea es tener una atención al público por lo menos dos o tres días a la semana. Ya hemos abierto una casilla de correo electrónico para que aquellas panaderías que nos quieran enviar consultas puedan hacerlo a: camarapanaderilsanmartin@live.com.ar Y, también, contamos con las siguientes líneas de teléfono: 4752-9328, 15-4998-9625; 15-6244-5835 y 15-50446224, que son los telefonos de la Cámara y del Presidente, Secretario y Tesorero.



del Banco Creedicop, el banco te deja mucho blanco. El Código de Barras permitirá la eliminación de las boletas y de la central se recibirá toda la información que permitirá un control para saber quienes son los que no cumplen con la Ley. Hoy en día no sabemos que panadería pagó y cuál no. Debemos reordenarnos.

**8. ¿Cómo se va a solventar la Cámara?**

Contamos con los socios que pagan lo que es la cuota societaria y el Fondo Convencional y la idea es generar otros fondos, pero eso tendrá que surgir de los debates y del consenso que surja.

**9. ¿Cuál es la relación con el Sindicato?**

Ansiamos mantener una buena relación con el Sindicato, ellos son un eje importantísimo para que los obreros trabajen de acuerdo a la ley, por eso debemos trabajar en conjunto. Somos conscientes que ellos tienen más fuerza que la Cámara, hoy en día esa es la realidad. Lamentablemente el Sindicato tomó una medida un tanto arbitraria hacia nosotros que surgiría de un problema que tenía Chalier con un Secretario del Sindicato. Frente a la desunión que hay en San Martín ellos hicieron su negocio, criticable o no.

**10. ¿Qué opina del Código de Barras?**

Creo que lo primero que se tendría que lograr es que nuestra cuenta pase al Banco Provincia o Nación, porque en estos momentos nos resulta muy difícil controlar los pagos a través

**11. ¿Cómo es la toma de decisiones?**

Todas las decisiones se toman en conjunto.

**12. ¿Cuál es el mensaje para los que no son socios?**

Nuestro mensaje esta basado en el cambio, hoy la Cámara no esta formada por dos personas sino por 20 personas que representan a todo el partido con todos los puntos como Loma Hermosa, Suárez, Ballester, de San Martín, V. Lynch, V. Bosch, etc... Estamos ansiosos por escuchar a todos los panaderos, abiertos a propuestas y a mejorar los puntos que sean necesarios. Es necesario que todos hagamos fuerza para lograr el progreso del Gremio en San Martín

**13. ¿Piensan acercarse a la FIPPBA?**

Creo que debemos apoyarnos con el Sindicato, Municipio y FIPPBA., son los tres pilares, y si algún punto se muestra reticente insistiremos sin cansancio.

**14. ¿Qué precio manejan del pan?**

No hay un precio unificado en este momento. La idea es seguir luchando contra las panaderías clandestinas y la venta en "negro". Vamos a recorrer las panaderías una por una en una campaña de concientización, por eso tenemos el proyecto de trabajar fuertemente con Bromatología para terminar con aquellos panaderos que se manejan ilegalmente. Queda mucho por delante y muchas cosas para mejorar.

**HARINAS "Cristiana"**  
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS  
 LA BELUSTINA  
 calsa\*  
 RIS  
 ENTREGAS A DOMICILIO  
 Tel.: 5264-8240 / 4640-0992  
 Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449  
 Cristiana 3884 - I. Casanova

**"LOS MEJORES PRECIOS EN..."**  
 BAGUETERAS-LASTA  
 ENLOZADAS-BANDEJAS  
 DE ALUMINIO-PIZZERAS  
 QUEMADAS Y  
 ENLOZADAS-FUNDAS-  
 ÚTILES-ACCESORIOS  
 Reparación y siliconado de bagueteras  
 4482-5099 / 4441-5067 - ID 636\*4319



# SE IMPLEMENTARÁ EL CODIGO DE BARRAS PARA LOS CENTROS DE LA PROVINCIA DE BS AS

**EL CÓDIGO DE BARRAS ES LA REPRESENTACIÓN DE UNA DETERMINADA INFORMACIÓN MEDIANTE UN CONJUNTO DE LÍNEAS PARALELAS VERTICALES DE DIFERENTE GROSOR Y ESPACIADO. ACTUALMENTE, EL CÓDIGO DE BARRAS ESTÁ MASIVAMENTE IMPLANTADO DE FORMA INTERNACIONAL HASTA EL PUNTO DE QUE PRÁCTICAMENTE LA TOTALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE CONSUMO LO INCORPORAN.**

*Sr. Insúa, hablemos de la incorporación del código de barras en reemplazo a las boletas en lo referente al pago del Fondo Convencional...*

Esto tiene origen hace ya varios años cuando todos los Centros de Panaderos de la Provincia de Bs. As. Quedaron encuadrados en el Convenio Colectivo de Trabajo que se firmó en 1994.

