



La Revista
de los
Panaderos

EL GREMIO PANADERO

AÑO 6 - Nº 38 - Agosto del 2010



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^a. que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

*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



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

Este es el equipo que llevará los colores argentinos!

Ellos son los miembros del equipo argentino que ganó la preselección nacional y juntos competirán en la **Copa Louis Lesaffre - Eliminatoria Americana**.

Nuestros 3 ganadores viajarán a Las Vegas (EE UU), entre el 26 y 29 de Septiembre de 2010, donde competirán en la eliminatoria americana de la Copa Louis Lesaffre; con la ilusión de ganar y por segunda vez, llevar nuestros colores a la Copa Mundial de Panadería, en "Europain 2012".



LESAFFRE
GROUP

www.coupe-louis-lesaffre.es

AUSPICIANTES



LOS PRODUCTOS
DEL EQUIPO ARGENTINO



Muchas veces escuchamos hablar de las crisis de las instituciones, escuchamos hablar de aquellos valores que resultan tan importantes para la sociedad como el valor de la palabra, la amistad, la camaradería...

Editorial

Esos valores que el tiempo, la avaricia y la ambición de un grupo fue destruyendo, por eso antes hablar de una institución era referirnos a conducción, a fortaleza, a beneficios, a diálogo... sería injusto de mi parte caer en una generalidad, pero también es cierto que somos testigos que cuando las instituciones no son bien representadas por sus autoridades principales, estas se vuelven débiles e inactivas...

Y nos preguntamos cuál es la solución para que los panaderos de la provincia comiencen a tener acceso a los beneficios que le corresponden tal como dice el Artículo 45 de C.C.T. 231/94, cuál es la solución para que la desunión no sea una palabra corriente en el vocabulario del panadero, cuál es la solución para que se hable de unión en vez de conflictos, cuál es la solución para que la institución más importante de la provincia comience a ser activa, a representar a los industriales y a los Centros tal como cada uno lo merece.

Ya no alcanzan los argumentos ni las excusas, el tiempo pasa y las soluciones y resoluciones son necesarias, no hay cambios a la vista y esa institución tan querida que debería representar a cada panadero de la provincia sigue inactiva, sin tomar decisiones propias, sin hacer nada duradero por el bienestar de los Centros de Panaderos que la componen.

Además, tal como hemos destacado, en la edición de **"INDUSTRIALES PANADEROS"**, utilizando diversos medios hemos sido víctimas de "campañas negras", cuyo objetivo es descalificarnos, desprestigiarnos, denigrarnos y difamarnos. Y tal como les pedí en aquella oportunidad, les reitero: no pierdan el tiempo en nosotros que somos un simple medio de comunicación y dediquen su "valioso" tiempo en hacer que el gremio panadero crezca, que es por ello que ocupan ese lugar.

Y a ustedes, nuestros lectores, nuestros anunciantes, a aquellos que confían en nosotros, que nos llaman, nos alientan, nos apoyan, quiero decirles gracias!!!... Ser agradecidos es un valor que debemos recuperar, gracias a ustedes que nos conocen, que saben como trabajamos, es por ustedes que **"INDUSTRIALES PANADEROS"** y **"EL GREMIO PANADERO"** sigue siendo la revista de los panaderos, la que eligen los panaderos de la provincia.



LA UNICA REVISTA DE LOS PANADEROS DE LA PROVINCIA...

**EL GREMIO
PANADERO**

www.panaderosargentinos.com

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



Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

4696-8277 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Para publicar en nuestras páginas:

Alejandra Belvedere

4696-8277 / 15-6098-1721

Nextel 565*5174

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

AÑO 6 - Nº 38
Agosto del 2010

¿Dónde están los que representan a los panaderos?



En primer lugar la pregunta no es capciosa ni caprichosa, es simplemente que no comprendo como se me critica tanto porque dicen que no tengo panadería y porque cobro por asesorar a colegas panaderos.

La respuesta es la siguiente: nadie sabe si tengo o no tengo panadería. Como muchos que pertenecen a nuestra industria puedo tenerla y a nombre de otra persona, como el caso de algunos que inclusive integran la comisión de la Federación Provincial... de la F.I.P.P.B.A., de quien hablaremos un poco más de ahora en adelante.

Me cansé de recibir “palos” de esa institución, la cual se encuentra manejada por burócratas como su presidente (Emilio Majori) y por tecnócratas como en el caso de los abogados y contadores que el mismo Presidente de la Federación cobija y lo que es peor, les permite participar de reuniones que deberían ser exclusivamente de panaderos.

Bien, entonces deduzcamos como funciona la casa madre de TODOS los panaderos de la Provincia de Buenos Aires. Los requisitos para poder participar son los siguientes: se debe estar federado y con la cuota al día, se debe pensar como ellos ya que si no pensamos igual que el presidente y sus súbditos quedamos afuera.

Lo ideal sería usar el sentido común y que todos los panaderos que estén o no federados participen, seguramente así el gremio mejoraría... y mucho, porque esta forma dictatorial de conducir definitivamente ha demostrado que no funciona.

Ni la intransigencia, ni la actitud “patoteril” con la que se maneja la máxima autoridad provincial esta a la altura del cargo que ocupa, porque si se efectúa alguna reunión en otro ámbito que no sea en la federación casualmente siempre aparece alguien y la intenta desbaratar... pareciera que la idea no es consensuar sino destruir.

Todavía no puedo entender por que, teniendo 135 distritos en la Provincia, la Federación no tiene federados ni siquiera el 20%. La conclusión es simple, llego la hora del cambio. No puede ser que estando en la federación son todos halagos y nadie critica a nadie, en cambio cuando las personas que no piensan como ellos se retiran son criticadas e inventan cosas que tienen como único objetivo desunir y destruir las ideas.

Ahora bien preguntémosnos ¿Por qué? La respuesta es sencilla: para sacar de la situación precaria en que se encuentra el gremio **NO SE LES CAE UNA IDA NI POR CASUALIDAD** es por eso que firman las escalas salariales que firman. También es por eso que el año pasado Emilio Majori le dijo al Secretario del Ministerio de Comercio que se podía vender un pan de 2,50 de 8 piezas equivalente a 1 Kg. de pan.

¡Señores de la Federación y en especial a su presidente don Emilio Majori... **NO SEAN HIPÓCRITAS!** ¿Con qué derecho le solicitan tantos requisitos a los panaderos cuando la casa que ustedes habitan y con la cual sacan “chapa” no es de ustedes? Enténdalo de una vez... es de los panaderos, y ustedes se deben a los panaderos por lo tanto deberían rendirle cuentas a nosotros y no los panaderos a ustedes. Sepan que ustedes la tienen de prestada, reflexionen que son tan humanos como todos los panaderos y que por ser dirigentes no son los primeros sino que son los últimos. Tengan humildad para reconocer sus errores y así aprenderán a corregirlos. Siguiendo con lo que siempre e pregonado les digo: “la ropa sucia se lava en casa” y todos tenemos el saco mojado.

No se olviden que en la actual comisión sobran las irregularidades, como por ejemplo “un integrante que ni siquiera firmo el cargo” como tantas cosas más; y, para terminar aclaro que: de lo que escribo me responsabilizo totalmente y tengo pruebas y testigos para ratificar mis dichos.

Jorge Luis Boronat
Presidente de C.I.P.D.E.



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGO

HORNOS DE MAMPOSTERIA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: 4693-0555

ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS

HORNO ROTATIVO 45x70



**Bonificación
1 latero
completo
con bagueteras**

**SOBADORA PANADERA
PESADA**

**Mantenimiento
sin cargo
por 1 Año**



**AMASADORAS RAPIDAS
50 y 100 KG.**



**Garantía
Mecánica por
3 Años**

**MINI-TRINCHADOR
COMPACTO**

**Anticipo 60%
Saldo a
Convenir**



**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA
HORNOS Y MAQUINAS.**



LA DECADENCIA EN LA DIRIGENCIA PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Salvo raras excepciones los panaderos de la Provincia de Buenos Aires están totalmente desprotegidos. Son muchos los Centros que están dirigidos por personajes que pareciera no les importa nada de los panaderos.

Hay Centros que no tienen socios, creo que en un gran porcentaje, diría en un 70%. No tienen más del 30% de las panaderías del partido afiliadas, muchos hacen política en los municipios para beneficios propios y cuidan la quintita, total a fin de mes tienen el dinero del Fondo Convencional.

Yo pregunto *¿Cuántos son los dirigentes que conocen el Convenio Colectivo de Trabajo?* Seguro que pocos, muy pocos. Cuando en el año 94 incluimos el **Artículo 45 en el Convenio, era para generar medios idóneos para emprender, desde los Centros de Panaderos y en sus zonas de actuación, todo tipo de actividades para propiciar la elevación cultural, educativa, recreativa y perfeccionamiento técnico y profesional.**

¿Cuántos son los Centros que cumplen con esos preceptos? Realmente estoy arrepentido de haber firmado ese Artículo en el convenio. Es triste ver dirigentes que no representan a nadie andar a los codazos, no quieren que nadie los controle. Yo pregunto *¿Si no estuviera esa entrada del Fondo Convencional y no entrara dinero por falta de asociados... seguirían siendo dirigentes?*

¿Como hacíamos los dirigentes antes de que existiera el Artículo 45? Simple, salvo raras excepciones, **teníamos vocación de servicio, vivíamos de nuestras panaderías y trabajábamos**

en nuestros Centros a destajo y esas instituciones se mantenían con las cuotas de los asociados. Hasta se compraban autos con dinero ahorrado, se combatía la competencia desleal con inspecciones municipales acompañadas de policía, todos unidos.

Hoy en día algunos dirigentes empresarios hacen participar a dirigentes del sector obrero en internas de los Centros. Esto es peligroso y es una falta de ética. Se está poniendo de moda que no se discutan salarios, **TODO LO QUE PIDEN SE LES OTORGA.** Cuando me "planté" en una paritaria en el Ministerio de Trabajo, un sindicalista me agravió y mis pares guardaron silencio. Veo que dirigentes con altos cargos se están comprometiendo mucho, pidiendo favores a sindicalistas.

Las últimas paritarias fueron desastrosas, cuando los obreros metalúrgicos sacaron un aumento del 25% (el 15% en abril y el 10% en septiembre), hasta marzo 2011; cuando los camioneros consiguieron un 25% y otros gremios, como Luz y Fuerza, un 22%; **los patrones panaderos dieron el 34% que al final (11%, 11% y el 12%) suma un 38%... parece que tenemos plata.** Ya estamos en \$3000 más \$1500 de aportes, seguro que en marzo del 2011 van a querer \$5000. Cada aumento de salario, más cuando son desmedidos, es un cachetazo a los panaderos, que hacen o intentan manejar la panadería como una pequeña industria.

