

EL GREMIO PANADERO



AÑO 5 - N° 33
DICIEMBRE del 2009

Felices Fiestas!!!



Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de carton de 18, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:
NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

DISTRIBUIDORA



Emeth


TAXONERA


EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS


Puratos


CERES KINAS

LEVADURAPRENSADA

levina


LODISER


magimix




EL MUNDO

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

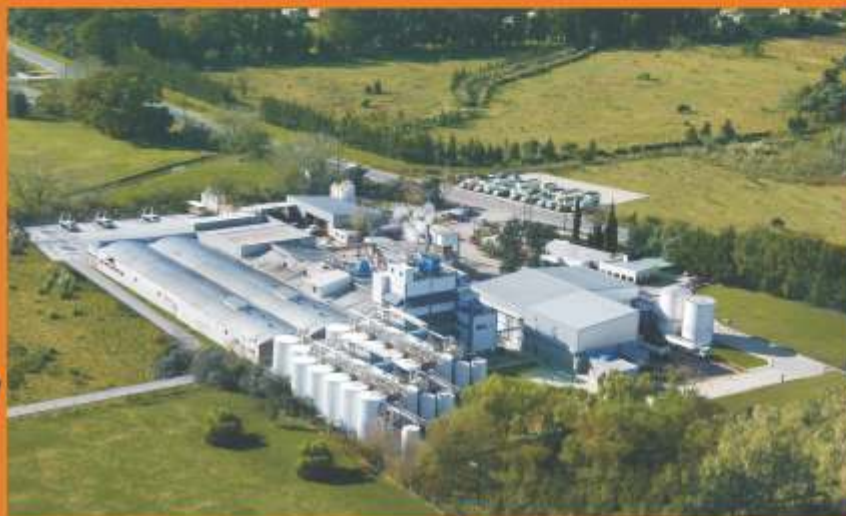
Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar



*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS
GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires
Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar
Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar

Editorial

Diciembre, el mes que cierra el calendario anual, además de ser el momento ideal para fiestas y despedidas, lo es también para realizar balances y análisis de lo acontecido a lo largo de todo el año, sin dejar de lado las proyecciones para un nuevo ciclo que comienza...

Creo, sinceramente que el 2009 fue un año excelente para la revista, y no me refiero sólo a nivel económico, sino más que nada a la satisfacción que sentimos cuando en más y más provincias nos reciben con las manos abiertas y nos demuestran el reconocimiento hacia nuestra labor.

Por eso, si tuviera que pensar una palabra para describir lo que este año significó para todos los que hacemos "EL GREMIO PANADERO" e "INDUSTRIALES PANADEROS" sin duda sería "GRACIAS"

Y GRACIAS por contar con nosotros, por brindarnos apoyo, reconocimiento, por permitirnos participar, y crecer junto a cada Centro...

GRACIAS a los dirigentes por las entrevistas, por la buena predisposición, por la paciencia y las ganas...

GRACIAS a los lectores por elegirnos, por las cartas, las críticas, las sugerencias que número a número nos envían, son para nosotros fundamentales para saber cuál es el camino a seguir.

GRACIAS a la F.I.P.P.B.A. por brindarnos el lugar y la confianza, palabra tan desgastada y desvalorada en los últimos años...

GRACIAS a los auspiciantes por confiar en nosotros, por ayudarnos a crecer...

Ya paso un año más, tiempo en donde no faltaron las discusiones y los intercambios de opiniones...sin embargo "EL GREMIO PANADERO" se lleva grabada en su memoria miles y miles de sonrisas, se lleva esas miradas de complicidad, esas caras de preocupación de aquellos que llevan adelante el destino del gremio... se lleva los brindis y los proyectos, los sueños y los objetivos cumplidos, los logros y la expresión de "vamos que se puede", las caras de esfuerzo, de lucha y de tanto trabajo... se lleva las caras de amor y de pasión por un gremio singular: el Gremio Panadero

A todos nuestros amigos lectores queremos desearles una muy Feliz Navidad en unión a todos sus seres queridos, reflexionemos sobre todo lo ocurrido durante el año y carguemos las baterías para enfrentar todo lo que el 2010 traiga consigo.

Los tiempos que corren son difíciles y lo son en general, en el plano familiar, laboral y profesional, por la dura crisis económica que afecta al país, pero debemos hacerle frente, mirar hacia adelante felices de saber que hemos trabajado arduamente para estar mejor, que no nos hemos rendido...

Por eso hoy, levanto la copa mis amigos, y brindo con cada uno de ustedes, para que el 2010 nos encuentre juntos, con fuerzas renovadas, con entusiasmo y con la esperanza de saber que unidos estamos construyendo un gremio mejor.



SERVICIO TÉCNICO DE
HORNOS ROTATIVOS

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

EL GREMIO PANADERO

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

www.panaderosargentinos.com

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

AÑO 5 - Nº 33
DICIEMBRE del 2009

LOS ARTICULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

(011) 4696-8277
(011) 15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com

ARROJAN BOMBA MOLOTOV A LA PANADERIA DEL PRESIDENTE DEL CIP DE ALMIRANTE BROWN

Una bomba incendiaria de fabricación casera fue lanzada el miércoles 7 de octubre contra la panadería que pertenece al Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown Luis Gómez, causando daños severos al edificio.



Las autoridades del Centro de Panaderos de Alte. Brown contemplan la posibilidad que esta acción vergonzosa fuera provocada por aquellos que se verían perjudicados con las medidas que la institución propone para exigir que se cumpla la ley, que tengan los obreros registrados y que las panaderías cierren los lunes.

Tanto la FIPPBA, como la Asociación de Panaderos de Almirante Brown expresaron su adhesión a este acto de vandalismo y delictivo por el cual todavía no hay detenidos.

Así, el 8 de octubre a las 21hs, miembros de comisión directiva y panaderos de Esteban Echeverría,

Lomas de Zamora, Lanús y panaderos de la zona participaron de una reunión que se desarrolló en la sede del Centro de Panaderos local, para dialogar sobre el tema y prestar colaboración y solidaridad ante el damnificado.

“Resulta increíble que todavía existan en estos tiempos individuos dispuestos a intentar resolver sus intereses con métodos absurdos y violentos, ellos merecen nuestro más enérgico repudio”. Expresó Emilio Majori representando a la FIPPBA.

Por su parte el Centro de Panaderos realizó el **“pedido de esclarecimiento del siniestro de este hecho que atenta a la vida institucional de esta importante institución. Nuestra organización queda a entera disposición”.**

Finalmente los presentes remarcaron que los panaderos deben **“repudiar con todas nuestra energía y con el derecho que nos da nuestro trabajo diario, el hecho cobarde y vandálico que sólo los individuos de baja estatura moral pueden llevar a cabo. Esto no fue un atentado contra un establecimiento**

sino contra toda la familia panaderil”.

El cierre de la jornada estuvo a cargo de Luis Gómez quien destacó que **“este es un problema no contra mi persona, sino contra toda una institución seguramente. Lo sucedido le da un poco más de fuerza a la comisión directiva para seguir trabajando como hasta ahora. Estamos buscando hacer las cosas bien. A mi me encuentran en la calle, me pueden parar, podemos hablar lo que sea, pero se están metiendo con mi familia, que no tiene nada que ver en esto, se están metiendo con la gente que trabaja ahí que tampoco tiene nada que ver con esto, y eso creo que no es correcto, el problema es conmigo y me pueden encontrar... no estoy escondido sino que voy a cara limpia por todos lados”.**

Después de un interminable y más que emotivo aplauso los presentes le brindaron personalmente, uno por uno, el apoyo a Luis Gómez.



**El ganador va arriba...
Listo????!!!**

H U M O R

Una viejita entra corriendo a la comisaría:

-Oficial!, oficial!... me acaba de violar un empleado público!.

-Pero... ¿cómo sabe que era un empleado público?

-Porque tuve que hacer todo yo!!!



Instalaciones Comerciales

San Pablo

Panaderías - Confeiterías
Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.

www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar

CAVIWA

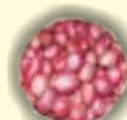
Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

15-5420-8755
03543-492296

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

LANÚS Y UNA PROTESTA QUE ESPERA NO SER REALIZADA

El Centro de Industriales Panaderos de Lanús mantuvo una reunión con los Centros de Almirante Brown, Cuartel Noveno y miembros de la FIPPBA con el fin de establecer acciones conjuntas para lograr que el Intendente local Darío Díaz Pérez concrete una reunión con las autoridades del Centro y así establecer un trabajo conjunto para que los panaderos comiencen a cumplir con la legislación vigente.



Uno de los puntos que conversaron fue el envío de una carta dirigida al Jefe Comunal. A continuación un extracto de los puntos a resaltar:

* Nos dirigimos a usted a fin de expresarle nuestra más profunda desilusión y preocupación frente a la inacción de los funcionarios a su cargo, en cuanto a la aplicación de la Ordenanza Municipal N° 9237

* En efecto la misma tiene por fin evitar la precarización o marginación de una industria tan importante en cuanto a creación de riqueza y de fuentes de trabajo permitiendo el control, y combate a la venta, comercialización y fabricación clandestina de pan y anexos.

* Dicho control busca evitar la competencia desleal, la comercialización de productos de dudoso origen, provenientes de establecimientos irregulares, y a veces provenientes de otros partidos sin conocer su origen o precedencia.

* Más aún esta falta de control, por parte de la Municipalidad de Lanús a través de los funcionarios competentes, toma inexistentes el control sanitario que debe tener todo producto comestible, ya que esta inacción comunal, pone en juego la Salud Pública.

* Asimismo la falta de dichos controles en un año de retracción económica como el presente, fomenta la multiplicación de pseudo industriales del

pan golondrinas, que sin control ni cumplimiento de normas fiscales, sanitarias o tributarias, venden el mismo precio vil muy por debajo del costo de cualquier panadería que pretenda estar en orden y pagar sus impuestos, tasas contribuciones y tener registrado a su personal en relación de dependencia.

* Del mismo modo la falta de control comunal en los métodos de traslado y comercialización del pan, agravan sensiblemente la situación agudizándose el problema.

* La situación generada produce un perjuicio a las cinco partes afectadas:

1. A la comunidad porque la falta de control en la elaboración y producción del pan pone en riesgo cierto

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías

Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



a la salud pública.

2. A los industriales panaderos, que frente a la situación descrita, sienten la caída de las ventas por la competencia desleal, y pone en riesgo de extinción este vital eslabón productivo

3. A nuestro personal en relación de dependencia, que de persistir la situación denunciada perderá su empleo regular y registrado dado en la misma ciudad de Lanús, a manos de fuerza laboral irregular y en algunos casos hasta ajena al municipio.

4. A la municipalidad que de persistir esta situación sufrirá también la pérdida de recursos provenientes de la tributación de la industria Panaderil.

5. A los organismos de recaudación Nacional y provinciales que perderán industrias regulares a manos de actividades clandestinas que no tributan.

Hemos tenido de varios funcionarios excusas dilatorias de todo tipo y hasta dudosos trascendidos pseudo justificaciones políticas de lo más descabelladas.