Éste, en su artículo 45 establece que cada empleador deberá aportar el 2% del sueldo mientras que el trabajador el 1% , ese 3% que quedo conformado será dividido, siendo que el 1,5% será destinado al centro de panaderos local y la otra mitad al sindicato local, a la vez cada centro deberá enviar a la Federación el 15% de lo recaudado mensualmente.

Sucede que el Banco Provincia no puede continuar con el sistema de Boletas, necesita mucho personal para el control y tampoco ese sistema es confiable ni para los Centros ni para los Sindicatos. Con el Código de Barras se gana transparencia y por lo tanto también se gana seguridad. Los colegas también se

verán beneficiados ya que podrán efectuar sus pagos en la Red BAPRO de toda la Provincia. Los Centros o Cámaras panaderiles que hoy tienen cuenta con los Sindicatos SEGUIRÁN CON LAS MISMAS CUENTAS.

En los nuevos recibos figurarán dos fechas de vencimiento, el día 10 y el día 20 de cada mes, si se paga fuera de esa fecha deberán abonar con intereses.

También es muy importante que los Centros cuenten con mail ya que ellos y los Sindicatos recibirán de la empresa, mes a mes, un informe de altas y bajas. Con este sistema los Centros podrán hacer los reclamos necesarios.

La FIPPBA se vio obligada a “cargar” con todo este trabajo ya que la FOEBA, por motivos que ignoramos, no quiso participar en el armado del Sistema de Código de Barras. Si los Centros de Panaderos nos envían los datos que ya les pedimos, información que nos requirió la empresa, pensamos que en marzo o abril el sistema estará funcionando. Los Centros deberán promocionar en sus páginas de Internet o a través de mail el Código de Barras con su debido número de Banco y número de cuenta y todos los datos necesarios para que todos los aportes lleguen a las cuentas de las Instituciones.

También deseo dedicar unos párrafos a los colegas porque el 2% de cada sueldo lo aportan los colegas panaderos ya que cuando se creó el Artículo 45 el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 la idea era que el dinero que ingresa a los Centros se utilice en beneficio de los colegas creando escuelas de panaderías, mano de obra especializada, ayuda, perfeccionamiento, tecnología. O sea que ese dinero debía volver a los panaderos en lo que el colega más necesite.

Espero que los colegas realicen un mejor control de ese dinero porque lo aportan ellos, Hasta ahora muchos Centros, por falta de ideas o de trabajo de sus dirigentes, no han devuelto mucho a los colegas de todos sus aportes.

**DT**

**DISTRIBUIDORA TABLADA**

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

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

**MOLINOS CERRIBAL**

**fainalind**  
Grasas y Margarinas

**Grasa Margolan especial**

**LEVADURA PRENSADA**

**PRODALSA**

**calsa\***

**levina BARI**

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

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

**CONFIDUL S.R.L.**  
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERIA

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



# NUESTROS AMIGOS:



Los Sres. MAJORI y GRECO



Evaristo Tomba (PANADERÍA "ARCO IRIS")

## EL PAN... Alimento energético

El componente más abundante del pan es el almidón, un hidrato de carbono complejo que proporciona al cuerpo la energía que necesita para poder funcionar y desarrollarse correctamente. Un aporte adecuado de hidratos de carbono implica el mantenimiento del peso y la composición corporal, al impedir que se utilicen las proteínas y las grasas como fuente de energía. La grasa, el otro nutriente energético, está presente en cantidades muy bajas en el pan (1%), a excepción de ciertas variedades comerciales de pan de molde y tostado, en las que el contenido graso oscila entre el 5% y el 15%.