Yo siempre quise que el trabajador gane bien, pero también tenemos que ver los problemas de la competencia desleal. Los panaderos que tenemos los obreros en blanco tenemos la diferencia de costos de los que no pagan nada, y son muchos. Porque siguen creciendo los depósitos, porque cada vez son más las panaderías clandestinas.

Instalaciones Comerciales
San Pablo
Panaderías - Confiterías
Bares - Restaurantes
Tel.: **4686-6622/3**
Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar

TALLERES **el rápido**
SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES
4686-1322 / 4687-5035
CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

Esto va a cambiar cuando cambien las bases, EL PODER LO TIENEN LOS PANADEROS... SOLO QUE NO LO UTILIZAN. **No se consigue nada sin participación**, al contrario, muchos son los dirigentes que agradecen la no participación o que se borren de socios. De esa forma tienen menos control, hacen y deshacen a "piachere".

Lo que los panaderos tenemos que entender es que **NO SOLO SE DEFIENDEN LAS PANADERÍAS ENCERRÁNDOSE EN ELLAS... HAY QUE PARTICIPAR EN LOS CENTROS** dos horas por semana, ir a las reuniones y hacerse escuchar.

Hablando de la FIPPBA, las traiciones están a la "orden del día", es una "caza de brujas", allí hay gente sin ningún "pergamino" y sin representación alguna, que nunca hicieron nada por los panaderos.

Continúan con los malos manejos, ahora quieren sacar una revista para hacer política, que todos sabemos que la van a terminar pagando con plata de los panaderos y se olvidan que se hicieron conocidos gracias a las Revistas EL GREMIO PANADERO e INDUSTRIALES PANADEROS, las que nunca nos cobraron nada por estar allí.

Renuncié porque estaba "asqueado" por el manejo que utilizan cuando quieren echar a alguien, en algunos casos usan algún "idiota útil" para que haga el "apriete" y en otros inventan

confabulaciones como cuando dijeron que yo me quería quedar con la Federación. Lo que ellos pareciera que no saben es que fui Secretario del 89 a 91 y del 91 al 95 Presidente y los que me conocen saben que siempre trabajé a destajo y con total transparencia.

Prueba de ello es que en el año 88, la FIPPBA firmó un acuerdo con el Secretario de FOEPBA, constaba de un aporte del 4% del salario del trabajador que sería depositado en un Banco en San Martín a nombre de un sindicalista. Cuando me enteré de ello, me asesoré por un abogado y me informaron que era totalmente ilegal. Llamé a dirigentes vecinos como a García de Merlo, a Roggero de San Martín, Bruno de Vicente López, Gabelli de San Isidro y Guillermo García de La Matanza; viajamos a La Plata, enviamos cartas documento a la Sub Secretaría de Trabajo, hasta que se pudo "voltear", todo este material lo tengo en mi poder. Estos son logros para los panaderos. También tuve la suerte de presidir la Federación cuando logramos, después de muchas discusiones, la firma del Convenio Colectivo de Trabajo, logrando con ello que se termine con la "industria del juicio". **TRABAJÉ Y SE VIO EL TRABAJO.**

Yo me pregunto... ***“¿Qué hicieron por los panaderos estos inútiles?”***



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

“Tentaciones”



**OTRO NEGOCIO
INSTALADO POR**



La panadería “TENTACIONES” se mudó a un nuevo y renovado local en la localidad de Bandfield. “EL GREMIO PANADERO” dialogó con Mónica Espinoza y su marido Darío Lugano. Nos contaron cuál es la clave de su éxito, y las características de esta nueva instalación reformada de la mano de **VI-LU**, que le hace honor a su nombre siendo que cada producto que se vende es realmente una verdadera tentación



tampoco tenía experiencia en una panadería, pero me gusta mucho trabajar con el comercio. Entonces pudimos complementarnos muy bien, yo adelante en el mostrador y el detrás, en la cuadra.

*** Hemos visto que aquel primer negocio no es ni parecido a este ¿Cuándo se decidieron a mudarse?**

Siempre pensamos en tener algo mejor. Nosotros trabajamos casi todos los días del año, con una jornada extensa de horas, entonces es necesario sentirnos cómodos y tener esta panadería tan linda o más que nuestra propia casa.

*** No es normal ver una panadería como esta, tan linda en un barrio...**

El barrio lo vale, nosotros le debemos todo lo que tenemos a este barrio. Siempre le digo a mi marido que nosotros no tenemos una vida normal, nos hemos levantado hasta con dolores de espalda por las largas jornadas laborales, pero tenemos la ventaja que nos llevamos 10 puntos, cosa bastante inusual en

una pareja que comparte todos los días juntos, conversamos mucho.

Y si digo lo del barrio, es porque a pesar de que la primera panadería era chiquita, no entraban los vecinos con el changuito, sin embargo nunca dejaron de elegirnos.

El sueño de nosotros era poder devolver tanto cariño y es por eso que pudimos poner en esta nueva instalación, un televisor plasma, aire acondicionado...de manera tal que se sientan como en su casa...de la misma manera que si sale algo caliente del horno se come o si hace mucho frío les ofrecemos café... Tanta fidelidad nosotros queríamos agradecerla... Les cuento que cuando inauguramos la gente lloraba más que nosotros. Tuvimos muchísimos regalos.

(Continúa en página 10)

*** ¿De dónde proviene el oficio de panaderos? ¿Es tradición de familia?**

No, Darío comenzó con una bicicleta, yendo a la harinera que esta en camino negro, hacía bolas de fraile en la casa de la mamá y las vendía almacén por almacén. Así, dos por acá, media docena por allá comenzó esta historia, sólo y de forma chica hasta que prosperó y pasó a vender 10 docenas, y es así que tuvo que tomar a un chico para que lo ayude.

Cuando ya vendía un poco más todavía, le ofrecieron alquilar la panadería de la vuelta.

*** ¿Es decir que no tenían experiencia previa en la industria?**

No, pero había muchas ganas de trabajar y eso es lo importante. Yo





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



siempre le digo a las chicas: **a la gente no se la despacha, sino que se la atiende...y nosotros nos sentimos muy bien atendidos por VI-LU.**

*** ¿Es fundamental tener variedad?**

Si, creo que eso es un factor importante, pero además somos muy exigentes con el trabajo. Desde el pelo levantado, el delantal, el

pañuelo en las mujeres... todo es muy importante, todo me parece poco... y es por eso que nos eligen. Obviamente, como siempre les digo, del otro lado del mostrador la gente observa, yo lo veo. A mi me encanta invertir, por eso la marquesina que llama mucho la atención y muchas cosas más, creo que para ganar siempre algo hay

que perder, en este caso se invierte.

*** ¿Por qué incorporaste todo lo que es comida?**

Porque me gusta la variedad. Me gusta que la gente entre y se cuestione ¿Qué llevo? La abundancia es un éxito. Si tenés una panadería que es hermosa pero no tiene nada, no va a funcionar. Yo además vendo de a uno, o de a cien, si tengo que cortar la porción de algo para un solo cliente, lo corto, no importa...yo se que tengo que vender. Suelo ir a

*** ¿Por qué eligieron VI-LU para las reformas?**

Porque nos gustó el precio y la atención. Néstor, nos atendió muy bien. Realmente valore mucho que en una de las charlas me dijo que por la plata no me haga problema...obviamente el no sabia si yo podía o no pagar todo de una vez, por eso me gustó mucho la actitud que tuvo con nosotros. Me inspiro confianza, me dio facilidad... me hizo miles de planos con diferentes alternativas...es como



NUEVOS

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

GI
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- C100BAJ Bs. As.- Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125

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

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

Toda la línea de productos de empresas líderes

Ventas por menor y mayor a todo el país
(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

las panaderías a observar, pero generalmente no me gusta nada... Nosotros preparamos pasta frola de durazno, de dulce de leche, membrillo, frutilla, de batata y las vendo todas cortadas, puedes pedir una porción de cada una...a eso me refería cuando te digo que observo...eso no existe.

*** ¿Cómo es tu relación con los empleados?**

Tengo muy buena relación, estoy atenta a lo que necesiten... saben que cuentan con nosotros y nosotros contamos con ellos.

*** ¿Cuál es la relación con el Centro?**

Tengo una muy buena relación, pero yo no asisto... el que va a las reuniones de Cuartel Noveno es mi marido, aunque me gustaría participar. Era medio reacia al comienzo, pero nos adherimos para empaparnos de todos los temas.

*** ¿Se manejan con el mostrador o**

tienen reparto?

Si, tengo reparto pero lo atiende mi marido..., igual es poco: una sucursal en Martín Rodríguez y 5 o 6 despachos chiquitos.

*** ¿Por qué crees que la gente elige comprar por porciones?**

Tener la posibilidad de comprar por porciones resulta atractivo, y es accesible. Por ejemplo, nosotros tenemos variedad de ricota, sola, con dulce de leche, con durazno, con frutilla, con nueces, con pasas de uva, con coco, tengo 10 variedades en total, entonces armas una caja fraccionada con diferentes gustos y a la gente eso le gusta porque pueden probar diferentes porciones de todo.



**PANADERÍA
y CONFITERÍA**

“Tentaciones”

**Prensa Argentina 1933
BANFIELD - L. DE ZAMORA**



**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
PasteiPRIN
CoberPRIN










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 harinas, 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

UNA MUERTE QUE CONMOVIÓ AL GREMIO PANADERO

Juan Ianone, contador de la Federación Provincial de Panaderos (FIPPBA), era una persona muy querida por sus vecinos, por sus compañeros de trabajo, por sus amigos, no tenía problemas con nadie y era servicial. Hace unos días un individuo terminó con su vida, se desconoce el motor de semejante atrocidad, pero lo cierto es que hoy todo un gremio esta de luto y recordando a una excelente persona.

No hay palabras para describir lo que se siente perder a un amigo...y si a eso se le suma la forma en que eso ocurre...quedan menos palabras todavía.

Lo cierto es que todo el Gremio Panadero esta de luto frente a la pérdida de una gran persona como Juan.

Esa mezcla de dolor e indignación hace que encontrar el qué decir sea muy difícil, pero para aquellas personas que no se enteraron de lo sucedido a continuación se encontrarán con una pequeña reseña de los hechos.