También hemos recibido con profundo repudio el mal momento que paso el día 8 de octubre pasado el Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús Gabriel Ruiz, quien vemos como día a día trabaja por el engrandecimiento de la industria y bienestar de nuestro trabajadores a quien representa, estos señores no solo compiten desde la clandestinidad sino que también se toman facultades de amenazar a un dirigente diciendo sin ningún problema de ser escuchados, que ellos están bancados por el poder político municipal.

Entre otras posibilidades se planteó en la reunión establecer una protesta, cuya forma aun no estaría definida, con el único propósito de lograr que finalmente el Jefe Comunal Dario Díaz Pérez no sólo los escuche sino que comience los trabajos en conjunto para el bien del gremio Panaderil.

DAPHNE NATASHA KALINIUK



Un nacimiento representa el inicio de todo, significa felicidad y sobre todo un milagro más de la vida.

Acompañando la alegría y el amor de la familia Kaliniuk, “El Gremio Panadero” los felicita por la llegada a sus vidas de DAPHNE NATASHA KALINIUK y les agradece por permitirle celebrar junto a la familia el don de una nueva vida.

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

La publicidad más económica y efectiva

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

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



FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ESTUDIO SOBRE EL COSTO DE KILO DE PAN FRANCÉS

COSTOS

CAPITULO "A" - MANO DE OBRA SUELDO Y JORNALES

	Sueldo	Presentismo	Meses	
1-OFICIALES	2.223,00	222,30		
1-AYUDANTES	2.010,00	201,00		
1-PEON DE PATIO	1943,00	194,30		
1-DEPENDIENTE	2.010,00	201,00		
TOTAL	8.186,00	816,60	12	108.055,20
CARGAS SOCIALES	60,45	60,45		
	4.948,44	494,84	12	65.319,20
TOTAL CAPITULO "A"				173.374,57
Afectado 75% a la Producción de Pan				130.030,93

CAPITULO "C" - GASTOS

	\$ Anuales	Amortiz.		
Repar. y manten. de edificio	4.000,00		70% Pan	2.800,00
Energía eléctrica	21.600,00		70% Pan	15.120,00
Gas y/o combustible	12.240,00		70% Pan	8.568,00
Alquiler 800 kg de pan x \$7,00	67.200,00		70% Pan	47.040,00
Reparación maquinarias	6.000,00		70% Pan	4.200,00
Mantenimiento de hornos	840,00		70% Pan	450,00
Combustibles y repar. rodados	9.000,00		70% Pan	6.300,00
Útiles de limpieza 70% a pan	2.520,00		70% Pan	1.764,00
Reposición mueble y útiles	3.822,00		70% Pan	1.959,00
Seguro rodados 70% a pan	2.244,00		70% Pan	1.570,80
Seguro integral de comercio	2.340,00		70% Pan	1.638,00
Ropa (2 equip. x pers.) 8 x \$200	1.600,00		70% Pan	1.120,00
Amortizaciones maquinarias	102.420,00	5 %	70% Pan	3.584,70
Amortización rodados	48.000,00	20%	70% Pan	6.720,00
Honorarios contador \$800	9.600,00		70% Pan	6.720,00
Serv. agua potable y cloacas	3.600,00		70% Pan	2.520,00
Impuest. Tasa provincial y municip.	1.800,00		70% Pan	1.260,00
Impuest. a los Ingresos Brutos				0,00
TOTAL CAPITULO "C"				113.334,50

CAPITULO "B" - MATERIAS PRIMAS

	Kg	Bolsas	Días	\$	
01-HARINA	200,00		314,00	0,88	55.264,00
02-POLVEO	2,00		314,00	0,88	552,00
03-SAL	0,70	1256,00		0,74	650,61
04-LEVADURA	0,35	1256,00		10,08	4431,17
05-ADITIVO	0,75	1256,00		6,50	6123,00
TOTAL CAPITULO "B"					67.021,42

CAPITULO "D" - PRODUCCIÓN

200 Kg x 314 días	62.800,00
Plus rendimiento 14 %	8.792,00
SUBTOTAL	71.592,00
Menos: 1 Kg. de Pan para Empleados 314 días x 4 empleados	1.256,00
Menos: Sobrante no vendido	2.110,00
PRODUCCIÓN ANUAL NETA	68.226,00

CAPITULO "E" - COSTO FINAL

CAPÍTULO "A" - MANO DE OBRA	130.030,93
CAPÍTULO "B" - MATERIA PRIMA	67.021,42
CAPÍTULO "C" - GASTOS	113.334,50
COSTO TOTAL	310.386,84

CAPITULO "F" - COSTO UNITARIO

Surge de dividir el COSTO TOTAL por la PRODUCCIÓN NETA

COSTO	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
310.386,84	68.226,00	= 4,5494
MAS IMPUESTO A LOS INGRESOS BRUTOS		0,1773
TOTAL DE COSTO		4,7266

A este COSTO hay que agregarle la UTILIDAD y luego el 10,50 % de IVA

PRECIO con UTILIDAD del 25% ————— \$ 5,9080
PRECIO con UTILIDAD del 25% más IVA — \$ 6,5287

**Técnico Mecánico
de Hornos Rotativos**

Adrián Ronzio

Reparaciones en Gral.
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
Nextel 637*819
rotativosadrian@yahoo.com.ar



**SERVICIO TÉCNICO
24 HORAS**



Mundo Trigo

Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos

Hamburguesas Chips

Pebetes Pizzetas

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez)-JOSÉ L. SUAREZ
www.mundo-trigo.com.ar

Tel.: 4720-0067



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



REUNION MENSUAL DE LA FIPPBA:

El 14 de Octubre se celebró la reunión mensual de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia en las instalaciones de la Institución.



En esta oportunidad, participaron del encuentro, representantes de Tres de Febrero, Pte. Perón, San Martín, Lanús, el

CIP del Oeste, Matanza Merlo, Lanús, Alte. Brown y Esteban Echeverría.

Tras leerse y aprobarse el acta anterior, San Martín planteó la posibilidad de interceder en la recaudación de los municipios de San Miguel y Malvinas en cuyas localidades no existe ningún Centro de Panaderos constituido, y en cuales el Sindicato de San Martín tiene jurisdicción. Por eso, Claudio Cova, de San Martín resaltó que **"en aquellos lugares donde no haya Centros constituidos, sería beneficioso que sus problemáticas sean resueltas por los Centros más cercanos"**.

Sin embargo, el representante de Merlo, Juan Bellizzi, destacó que **"es necesario que cada zona tenga su Centro, muchas veces es difícil trabajar en nuestros propios distritos y abarcar los vecinos, me parece por demás complicado"**.

Finalmente se resuelve que tanto si San Miguel o Malvinas decidieran armar su propio Centro de Panaderos, San Martín

institución.

Al respecto, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, destacó que **"además hubo una reunión en la que se encontraba Capital Federal, Entre Ríos, Córdoba, Mendoza, Santa Fe y Salta donde se trató la problemática que esta sufriendo la F.A.I.P.A. Cabe destacar que Córdoba, Mendoza y Entre Ríos no están adheridos, entonces consensuaron un par de reuniones de donde surgió la idea de redactar un comunicado en donde se pide una audiencia para la FAIPA "de carácter extraordinaria y en forma urgente"**.

Y agregó **"estas provincias son importantes, y tienen dirigentes importantes que quieren la reafiliación a la FAIPA de donde nunca se tendrían que haber ido"**.

Respecto al informe de presidencia, el tema central fue la reunión con Rubén Salvio, Presidente de FAIPA, de la cual se desprende la intención de las partes de restablecer relaciones, después del conflicto que mantuvo a las federaciones aisladas durante un extenso periodo.

Además se clarificó que la comisión llamará a elecciones a la brevedad y que de las listas participaran todos los Centros Asociados que cuenten con los últimos 24 meses al día.

El acuerdo es que cada uno de los Centros proponga un nombre y el Presidente de FIPPBA arme la nueva Comisión Directiva.

Se mencionó que en el caso de Azul y Avellaneda por ejemplo, para participar deberán pagar los últimos dos años que se encuentran pendientes además de presentar los extractos bancarios que demuestren cual es el importe retirado por ellos de Fondo Convencional en caso de que los hubiera y que le abonen en porcentaje que le corresponde a la FIPPBA, lo cual no lo están haciendo desde hace algunos años.

Acto seguido se expresó el apoyo de la Comisión Directiva a Luis Gómez por lo acontecido en su panadería (dos delincuentes le arrojaron una bomba molotov en el frente de las instalaciones de su panadería causándole daños severos al inmueble).

Finalmente se trató el costo del pan, y el informe de los centros.

distribuidora

conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes

calsa * **Emeth** **GHELCO** **FENIX**

Taxonera **VACALIN** **ARCOR**

Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

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

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709

28 DE OCTUBRE

REUNION EN LA SEDE DE LA FIPPBA



El 28 de octubre se realizó una reunión de la Comisión Directiva en la sede de la Federación de Industriales de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), ante la presencia de diversos socios y de los Centros de Panaderos de: Lanús, Merlo, Esteban Echeverría, San Martín, Ezeiza, Partido de La Costa, Lomas de Zamora, Tres de Febrero, Berazategui, Pte Perón, La Matanza, Cañuelas y Almirante Brown, entre otros.

Los representantes de la Comisión trataron diversos puntos a la orden del día, entre los que se destacaron, el

llamado a elecciones para el día 20 noviembre y la realización para ello de una Asamblea General Ordinaria, donde se tratará la memoria y balance y renovación de autoridades entre otros puntos a destacar.

En lo que respecta al caso particular de Berazategui se comentó la renovación de las autoridades y su intención por participar activamente en la Federación Provincial.



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



Innovación
Permanente



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN

PrinGLAS

DulcePRIN

PastePRIN

CoberPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN



Brito Hnos. LUNES ABIERTO DE 8.00 A 18.00 Hs.

HORNO ROTATIVO



15 bandejas de 45x70 Cm.

60 Kg. Pan Hora Aprox.

Totalmente construido en acero inoxidable

**ANTICIPO 30%
SALDO 10 PAGOS
SIN INTERES**

MINI TRINCHADOR COMPACTO



Corta, Arma y Trincha

Calibrador fijo o rotativo

3 moldes a elección

Brito Hnos.
Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624
www.britohermanos.com.ar

EN EL GREMIO... TODO SE SABE

Manifiesto:

* Que con fecha 23 de septiembre del 2009 se hizo presente el Sr. Rubén Salvio, Presidente de la F.A.I.P.A. en las instalaciones de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.



* Que ante la pregunta del Sr. Guillermo Gonzalbo de la localidad de San Martín, sobre el parecer de la propuesta salarial del 14 al 16% que llevaría a las paritarias la F.I.P.P.B.A., el Sr. Rubén Salvio manifestó su CONFORMIDAD, es más, dijo textualmente "... y \$20 más no serían el problema..."

* Que dicha situación ha quedado grabada en audio.

* Que también este hecho publicado en nuestras revistas lo ha efectuado delante de la mayoría de los integrantes de la Comisión directiva de la Federación Provincial, siendo todos ellos testigos de lo aquí expresado.