Un bajo consumo de pan puede desequilibrar de manera importante la dieta, en la que cerca del 50% del total de calorías de la alimentación deben proceder de alimentos ricos en hidratos de carbono, el 15%-18% de alimentos ricos en proteínas (carne, pescado, huevos y lácteos...) y el 30%-35% restante de alimentos ricos en grasas (la propia de los alimentos y la que utilizamos como condimento).

## El pan, fuente de...

**Proteínas:** El pan aporta proteínas vegetales procedentes del grano del cereal. En el pan de trigo abunda una proteína denominada gluten, que hace posible que la harina sea panificable. El valor nutritivo de estas proteínas puede equipararse a las de la carne, el pescado o el huevo, si consumimos pan junto con otros alimentos como legumbres o con alimentos de origen animal como lácteos. Ejemplo: sopas de pan con leche, bocadillo de pan con queso, garbanzos salteados con pan rallado, etc.

**Vitaminas y minerales** Es una buena fuente de vitaminas del grupo B (tiamina o B1, riboflavina o B2, piridoxina o B6 y niacina, necesarias para el aprovechamiento de los hidratos de carbono, proteínas y grasas, entre otras funciones) y de elementos minerales como fósforo, magnesio y potasio.

**Fibra:** Las variedades de panes integrales y de panes con cereales son las más ricas en fibra.

**EL GREMIO PANADERO**

Publique en nuestras páginas  
15-4084-1090

**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**  
**TODA LA GAMA DE MÁQUINAS**  
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

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



## Entrevista a Emilio Majori, Presidente de la FIPPBA

# "De ninguna manera puede subsistir una asociación que solo es un "sello de goma"

¿Cuál es su visión acerca de la formación del Centro de Industriales Panaderos Confiteros de la Provincia de Bs. As? Que fue conformado, entre otros, por Rubén Salvio.

Es lamentable que un dirigente con experiencia como Rubén Salvio hoy, tras un traspasé en el que perdió legítimamente, forme otra institución cuando la mayoría de la Provincia de Bs. As. no le dio la oportunidad de seguir al frente de la misma, quizás porque el estaba ocupado con otros asuntos importantes como la FAIPA y el Centro de Industriales de Quilmes. Por lo tanto, pienso que con esta actitud demuestra que ha perdido los estribos, creo que ningún dirigente puede accionar de ese modo, se extralimitó, le esta faltando el respeto a la FIPPBA, institución a la cual él defendió y que lo lanzo al ámbito nacional.

¿Se sabe quiénes integran esta nueva asociación?

No lo sé, aunque me imagino quienes la integran... pero me parece que no hay una representatividad legítima.

¿Cuáles cree usted son los objetivos que persiguen al formar esta asociación paralela a la FIPPBA?

Creo que quienes la integran buscan demostrarse a ellos mismos que son capaces... o incapaces. Considero que en poco



tiempo "el fracaso esta a la vuelta de la esquina". De ninguna manera puede subsistir una asociación que solo es un "sello de goma".  
¿Considera que es una forma de dividir la provincia?

Por supuesto, quieren dividirla para debilitarla. Estoy seguro que las mismas personas que lo acompañan van a dar paso un costado, no es lógico lo que están haciendo. Si bien es un recurso legal, hay que tener en cuenta que ya tuvieron un fracaso que fue el de los pasteleros, el gremio pastelero dijo que no reconocía a esa institución. Es una institución "fantasma".

En octubre no se si continuaré, pero en el caso de irme me voy conforme de haber cumplido con mis objetivos: defender la institución de la provincia de Bs. as.

Asimismo creo que toda esta conducta, también tiene que ver con que en el primer período que yo asumo en la FIPPBA ellos me armaron la comisión directiva, y en esta oportunidad la arme yo, simplemente convoque a toda la Provincia para conformar la comisión, solamente había dos personas que yo no quería integrar porque me traicionaron y por lo tanto no puedo rodearme de traidores.

¿Quiénes son esas personas?

Hugo Natale y Antonio Di Costanzo.

¿Cuánto tiempo piensa que puede subsistir esta asociación?