"Efectivos policiales de la Departamental 1a de Lanús, alertados por un llamado al 911, hallaron el cuerpo herido de bala de Juan Ianone, contador público de 55 años que se había jubilado en el Concejo Deliberante de Lanús el año pasado y estuvo vinculado laboralmente a la Municipalidad por más de 20 años. En la actualidad era un contador que se desempeñaba en la Federación de Panaderos de la Provincia y como síndico en la línea 37. Descartan que el móvil haya sido un robo, ya que el auto estaba a metros del lugar, con el motor frío y sin señales de haber sido violentado por

SR. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

RECUPERE
\$\$\$



CAMBIE SU PAN RALLADO
POR HARINA O EFECTIVO

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

NUEVO DIRECTOR INDUSTRIAL EN EL GRUPO LESAFFRE

El descendiente del creador de la compañía líder mundial en fabricación de levaduras asumió la dirección industrial del Grupo en el país. Con el nombramiento de Thomas Lesaffre, se acentúa la presencia en la región de la principal empresa dedicada a la industria de la panificación.

El **Grupo Lesaffre**, la principal empresa en producción de levaduras y soluciones en panificación, nombró a **Thomas Lesaffre** como Director Industrial de Argentina.

El nuevo director cuenta con más de 15 años de experiencia en producción y pondrá su mirada en la alineación de los recursos para optimizar los resultados de la región. Su llegada consolida el crecimiento del grupo en nuestro país.

Thomas Lesaffre se graduó en ingeniería mecánica en la Universidad de Tecnología de Compiègne (UTC) y obtuvo también el diploma FIRME "Formación a la Innovación y a las Relaciones Mundiales de las Empresas".

Antes de ser **Director Industrial del Grupo**

Lesaffre en Argentina se desempeñó en áreas de producción, procedimientos y proyectos en prestigiosas compañías de Europa, América Latina y África.



En su sólida experiencia en planificación y organización de producción industrial se suman sus pasos como Responsable de Producción y de Tratamiento de Aguas Residuales en CGL, **LESAFFRE (España)**; como Asistente del Responsable de producción de OZMAYA, **LESAFFRE (Turquía)**, y como Encargado de proyectos en ANDERSEN CONSULTING, Francia; también trabajó en empresas como DANONE y BONDUELLE GROUP, entre otras.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.



SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- HOTELERIA
- PANADERIAS
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

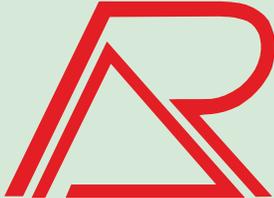


HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

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

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

HUMOR

¡LAS VUELTAS QUE DA LA VIDA!

(* Se lee al derecho y al revés)



¿QUÉ ES EL ÉXITO?

El éxito es:

- A los 3 años..... no mearse.
- A los 6 años..... recordar lo que hiciste en el día.
- A los 12 años..... tener muchos amigos.
- A los 18 años..... tener carnet de conducir.
- A los 20 años..... tener relaciones sexuales.
- A los 35 años..... tener mucho dinero.
- A los 50 años..... tener muchísimo dinero.
- A los 65 años..... tener relaciones sexuales.
- A los 70 años..... tener carnet de conducir.
- A los 75 años..... tener muchos amigos.
- A los 80 años..... recordar lo que hiciste en el día.
- A los 85 años..... no mearse.



- Experiencia, es el nombre que le damos a nuestras medidas de pata
- Cuando un medico se equivoca, lo mejor es echarle tierra al asunto.
- Tener la conciencia limpia, solo es síntoma de mala memoria.

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD C.A.B.A
Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar

Burner®

HORNOS CONVECTORES y CONTÍNUOS



BURNER es una empresa familiar Argentina, con vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzeria y gastronómico, dedicada a la fabricación de hornos conveectores y continuos, desarrollando tecnología propia en el rubro "ingeniería en calor".

A través de la atención personalizada, **BURNER** ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Asimismo, cuenta con servicios postventa a todo el país, con garantía total.

Respecto a nuestros productos, hornos conveectores y continuos, se encuentran contruidos totalmente en acero inoxidable, cuentan con control digital de temperatura, quemador automático de alta recuperación, bajo consumo, y bajo costo operativo.

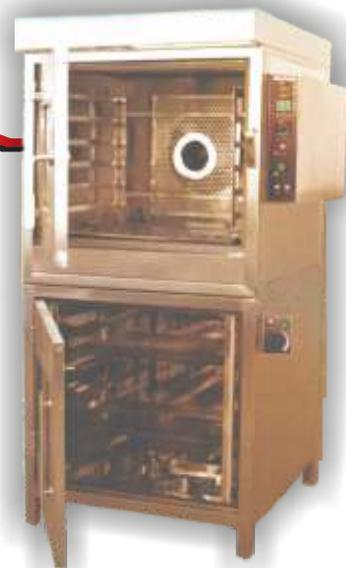
Los hornos conveectores de panadería, pastelería y gastronomía, están confeccionados en acero inoxidable

de alta calidad. Poseen control de temperatura, timer sonoro, vaporizador, inversión de marcha automática de turbina cada dos minutos (que garantiza una cocción pareja y homogénea), aislación en lana mineral volcánica, fermentador, temperatura y humedad, independiente del horno.

Los hornos continuos están contruidos en acero inoxidable, y poseen un recuperador de aire caliente, lo que implica un bajo costo de uso. Cuentan además con quemador automático, y cinta transportadora en acero 304. En panadería o pastelería se utilizan para la cocción de tapas de empanadas, galletas, grisines, etc. En el rubro pizzería y empanadas son ideales para cocinar grandes volúmenes en menor tiempo, mejorando de esta manera el delivery.

Es importante destacar que la empresa **BURNER** cuenta con la aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino, con matrícula N° 1796.

Aquellas personas interesadas en comunicarse con **BURNER**, y traer si lo desean sus productos para cocinar en nuestro showroom, pueden hacerlo al: **(011) 4911- 2302/ 1675**, vía correo electrónico a: **info@burner.com.ar** o personalmente dirijase a **Cachi 678, Ciudad Autónoma de Buenos Aires**.




**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**

4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar



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

NOVEDADES en CAMPANA

EN DIÁLOGO CON EL GREMIO PANADERO, FABIÁN CABRAL, SECRETARIO DEL CENTRO DE PANADEROS DE CAMPANA HIZO HINCAPIÉ EN EL “DESCONCIERTO” QUE LE PRODUCE A LOS PANADEROS LOS PRÓXIMOS AUMENTOS SALARIALES FRENTE A LOS COSTOS DEL PAN Y LOS PRECIOS PREPONDERANTES



*** ¿Cómo viene trabajando Campana con los Centros vecinos?**

Seguimos trabajando como en un principio, tenemos buena afinidad con los Centros de Panaderos vecinos, de hecho con Zárate tenemos contacto permanente y con Escobar, salvo un caso muy puntual de un panadero que esta manejando precios muy por debajo del precio que nosotros manejamos en la ciudad.

*** ¿Cuál es la opinión de los panaderos de Campana de la situación actual?**

El tema del costo del pan versus

el último aumento de sueldo, fue bastante criticado en ese sentido y hay que tener en cuenta que todavía hay aumentos que no han llegado. Por eso, en las charlas con los panaderos les informamos acerca de los mismos. Básicamente en el primer encuentro le dijimos que a lo largo del año habrá un 38% de aumento... un poco la inquietud de los panaderos es la forma en la cual pueden afrontar ese aumento salarial, tema que en comisión lo hemos tratado y el Presidente lo ha llevado a comisión de Federación para evaluar que soluciones pueden resultar viables.

*** ¿Avanzan con algún otro proyecto?**

Sí, estamos gestionando con un ingeniero en Seguridad Industrial y Medio Ambiente un plan para la categorización y posterior realización del estudio de Impacto Ambiental si correspondiera, para todos aquellos establecimientos que son enmarcados como panaderías industriales.

Cabe aclarar que toda panadería que sale a la calle a vender a terceros, entra en esta categoría (el 90% de las panaderías de campana) y casi nadie tiene los papeles de categorización.

RUTA PUBLICIDAD S.A.

LETREEROS 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

CAMPANA “...Se han cumplido los primeros dos años de mandato desde que se creó la Institución a la fecha...”



Rubén Álvarez comenta el momento trascendental que atraviesa el Centro luego de la primera renovación de la comisión, desde la creación de la Institución. Junto a Fabián Cabral, quien renovó como Secretario repasan los puntos más importantes del Centro de Panaderos de Campana.

- ¿Cómo están las cosas en Campana?

Están bastante bien en comparación con otras zonas de la

provincia, tenemos el pan a \$7. Gracias a Dios hemos logrado la sanción de una ordenanza que es una excelente herramienta para el panadero... Además junto al Ejecutivo de Campana estamos trabajando, y por eso ya se realizaron algunas clausuras como resultado de las inspecciones.

- ¿Cómo fue el tema de la renovación de la Comisión Directiva del CIP de Campana?

Creo que fue algo muy importante para el Centro, se han cumplido los primeros dos años de mandato desde que se creó la Institución a la fecha. Fue vía asamblea, se convocó a la misma el día 7 del mes pasado, la hicimos en una sociedad de fomento que pedimos prestada y cumplimos con todos los requisitos legales. Invitamos socios y no socios para que todos los que quieran participar

puedan hacerlo y así quedo conformada la nueva Comisión.

- Además de la renovación, quedo regularizado el tema de los estatutos...

Sí, tenemos todo terminado el tema de los estatutos, la personería jurídica, así como también la de Entidad de Bien Público.

- ¿Cómo es la relación con la municipalidad?

La relación avanza, de todos modos siempre les estamos encima. Esto parte de la reunión que tuvimos con la Sra. Intendente y el Secretario de Gobierno, ellos nos dieron su compromiso y que nos comunicáramos de forma asidua con los funcionarios y si estos no respondían a nuestros pedidos, que volviéramos a referirnos con ellos. Pero de todos modos tenemos conversaciones de manera casi

DISTRIBUIDORA San Martín
MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

CIRCE

molino CAÑUELAS

CLABECO

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETTIN Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

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

Aquí estamos

Map showing location: AV. MARQUEZ, LIBERTAD, ANDRADE, REPUBLICA, BUENOS AIRES, SAN JOSE, ROCA, REPUBLICA.



grandes problemas no hay, y los que tenemos los estamos manejando. Estamos bien.