* Que la PRESENTE se realiza con el solo objeto de evitar o aclarar cualquier mal entendido.

**EL GREMIO
PANADERO**



Fabio R. Videla
Director / Propietario
de las Revistas
INDUSTRIALES PANADEROS
y EL GREMIO PANADERO



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

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

Atendemos
en todo el país

SR. CARLOS

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

25 AÑOS A SU SERVICIO



Junto a la Panadería y Confitería "LOS 3 HERMANOS"

UNA EXCELENTE INVERSIÓN PARA DAR UN NUEVO SALTO

La Panadería "LOS 3 HERMANOS", ubicada en la calle Sarmiento 4003 de la localidad de Caseros, confió en **INDUSTRIAS ZUNINO**, para mejorar su producción y comercialización.



Es así que la Panadería y Confitería "LOS 3 HERMANOS" adquirió el nuevo Horno Convector HCZU-2002 de **INDUSTRIAS ZUNINO** que tiene una capacidad de 5 bandejas con alimentación a gas o eléctrico. Su exclusivo sistema de cocción al vapor le permite una

cocción pareja y uniforme en los panificados.

De este modo, la Panadería y Confitería "LOS 3 HERMANOS" no sólo suma calidad de sus productos, sino que también eficiencia y la rentabilidad necesaria para el desarrollo de la empresa.

Y es que con garantía de calidad, **INDUSTRIAS ZUNINO** ofrece soluciones innovadoras y acordes a las necesidades del mercado, como así también una extensa línea de máquinas para la industria panadera tales como la nueva amasadora rápida ARZU 2002.

"EL GREMIO PANADERO" felicita a la firma por esta feliz iniciativa.



Cabe destacar que **INDUSTRIAS ZUNINO** ofrece los mejores precios del mercado y la posibilidad de aceptar la máquina usada como parte del precio final, siendo esta una oportunidad que el industrial no debe dejar pasar.

INDUSTRIAS ZUNINO (VENTAS):
0343-436-2309 / 426-9529



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

Diseño, Construcción e Instalación
 en todo el País - Planes de Financiación



Av. Eva Perón 750
 Lomas del Mirador

4480-0660 / 4653-2148
 E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



INSTALACIONES A MEDIDA EXHIBIDORES REFRIGERADOS

Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires
Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires
E-mail: sayosn@infovia.com.ar

JERARQUIZA LOS PRODUCTOS DE LA CONFITERÍA "EL ÁNGEL"

EN LA ACTUALIDAD PARA QUE UN NEGOCIO FUNCIONE ES NECESARIO QUE SE DE LA ECUACIÓN PERFECTA ENTRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE SE OFRECEN Y LA IMAGEN QUE SE BRINDA AL CLIENTE, YA QUE EL CONSUMIDOR CADA DÍA ES MÁS EXIGENTE.

Panadería y Confitería "El Ángel" se ubica en la Av. Maipú N° 550 en la localidad de Banfield, fue reinaugurada hace algunos días por su dueño Norberto Hugo Duyinski y todo su grupo familiar que lo acompaña en esta distinguida empresa familiar.

De la mano de SAYOS, la panadería El Ángel cuida cada detalle, ya que además de brindar productos panificados de primerísima calidad, la empresa sabe que el éxito se construye con la acumulación de los detalles por más pequeños y sencillos que éstos sean, acompañados de confianza, eficiencia, estética, presencia y por supuesto la particularidad de sus productos que lo distinguen del resto.

Cabe destacar que la empresa elegida para realizar el



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

Norberto Duyinski en el mostrador de su panadería



diseño que le da un estilo propio a la panadería es la empresa Sayos, líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías y Confiterías.

como trabaja



Norberto, ¿desde qué año se dedica a los panificados?

Hace mucho tiempo, desde el año 86.

¿Qué distingue a la panadería “El Ángel”?

La Confitería y Panadería El Ángel ofrece todo tipo de panificados, y algo de catering también. Nosotros nos distinguimos por ofrecer calidad en nuestros productos. Sabemos que la curiosidad de un nuevo negocio atrae a los clientes, pero es la calidad lo que hace que ellos vuelvan. La calidad es lo que te lleva adelante

. Además es necesario que la calidad de los productos que ofrecemos esté acompañada por la funcionalidad del equipamiento, esto logra que la Confitería se vuelva atractiva a la vista.



¿Por qué Sayos para realizar las reformas?

Tengo una amistad con Franco (titular de SAYOS) desde hace más de 20 años, sé

**PANADERIA Y CONFITERÍA
EL ANGEL: AV. MAIPÚ 550
(BANFIELD).
TELEFONO: 4202-8811**

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

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.

Centro de Servicios y Capacitación en la DISTRIBUIDORA NINJU S.R.L.

En la entrevista, el titular de la Distribuidora NINJU, Edgardo Bernard, relata como surge la idea de crear un Centro de Servicios y Capacitación con el apoyo de CALSA, que tiene por objetivo no sólo capacitar a los clientes en la optimización del uso de las materias primas, sino también captar la atención de nuevos clientes, y dar a conocer nuevos productos.



¿Cómo nace la idea de este Centro de Servicios y Capacitación en la distribuidora?

La idea surge después de conocer el Centro de Servicios y Capacitación de Mar del Plata. Después de la visita vinimos con la idea de hacerlo nosotros y fue así que en marzo de este año comenzamos con el proyecto, obviamente con el apoyo de CALSA.

¿Hicieron falta algunas reformas?

Sí, realizamos varias modificaciones en la distribuidora. Es decir, no sólo quedó constituido el Centro de Capacitación, sino también un local de venta al público.

¿A cargo de quién estarán los cursos?

Los cursos serán dictados por los especialistas de CALSA. La idea es programarlos de acá a un mes, comenzando con el pan dulce, teniendo en cuenta la proximidad de las festividades navideñas.

Así, también vamos a promocionar los productos nuevos que van surgiendo como las pre-mezclas de budín, entre otros.



¿Cuál es el cupo de clientes para estas promociones?

Con un cupo máximo de 25 clientes, a quienes se les va a acercar una invitación, participaran a través de elementos promocionales. De este modo, también, se llevarán una imagen de los productos nuevos.

¿Esto repercute en la imagen de la distribuidora?

Esto, en realidad, nos abre la puerta a que los clientes conozcan diferentes productos, y las ventajas de su utilización, además de captar la atención de aquellos que todavía no hemos captado. Estamos creciendo



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



Las Dos Marcas...



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION A DISTRIBUIDORES

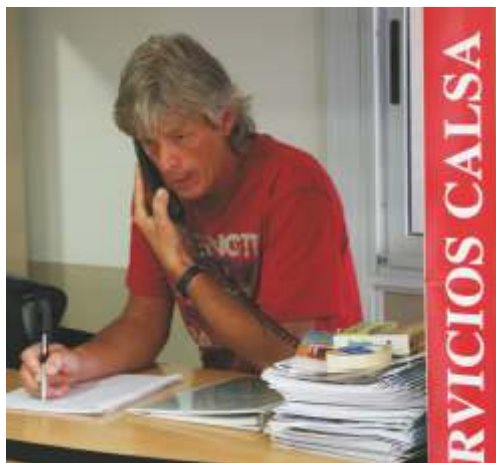
Algunos de nuestros productos:

- 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





utensilios para trabajar y, obviamente, la materia prima. *¿Quién costea estos cursos?*

El 90% la distribuidora y un apoyo del 10% de CALSA.

Nicolás, es uno de los hijos de Edgardo, y forma parte de la empresa familiar, cuando hablamos de los cambios recientes en la Distribuidora el no tarda en responder que estos *“ayudan a que la gente se de cuenta que NICJU es un depósito venta minorista también”*.

También le preguntamos entre sonrisas acerca de su función en la empresa, y con picardía y mirando a su papá respondió *“...la empresa depende de mi...”*.



Guillermo Scalise, Nicolás Bernard y Edgardo Bernard

muy rápido, con la ayuda de mis hijos estamos cambiando un montón de cosas. Hemos innovado, por ejemplo, en trabajar con vendedores.

Entonces... ¿notan un incremento en los clientes?

Hicimos un censo de la zona, y hay clientes chicos que no fueron captados todavía y que queremos incrementar. Estos cursos captan mucha gente como la ama de casa que viene a comprar a la distribuidora.

¿Con qué máquinas cuentan?

Tenemos una sobadora, un horno, torno, amasadora chica rápida,

Exquisita y elaborada con la mejor materia prima, muy utilizada para el relleno de pasteles, la **MERMELADA DE MEMBRILLO** **NICJU** es una excelente opción para elaborar los mejores productos en su panadería.



SOLICITELA AL: 4488-8088

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



calsa *

Edgardo Bernard

Centro
de
Distribución
Oficial

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



ROCASUR



Teléfono: 4488-8088

e-mail: distribuidoranicju@hotmail.com

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

Una peña que convocó muchísima gente

Hace alrededor de 7 meses que comenzó la nueva gestión en San Martín, por eso, la Comisión Directiva del Centro de Panaderos, con el objetivo de exponer el trabajo que se fue realizando a lo largo de este período organizó una peña a la que asistieron cerca de 300 personas.



La jornada folclórica tuvo lugar el 11 de octubre, en la sede de la Cámara y fue organizada con un poco menos de un mes, por eso el Presidente de la Institución Claudio Cova resaltó que *"con el tiempo que preparamos la peña y por el ser el primer evento grande que hacemos desde que asumimos, estamos más que satisfechos con la convocatoria. Este es el inicio de algo nuevo, es el puntapié"*



Panpan
S.R.L.

LEVADURA Y ESC
DISTRIBUIDORA

Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Levaduras Paraleva

Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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

inicial para realizar muchos más eventos”

Guillermo, Antonio, Juanjo, Mari, Gaspar de la Santa Marta, Daniel, Rodolfo, Claudio y Juan fueron algunos de los responsables del éxito del evento. “Nos sentimos muy felices porque hemos ido sembrando y ésta es una manera de ver los frutos. Creo que en estos 7 meses se hizo más que en los 20 años anteriores, hay afiches por el



DISTRIBUIDORA San Martín

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

CIRCE

molino CAÑUELAS

CLABECQ

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETIN
Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

DISTRIBUIDORA San Martín

República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907

Aquí estamos

Map showing location: SAN JOSÉ, REPUBLICA, BUENOS AIRES, AN. MARQUEZ, LIBERTAD, ANDRADE, Roca.

Día de la Madre por ejemplo, todo a pulmón. Es el primer evento, quizás no sale el 100% de lo que uno quisiera, pero el resto está cumplido y estamos más que satisfechos", resaltó el Presidente de la Institución.

Durante el desarrollo de la tarde, las familias panaderas de San Martín, bailaron, se divertieron, rieron y un dato curioso fue ver que industriales que eran reacios a participar de las convocatorias del Centro, no sólo asistieron sino que disfrutaron de todas las actividades.

"Es notorio que hay un cambio, es una gestión donde no hay un presidente, sino una comisión entera que está trabajando, somos todos iguales remangándonos para salir adelante, independiente del cargo que ocupemos", comentó Claudio Cova.