Este tipo de instituciones mueren en el tiempo. Quizás alguien después las saca relucir como hicieron con el CIPAN, quien en el año 1994 fue la última vez que actuó García Puente en la FAIPA con un voto y hoy "misteriosamente" aparece pagando una deuda de \$ 7000 y teniendo los 24 votos que le permitieron ser reelecto a Salvio en la Federación Nacional, lo que le significan 1200 afiliados, casi la misma cantidad de la FIPPBA. Las cuentas en estos casos son muy simples... si la FIPPBA no hubiera abonado en 14 años los \$800 de cuota mensual que paga, hoy debería a la FAIPA más de 130.000 pesos y al CIPAN le cobraron por esos mismos años 7000 pesos... ¿No es extraño?

Cada día tengo más desconfianza, fíjese que nos impugnaron el acuerdo salarial firmado en octubre del año pasado, y acaba de salir homologado (el Ministerio de Trabajo nos reconoce como legítimos firmantes). Ellos dicen que perdimos en el Congreso de Santiago, eso no es correcto, nosotros no fuimos a jugar a nada, sólo apoyar.

También he leído declaraciones del señor Salvio diciendo que no me respondieron las bases o no acataron lo que yo fui hacer, esta confundido, yo fui con un objetivo que fue cumplido.

Sin embargo, en las fiestas de fin de año el discurso de Salvio era dirigido a un mensaje de unidad.

¿Considera aquellos discursos como un recurso hipócrita para realzar la imagen de la FAIPA entre los representantes de los centros?

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



Yo tengo la grabación de la fiesta de Matanza, están las estadísticas de la cantidad de invitados que tuvimos, asistieron 550 panaderías y eso lo puede certificar un escribano. De 800 panaderías, asistieron 550. Cuando yo digo "*invito a la unidad del país*", Salvio dice "*yo soy amigo del presidente, acá tiene mi mano vamos a trabajar juntos*". Esto está filmado y **MIENTRAS ÉL DECÍA PÚBLICAMENTE ESTO ARMABA UNA INSTITUCIÓN PARALELA** denigrando a la gente de la FIPPBA, no creyendo en nosotros. No hemos podido cumplir con el proyecto de recorrer todo el país, pero la FAIPA nos trajo un montón de problemas, pudimos asistir al congreso solamente por el recurso de amparo, buscaron desgastarnos y casi lo logran.

Ellos pusieron 10 cargos contra la FIPPBA en el Congreso de octubre del 2006 y yo les puedo poner 10 cargos por el Congreso que acaba de terminar y anularlo, no está dentro de mi ánimo como dirigente, pero creo que no merecen otra cosa. **¿Salvio fue elegido Presidente representando el CIPAN?**

No se, no está claro el tema. La Provincia de Bs. As. llevó otros delegados, vamos a pedir una aclaración a Personería Jurídica de la Nación y además queremos saber quién es CIPAN y a quién responde. Estoy mal porque el discurso era una cosa y la realidad es otra. Cuando me volvía de Santiago del Estero quise renunciar, ya estaba harto del manoseo al que era sometida la FIPPBA, me dijo que me quede y que en Buenos Aires me iba a acompañar para levantar la presentación que hizo en contra nuestra... pero fueron mentiras, son situaciones que no logro comprender.

**¿Qué momento está transitando la FAIPA?**

Nosotros no tenemos noticias, nos ignoran, vamos a ver

quiénes son los que han traído como representantes. ¿A quien representa Hugo Natale? Que hagan una asamblea en La Plata a ver cuantos panaderos junta.

**¿Considera que les resulta difícil resistir a la tentación de lograr más poder...?**

Sí, es un poder desmedido completamente. No se que le estará pasando por la cabeza, me extraña su actitud. Rubén Salvio quiso echar 20.000 veces a Hugo Natale y ahora lo defiende a capa y espada. Están haciendo cualquier cosa con la Provincia de Bs. As. pagan como socios, pero en algunos casos no pagan el Fondo Convencional. El único correcto, y me resulta lamentable que se mezcle en estas situaciones, es Juan Carlos García de Berazategui, él paga el Fondo Convencional y la cuota societaria como corresponde, ése es un buen dirigente. La Plata tampoco paga el Fondo convencional, ellos lo cobran pero no pagan el porcentaje que le corresponde a la Federación y hace dos años que no paga la cuota societaria. ¿Qué hacen con el dinero recaudado?