En la charla, también participó el flamante Secretario Fabián Cabral, quien comentó que “.....Creo y considero que es un puesto clave dentro de la comisión ya que te da la posibilidad de trabajar

en diferentes frentes, como coordinar con el Presidente y Tesorero el manejo de la Institución. Con José Ibarra, quien se desempeña actualmente como Tesorero nos estamos moviendo como en subcomisión para tener mas acercamiento a los problemas de los panaderos y darles una mano. Además, estamos abocados en tratar de

obtener la cuenta bancaria para el cobro del Fondo Convencional, por eso fuimos al Banco Nación y al Provincia, estamos tratando de cumplir los requisitos que solicitan y lo más accesible para lograrlo en forma inmediata seria en el Banco Provincia. Ya teniendo esa cuenta, Rubén Álvarez, se va a poner en contacto con el delegado regional de la parte obrera para hacer el traslado de los fondos hacia nuestro Centro de Panaderos...”

conversaciones de manera casi permanente con el Secretario de Gobierno, realmente estamos trabajando bien, quizás algunas cuestiones no pueden cumplirse por problemas de operatividad, pero nos dan las explicaciones cuando no se pueden hacer.

- Con los partidos vecinos ¿Cómo es el trato?

Estamos bastante bien, tenemos un panadero que entra de Escobar, por Río Lujan, pero tenemos contacto con las instituciones tanto de Escobar como de Zárate,





Omar Rodríguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

“ES NECESARIA UNA RENOVACIÓN EN LA FIPPBA”

* Opina RUBÉN ÁLVAREZ (CAMPANA)

* ¿Se viene el trabajo en la Federación de la Provincia?

La idea es dar un paso al costado en Campana a la brevedad y la razón es porque mi objetivo es trabajar en la Federación de la Provincia de Buenos Aires. Creo que tengo un buen proyecto para la FIPPBA, me parece que, sin acusar a esta comisión en si, ni a las últimas generaciones, todas tuvieron la misma temática y es necesario hacer un giro de 180 grados. Se puede hacer tranquilamente y es necesaria una renovación.

* ¿A qué se refiere con renovación?

Por ejemplo, el tema de la página web, sin dudas es algo que me han escuchado decir a mi y lo pusieron en práctica, pero no es nada que ver con lo que yo tenía pensado porque no tiene actualidad y debería contener toda la información.

Refiriéndome a ese tema, creo que deberían estar publicados los balances, para eso es necesario que un secretario se encuentre trabajando, aún cuando se tenga que pagar un sueldo, porque sino no sirve...se debe pagar algo que de crédito,



porque no es un gasto... es una inversión.

La última generación de comisiones que han sucedido en la FIPPBA pareciera que es una competencia ver quien junta más plata a fin de su mandato, yo considero que se deberían terminar los mandatos con 0 pesos, me daría vergüenza terminarlo y que en el banco me queden \$10.000 que son de los panaderos y allí no generan nada.

* ¿Cómo invertiría los fondos de la Federación?

Los fondos que tenga la Federación, que son parte del aporte de los industriales a través de cuota societaria o fondo convencional o la vía que sea, tienen que ser devueltos a los panaderos en múltiples

beneficios, tal como lo dice el Convenio Colectivo de Trabajo que nos rige.

Hay que buscarle la vuelta, tener más escuelas de panadería, que los panaderos que no pueden acceder a créditos tengan mejores precios a la hora de adquirir herramientas o maquinarias, ya sea por medio de convenios con empresas, o comprarlas en nombre de la FIPPBA y dárselas al panadero en forma de comodato, como un empujoncito para que ese panadero pueda volver al sistema. Hay muchas cosas que se pueden hacer

* ¿Por qué crees que no se hacen cosas de este tipo?

Creo que no se hicieron cosas similares, porque sin duda pareciera que tienen puesta la cabeza en otras cuestiones que no son las necesidades de los panaderos de la provincia de Buenos Aires. **Hasta ahora, tal vez por falta de capacidad, NO HAN HECHO NADA PRODUCTIVO Y BENEFICIOSO A LARGO PLAZO POR LOS PANADEROS DE LA PROVINCIA Y ESO**

“LOS MEJORES PRECIOS EN...”



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

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

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



LA F.A.I.P.A. SIGUE CRECIENDO

* Entrevista a Rubén Salvio (Presidente de la F.A.I.P.A.)

“...Estamos ofreciendo productos saludables para el consumidor, de ser una panadería artesanal pasamos a ofrecer una panadería saludable...”

- Hablemos del próximo lanzamiento del pan para cuidar la salud del consumidor...

Este proyecto lo venimos trabajando hace más de cuatro años con el INTI, pero ahora analizamos, luego de una reunión con el Jefe de Gabinete y el Ministro Manzur, la posibilidad de darle una salida más rápida. De repente tocando puerta por puerta, luego de recorrer provincias y yendo para todos lados, y con un intenso trabajo y un desgaste importante e ir disertando sobre este tema, resulta fundamental darle publicidad a través de la televisión, los diarios y las revistas para que la gente se entere que desde la panadería estamos cuidando la salud de todos, que contamos con un producto que va a tener menos sal, que va a evitar problemas de

hipertensión, que va a evitar 2000 muertes por año de ataques cardíacos... Entonces, habíamos recomenzado el trabajo con el Ministerio de Salud y nos siguen insistiendo con una prueba piloto en Santa Rosa, La Pampa, que demoraba cuatro meses con muy buenos resultados, por eso les insistí que el tema de la salud es para hoy no para dentro de 5 años, y resulta fundamental la promoción de esto.

El tema es que el Ministerio de Salud no disponía de fondos para realizar esa inversión en publicidad. Resulta que paralelamente soy invitado a un almuerzo que realiza la Presidente de la Nación, y tal como me ha pasado en cada almuerzo en el que he sido invitado, conseguís un contacto que te puede servir para tal o cual cosa. En esta

(Continúa en la página siguiente)



👉👉 AHORRE COSTOS!!!



SUPLE-GRAS
SUCEDANEO DE GRASA VAGUNA

Para: Pastelerías, Pan-Ados, Galletitas.

- Sustituto de grasa
- Más desarrollo en el horno
- Más aeróbico
- Bajo en calorías

LECITEC
Buenos Aires

TECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

Peso Neto 10 kg.

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN
EL PREPARADO DE:

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES,
PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)



LECITEC S.R.L.

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

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

Tel.: (011) 4699-4434



oportunidad me cruce con Aníbal Fernández que me propuso mantener una reunión.

- ¿Cómo sigue esta historia?

Bueno, le cuento como van las cosas en la Institución y se pone muy contento y me dice "...en toda Latinoamérica no hay una sola institución panaderil que tenga tanta llegada al Gobierno como vos lograste con la FAIPA..." y me pregunta que me falta, es ahí cuando le planteo el tema de la publicidad de la fortificación de las harinas, lo de la sal... y demás. Ahí toma el teléfono y se comunica con Manzur y le pide la bajada de fondos para el Ministerio para darle viabilidad al proyecto de la propagación del tema. Me concreta una reunión con el Ministro y es ahí donde me dirijo con muestras de los afiches y demás, me recibe muy bien.

Además participa también la gente de prensa y asesores publicitarios y les da 20 días para que se ponga en funcionamiento

Ahí comenzaron a trabajar con los fondos necesarios, ya nos mandaron todos los afiches, además más de 30000 medidores de sal para repartir en cada panadería que utilizados al tope, son 750 gr. que es la cantidad que pretendemos se utilice por bolsa. Es decir que de 1 kilo bajamos a 750 gr. Por eso, elaboramos el pan y lo llevamos para que lo degusten y realmente tiene un gusto espectacular.

- Es decir que se esta cuidando la salud de la gente...

Estamos ofreciendo productos saludables para el consumidor, de ser una panadería artesanal pasamos a ofrecer una panadería saludable, esto dará un vuelco impresionante. Ya pudimos cambiar la imagen de que el

pan era malo porque engordaba y demás...

- ¿Cuándo es el lanzamiento?

El 23 de agosto a las 12hs se va hacer la presentación del producto en el Ministerio de Salud, en el salón Carrillo, donde van a participan representantes del Ministerio, una comisión que trabaja con los 100.000 corazones, con el tema de la sal, del bromato, la Federación de Cardiólogos del país, la Federación de bioquímicos que apoyan este proyecto de FAIPA, del INTI, de Salud y de la Organización Latinoamérica de la Salud.

Es así que los panaderos firmarán un convenio conformando su aprobación, habrá sorteos con 10 premios a nivel nacional y los que salgan previa comprobación de que las normas se están cumpliendo ganarán, por ejemplo, 100 bolsas de harina para el primer premio... y así... se trata de premios incentivo.

Estamos muy contentos por el gran apoyo que tenemos.

- ¿Continúan con las escuelas de panaderías?

Sí, estamos trabajando para abrir cuatro escuelas más, una para APACA, San Martín, Formosa y Corrientes, a las 7 que ya tenemos, le incrementamos 4 más... es decir que suman 11. Estamos haciendo doble función: capacitando y trabajando por la salud de la gente.

- ¿Cómo es el tema de la provincia de Santa Fe?

Hemos firmado un convenio con el Gobernador de Santa Fe. Resulta que hace unos años había una panadería "Furman", que le había propuesto en un tiempo hacer pan para la gente que necesitaba, pero esa gente tuvo muchos líos con los empleados con juicios y todo



HARINAS "Cristiana"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA
calsa
RIS

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



Adrián Ronzio

Reparaciones en general
 Mantenimiento - Montajes y Traslados

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

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

SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS



y decidieron largar.

Resulta que el Gobernador lo puso en marcha de vuelta pero necesitaba recibir el apoyo de la Institución para recibir la colaboración de las empresas, y con el Ministerio de Trabajo y poner en gente y demás.

Nosotros participamos, estaban todos los ministros presentes y el Gobernador y firmamos en convenio, es así que ya pudimos conseguir la colaboración de Danica, Lessafre, Calsa, molinos de harina, etc. Además, se esta capacitando a los "pibes" que están presos pero en recuperación para salir, para que cuenten con salida laboral.

Ahí tenemos una comisión en el Centro de Rosario que junto con Luis Pichinino cada 30 días va a verificar si hay algún problema para encontrar la manera de solucionarlo. Esto es una situación importante y con una presencia de funcionario que hay que destacar.

- Un orgullo para la FAIPA...

Esto es un orgullo y es bueno para los Centros de Panaderos porque a través de los afiches las instituciones comenzarán a tener más presencia, van a acrecentar las ventas, además estarán contribuyendo

a la salud de la gente.