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: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com



BREVE ENTREVISTA CON CLAUDIO COVA, PRESIDENTE DE LA CÁMARA PANADERIL DE SAN MARTÍN

"Estamos viviendo uno de los mejores momentos de la historia de la institución"

¿Qué sensación te dejó el éxito de la Peña?

En lo personal estoy contento porque la organización requiere mucho esfuerzo, y a veces uno está cansado... pero después ves el apoyo de la gente, sentís su acompañamiento y la fuerza de una comisión y eso me llena de felicidad. Sin duda estamos viviendo uno de los mejores momentos de la historia de la institución.

¿Cómo va el tema del padrón?

Tenemos el 50% del padrón asociado y no teníamos ni el 10%, así que vamos por el buen camino.

¿Qué sentís como algo pendiente?

Queda pendiente el sueño de la escuela de panadería, pero sé que lo vamos a lograr, vamos seguir trabajando para que así sea

Vimos reformas en la Cámara...



Si, hemos realizado algunas reformas en el frente, también pintamos, tenemos nueva cartelera, afiches nuevos y en una semana estamos sacando la página de Internet

"Hoy me queda sólo decir gracias. Gracias a los panaderos que compartieron junto a nosotros un momento que me llevo en el corazón, Gracias a la Comisión por tanto esfuerzo para que todo salga bien. Hoy nos vamos muy satisfechos con los resultados"

Los editores de la revista "EL GREMIO PANADERO" agradecemos la invitación para ser partícipe de la peña, y la buena atención con la que los dirigentes de la Cámara Panaderil del Partido de San Martín nos tiene acostumbrados.

FABRICA DE "CINTAS TRANSPORTADORAS"

CINTAS TRANSPORTADORAS
PARA TODAS LAS
MAQUINAS DE
LA INDUSTRIA DEL PAN



CINTAS Para:
• MESAS DE CORTE,
• TRINCHADORAS,
• GRISINERAS,
• CORTADORAS,
• CHURRERAS,
• RAVIOLERAS,
• LAMINADORAS.

**CINTAS
TRANSPORTADORAS**

Eduardo e Hijos

(011) 15-6375-5899

karpanes@ciudad.com.ar

ATENCIÓN: Lunes a Viernes de 09:00 a 16:00 Horas
Rodín 650 (e/ Independencia y Lafinur) - MERLO

Y... PROXIMAMENTE:
FABRICACIÓN TOTAL
DE "PAÑOS" PARA
PREPARADORAS DE PAN



De Izquierda a Derecha: Graciela, Gino y Mirta

MERLO CELEBRA EL 40° ANIVERSARIO DE LA PANADERÍA SAN JOSÉ

Si un principio fundamental ha orientado a la "PANADERÍA SAN JOSÉ" en los cuarenta años de trabajo fecundo que llevan ya cumplidos en la localidad de Merlo, es el amor al gremio panadero que incluye un trabajo sacrificado y de mucha dedicación.



José Bartolucci

Esto resultaba muy claro ya para quienes lo fundaron: José y Josefina (de ahí el nombre que lleva la panadería) y sus hijos Antonio, Renato, Graciela y Gino, en 1969, iniciaron este sueño de la Panadería propia y hasta construyeron en ese momento un horno de barro, que el negocio todavía mantiene

y utiliza, sustentados en el anhelo de formar una hermosa panadería familiar.

Hoy Gino celebra junto a Mirta, su esposa, un nuevo aniversario de la Panadería San José, y ellos no festejan solos, los vecinos, a través de un pasacalles le expresaron su amor y apoyo a esta panadería que forma parte de la vida de cada uno de ellos. *Gino ¿Recuerda cómo era todo, allá por el '69?*

Y... recuerdo que por aquellos años las calles eran todas de barro y nosotros comenzamos repartiendo a carro y caballo. Hacíamos casi 25 bolsas diarias, dormíamos 4 horas por día, y así y todo teníamos muchos clientes. Nosotros



SUPLE-GRAS

IDEAL PARA:

- * PREPIZZAS,
- * PAN FRANCÉS,
- * PEBETES,
- * PAN CASERO,
- * PAN DE MIGA,
- * PAN DE HAMBURGUESA,
- * PAN DE VIENA,
- * GALLETA (librito)

SUSTITUTO DE GRASA

4699-4434
info@lecitec.com.ar / [www.lecitec.com. ar](http://www.lecitec.com.ar)

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA
Desde 1925

LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD. HOY MAS QUE NUNCA

Frente a la contaminación creciente, "Si al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: y sus derivados" imitemos su ejemplo y hagamos juntos **UN MUNDO MEJOR**

NO A LOS ENVASES DESCARTABLES, NO DEGRADABLES, DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES

Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanus Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.
TeleFax (011) 4241-3449 / 4834
infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar

siempre trabajamos en familia.

¿Qué diferencia encuentra con estos tiempos?

Muchísimos, pero creo que el esencial es que antes se trabajaba muy bien, es decir, el trabajo rendía más. Recuerdo que cuando comenzamos nos endeudamos mucho, pero ya al año siguiente teníamos una camioneta propia, eso significa que si bien la panadería era un trabajo muy sacrificado...daba sus frutos.

¿Todavía lo considera un trabajo sacrificado?

Claro que sí, los panaderos estamos trabajando todos los días. Al principio nos costo a todos y por eso la Panadería San José es muy respetuosa de los cierres de los lunes y los feriados, porque es un trabajo muy dedicado y los descansos son necesarios.

¿Qué lo llevó a ser panadero?

Mi hermano Antonio era panadero, el era muy bueno en su oficio. Creo que todo fue por él.

Hablemos de las gratificaciones a lo largo del tiempo...

Son muchas, pero ver como pasa el tiempo y recordar que ese padre que hoy se acerca con su hijo es el mismo que ya desde chiquito se acercaba a comprar el pan me llena de alegría.

Mirta, ¿cómo se compone su núcleo familiar?

Gino y yo estamos casados hace 36 años y tenemos dos hijos. Nuestra hija no quiere saber nada con dedicarse a la panadería y nuestro hijo esta estudiando para chef, quizás... uno nunca sabe.

¿Cómo es la producción en la actualidad?

Nosotros estamos produciendo tres bolsas en el mostrador y mantenemos el pan a \$6. No comprendo como muchos panaderos no entienden que no deben dejar el pan barato

porque no deja ganancias, el trabajo no rinde y se perjudica también al prójimo.

¿Qué opinión tiene acerca de los almacenes o los supermercados que venden el pan por debajo del precio de las panaderías?

La gente sabe, nosotros le damos 6 flautitas en el medio kilo y cuando van al almacén ven que entran 3 o 4, entonces prefieren pagar un poquito más y llevar uno más rico, elaborado con buena materia prima y que le garantice salubridad e higiene.

Me contaba que todavía mantiene el trabajo con el horno de barro...

Sí, tenemos dos hornos, uno rotativo y el de barro, hay clientes que nos piden "...el de antes..." y otros que nos piden "...el nuevo..."

“Quiero decir ¡gracias! a los vecinos por la preciosa sorpresa que nos dieron, realmente nos gratifica, nos emociona y nos puso muy felices.”

Nota de la Redacción: La Panadería San José está ubicada en Filiberto 1464 - Bº Pompeya - Merlo - Tel.: 0220-489-2931



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



**Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200**

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

"La situación del CIP de MERLO no escapa a la realidad del país"

El Tesorero del CIP de Merlo Horacio Carrizo, fue entrevistado por "El Gremio Panadero". La entrevista comenzó por la situación que transita el CIP local y repasó temas como los problemas que los aquejan, la relación con la FIPPBA, y cuál es el balance anual de la Institución.

¿Cómo esta la situación en el partido de Merlo?

La situación no escapa a la realidad del país, esta muy difícil. Los panaderos no toman conciencia, hay muchas panaderías clandestinas incluso más que habilitadas, y en realidad eso nos perjudica, porque estamos en una disparidad que afecta a las panaderías que se mueven dentro de la ley. Además ha bajado la recaudación del Fondo Convencional en el partido.

¿A quién responsabiliza el panadero de la cantidad de panaderías clandestinas?

El colega se enoja con los dirigentes y con el Centro de Panaderos, porque piensa que no trabajamos, que no hacemos nada, esas son las quejas que escuchamos, pero tampoco participan de las reuniones que convocamos, parecen cómodos, se les vienen las paredes abajo y mantienen el mismo pensamiento. Es más que importante que entiendan que si no estamos unidos no vamos a llegar a ningún lado.

¿Cómo enfrentan a esa situación?

Nosotros hacemos lo que podemos, trabajamos con el Sindicato local y con el Ministerio de Trabajo, esas son las armas que tenemos y las estamos utilizando.

El panadero clandestino tiene un costo mucho más bajo porque evade cualquier responsabilidad pero el consumidor debe comprender que ese pan representa un riesgo porque no pasa por ningún control.

¿Qué le diría al industrial?

Que necesitamos el apoyo de todos los panaderos, que aporten ideas, que trabajemos unidos, que nos miremos unos a otros y juntos busquemos las soluciones, no sirve que se quejen



si no aportan ideas.

¿Cómo va el trabajo en la Federación Provincial?

Estamos presentes en la FIPPBA, soy el segundo vocal titular, no faltamos nunca, traemos la información y las 200 panaderías del distrito las reciben.

¿Cómo resulta entonces el balance de fin de año del CIP de Merlo?

El balance de fin de año no es malo pero este último mes bajo la recaudación, debido a la crisis del país y la

institucional. Una situación que se esta dando mucho es que hay obreros que se van y el empleador no vuelve a trabajar bajo la ley, sino que deja al obrero "en negro".

Tal como se dio en otros partidos ¿Existe la posibilidad de la promulgación de una ordenanza?

Tenemos la ley 13006 que no esta reglamentada y entonces no entra en vigencia. Veo muy difícil poder hablar de ordenanzas, ya partiendo de que no se reglamenta la ley. En muchos partidos existe la voluntad política y el apoyo hacia los Centros, y nosotros lo vemos difícil en el partido de Merlo.

¿Y respecto a la FIPPBA? ¿Cuál es el balance?

El balance es bueno, hemos aprendido mucho, si bien somos dirigentes de la camada nueva, presenciamos y participamos de muchos encuentros, que nos dejaron mucho aprendizaje

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

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

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Atencion Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

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

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



LA CUEVA DEL PANADERO



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, CONFITERIAS, PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY

Bacalar

FINCA DE SANTIAGO

Dánica

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



SALINERA LARRAZABAL
SL



caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA

calsa*



CAMILO FERRON S.A.



CORPORACION **Frutícola**



LEDEVIT
LA BUENA COMPANIA



DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7
MERLO NORTE

0220-485-5071

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400
15-5571-7507 / 15-5578-2409
15-4048-6703 / 15-5578-2408

"GLADIS B. FERNÁNDEZ"

Calidad y más producción de la mano de...