**¿La situación con Florencio Varela?**

Ellos algo pagan, la que no paga nada es Nancy Ferreira de Avellaneda. Ellos aducen no pagar porque no somos autoridad, eso no es correcto. Quedará en ellos respetar las autoridades. Me están proponiendo que hay que hacer elecciones, yo no voy a manosear a nadie.

Quiero resaltar que es triste que queriendo formar "este sello de goma", intenten también dividir a los centros. En el caso de La Matanza fueron a ver a quienes no están de acuerdo conmigo, pero no tuvieron eco tampoco.

DISTRIBUIDORA

# NICJU S.R.L.

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA





*Edgardo Bernard*

Centro  
de  
Distribución  
Oficial

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





**ROCASUR**







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





# EL MINISTERIO DE TRABAJO HOMOLOGO LA ULTIMA RECOMPOSICIÓN SALARIAL

**A pesar de la impugnación presentada por algunos dirigentes de la Provincia de Buenos Aires, las autoridades del MTE y SS legitimaron a los firmantes del acuerdo y homologaron la última recomposición salarial**

## A continuación transcribimos la resolución:

Visto el Expediente N° 1.170.467/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley N° 14.250 (t.o. 2004), la Ley 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, la Ley N° 25.877, el Decreto N° 900 la fecha 29 de junio de 1995, y CONSIDERANDO:

Que bajo las presentes actuaciones tramita la homologación del Acuerdo Colectivo y Escalas Salariales suscriptas entre la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERÍAS Y AFINES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.A.) por el sector trabajador, y la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.) por la parte empleadora, obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 a las actuaciones citadas en el Visto, conforme lo dispuesto en la Ley de Negociación Colectiva N° 14.250 (t.o. 2004).

Que mediante el Acuerdo de referencia las partes pactan una recomposición salarial de carácter remunerativo aplicable a las categorías comprendidas en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94, excluyendo a aquellos alcanzados por el Anexo que rige para las grandes panificadoras.

Que una vez dictado el presente acto administrativo homologando el acuerdo, corresponde evaluar la procedencia de elaborar por intermedio de la Dirección de Regulaciones del Trabajo, el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, a fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el segundo párrafo del Artículo 245 de la Ley N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones.

Que de las constancias de autos surge la personería invocada por las partes y la facultad de negociar colectivamente

Que en tal sentido, cabe destacar que el ámbito de aplicación del presente acuerdo, se corresponde con la representación empresarial y la representatividad de los trabajadores por medio de la entidad sindical firmante, emergente de su personería gremial.

Que de las cláusulas pactadas no surge contradicción con la normativa laboral vigente y se encuentra acreditado en autos el cumplimiento de los recaudos formales exigidos por la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

Que la Asesoría Técnico Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo ha tomado la intervención que le compete.

Que por lo expuesto, corresponde dictar el pertinente acto administrativo de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes

actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto N° 900/95.

Por ello, **LA SECRETARÍA DE TRABAJO RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1:** Declárase homologado el Acuerdo Colectivo y Escalas Salariales suscriptas entre la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERÍAS Y AFINES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.A.) por el sector trabajador, la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.) por la parte empleadora, obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

**ARTÍCULO 2:** Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARÍA DE COORDINACIÓN. Cumplido, pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos regístrese el presente Acuerdo, Escala Salarial y Acta Complementaria obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06.

**ARTÍCULO 3:** Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

**ARTÍCULO 4:** Gírese a la Dirección de Negociación Colectiva para la notificación a las partes signatarias. Cumplido, pase a la Dirección de Regulaciones del Trabajo, a fin que evalúe la procedencia de efectuar el proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, de las escalas salariales que por este acto se homologan y de conformidad a lo establecido en el Artículo 245 de la Ley N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias. Posteriormente, procédase a la guarda del presente legajo conjuntamente con el Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94.