Es un re-lanzamiento con todo, y estamos muy contentos con la felicitación de diferentes ministros. Además le pagan dos pasajes de avión para que participen las provincias en el lanzamiento y eso lo conseguimos para que todas las provincias puedan asistir.

- ¿Cuántas escuelas de panadería puso la FAIPA en marcha?

Te cuento, se trata de La Plata, Varela, Quilmes, Rosario, Santa Rosa La Pampa, el Chaco, Santiago que tiene todas las maquinarias. Eso lo logramos a través de un convenio el Ministro con Tomada. Tenemos que reconocer que los dos primeros años de Kirchner la panadería comenzó a crecer, pudimos poner escuelas magníficas, este Gobierno nos escuchó y nos dio respuestas positivas, por eso estamos muy agradecidos, y ellos dicen que nosotros lo ganamos con los proyectos presentados.

Por ejemplo, ahora tenemos la idea de crear una escuela móvil y ya lo planteamos, con un camión recorrer el país en diferentes lugares para acercarnos a la gente que no puede acercarse a las escuelas por la distancia,



(Continúa en la página siguiente)

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



es así que nos apostaríamos 3 meses en lugares como Chaco, Misiones y así la gente podrá capacitarse.

- ¿Qué pasa con el blanqueo del personal?

Ese tema va muy bien, tenemos 750 denuncias para el blanqueo de personal en todo el país y de todo lo actuado nosotros tenemos copia, por ejemplo de las actas, del personal blanqueado, es la única industria que denuncia el trabajo en negro.

- ¿Cómo esta la relación con las provincias?

Tenemos 19 provincias, eso es histórico en la Federación, de todos modos no dejamos descuidadas a las provincias de afuera, les mandamos información, algunas como Mendoza se las abasteció de harina cuando fue el tema del conflicto con el campo, nunca descuidamos a nadie. Hubo una reunión preparada por algunos, donde hubo dirigentes a los que nunca se les cae una idea para mejorar la situación de la industria, sino sólo criticar a la FAIPA. Me refiero a una reunión que se hizo en

el interior del centro del país, utilizando los fondos de las instituciones sólo para criticar sin proponer soluciones.

La Federación Argentina se debe al panadero, yo se que muchos dicen que no hacemos nada, pero nosotros hicimos y hacemos un montón de cosas, que quizás por criticar en vez de informarse se equivocan e informan mal al resto.



HUMOR



¿QUIEN DIZO?

- Saquen una hoja!!!
Adán.
- ¡¿Que mierda pasa entre nosotros?!
Las Nalgas.
- Estoy hecha una vaca!!!
Un Toro Gay.
- A mi no me cagan dos veces!!!
El Pañal Descartable.
- Jamás podré estudiar derecho!!!
El Jorobado de Notre Dame.
- El auto jamás reemplazara al caballo!!!
La Yegua.
- Lo importante es lo de adentro!!!
Jack, El Destripador.

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE

POSTRES

MANÍ

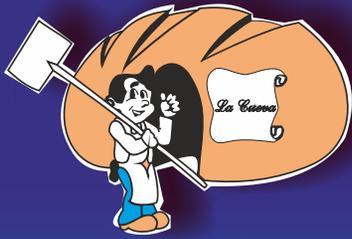
PASTAS

15-5420-8755
03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

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

TELEFAX: 4484-1635
F. ALCORTA 3519 (San Justo)



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



CAMILO FERRON S.A.

FINCA DE SANTIAGO

Dánica



DEWEY

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



Bacalar

caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA



calsa*

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

TAXONERA



CORPORACIÓN Frutícola

Al Servicio del Gremio Panadero

0220-485-5071

DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7 (MERLO NORTE)

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408



JUNTO A SAN MARTIN

Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín



“...SIEMPRE ESTOY PRESENTE EN CADA UNO DE LOS EVENTOS EN DONDE REQUIERAN MI AYUDA Y EN ESTA OCASIÓN AÚN MAS PORQUE ES MI BARRIO PERO SOBRE TODO PORQUE HAY MUY BUENA GENTE...”

Desde hace un tiempo la empresa **CALSA**, a través de uno de sus representantes, Miguel Rodríguez, se encuentra trabajando con la comisión de la Cámara Panaderil de San Martín en el proyecto ESCUELA DE PANADERÍA, **“...la verdad que es un placer poder hacerlo, por el profesionalismo y el compromiso que tienen con su institución...”**, resaltó Miguel de **CALSA**.

A su vez, afirmó que **“...ver una comisión de gente joven y con ganas de trabajar contagia y mucho, y esto se puede ver reflejado en el enorme trabajo que han realizado en la planta alta del centro, donde ayer solo había paredes y blindex hoy encontramos un espacio donde sus socios podrán**

capacitarse y expresarse...”

Cabe destacar que días atrás Miguel Rodríguez, coordinó el primer curso en la Escuela de Panadería de esa Cámara, en el que se desarrolló el **Módulo de Pastelería de Invierno** y se elaboraron recetas como **Cup Cakes, Cookies, Sfogliatellas**, y Decoraciones de Tortas.

“...Esta es la primer jornada de un programa anual de trabajo que estará desarrollando CALSA junto con el Centro, las próximas jornadas serán para el Día de la Madre y Navidad...” destacó el representante de **CALSA**.

Y finalizó diciendo **“...personalmente amo este oficio y siempre estoy presente en cada uno de los eventos en donde requieran**



Sr. Miguel Rodríguez

mi ayuda y en esta ocasión aún mas porque es mi barrio pero sobre todo porque hay muy buena gente...”

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

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Fleibor
Las Dos Marcas...

ARLYS

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



INSTALO OTRO NEGOCIO, esta vez en AVELLANEDA

Más de 25 años de experiencia avalan a LETIZ en la remodelación de los negocios: seguridad, eficiencia, precio y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en asistencia personalizada.

Esta vez inauguró otro local de la Panadería "EL CÓNDOR" ubicada en la Avenida Mitre al 5900 de la localidad de Avellaneda.



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

Con este título haré algunas reflexiones con respecto al accionar de la clase dirigenzial de hoy día, pero antes de entrar de lleno al meollo principal deseo hacer un introito para conocimiento de los lectores sobre todo de la rama panaderil de la nueva generación.

Fui dirigente de la Cámara empresaria Panaderil del Partido de General San Martín durante 30 años, de los cuales 27 años ejercí su presidencia.

En el año 1991 renuncié por razones que muchos conocen y que no deseo repetir por respeto a nuestra Institución, después de estar ausente 20 años, pero siguiendo siempre de cerca los acontecimientos panaderiles y a un llamado de la nueva C.D. que hoy preside los destinos de la Institución y viendo como estos jóvenes dirigentes que en menos de un año han llevado a la Cámara Empresaria Panaderil al lugar de donde nunca debió salir; son "verdaderos leones" y verdaderos responsables que coinciden con mi manera de pensar y proceder, por esos motivos he decidido aportar y ayudarlos con mis modestos conocimientos adquiridos durante 30 años de accionar como directivo.

Ahora sí, voy a expresarme según mi experiencia por lo que está sucediendo desde mi punto de vista en el funcionamiento de la dirigenzia panaderil en general.

Debo decir que para ser dirigente probó, ya que el mismo es un verdadero sacerdocio, se debe basar en tres principales premisas que son: **CAPACIDAD, HONRADEZ y TRABAJO**, este es el trípode donde todo dirigente para ser tal debe apuntar su accionar, porque sepan que **dirigir es guiar mostrando o dando señales del camino a seguir** de la mejor forma que además de dirigir debe gobernar y aconsejar claramente el manejo de la institución sea cual fuere.

Con respecto a la institución panaderil he

notado una **gran falencia** en el cumplimiento de las premisas mencionadas "UT-supra", por supuesto salvando ciertos dirigentes que los hay y de los mejores.

Sepan que es muy difícil ser dirigente y sobre todo en la rama panaderil, ya que el dirigente panadero tiene doble función: el de cuidar su patrimonio y a su vez tener tiempo suficiente para sacrificarse en aras de la institución que representa, por eso digo, no es cuestión de decir "**soy dirigente**" porque estoy en una lista y presentar una "**linda tarjeta**" de identificación.

Hay dirigentes que siempre discuten sin ilustrar, hay aquellos que faltan muy a menudo, otros que están dispuestos a criticar y nunca dispuestos a obrar, **LAS INSTITUCIONES QUE VAN POR ESE CAMINO INDEFECTIBLEMENTE ENTRAN EN UNA LENTA AGONÍA.**

La modesta experiencia que puedo tener la "mamé" de grandes dirigentes que fueron entre muchos "Pipo" Barbagallo (Lanús), Víctor Cutrono (3 de Febrero), José María Muguruza (L. de Zamora), Alberto Uzabarrena (Morón) y los dirigentes de San Martín Eduardo Maselli, Atilano Lamas, Alfredo Alonso y Enrique Ashkar, los traigo a colación y en el recuerdo como agradecimiento a sus trayectorias.

Es muy importante que el dirigente actúe con mesura, que medite sobre los errores cometidos. Siguiendo indefectiblemente una línea de conducta y sobre todo tener conciencia de nuestras culpas, ser útiles a los demás, no doblegarse jamás ante la injusticia, **JAMÁS MENTIRLE AL GREMIO, recordar que la mentira sirve para empequeñecernos**, sabemos también que hay quienes murmuran... esos son los mediocres y resentidos y, por último, todo dirigente debe ser humilde y no ególatra y saber escuchar para ser escuchados.

Amigo dirigente y colega, no soy dueño de la verdad pero he manifestado estas reflexiones para que las instituciones panaderiles sean verdaderos valuarde y respetados por todos en el concierto de esta sociedad que nos toca vivir.

Recuerde las premisas: **CAPACIDAD, HONRADEZ, TRABAJO... si usted no está capacitado de cumplirlas DE UN PASO AL COSTADO.**



MILLUZZO REFRIGERACION
EQUIPAMIENTOS COMERCIALES
COMPRA - VENTA - CONSIGNACIONES
NUEVOS y USADOS
MUEBLES y MAQUINARIA DE PANADERÍA
MENDESHON 1652 y QUIROGA - GAONA KM 32,500 - PUENTE GNECCO
TEL.: 0237-468-2943 // FAX: 0237-468-6601 - VILLA ZAPIOLA - P. DEL REY



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





Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica Nº 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

COMENZARON LOS CURSOS DE PANADERÍA EN LA CÁMARA DE SAN MARTÍN DE LA MANO DE CALSA



dando el puntapié para poder desarrollarnos aún más...”