MAQUINAS PARA PANADERÍAS

"VILLABASO"

"Gladis B. Fernández" es representante de "Villabaso" en Bs.As. Así, con una amplia gama de máquinas para el industrial panadero, brinda todo tipo de soluciones a sus clientes, asegurando la máxima eficiencia en producción.

"VILLABASO"

FABRICA DE:

* AMASADORAS * TRINCHADORAS

* SOBADORAS * PASTELERAS

* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

011-15-3593-2143

Entre las máquinas, se destacan las **amasadoras** de cuatro tamaños, siendo la vedette de las mismas la **amasadora de 150 kilos** de harina con carga de agua manual o automática, motor de 6 - 9 HP, olla de acero inoxidable y chasis de hierro FORJADO. Con materiales de inmejorable calidad logra el mejor producto y una vida útil garantizada por muchos años.

Por otro lado, la firma también ofrece las **trinchadoras** con estibadora de bandejas o estibado manual, en los 3 tamaños para la reducción de espacios, con una muy baja demanda de mano de obra y reduciendo los tiempos ya que cuenta con una gran velocidad de producción.

"Gladis B. Fernández" ofrece las mejores maquinas que cumplen en forma óptima con los objetivos de producción de los industriales y dentro de los **más altos índices de calidad**, es así que también se destacan las **sobadoras, envasadoras verticales y horizontales, pasteleras, pesadas y full de 2 velocidades**.

La empresa provee en toda la línea los repuestos originales para todas las herramientas y una garantía de 1 año demostrando que la confianza en los productos que ofrece es óptima.

Además, los plazos de entrega son los más cortos en el rubro sobre todo en ésta época del año donde los mismos suelen ser dos y hasta tres veces más extensos.



Los editores de la Revista EL GREMIO PANADERO agradecen la excelente atención que siempre nos brindan los Sres. Greco y Castillo

RECORDANDO A DOS AMIGOS QUE SIEMPRE ESTARÁN CON NOSOTROS

En el primer aniversario de la muerte de los dirigentes Lozano y Chalier, se celebró una misa, el 6 de noviembre a las 19 hs, en la Catedral de San Martín.



Todos los presentes recordaron con el mayor de los afectos a estos amigos que fallecieron el año pasado.



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

"VILLABASO"

FABRICA DE:

* AMASADORAS * TRINCHADORAS

* SOBADORAS * PASTELERAS

* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES



011-15-3593-2143

Representante en Bs. As.: Gladis B. Fernández srkmaquinas@yahoo.com.ar



Casi todos los pueblos del mundo consideran a "la Golondrina" como un símbolo de esperanza, renovación y libertad.

Este es el símbolo del Grupo Lesaffre y es el fiel reflejo de nuestros deseos a clientes, distribuidores y proveedores.

feliz 2010



ENTREVISTA A DANIEL INSUA

"Los dirigentes tenemos la obligación de decirle a los colegas la verdad"

¿Considera que los colegas panaderos cumplen con los precios del pan, que sugiere la FIPPBA según los costos del mismo?

Creo que algún partido lo aplico, pero la gran mayoría, y hablo de los dirigentes, lo ignoró. Me refiero a la última actualización de \$ 6,52.

¿Por qué cree usted que no lo aplicaron?

Puede ser que en esos partidos haya pan barato y piensen que los colegas no lo van a aplicar.

¿Y cuál es su opinión al respecto?

Partiendo de que los costos no están inflados, como dirigente siempre trabajé para los colegas que manejan sus panaderías como una industria, que tienen a sus trabajadores en blanco y cumplen con todo lo que le exige la ley. Lo cierto es que en mi caso no me hubiera quedado con los costos en los cajones del Centro, sino que habría confeccionado la lista de precios, como siempre sugerida, y los colegas decidirían si la aplican o no.

Creo que los dirigentes tenemos la obligación de decirle a los colegas la verdad. Y que tenemos problemas también es verdad. Eso no implica retacear a los panaderos una información donde hay dinero en juego.

Usted es un dirigente con muchos años en el gremio, por lo tanto, es un hombre reconocido por su labor: fue presidente de CIPDO por dos mandatos y medio (del 85 al 89), se desempeñó como Secretario de FAIPA y FIPPBA del 89 al 91, fue presidente de FIPPBA del 91 al 95...

Sí, durante el mandato en la FIPPBA



obtuvimos el primer Convenio Colectivo de Trabajo "pionero de todas las provincias del país" con el régimen de horarios y tareas totalmente diversificadas. Se terminó con la famosa "changa solidaria" y con las divisiones dirigenciales en la Pcia. de Buenos Aires. Además también se creó el Fondo Convencional... Obviamente no fueron logros unipersonales, esto fue posible a través de la labor de toda la comisión.

Fue presidente de FAIPA, después de muchos años de retirado volvió y se hizo cargo del Centro del Oeste, una institución que estaba al borde de la desaparición. Si no estoy equivocado contaba con ocho socios y en cuatro años lo llevo a doscientos. Vio que no toco todo de oído se todo su currículum. Desde su punto de vista... ¿Cuáles son los problemas actuales de la industria?

Son muchos y variados. En un gran porcentaje de panaderías no tenemos calidad ni variedad de productos, mostradores abandonados, panaderos que

se creen que se la saben toda y no se dan cuenta lo que están desperdiciando. Pareciera que lo único que les importa es cargar la camioneta y salir a la calle.

Con el ultra enfriado perdimos un trabajo increíble. Toda esa factura enfriada es mala, pero se vende porque el público la compra porque no sabe comer, o en el barrio no tiene otra mejor.

Este es un problema grande, o sea que hay gente en la panadería que no debería estar.

Otro problema grande son los funcionarios, desde los estamentos más altos del gobierno se habla de que es mucha la gente que necesita trabajo y con esa excusa dejan elaborar a muchos galpones clandestinos fabricando miles y miles de kilos de pan, todos ellos con personal en negro, sin habilitación y sin cumplir las mínimas normas de salud. A mí me consta de las denuncias de muchos dirigentes.

Las soluciones no llegan. Este es otro problema.

¿Qué opinión tiene del trabajo de los dirigentes a todo nivel?

Bueno, creo que por los ochenta los dirigentes podían faltar un poco más de sus panaderías para dedicarse al gremio, o nuestras mujeres eran más aguantadoras, salíamos en auto, había viajes que duraban cinco días.

Hoy pareciera imposible para la mayoría de la dirigencia. Mucho menos intentar conducir dos instituciones a la vez. Creo que ya es momento de discutir sobre este tema, se que los cambios no son fáciles pero esta a la vista que la gran mayoría de los centros de panaderos funcionan gremialmente con muy pocos

ADITIVOS Y MEJORADORES

VITALPAN "LEADER"®

MARCAN LA DIFERENCIA...

Comercializa y Distribuye
EMPRESER ALIMENTARIA
Belgrano 2442 - (7600) Mar del Plata

Capital. TEL/FAX: 011-4782-7243
Interior. TEL/FAX: 0223-493-3141
E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

VITALPAN "LEADER"®

Para:

* PAN FRANCÉS *

* PAN INGLÉS *

* PAN DULCE *

* PAN DE VIENA *

* MASA CONGELADA *

* NÚCLEOS PARA PREMEZCLAS *



dirigentes. Muchos partidos tienen sus centros de panaderos alquilados y otros están acéfalos, pero en todos los casos hay alguien que cobra Fondo Convencional pero no tiene socios. Lo lamentable de esto es que hay una gran cantidad de colegas panaderos que están a la deriva desde hace muchos años.

Los dirigentes que se hagan cargo de la conducción de la FIPPBA deberán realizar un cambio de 180°. Es mi deseo lograr que nuestra

institución sea más profesional porque los tiempos cambian y nosotros debemos cambiar también. Las condiciones están dadas, los partidos grandes o medianos con sus ingresos en cuota societaria y fondo convencional pueden tener contadores, letrados, empleadas administrativas preparadas y gerentes.

La Federación Argentina tenía en Don Hugo Panzitta un libro abierto, la Federación Provincial tenía a Jorge Barraza quien durante mis dos mandatos me facilitó el trabajo. Eran personas que sabían mucho y eran muy transparentes. Creo que es hora que con los partidos más chicos, la FIPPBA asuma la responsabilidad para que funcionen brindando el mismo servicio a los colegas como lo brindan los partidos grandes.

Felices Fiestas **Próspero Año Nuevo**

es el deseo de...

FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

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

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



LABORATORIO DE PANIFICACION S.A

Aportes a la panadería y repostería

LABORATORIO DE PANIFICACIÓN S.A. es una empresa que ha sido creada para aportar calidad a la panadería y confitería argentina.

Sus profesionales trabajan en la investigación permanente y bajo estrictas normas salubridad para asegurar al profesional panadero-confitero que a la hora de elegir sus productos puedan confiar en el desarrollo del mejor producto final con la utilización de una materia prima controlada en todas las etapas de su elaboración.

Ese es el espíritu de trabajo en **LABORATORIO DE PANIFICACIÓN S.A.** que ha permitido a su producto insignia la nueva línea de **Jaleas de Fantasía GEL+BRIX** destacarse en el mercado local precisamente por la calidad constante que logra en todas sus partidas.



Hoy la empresa cuenta ya con la habilitación de sus nuevas instalaciones donde se asegura un importante incremento en la producción de la nueva línea de Jaleas y le permitirá además comenzar con nuevas etapas de producción para los nuevos productos que están ya en etapa final de investigación como lo son el **DULCE DE LECHE** y **CREMA PASTELERA**.



El nuevo sector está totalmente equipado para el desarrollo de una producción a la escala que requiere la demanda para lo cual se ha tenido en cuenta la utilización de materiales requeridos por las más exigentes normas de salubridad.

Producidas bajo una constante supervisión, utilización de seleccionadas materias primas, formulación de excelencia y estrictas pruebas de calidad, las **Jaleas**



GEL+BRIX son todo un hallazgo de la confitería moderna. En su elaboración se tiene en cuenta el sabor, el color, el brillo, la textura y especialmente el impacto que produce en la elaboración de las artesanías confitadas siendo un fundamental aliado del artesano pastelero a la hora de una fina terminación de sus productos.

LABORATORIO DE PANIFICACIÓN S.A. comunica a **Distribuidores de Insumos del Interior** que **HAY ZONAS LIBRES PARA LA DISTRIBUCIÓN** de los productos para lo cual deben llamar al:

0800-999-2013

Esta nota fue gentileza del Sr. Pedro Oilhaborda, Director de la revista "PANADEROS".
Gracias Pedro!!!



Tallarineria y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.
Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.
Peines de bronce antifricción.
Íntegramente forrada en acero inoxidable.
Motor reductor.



Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicola.com.ar

PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

¡Si brilla es más rico!
Si brilla es...