**ARTÍCULO 5:** Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación de carácter gratuita del Acuerdo homologado y de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

**ARTÍCULO 6:** Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

**RESOLUCIÓN S.T. N°: 1771**

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

**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**



# ESCALA SALARIAL A PARTIR DEL 01/10/2008

(CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 231/94)

A los salarios correspondientes se deberán sumar los siguientes artículos del C.C.T. 231/94:

- Artículo 8: ESCALAFÓN POR ANTIGUEDAD
- Artículo 15: DESARROLLO DE TAREAS
- Artículo 37: PRESENTISMO

BÁSICO POR HORARIO TASA DE HARINA JORNADA CONTÍNUA	CATEGORÍA	SUELDO	EXTRAS 50%	EXTRAS 100%	CHANGAS
	Oficial/Maestro	1649,70	14,15	18,85	92,38
	½ Oficial	1544,40	12,73	16,98	86,49
	Ayudante	1497,60	12,34	16,46	83,87
	Peón	1439,10	11,86	15,82	
	Cajera	1591,20	13,12	17,49	
	Dependiente	1497,60	12,34	16,46	
	Repartidor	1497,60	12,34	16,46	

### Adicional Jornada Partida 40%

Adicional	Oficial/Maestro	659,88	5,44	7,25	36,95
Jornada	½ Oficial	617,76	5,10	6,79	36,40
Partida	Ayudante	599,04	4,94	6,59	33,54

### Adicional para producción de 501 KG y 700 KG de harina (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)

ADICIONAL PRODUCCIÓN	Oficial/Maestro	824,85	6,80	9,07	46,19
	½ Oficial	772,20	6,36	8,48	43,24
	Ayudante	748,80	6,17	8,23	41,93

### Adicional Jornada Partida para producción entre 501 KG y 700 KG de harina

ADICIONAL JORNADA PARTIDA	Oficial/Maestro	302,94	2,71	3,63	18,47
	½ Oficial	308,80	2,55	3,39	17,29
	Ayudante	299,52	2,47	3,29	16,78

### Adicional: Más de 701 KG de harina (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)

ADICIONAL PRODUCCIÓN	Oficial/Maestro	1649,70	16,60	18,12	92,35
	½ Oficial	1544,40	12,73	16,98	86,49
	Ayudante	1497,60	12,34	16,46	83,84

### Adicional Jornada Partida para producción mayor a los 701 KG de harina

ADICIONAL JORNADA PARTIDA	Oficial/Maestro	659,88	5,44	7,25	36,95
	½ Oficial	617,76	5,09	6,79	36,40
	Ayudante	599,04	4,94	6,59	33,54

**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**

*Juan Carlos Cabral* CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

**HORNOS DE MAMPOSTERÍA**

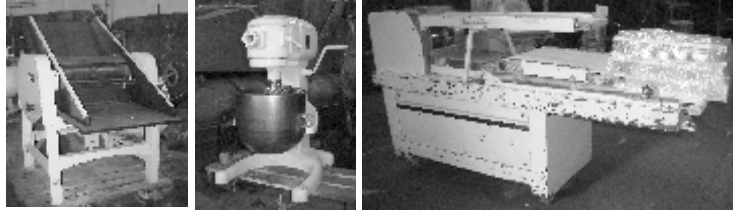
VENTA DE PUERTAS DE HORNOS  
COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO  
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA  
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

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



# CLASIFICADOS

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



## Vendo!!!

- 1) Amasadora SIAM PARA 8 bolsas, en uso en buen estado.
- 2) Horno rotativo ROTCARR 70x90 con flete e instalación incluidos.
- 3) cortadora y armadora INDUPAN muy buena.
- 4) BOLLERA Argentinal 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

**EL GREMIO  
PANADERO**



Publique en nuestras páginas

15-4084-1090  
15-6095-0146 // Nextel 565\*5175

**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

\* 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 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\* VENDO INSTALACIONES: Mostrador, panera, facturera y vitrinas exhibidoras, máquinas, heladeras, etc. POR CIERRE. Zona Balvanera. Tel: 4931-3899

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 Argentinal PRECIO: \$ 14.000</p> 	<p>CORTADORA DE MASA Marca Indupan PRECIO: \$ 6.500</p> 



# MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA  
PARA  
HOJALDRE



GRASA BOVINA  
REFINADA



MARGARINA  
PARA TAPAS

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



MARGARINA  
PARA  
MASAS Y  
BATIDOS



OLEOMARGARINA  
BOVINA  
REFINADA

(54 11)  
4 215 3333/3003 /3004

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

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



# Autentica

*Harina de Trigo*

000

0000

**SEMOLIN**

**TAPERA**

**PREMEZCLAS**

*“...Muy cerca de su panadería,  
la mejor calidad...”*

**4238-6514 / 5083-1054**

*MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco*  
molino\_zinfraten@yahoo.com.ar