Por su parte, Guillermo Gozalvo dio las gracias a todos, *“...por ser partícipes de este emprendimiento que tiene que ver con la*

Escuela de Panadería. Quiero darle las gracias por el apoyo gigante a la gente de CALSA. Este es un comienzo, y ojalá puedan ir participando de todos los cursos que vamos a ir dando, el aplauso es para ustedes...”

“...Los agradecidos somos nosotros que nos dejan participar. Es increíble lo que han trabajado estos muchachos, muchos de ellos hasta duermen poco porque salen de la panadería y se

vienen para acá, sin fines de lucro porque no ganan nada, sólo tienen amor por el oficio, para poder mejorar este negocio. Por eso les agradecemos que nos hagan parte de este proyecto que vislumbra que va haber Escuela de Panadería para rato...” agregó Miguel Ángel Rodríguez, Jefe de Planificación y Entrenamiento técnico para MAURI y para CALSA.

Y agregó: *“...esto tiene que ser motivo para que todos nos juntemos más seguido para conversar acerca de los cosas*

La Cámara Panaderil de San Martín hizo la presentación de los cursos relacionados con la Escuela de Panadería, y luego de presentar a Guillermo Gozalvo y Antonio Otina quienes serán los encargados de la organización de la misma, el Presidente de la Cámara Claudio Cova aseguró que *“...estos son los primeros cursos en el partido, por eso queremos agradecerles a todos esta iniciativa. Y decirles que este es el comienzo pero vamos a continuar con más cursos. Gracias por el apoyo, hoy estamos inaugurando y*



Estampados “Miguel Ángel”

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

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

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO

panadería. Creo que la forma en la que podemos ayudar al Centro es que no nos alcancen las sillas, que ustedes le puedan contar a otros panaderos amigos que el Centro esta trabajando bien, que esta creciendo...”.

“...Estoy tan entusiasmado como si estuviera con mi primera novia” comenzó diciendo el ex Presidente de la Institución Pedro Roggero, y agregó “los chicos del Centro son chicos extraordinarios, en un año hicieron todo esto de algo que estaba caído...”.

“...Yo hace 16 años que estoy en CALSA. Nosotros comenzamos a trabajar con fechas especiales como las Pascuas, con las roscas, las empanadas, etc... seguimos

con pastelería de invierno donde vamos a ver distintos cursos aplicadas a la pastelería moderna. En septiembre u octubre vamos a organizar otro curso para hacer productos para el Día de la Madre y a fin de año un curso de especialidad de las fiestas...”, resaltó Miguel Rodríguez.

Luego que el representante de CALSA repasara cada punto del curso, hizo la presentación de Rodrigo de la distribidora “El Mundo del Panadero”, quienes son, junto a un grupo de personas, los representantes de CALSA en la zona, “la idea es que los conozcan que hagan contacto, porque ellos van a estar colaborando con ustedes”.



La Cámara Panaderil de San Martín agradece a Antonio Carrillo de la firma Rot-Carr por la donación de la maquinaria para la Escuela de Panadería

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

**CLAUSURAN
PANADERÍA PLATENSE:**

**Encontraron un gato muerto dentro
de la cocina**

La Subsecretaria de Control Urbano del municipio de La Plata, a través de la Dirección de Bromatología, clausuró una panadería ubicada en 80 entre 121 y 122, en el marco de los controles de rutina que realiza dicha dirección. Estupor causo en los agentes al encontrar un felino muerto donde se cocina el pan.

Según indicaron desde Control Urbano, "...durante el operativo se encontró un gato muerto, y materia fecal del mismo, dentro de una de las cámaras donde se cocinan los panificados, en el depósito. Además, se comprobó que esta había sido desinfectada con lavandina..."

En ese sentido, la Dirección de Bromatología decomisó toda la mercadería: 720 kilos de masa para medialunas, 180 kilos de bastones de masa dulce, 39 cajas de margarina, de 20 kilos cada una, y dos baldes de jalea de 10 kilos cada uno, lo que hace un total de más de una tonelada de productos decomisados. El comercio contaba con la habilitación correspondiente.

Fuente: www.eldia.com.ar



**TENSIÓN DURANTE ASALTO EN
PANADERÍA DE 9 Y 44**



Una panadería cercana a Plaza Italia sufrió ayer su tercer asalto desde que cambió de dueño hace siete meses. Pero el de esta vez se caracterizó por la violencia y decisión con la que actuaron dos hermanos delincuentes, quienes durante 15 minutos hicieron vivir momentos de fuerte tensión y zozobra al propietario del local y a una mujer que fue a comprar con su hija. Fueron detenidos más tarde por la policía cuando iban en bicicleta por Tolosa.

El ataque se produjo poco después de las 13.30 en una de las sucursales de "Le Crois" que funciona en la esquina de 9 y 44, en momentos en que el dueño del

negocio, Diego Sebastián Vega (32), atendía a una señora y a su hija.

Una vez en ese sector, ambos delincuentes se dedicaron a buscar apoderarse de la mayor cantidad de dinero y objetos de valor que estuviera a su alcance. En tal sentido, Vega reveló a este diario que "a mí entre la plata de la recaudación y la que tenía en mi billetera me sacaron 600 pesos, mientras que a la clienta le robaron 250 pesos, su celular y otro teléfono a la hija".

"Después, bajo amenazas, nos encerraron en el baño y bloquearon su puerta con una mesa. Y como seguían buscando más dinero, revolvieron y tiraron todo. Hasta causaron destrozos, como a la cámara de video, a la que arrancaron de un palacio, y a un monitor con el que yo observaba lo que pasaba en el salón", detalló.

Fuente: www.eldia.com.ar

Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

(54 11) 4661-3016 / (0220) 497-6144 / 155 429-3790 / 338*3785
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

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



La más linda de la cuadra.

Nueva Línea de Plata, de Calsa.

PASTELERÍA



Con el objetivo de brindar una solución integral a tus necesidades Calsa creó Línea de Plata:

la línea más completa de productos para Panadería, Pastelería y Chocolatería,

con una presentación absolutamente renovada que le dará nuevos aires a tu

negocio. Una prueba más de nuestro espíritu innovador, el mismo que nos llevó a convertirnos en la empresa

líder en levaduras y hoy nos mantiene como el mayor

proveedor de insumos del mercado, en todos los rubros.

PANADERÍA



CHOCOLATERÍA



Línea de Plata

www.lineadeplata.com.ar

EL GREMIO LLORA HOY UNA GRAN PÉRDIDA

El Gremio Panadero participa con profundo pesar del fallecimiento de Abel Ferreyra, querido dirigente de Merlo y reconocido colega del gremio, acompañando a su familia en este triste momento, y expresando solidaridad y respeto.

Abel Ferreira falleció el día 10 de agosto, a los 56 años.



CURIOSIDADES

VIGILANTE

A principios del siglo XX, cuando la "plebe" criolla se quería burlar de ciertos sectores sociales utilizaba los nombres de algunas facturas. Así, entre mate y mate, el cañoncito era la palabra para burlarse de los militares y el vigilante para mofarse de los policías. La forma recta y alargada de esta factura se asociaba entonces a la figura de un uniformado haciendo guardia, bien firme en su puesto.



BOLAS DE FRAILE



La desnudez de los frailes no tiene nada que ver con esta pelota dulce que siempre viene en la docena de facturas. Al igual que en el caso de vigilantes y cañoncitos, decir "bolas de fraile" era, a principios del siglo pasado, el modo de referirse irónicamente a la iglesia. Otros, en cambio, creen que esta factura se llama así porque los frailes llevan pompones (a decir verdad son cuerdas con nudos) en el cinto de la sotana. A ellos se los denomina "bornas" y muchos defienden a capa y espada que deberíamos hablar de "bornas de fraile", no "bolas de fraile".

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

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Logre lo mejor

Glantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatilBon: Común Láctea (etiqueta roja)

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

Hacemos las cosas bien

✓ 10 años trabajando junto al distribuidor

- ✓ Precios directos de fábrica
- ✓ Distribución directa a todo el país
- ✓ Llamadas gratuitas desde el interior



LESAFFRE ARGENTINA

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth

TAXONERA



Las Lomas

DISTRIBUIDORA

Distribuidor de distribuidores

laslomas@live.com.ar
tel.: 011-4699-4554/3161
0810-999-2013
www.dist-laslomas.com.ar
Las Heras 3052
Lomas del Mirador, Bs. As.

* Entrevista a **JOSÉ AGUIRRE** (Panadero de La Matanza)

“...EL CENTRO NECESITA GENTE JOVEN CON GANAS DE TRABAJAR...”

José Aguirre es panadero hace alrededor de 50 años. Trabaja en Casanova desde 1979 y vive en la zona desde el '68. Hace 4 años que se retiró, “por cansancio” acusa, y agrega “...ya era hora de largar y pasar la posta a mi hija y a mi yerno, que le gustó el oficio sin saber nada, hoy todo lo que ves lo hace él...”

* ¿Sigue siendo socio del Centro de Panadero?
Sigo pagando la cuota societaria.

* ¿Qué diferencia nota en la ganancia de aquella época, a la actual?

El producto se vendía mejor que ahora y las cargas sociales no eran tan pesadas, no existía el IVA, ni los talonarios, se basaba más en la palabra y todos estos impuestos fueron restando ganancias.

* ¿A qué se dedicó en este último tiempo?

Participo de los operativos del Centro de Panaderos... fui tesoroero. En ese entonces estaba Oscar Pesce... Después seguí con Emilio Majori, porque Pesce se fue...no recuerdo bien el motivo, ese fue un período de dos años.



Cuando ganó Osvaldo García me ofreció mantener el puesto, pero el tenía tesoroero y Pro-tesoroero, pero previa charla con ellos seguí un par de meses. Ya en las próximas elecciones ganó Emilio y ahí nuevamente ocupo ese lugar y no llego a cumplir el período porque renuncio.

* ¿Además trabajaba en la municipalidad?

Sí, ocupaba un cargo de coordinador en la municipalidad, para los operativos que se hacían para combatir a los panaderos clandestinos. Estuve dos años y algo más.

* ¿Por qué renuncia?

Renuncio porque se venía poniendo todo medio... (Silencio) no es que haya discutido sino que Emilio es una persona se cree que es dueño de uno, que te pide cosas imposibles... me pedía que le saque el pan a panaderos que tienen poder político, y eso era para problemas... Eran panaderos como Capurro, Marini, Bravo y otros, yo los conozco... era muy difícil cumplir con lo que pedía.