GelBrix

JALEA DE FANTASÍA



Atención al consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



Laboratorio
de Panificación



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

CONTINÚAN LOS OPERATIVOS DE CONTROL EN EL TRASLADO DEL PAN

Para el Centro de Panaderos de La Matanza el transporte del pan es una de las preocupaciones permanentes ya que esta en riesgo la salubridad pública. Por eso, en el marco de estos controles, que el CIP de manera conjunta realiza con el Municipio, se procedió a decomisar cientos de kilos de pan de diferentes transportes. ***"Es necesario, fundamental y trascendente que las autoridades tomemos medidas estrictas a fin de que se cumpla con las ordenanzas vigentes y se preserve la salud de la población"***, resaltó el Presidente del CIP de La Matanza, Emilio Majori

De forma diaria, el Centro de Panaderos de La Matanza se encuentra realizando diversos operativos en trabajo conjunto con la Gobierno Municipal, con el fin de controlar el transporte del pan y que se cumpla la normativa vigente.

Es fundamental que la ley de transporte de mercadería sea respetada, ya que la salud de los consumidores es lo que esta en juego. Es por ello, que, el CIP de La Matanza asegura ***"que estamos dispuestos a decomisar el pan y en algunos casos los vehículos. Es necesario que se cumpla con la reglamentación vigente, que incluye la utilización de bolsas de primer uso, que las camionetas estén habilitadas, y todas las normas que se encuentran en el marco de la ley"***.

Esta situación obedece a que en muchos casos, el traslado del pan, sea en el partido de La Matanza o en distritos vecinos se realiza de forma incorrecta representando un riesgo en la salud del consumidor. Es fundamental que los vehículos destinados al transporte de pan este limpio y sometido a una desinfección periódica



www.industriaszunino.com

Hornos Rotativos

Amasadoras

Hornos Convectores

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

La mejor elección.
...Prximamente en el Parque Ind. Grel. Baigrano

Av. Almafuerde 2697 - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina -
(54) 0343-4362309/4269529 - info@industriaszunino.com

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

GRACIAS, GRACIAS, GRACIAS.

Laboratorio LESANSI SRL. Agradece, en este primer año de trabajo, a todos los distribuidores e industrias del país que nos ayudan a crecer y que confían en la calidad de nuestros productos.

A lo largo de este año pudieron comprobar que son elaborados con las mejores materias primas y con un trato especial y artesanal sobre cada producto, complementado con nuestra tecnología de avanzada. Estas condiciones, que nos permiten obtener mercadería con el mismo estándar de calidad, nos destaca como una empresa en constante crecimiento.

Además, contamos con logística propia, con entregas en 24 hs. en todo el país y con la atención personalizada, que nos caracteriza, con cada uno de nuestros clientes.

Laboratorio LESANSI SRL les desea de corazón una Feliz Navidad y que el próximo año 2010 les depare mucha paz y felicidad en todas las facetas de la vida.

Feliz navidad y próspero año nuevo para todos!!!

Por brindarnos su confianza le decimos nuevamente

Gracias, gracias, gracias.

LABORATORIO
Lesansi®

Barragan 1259 - (1702) CIUADELA
Buenos Aires - Argentina
info@lesansisrl.com.ar
15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Azúcar Tipo "A"
Azúcar Refinada
Azúcar Impalpable
Azúcar Impalpable Refinada
Azúcar Negra
Azúcar Rubia
Almidón de Maíz
Polvo para Hornear
Aromatizantes
Colorantes
Cacao Dulce
Cacao Amargo
Gelatina s/sabor

LABORATORIO
Lesansi®

Barragan 1259 - (1702) CIUADELA
Buenos Aires - Argentina
info@lesansisrl.com.ar

SOLICITE VENDEDOR AL: 15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Baños Blancos
Baños Negros
Maní Fileteado
Grana Maní
Maní Crocante
Maní crocante con chocolate
Miel Industrial
Bicarbonato de Sodio
Bicarbonato de Amonio
Colorantes Caramelo



bioenzim
 AUXILIARES PARA PANIFICACION

bioenzi mix

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
 Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena
 en sus distintas formas: pebetes, panes
 para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan
 de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal,
 azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
 Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y
 Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza
 en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
 Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en
 todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX
 Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura,
 azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
 Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saboriza-
 dos 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

GENTILEZA SAYOS

INSTALACIONES A MEDIDA
 EXHIBIDORES REFRIGERADOS

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

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

Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires

E-mail: sayosn@infovia.com.ar



La empresa SAYOS, realizó una importante
 donación para la fiesta de fin de año, del Centro de
 Panaderos de la provincia de Santa Fe, en sus 120
 años de vida.

Así, con una heladera exhibidora vertical de
 última generación, la firma SAYOS, participó del
 encuentro que tuvo lugar en el mes de setiembre,
 con una gran convocatoria e increíbles sorteos,
 siendo que la heladera se constituyó como uno de
 los primeros premios.

Burner®



**HORNOS
 CONVECTORES
 Y
 CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



HUMOR



"INODORO PEREYRA"

- ¿No andará mal de la vista, don Inodoro?
- Puede ser. Hace como tres meses que no veo un peso.
- La Eulogia es una santa. No es como mi cuñada, que sufre el Síndrome de la Abeja Reina.
- Se cree una reina y es un bicho.
- ¿Y usted cómo se gana la vida?
- ¿Ganar? ¡De casualidá estoy sacando un empate!



PRIMERA NOCHE DE UNA PAREJA DE RECIÉN CASADOS...

Cuando se van a la cama ella le dice al novio:

- ¿Sabés Gordo? No te lo había dicho antes pero yo no se hacer nada de nada.

El novio le responde:

- No te preocupes mi linda ingenua, vos te desnudas, te echas sobre la cama, abrís las piernas...

y yo hago el resto.

Ella le dice:

- No, mi cielo... tener relaciones sexuales ya lo sé... Lo que no se es lavar, planchar, cocinar...

ENTRE DOS AMIGOS...

- "¿A vos te gusta hacer el amor entre tres?"
- "Puessss... la verdad... si."
- ENTONCES APURATE Y CORRE PARA TU CASA PORQUE... EMPEZARON SIN VOS!!!

Antes del Viagra



En la escuela iba a haber una fiesta y la madre Teresa, la directora y madre superiora envía un recado a las mamás de los niños para que fueran disfrazadas y divirtieran a sus hijos.

Llegado el día de la fiesta se abre el telón del teatro escolar y empiezan a desfilan las señoras con disfraces propios de la ocasión: una mamá iba de conejita, otra de ratoncita, otra de florcita, y así...

De pronto, ante la consternación de las maestras y las demás señoras, aparece en escena una mamá que llevaba minifalda hasta la parte superior del muslo, blusa semitransparente con escote muy pronunciado, medias negras de malla con raya atrás, bolsa de lentejuelas, zapatos de tacón dorado con cordones hasta las piernas, boa de plumas y fumando en larga boquilla.

Al acabar la representación la directora corre desolada y le reclama a la señora:

- **¿Que disfraz es ese señora? ¿Por que vino usted así?**

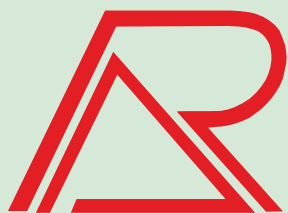
- Madre, vine disfrazada de lo que usted me dijo en el recado que me mando. Vine disfrazada de puta fina...

- DE PITUFINA SEÑORA! -EXCLAMA LA MONJA...DE PITUFINA!!!

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.

OFICINA ESPECIALIZADA

COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

**ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
Tel: 4581-0777 / 6845**


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

EL FRACASO DE LAS NEGOCIACIONES

Tras un importante intento de acercamiento entre la Federación Nacional y Provincial, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori detalló cómo fueron las negociaciones y qué resultó de las mismas.



Emilio, ¿Cómo surge el inicio de las negociaciones con los miembros de la FAIPA?

Antes de contestar esa pregunta creo que es importante destacar que no fueron los primeros acercamientos, ya hubo varios anteriores que lamentablemente no

llegaron a nada. Siempre pusimos la mejor voluntad pero nos encontramos con piedras en el camino.

Respecto a su pregunta le comento que los últimos intentos de acercamiento fueron por iniciativa de Juan C. García, del CIP de Berazategui, Mario Garaventa de La Plata y de Juan Bellizi del CIP de Merlo. Ellos, acompañados por Mario Garaventa de la A. P. de la Plata y con el aval de los miembros de la Comisión Directiva de la FIPPBA fueron las voces de las reuniones.

¿Qué pasó después?

Primero tuvimos una reunión en el CIP de Matanza donde asistieron Rubén Salvio, Juan C. García, Juan Bellizi y yo. Allí parecía que estaría por fin todo solucionado.

¿Cuáles son las exigencias de las partes?

Para que quede bien clarificado, nosotros pedimos:

- **Que se desarticule la Federación paralela** que ellos habían formado. Nunca

vamos a estar de acuerdo en la creación de Centros de Panaderos paralelos y mucho menos vamos a avalar que intenten formar una institución paralela a la que ellos mismos representaron durante más de 10 años. Sobre todo cuando tuvieron la oportunidad y la invitación a formar parte de la FIPPBA ya que siempre tuvieron las puertas abiertas y si no quisieron participar y prefirieron quedar marginados fue por decisión propia.

- **Que suspendan las impugnaciones** presentadas en Personería Jurídica, en la Justicia y en el Ministerio de Trabajo. Ninguna de ellas está firme, están apeladas. Realmente es cansador ver que continúan con esa postura. De todas las objeciones que presentaron en Personería Jurídica la única que les aceptaron fue que la Asamblea no se hizo en la Sede de la FIPPBA en Avellaneda y todos sabemos que era una práctica común durante los periodos en que Rubén Salvio fue presidente de la FIPPBA,

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Conectores P-050 y P-030



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

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



www.paning.com.ar

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

• PLAN 10 CUOTAS
• FINANCIACION
BANCARIA

CONSÚLTENOS

pareciera que se olvidaron de ese pequeño detalle. En la justicia hicieron lo mismo y tuvimos que presentar recursos y apelaciones perdiendo tiempo y dinero para la institución. Ese destiempo que nos ocasionan, sumado a las constantes trabas que ponen en nuestra gestión hace que no podamos atender como corresponde las necesidades del gremio. Como si eso fuera poco desde que comenzó el conflicto presentaron impugnaciones a cada paritaria a la que asistimos y en todos los casos el Ministerio de Trabajo rechazó esas impugnaciones avalando a las autoridades actuales de la FIPPBA.

- Que los Sres. Antonio Di Costanzo y Hugo Natale no integren la lista de miembros de la Federación Provincial. Esto lo hicimos por varias razones, pero la principal que son dos personas muy cuestionadas por casi todos los miembros de los Centros de Panaderos. A eso le debemos sumar que en el último Congreso de la FIPPBA se tomó la decisión de que ningún miembro de la provincia podía ocupar cargos a nivel nacional (es muy complicado y casi imposible cubrir las necesidades de la provincia... mucho menos si tenemos que ocupar tiempo a nivel nacional).

Hablemos ahora de lo que pidieron ellos...

En la primera reunión que tuvimos pidieron:

- La reincorporación de los Centros de Avellaneda, Mar del Plata y Azul. Les dijimos que no había problema en los casos de Avellaneda y Azul pero siempre y cuando estén al día con la cuota societaria, en el caso de Azul jamás hizo un sólo pago desde hace más de 9 años. Y por supuesto también les pedimos que nos traigan los comprobantes de cobro de Fondo Convencional, de lo que ellos cobran hay un porcentaje que le corresponde a la FIPPBA y esta institución no lo percibe desde hace muchísimo tiempo. Aclaro, de lo que ellos cobran hay plata que no le llega a la FIPPBA. En el caso de Mar del Plata es muy complicado acceder al pedido ya que actualmente los socios de nuestra Federación son los que integran el Centro de Panaderos más antiguo de esa ciudad. A ellos les habíamos iniciado y ganado un juicio, pero regularizaron su situación y continuaron siendo socios.

- Integrar la Comisión Directiva de la FIPPBA. En eso no teníamos ninguna objeción, es más, todos saben que



mi postura en ese caso siempre fue que la Comisión esté representada por una persona de cada Centro. Les dimos lugar para que la integren representantes de Quilmes, F. Varela, La Plata, Avellaneda y Berazategui.

Entonces continuaron las reuniones...

Sí, y siempre los principales negociadores fueron García y Bellizzi. A eso le debemos sumar charlas telefónicas constantes con Rubén Salvio.

Parecía que estaba todo solucionado, si hasta se llegó a firmar un compromiso en el cual la persona que le daría un marco legal a este arreglo iba a ser el Dr. Prado.

Nos habíamos puesto de acuerdo en que la Comisión del 2005 iba a llamar a

(continúa en página siguiente)

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

DISTRIBUIDORA TABLADA

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

LIDAR S.A. Fabrica de Margarinas

fainalind Grasas y Margarinas

MOLINOS CERRIBAL

Grasa Margolan especial

PRODALSA

LEVADURA PRENSADA

calsa* **levina BARI**

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

que la Comisión del 2005 iba a llamar a un acto eleccionario y en ese momento yo encabezaría una nueva lista con miembros de toda la Provincia.

Si estaba todo acordado... ¿Qué pasó después?

Fueron dilatando todo con nuevos pedidos en cada reunión que se hacía... No querían desarticular la federación paralela y accedimos, querían más cargos en la Comisión y accedimos, hasta llegaron a pedir que yo no integre la nueva lista a lo cual también accedí.

En la última conversación que tuve con Salvio le pedí que envíe los nombres de las personas que iban a integrar la Comisión, me contestó que lo haría por la tarde. Ese día tuvimos reunión en la FIPPBA y se lo comente a la Comisión. Estaba todo solucionado.

Después no hubo más conversaciones, no nos pasaron los nombres, nos acusaron de fomentar desunión en la FAIPA por haber participado de una reunión en Mendoza donde varios Centros habían solicitado integrar la FAIPA. Eso nos pareció una buena idea, ya que si esas provincias quieren integrarla no es una locura, como tampoco para ello fue una



locura la creación y aceptación del CIPAN (Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) quienes “supuestamente” representan los intereses de más de 6000 panaderías de la zona norte de la Provincia.

También hubo un llamado de Di Costanzo a Juan Bellizzi para ofrecerle otro presidente a la FIPPBA, un pedido para que yo de un paso al costado (al que también accedí). Y los correos electrónicos de Di Costanzo y Hugo Natale desconociendo a las autoridades Federación Provincial.

¿Cuál es el paso a seguir?

Vamos a realizar la Asamblea en la Sede de Avellaneda, realizamos una jornada el 30 de setiembre en el CIP del Oeste, renovaremos autoridades y vamos a continuar trabajando, en la medida que nos dejen, por la Provincia.

¿Qué balance realiza de lo sucedido?

Por sobre todas las cosas rescato el apoyo de la inmensa mayoría de los Centros respecto de mi gestión y el respeto que tienen hacia mí. Me honran al decirme que soy muy honesto, que sepan que a pesar de haber recibido la institución con no más de \$7.000, hoy

podamos tener en nuestras arcas más de \$300.000.

Sentí que una vez más “nos tomaban el pelo” al igual que cuando volvimos de Santiago del Estero. En esa oportunidad también estaba todo arreglado. Allí fue cuando a la Federación Provincial le quitaron votos de representación en la FAIPA con la creación del CIPAN, a quienes les dieron casi los mismos votos de la provincia diciendo que ellos representaban a más de 6000 panaderías. El tiempo nos dio la razón y hasta el Secretario del CIPAN, Moris de Baradero, en una reunión que tuvimos con él reconoció que eso fue un “invento”.

También quiero rescatar la posición y la firmeza de Juan C. García, quien nos reconoce como Institución madre y quien me dijo que “esto se soluciona **grupalmente o yo lo soluciono individualmente**” y quien cumplió su palabra, ya que afirmó que no iba a integrar la lista pero que iba a apoyar y asistir a las reuniones.

Por último quiero insistir en que todos sepan que “**les dimos la oportunidad de que presenten una lista de candidatos**” para dirimir estas cuestiones en las urnas... que es el **único lugar en el que se deberían realizar estas discusiones.**

Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



Exhibidoras para
panaderías, confiterías,
bares y restaurantes

**Renueve la imagen de su negocio,
llame la atención de su clientes,
incremente sus ventas.**

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

EMILIO MAJORI FUE REELECTO PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A.

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Bs. As (FIPPBA) realizó el 20 de noviembre la Asamblea General Ordinaria en la sede de la Institución.

Participaron de la misma los siguientes Centro de Panaderos: Almirante Brown, Esteban Echeverría, Merlo, La Matanza, Lanús, Lomas de Zamora, Oeste, San Fernando, Tigre, San Isidro, Vicente López, Mar del Plata, San Martín, Tres de Febrero, Necochea, Presidente Perón y Partido de la Costa.

De acuerdo al orden del día, se trataron las Memorias y Balances de Gastos del período anterior y el actual siendo los mismos aprobados por unanimidad.

Por último, se efectuó la elección de autoridades para el periodo 2009/2011 siendo votada por unanimidad la lista única "**Unidad y Progreso**" encabezada por Emilio Majori.

Tras la renovación de autoridades por un nuevo mandato, Emilio Majori, flamante Presidente de la Federación Provincial agradeció **"a todos los Centros que han asistido. Esperamos seguir progresando como lo hemos hecho paulatinamente, tenemos la misión de seguir por el camino del crecimiento, pero sobre todas las cosas tenemos que defender a esta Institución como lo venimos haciendo"**.

Majori también hizo referencia a "los contrincantes" diciendo que ellos **"van quedando en el camino y nosotros debemos seguir adelante"**.

"No me salen las palabras pero quiero expresarle con sinceridad que vamos a seguir trabajando con todo lo que tenemos, les pido que nos unamos y que cuando tengamos algún inconveniente lo conversemos en este ámbito" resaltó el Presidente de la FIPPBA.

Finalmente, aseveró que **"el día 30 de Noviembre vamos a hacer una jornada destinada a la problemática de la Provincia de Buenos Aires, espero que todos estén en la mesa de discusión. Después vamos a compartir un almuerzo en el campo de deportes del Oeste, quedan todos invitados."**



HARINAS "Cristiana"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS
LA BELUSTINA ENTREGAS A DOMICILIO

calsa* **RIS**

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

"LOMA BLANCA"
MOLINO HARINERO
"000"
"0000"
SEMOLIN

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

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

ALGUNOS DE LOS C.I.P QUE ESTUVIERON PRESENTES:



Partido de la Costa



3 de Febrero



Presidente Perón



Lanús



La Matanza



Merlo



San Fernando-Tigre



San Martín



Del Oeste



Lomas de Zamora



Olivos - V. López - San Isidro



Mar del Plata



Almirante Brown



Esteban Echeverría



**CAMILO FERRON S.A.
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

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



NUEVA COMISION DIRECTIVA FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

PRESIDENTE
EMILIO A. MAJORI
(La Matanza)

Vicepresidente 1ro.
DANIEL CESAR INSUA
(Del Oeste)

Vicepresidente 2do.
RAUL SANTOANDRE
(Lanús)

Secretario
ADOLFO LUIS GÓMEZ
(Alte. Brown)

Prosecretario
CLAUDIO ALEJANDRO COVA
(San Martín)

Tesorero
JUAN BAUTISTA BELLIZZI
(Merlo)

Protesorero
CARLOS DANTE BURZACHECHI
(L de Zamora)

Secretario de Actas
ALBERTO ALONSO
(Del Oeste)

Vocal 1ro. Titular
JOSE BENITO ZANABRIA
(E. Echeverría)

Vocal 2do. Titular
ANTONIO BRION
(M. del Plata)

Vocal 3ro. Titular
ABEL ERNESTO RODRÍGUEZ
(P. de la Costa)

Vocal 4to. Titular
GUILLERMO ADRIAN GONZALBO
(San Martín)

Vocal 5to. Titular
ALDO JAVIER ULDAI
(Pte. Perón)

Vocal 1ro. Suplente
VICTOR INSAURRALDE
(V. López)

Vocal 2do. Suplente
ALEJO ROMERO
(Tigre-San Fernando)

Vocal 3ro. Suplente
ANGEL HORACIO CARRIZO
(Merlo)

Vocal 4to. Suplente
MIRKO DETTLER
(Cañuelas)

Vocal 5to. Suplente
ABEL STOCOVAZ
(Zárate)

COMISIÓN REVISIÓN Y
FISCALIZACIÓN DE CUENTAS

Revisor Titular 1ro.

EMILIO OSCAR SILVA
(Alte. Brown)

Revisor Titular 2do.

JAVIER GONZÁLEZ
(Lanús)

Revisor Suplente 1ro.

JORGE OSVALDO SALUSSO
(San Isidro)

Revisor Suplente 2do.

SILVIO DANIEL SANTEUSANIO
(Escobar)

FRESCOMASA

**MAS FRESCURA
POR
MÁS TIEMPO**



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

IDEAL PARA:

- * PREPIZZAS,
- * PAN FRANCES,
- * PEBETES,
- * PAN DULCE,
- * PAN DE MIGA,
- * PAN DE HAMBURGUESA,
- * PAN DE VIENA,
- * PAN LACTEADO



4699-4434

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LES AFFRE ARGENTINA   

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



ES HORA DE HACER UN BUEN PAN DULCE Y DIFERENCIARNOS DEL INDUSTRIAL.

Para elaborar con seguridad un Pan dulce de Navidad, tenemos que conocer la función de cada ingrediente, y cuales son las bondades de tomarnos el tiempo necesario para lograr Calidad.



Jorge Albamonte

Hablamos de los ingredientes. Los ingredientes que componen un pan dulce son:

* **Harina 000:** Harina con una cantidad de gluten ideal para la elaboración de Pan (27% a 30% GH). Harinas de más cantidad de Gluten son para lograr más volumen.

* **Sal Fina:** Controla el Proceso de fermentación y colabora a reforzar sabores. Se pueden utilizar sales marinas para reducir el sodio manteniendo la estructura y la fermentación

* **Azúcar Blanco:** Endulza la masa y relaja el gluten. Se puede utilizar Jarabes para endulzar, mejorando frescura y conservación. (Usado para molde y congelados)

* **Miel:** Endulza la masa, mejora el color y colabora al mantenimiento de la humedad. El uso de miel en lugar de Jarabe mejora el sabor, pero es más costoso.