Un día fuimos alquilar el salón de los portugueses y

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

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

veníamos en el auto de Franco Stilitano, y llegando a la Ruta 3, Emilio me dice: “...Aguirre ¿cuándo le pagan por la camioneta?...”, le contesté haciéndole saber que no me pagaban ni el gasoil que gastaba, sólo me daban \$50 por día, la camioneta era mía, estaba habilitada, pagaba seguro y el costo de un flete, haciendo lo que yo realizaba, salía alrededor de \$20 la hora. Es ahí cuando Emilio me dice “...bueno Aguirre, si la camioneta dejo de ser negocio póngale un tachito...”, yo me sentí ofendido. Ahí me baje del auto, discutimos, y me vine caminando, cuando llegue a mi casa me tranquilice y presente mi renuncia, al tiempo deje de trabajar para el municipio también.

* ¿Y qué paso con el puesto municipal?

Y después de todas esas diferencias no me renovaron el contrato, imagine de donde venia la idea.

* ¿Y en los dos últimos años?

No fui más al Centro, además como no venia el cobrador deje de pagar...hasta que hable con Guillermo García y el me dijo que tenia que pagar porque le correspondía a la institución y “no a un tipo”, me di cuenta que tenia razón y me acerque a pagar los 4 meses que debía.

* ¿Qué aspira para el Centro para los próximos años?

Que entre gente nueva, gente joven... aparte como te digo este señor se cree dueño de uno y no es así. Hace falta gente joven con ganas de trabajar.



EL GREMIO PANADERO



“La revista de los panaderos”

Publique en nuestras páginas

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

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

PANING
Ingeniería en Panificación

GENESIS
Un inicio diferente

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA 12 MESES SIN INTERES



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

JUNTOS POR EL CRECIMIENTO DE MERLO

El Centro de Panaderos de Merlo organizó una reunión entre la Federación Provincial de Industriales Panaderos de la Pcia. de Bs.As. y representantes de los barrios de Arco Iris, Pompeya, Ferrari y Mariano Acosta, entre otros.



“Ellos no entendían el trabajo del Centro de Panaderos, pero se arrimaron y vieron lo que estábamos realizando. Por eso nos contactamos con el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori con quien mantuvimos una reunión privada y

le plantemos un encuentro con los muchachos”, destacó Hilario “Lalo” Frías, Presidente del CIP de Merlo.

*** Lalo ¿Cuál es el objetivo del encuentro con la FIPPBA?**

El objetivo fundamental es

conocerse, que los muchachos puedan hacer todas las preguntas que consideren a la Federación, y por nuestro lado consultarle la posibilidad de gestionar un acercamiento con la intendencia de Merlo.

Pero Lalo no estaba solo en esta entrevista, junto a él se encontraba Sergio Abel Almirón, representante de Barrio Albatros, dueño de la panadería “Albatros”, que se maneja sin reparto, y Orlando Andrais también de la zona conocida como Arco Iris.

Sergio comentó que *“la situación en la zona es buena, se vende bien, la hemos remado bastante... estábamos manejando precios muy bajos, teníamos el pan hasta \$2,20 al público...”*

*** ¿Cómo remontaron la situación?**

Nos juntamos con otro muchacho

NUEVA DIRECCION 12 de Octubre 948
V. Bosch - 3 de Febrero - Bs. As.
(011) 4840-1122 / 4840-2350

Analba
www.analba.com - info@analba.com

Guindas Artificiales
Granella - Pepipan
Frutas Secas

¡CHEQUEAR DE LA GRANALLA!

DISTRIBUIDORA “JOSÉ”
**Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas**

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

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

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

a muchos panaderos... se han sumado de Ferrari, del Parque, Mariano y de Pompeya, entre otros. Así empezamos a visitar a los industriales con el fin de regularizar el precio del pan... Estas reuniones, comenzaron siendo en una panadería, la cual quedó chica y pasaron a ser en un club.

*** ¿Cómo era la relación hasta ese momento con el Centro de Panaderos?**

Ninguna... no había relación porque íbamos a visitar a los panaderos y muchos decían que el Centro no hacía nada por ellos, que no trabajaban y después nos dimos cuenta que muchos lo decían sin visitarlo, desconociendo lo que se hacía... solo se quejaban sin conocer nada. Quiero destacar que entre los panaderos que asistían a estas reuniones había socios y no socios y dos de la comisión incluso... que no participaban en el Centro.

*** ¿Cómo llegan a este consenso?**

El Centro se entera de las reuniones que estábamos desarrollando y se acercan, hemos peleado y discutido pero siempre buscando lo mejor para el panadero, finalmente nos acercamos a ver como era la cuestión

Hoy estamos vendiendo el pan a \$5 y esto se refleja en las ganancias y se ha dado un vuelco impresionante... de todos modos hemos perdido trabajo por la cantidad de pan que ingresa de otros distritos. Tenemos panaderos que no lo entienden... no obstante estamos mejor...

*** ¿Y actualmente, qué relación mantienen con el Presidente del Centro de Panaderos de Merlo?**

Respetamos mucho a Lalo (Frías), es una persona que está en el gremio hace muchos años, y que nos permitió acercarnos y así pudimos ver su trabajo, eso nos dio confianza. Recuerdo que una vez vinimos de sorpresa ocho de nosotros a una de las reuniones del Centro para ver que

apoyo nos podían brindar. En esa oportunidad nos retiramos con el interrogante de si se iba a hacer algo o no, y después pudimos comprobar que el Presidente no nos mentía. Además vimos que estaba sólo y por eso también lo apoyamos.

*** ¿Por qué consideran que está sólo?**

Pienso que la otra gente no tiene interés, o tendrá algo personal o está cansada... desconozco el tema... Quizás se hayan anotado para figurar, ya que muchas veces fuimos testigos de que la comisión no participa, ni se acerca a los panaderos.

Pensamos que la solución sería que aquellos que son parte del Centro, pero actualmente no tienen ganas de trabajar deben ceder el lugar a otra gente, sea por el motivo que sea... Algunos participan en las reuniones, pero a la hora de trabajar no están. Queremos dejar en claro que respetamos únicamente el trabajo de Hilario Frías.

(Continúa en página 40)

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

fainalind
Grasas y Margarinas

BARI
LEVADURA PRENSADA

calsa*
levina

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

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

En esa oportunidad Lalo Frías interrumpió para aclarar que realizó una reforma en el estatuto para lograr quorum formando un comisión con menos integrantes, ya que sólo dos o tres personas de la comisión eran las que trabajaban.

Además hizo hincapié, por ejemplo en el impedimento del Secretario para trabajar debido a un problema de salud, aunque sí participa de las

reuniones, ***“tiene un problema coronario por eso no dejamos que tenga preocupaciones”*** aseguró Frías.

Y agregó ***“Bellizi y Carrizo también participan de las reuniones, aunque no tienen tiempo de salir a la calle, es por eso que los muchachos expresan que trabajo sólo visitando a los panaderos, pero lo hago porque creo que la industria debe funcionar bien, para que cada panadero crezca y a la vez pueda cumplir con todas las obligaciones fiscales”***.

*** Continuando con los colegas de Arco Iris, ¿Cuál es la idea que tienen ustedes en el barrio?**

La primera medida es regularizar la situación. El reparto está a \$4, la idea es llevarlo moderadamente a \$5 y el reparto a \$6, que hoy por hoy tampoco sirve mucho. Por eso



trabajar sobre eso...y veremos como se viene este planteamiento que es donde se le pide a los industriales que trabajen sobre el costo, tenemos un costo enviado por la Provincia de Buenos Aires que está para que lo estudien todos los entes competitivos de nuestra industria y puedan comprobar que es real.”

debemos trabajar juntos sobre el costo.

*** ¿Con qué problemas se enfrentan hoy?**

Tenemos problemas con el pan de extramuro que entra de otros partidos. Nosotros los paramos, les hablamos, se les explica que perjudican a todo el gremio. A nosotros no nos molesta que entren de otros partidos, pero si que revienten al pan a precios bajos porque nos perjudicamos todos. Muchos pueden mantener los precios porque no están en regla. Trabajar dentro de la legalidad te permite vivir tranquilo sin miedo a las inspecciones, a las clausuras...

Finalizando la charla, Lalo Frías comentó que ***“la AFIP ha solicitado un reempadronamiento de empresas, donde con nuestros contadores y asesor legal vamos a***

*** ¿Cómo continúa el trabajo en la losa?**

Ya hemos comprado una cantidad de material que se encuentra dentro de la institución, estamos esperando un presupuesto del maestro mayor de obras.

*** Lalo ¿Qué mensaje quiere dejarles a los industriales?**

Es necesario que comprendan el sacrificio, el trabajo que estamos realizando. Creo que es necesario comprender que es importante asistir a las reuniones y trabajar sobre los costos para mantener la industria. **Estoy abocado a trabajar para los panaderos pero necesito la colaboración de todo el gremio.**

Por su parte, Amirón aseveró que ***“si o si hay que apoyar al Centro de Panaderos y a su Presidente”***

La Picola

Tallariner 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

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



En GIDEA seguimos ayudando a mejorar los costos y la calidad

AHORRAR ENERGÍA ES UN BENEFICIO PARA TODOS

Con los futuros aumentos de ENERGIA (gas, luz, mano de obra), es muy importante comenzar a implementar sistemas de trabajo que nos permitan utilizar lo indispensable.



Jorge Albamonte

El primer sistema que tuvo el panadero para diferir el terminado de los productos, fue la fermentación larga, utilizar levadura, POCA LEVADURA hasta el momento de la cocción.

Este sistema presenta como inconvenientes:

- * ESTAR PENDIENTE DE LA FERMENTACIÓN.
- * EMPLEADO QUE INGRESA EN HORARIOS NO DESEADOS.
- * PERDIDA DE PESO POR DESHIDRATACIÓN.
- * UTILIZACIÓN DE MUCHO ESPACIO Y ELEMENTOS PARA LA ESTIBA.



Luego se utilizó el frío positivo, HELADERA, donde se guarda el producto manteniendo una fermentación lenta pero no bloqueada, a medida que va fermentando requiere de más frío (más energía)

Los inconvenientes fueron:

- * GASTO DE ENERGIA EN FRIO
- * DEFECTOS POR ACIDIFICACIÓN BACTERIANA DE LA MASA (BURBUJAS)
- * PERDIDA DE PESO POR DESHIDRATACIÓN
- * VARIACIÓN DEL SABOR POR LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN.