* **Leche en Polvo descremada:** Suaviza la miga, aporta sabor láctico. Las características de suavidad y mejoras en la fermentación, son solamente con leche en polvo y descremada.

* **Huevo Fresco:** El huevo en pan dulce debe tener 3 unidades por kilo de harina, aporta suavidad. El Huevo puede ser en polvo o líquido, aportando más suavidad y valor protéico a la masa.

* **Levadura:** Genera la formación de co2 en la fermentación y aporta ácidos que refuerzan el sabor. Puede ser Prensada e Instantánea, normal o resistentes al azúcar, la diferencia es la cantidad de levadura por kilo de harina.

Cuando es prensada (de 50 gs a 100 gs) si es instantánea (de 30 gs a 50 gs) dosis mínima en la esponja, dosis máxima 1/2 en la Esponja y 1/2 en la masa.

* **Manteca:** Da la textura característica a un pan consistente y el valor calórico. Puede ser Manteca, Margarina, o Grasa, en todos los casos tiene que ser blanda. Aporta sabor y ablanda la masa.

* **Fruta Escurrída:** Fruta tradicional endulzada con jarabes y escurrida con color. Según la fruta incorporada es el contraste de sabor del producto final.

* **Pasas de Uva:** Es una fruta característica del Panettone. Se puede saborizar con licor y escurrirla antes de incorporar.

* **Fruta Seca:** Puede ser Almendra, nuez, avellanas, Cajú, etc. La fruta seca tiene una carga de aceite, pudiendo mejorar el sabor secándola en el horno antes de incorporarla.

* **Antimoho:** Lo mas utilizado es el Propianato de Calcio, para mas de 15 días de conservación. Se utiliza de 3 a 6 gramos por kilo de harina, teniendo en cuenta que al aumentar el propianato se debe aumentar la levadura.

* **FASTEBREAD PAN (F):** Mejorador para bollería especial con contenido Lácteo. Se utilizan 20 gramos por kilo, aporta el equivalente a 2,5% de leche en polvo descremada, suaviza la miga y da más frescura. *Mejora la estructura de la miga, manteniendo sabor, frescura y evita la deformación después de cocido.*



(Continúa en la página siguiente)

**GIDEA srl.**
Mejoradores Especiales
Servicio y Calidad
Solución a sistemas operativos
Mejoradores nutricionales
Capacitación y ayuda técnica
alimentos@gidea.com.ar
www.gidea.com.ar **Tel: 4651-0313**

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319



Sobre la Esponja: La esponja tiene distintas características según el tiempo y la temperatura.

Esponja de menos de 1 hora: Es un Starter de levadura, comienza a fermentar una parte de la masa antes de incorporar ingredientes.

Bondades: Asegura la homogenización de ingredientes en polvo, oxigena la masa y aporta temperatura.

Desventaja: El tener poco contraste ácido hace necesaria la utilización de más cantidad de esencias y sabores.

Esponja de 2 horas: la temperatura de la masa a 27°C, se fermenta en estufa a 35°C / 80 % de humedad. (Se madura la masa y forma ac.láctico).

Bondades: Mejora el alveolado de la miga, refuerza el sabor del azúcar y las frutas, mejora frescura, permite utilizar menos levadura.

Desventaja: Necesita un refuerzo de sabor, y conservante.

Esponja de 4 horas: masa a 27°C, fermentada a 35°C /80% H, (se forman ácido láctico y ácido acético, madura la masa y mejora la conservación).

Bondades: Masa mas desarrollada, Los ácidos refuerzan el sabor de la fruta, mejora la conservación, fermentación final mas corta.

Dificultades: No poder mantener la temperatura de fermentación, excederse en los tiempos de esponja.

Sobre la Masa: Es importante lograr una masa bien desarrollada y el punto según tipo de Pan.

1er. Fase de Amasado: Mezclado de esponja, con la totalidad de líquidos y polvos. (Velocidad lenta)

2da. Fase de Amasado: Homogenización de los ingredientes con adición de levadura corregir el agua. (Velocidad Rápida)

3er. Fase de Amasado: Con la masa desarrollada colocar la manteca y el conservante.

4ta. Fase de Amasado: Después de 5 minutos de descanso colocar las frutas sin que se rompan dentro de la masa.

Sobre la Fermentación: La fermentación final no debería tener más de 3 horas.

El tiempo de fermentación está relacionado con la cantidad de levadura, en un pan de 25% a 35% de azúcar, el bajar levadura

para una fermentación mas larga pone en riesgo el leudado.

Sobre la cocción: El mejorador, reduce el tiempo de cocción, el peso modifica la temperatura.

El mejorador mantiene la estructura de la miga para que al desarrollar en el horno se cocine y mantenga la forma.

El peso del pan corrige la temperatura para que en el tiempo ideal tenga el color deseado.

Ejemplo (Pan Dulce):

GENOVÉS -----DE 500 GS ----30 MINUTOS -----220°C
 PANETTONE MOLDE-----DE 500 GS ----35 MINUTOS -----220 °C
 MILANÉS -----DE 500 GS ----40 MINUTOS ----- 200°C
 STOLLEN -----DE 500 GS ----45 MINUTOS -----190 °C

Formulación Pan dulce tradicional con NÚCLEO DE MASA DULCE: DIRECTO

Núcleo MASA DULCE	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Huevos Frescos	0,750 litros
Esencia de Pan dulce	0,020 litros
Agua	2,000 litros
Levadura prensada	0,350 kilos
Manteca	0,500 kilos
Fruta escurrida	2,000 kilos
Pasas de uva	1.000 kilos
Nueces peladas partidas	0,300 kilos

Con el Núcleo de Masa Dulce se reduce el tiempo de esponja para lograr una miga de alvéolos alargados y fibrosa.

PAN DULCE FORMULA TRADICIONAL con FASTERBREAD (F) Y FRESCURA.

Harina 000	5,000 kilos
Azúcar Blanco	1,100 kilos
Sal fina	75 gramos
FASTERBREAD (F)	100 gramos
FRESCURA	30 gramos
Huevos frescos	750 gramos
Agua	1,600 litros
Esencia de Vainilla / Manteca	150 gramos
Esencia de Pan dulce	50 gramos
Miel	100 gramos
Levadura prensada	500 gramos
Manteca	500 gramos
Fruta Escurrida	2,000 kilos
Pasas de Uva	1,000 kilos
Nueces Peladas	300 gramos

No hace falta incorporar leche en polvo, mejora desarrollo de masa, estructura de miga, no se deforma y mantiene más tiempo la frescura.

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



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

Javier

TORTA CREMA DE QUESO

3

INGREDIENTES

BIZCOCHO VIENÉS

Huevos	200 g
Yemas	120 g
Azúcar	300 g
Harina	175 g
Fécula de maíz	175 g
Polvo de hornear	10 g
Manteca derretida	200 g
Limón (ralladura)	1
Esencia de vainilla	

MERMELADA DE FRAMBUESA

CREMA DE QUESO

Azúcar	175 g
Leche	175 cm ³
Yemas	50 g
Gelatina sin sabor	12 g
Queso crema	500 g
Crema de leche	500 cm ³
Pasas de uva	35 g
Ron con ½ limón	30 cm ³

PREPARACIÓN

BIZCOCHO VIENÉS: Mezclar en un bol las yemas, los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Entibiar revolviendo constantemente. Luego montar en batidora. Tamizar la harina, la fécula y el polvo de hornear e incorporar el batido anterior. Por último agregar la manteca derretida tibia. Colocar en un molde y llevar a horno moderado 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

CREMA DE QUESO: Hidratar la gelatina y macerar las pasas de uvas en ron. Por otro lado calentar a 84°C las yemas, la leche y el azúcar; luego incorporar la gelatina y colar. Mezclar el queso y el jugo de limón. Cuando comienza a cuajar, incorporar la crema montada y las pasas maceradas.

ARMADO Y DECORACIÓN: Cortar el bizcocho vienés en dos capas. Colocar una de ellas en un aro formado con acetato. Untar con mermelada de frambuesa y volcar la crema sobre ésta. Tapar con la otra capa y llevar al refrigerador. Desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable. Decorar a gusto.



BIZCOCHO VIENÉS

CREMA DE QUESO

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

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

CIRCE®

www.circeonline.com.ar

HUMOR

- Papi, papi... ¿Cómo nací yo?
- Bueno, a vos te trajo la cigüeña.
- Ahhh... ¿Y mi hermanita?
- A ella la encargamos de París.
- Ahhh... ¿Y mi hermanito?
- A el lo trajo el Niño Jesús.
- Ahhh... entonces, ¿Vos nunca tuviste relaciones sexuales con mamá?

En un teatro, arriba del escenario hay un hombre y un cocodrilo; el cocodrilo abre grande la boca y el hombre le pone su miembro viril adentro.

Mira al público y dice:

- ¿Hay alguien que se anime a hacer lo mismo?
- Se levanta un marica y dice:
- Yo me animo pero no se si voy a poder abrir la boca tan grande...



A esa mujer le dicen el semáforo...

- Porque después de las doce nadie la respeta.

¿En que se parece una cámara de fotos a un preservativo?
- Los dos capturan "un momento especial".

★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

USADOS



USADOS

Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

ARMADORA TBZ A PAÑOS TRIFASICA.....	\$ 7.500,00
ARMADORA ARGENTAL LARGA.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BORGHI 3.....	\$ 4.500,00
CORTADORA GIMENEZ 3 CANALES.....	\$ 4.500,00
CORTADORA INDUPAN 3 CANALES.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BAROLAT 3 CANALES (2 DE MIÑON).....	\$ 7.500,00
TRINCHADORA TBZ.....	\$ 11.500,00
TRINCHADOR ARGENTAL GT-38 AÑO 2005.....	\$ 22.000,00
HORNO ARGENTAL CON LICENCIA POLIN CARRO 60X80 CON QUEMADOR AL FRENTE.....	\$ 30.000,00
HORNO 70X90 CM. SIN MARCA QUEMADOR AL FONDO.....	\$ 29.000,00
HORNO 45X70X18 ARGENTAL CON 10 CARROS SIN BANDEJAS ARMADO.....	\$ 37.000,00
AMASADORA 20 KG. HARINA BATEA LOCA.....	\$ 1.900,00
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA GIMENEZ 4 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA 70 KG. HARINA CONVENCIONAL.....	\$ 9.000,00
SOBADORA PANADERA PESADA SIAM A ENGRANAJES.....	\$ 12.000,00
SOBADORA PANADERA SIAM A CADENA.....	\$ 9.000,00

VENDO

**VITRINA
DE VIDRIO
2,40 X 1,30 mts.**

**Sr. Carlos
4485-0160**



**METALÚRGICA
C.R.B.**

Horno Convector
Balaguer
con fermentadora
\$18.000



VENDE

AMASADORA SEMIRRAPIDA
DE 50KG \$7.000

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240





Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque
Industrial Plátanos, (1885) Be-
razategui, P. de Buenos Aires,
Argentina. www.prodalsa.com.
ventas@prodalsa.com.

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para
repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



GRASINA

Grasa
bovina refinada



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