El tercer sistema, fue el ULTRACONGELADO, que permitió diferir la terminación del producto por más tiempo, pero con un costo energético, de guarda y logística muy elevados.

Las dificultades de este sistema, se presentan cuando:

- * EL COSTO DE ELECTRICIDAD ES ELEVADO
- * EL TRANSPORTE CONGELADO ES COSTOSO
- * EL CLIENTE NO QUIERE ACOPIAR MAS DE 2 DIAS DE GUARDA
- * DEBEMOS TENER PERSONAL ESPECIALIZADO PARA FINALIZAR LA COCCIÓN
- * NO SE PERMITE LA REPOSICIÓN INMEDIATA PARA REPONER EL PRODUCTO
- * HAY MERMA POR PERDIDA DE LA CADENA DE FRIO



**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**

**CIRCE**[®]
www.circeonline.com.ar

Después llegó el PRECOCIDO CONGELADO, que solucionó algunos problemas operativos, pero el consumo energético es mayor.

Presentando estas dificultades:

- * PERDIDA DE CADENA DE FRÍO DURANTE LA GUARDA.
- * PERDIDA DE PESO LUEGO DE LA PRECOCCIÓN
- * DESCASCARILLADO DE LA CORTEZA.
- * POCA VIDA UTIL DESPUES DE LA COCCIÓN
- * TRANSPORTE Y GUARDA COSTOSOS
- * PROBLEMAS CUANDO EL CLIENTE NO QUIERE ACOPIAR MAS DE DOS DIAS DE GUARDA.

En las panaderías, muchas veces se precocinaron productos, pero el Pan Francés es el que mayor dificultad presentó, ya que al perder humedad, en la recocción pierde vida útil o tiene aspecto de recalentado.



Para terminar con los inconvenientes y utilizar lo mejor de cada sistema, hemos desarrollado la tecnología que permite bajar costos, mejor calidad y sin mermas.

Detallando los beneficios del PAN PRECOCIDO LARGA VIDA verán como se reducen las dificultades.

- ELABORACIÓN DIRECTA.
- PRECOCCIÓN EN SOLO 12 MINUTOS DE HORNO.
- GUARDA A TEMPERATURA AMBIENTE EN BOLSA PLASTICA Y CAJA (REPARTO).
- GUARDA DIFERIDA EN BOLSAS O CARROS CUBIERTOS.
- PERMITE ORGANIZAR MEJOR LA PRODUCCIÓN
- VIDA UTIL MÁS DE UNA SEMANA.
- SOLO EL 8 % DE MERMA EN LA COCCIÓN.
- PERMITE TENER PAN CALIENTE A TODA HORA (MAS RINDE).
- NO SE TIRA MAS PAN.
- LOGISTICA A TEMPERATURA AMBIENTE.
- MEJOR SABOR.
- SIN DEFECTOS EN LA CORTEZA DEL PÁN
- MANTIENE SU FORMA, NO SE APLASTA.
- MANTIENE EL SABOR A FRESCO DEL PAN.



Para lograr que el Pan Larga Vida cumpla con estas condiciones, es necesario un mejorador que evite la migración de humedad a la corteza, que la suavidad de la miga se mantenga y que quede controlada la bacteriología dentro del producto precocido.

El proceso de precocción larga vida se puede implementar a todos los productos panificados y bollería.

Para ello contamos con productos de ULTIMA GENERACIÓN

MEJORADOR MAXBREAD DOUGH (L)



CONSERVANTE NATURAL MASATIMO



BRIOCHE

EL BRIOCHE ES UN TIPO DE PANIFICADO, MUY VERSÁTIL, CON CORTEZA DORADA Y MIGA MUY SUAVE Y AIREADA. ES DE ORIGEN FRANCÉS, PUDIENDO SER CONSIDERADO UN PAN FRANCÉS ENRIQUECIDO, YA QUE CONTIENE IMPORTANTES CANTIDADES DE HUEVOS, LECHE Y MANTECA.

Hay una anécdota muy conocida que cuenta que el filósofo Jean-Jacques Rousseau, en su autobiografía "Las Confesiones" de 1783, escribe como "una gran princesa" a la que se le dijo que los campesinos no tenían pan, contestó: "Qu'ils mangent de la brioche!", cuya traducción sería "¡Que coman brioche!" (a veces traducida como ¡que coman tortas!), frase popular y erróneamente atribuida a María Antonieta.

INGREDIENTES

(Cantidad para 10 kg de harina)

-Para la esponja:

Harina 0000.....1,4 kg
Levadura Prensada LEVASAF o LEVINA.....400 g
Leche.....2,2 lts

-Para la masa:

Harina 0000.....8,6 kg
Huevos.....5 kg
Azúcar.....630 g
MAGIMIX ROJO.....50g
MAGIMIX FRESCURA.....50g
Sal.....190g
Manteca.....5kg

Procedimiento:

1-Esponja: en un bol grande mezcle la harina con la leche y la levadura hasta que quede una masa homogénea. Deje fermentar 30 minutos (o hasta que la esponja colapse fácilmente).

2-Masa: a la esponja agréguele los huevos y bata hasta que quede homogéneo. Mezcle la harina, el azúcar y la sal y comience a agregarlo al bol mientras sigue batiendo. Deje reposar 5 minutos para permitir que el gluten se hidrate y comience a desarrollarse. Luego, con la batidora en velocidad media (y el gancho amasador), empiece a agregar la manteca pomada. Amase hasta obtener una masa muy suave y blanda.

3-Descanso y primera fermentación: retire la masa y colóquela en un bol engrasado, tapela con film de cocina y deje fermentar unos 90 minutos (o hasta



duplicar el volumen). Una opción para facilitar el bollado es colocar la masa en heladera, en este caso la primera fermentación puede tomar unas 4 horas.

4-Armado de los brioches: hay muchas variedades de brioches. Se pueden hacer "brioches de cabeza" bollandando piezas de unos 50-80 g y agregando una pequeña bola de masa en la parte superior. Se pueden hacer "brioches trenzados", con tres tiras de esta masa. Se puede utilizar pirotines para hacer brioches que luego serán rellenos. También se pueden realizar panes grandes, con o sin moldes.

5-Fermentación final: colocar las piezas formadas en una bandeja y llevar a fermentar a estufa o lugar cálido (30-35 °C) durante una hora aproximadamente.

6-Horneado: en el caso de las piezas de menos de 100 g, hornear a 200 °C entre 15 a 20 minutos. Para piezas más grandes, hornear a 170-180 °C durante 30-40 minutos. Antes de hornear se puede pintar con huevo batido para dar brillo.



- HUMOR - HUMOR - HUMOR - HUMOR -

SESION DE TERAPIA DE GRUPO: CUATRO PACIENTES REUNIDOS



El terapeuta les pide que se presenten, que digan cual es su actividad y que comenten por qué la tienen e igualmente expongan cuál es la patología que creen padecer y el porqué.

El primero dice: - **Me llamo Abel, soy médico dentista porque me gusta que la gente tenga los dientes sanos. Y soy alcohólico, me encanta estar en estado de apendejamiento.**

El segundo dice:

- **Me llamo Luis Alejandro. Soy arquitecto porque me gusta que la gente viva en casas bonitas. A parte soy mitómano, me encanta andar inventando chismes y cuentos sobre la gente para hacer pedazos su reputación.**

La tercera dice: - **Me llamo Aurora. Soy abogada, pero antes que nada, Soy lesbiana. Soy lesbiana porque me gustan las tetas, las nalgas, las piernas y la cinturita de las mujeres y me enloquece el sexo con ellas.**

El cuarto que era gallego dice: - **Soy Manolo, y hasta hace unos minutos estaba convencido que era comerciante, y que era medio bruto, PERO ACABO DE DESCUBRIR QUE SOY LESBIANA!!!**

LUNA COPA DE MÁS

- Doctor, me siento mal todo me da vueltas, además me arde el corazón...

- Mire señora: en primer lugar no soy doctor... soy cantinero, usted no está enferma... está borracha y, en tercer lugar, no le arde el corazón... tiene una teta en el cenicero.



BODAS DE PLATA

En la noche del aniversario número 25 del feliz matrimonio, el esposo llega a su casa, pero arrastrándose. (La encontró de milagro...)

Cuando lo ve, su esposa muy indignada le dice:

-Pero si estás borracho!!... ¡No lo puedo creer! Ahora decime, ¿por qué en nuestra noche de aniversario?

-Yo ¡hip! sólo obedecí tus órdenes mi amor ¡hip!

-¿Cuáles órdenes inútil?

-Leí tu nota ¡hip! que me decía: ¡Te espero esta noche 'embriagado', papito!

Y la esposa furiosa contesta:

- La nota decía: 'ENVIAGRADO' PELOTUDO, 'ENVIAGRADOOOOO'



BROWNIE CON ESPONJADO DE YOGURT

Ingredientes

Brownie

Cobertura Semiamarga Calsa 360 g
Margarina MTK Repostera 200 g
Azúcar 360 g
Huevos 400 g
Harina 200 g
Nueces 300 g



Espojado de Yogurt

Yogurt 500 g
Leche 100 g
Azúcar 60 g
Crema Vegetal
Fleiscream semibatida
400 g
Gelatina sin sabor 12 g



Procedimiento

Brownie

- Derretir la Margarina con la Cobertura.
- Incorporarle los huevos y el azúcar, mezclar bien.
- Por último agregar las nueces picadas y la harina.
- Esparcir el batido sobre una placa untada con la Margarina MTK y cubierta con papel manteca.
- Cocinar en horno a 180° C durante 20 minutos aprox.

Espojado de Yogurt

- Hidratar la gelatina en la leche fría y luego calentar a 60 ° C.
- Montar la crema con el azúcar a medio punto e incorporar el yogurt.
- Agregar la gelatina y mezclar bien.

ARMADO Y DECORACIÓN

- Cortar el brownie con un aro de 22 cm y colocarlo como base dentro del aro.
- Disponer por dentro el relleno de yogurt y presionar hacia adentro a fin de que no quede aire en los bordes.
- Alisar con espátula en la parte superior, decorar con espejo de brillo y mango fileteado.
- Terminar con filigranas y moños de chocolate.

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com

www.industriaszunino.

VENDO
 Horno
 Convector
 con
 fermentadora.
 Impecable.
 Rotar.
 \$16.800
 ///////////////
 Heladera
 Mostrador
 2 puertas
 impecable.
 \$3.000
 Sr. Jorge
 4715-0575

METALÚRGICA
C.R.B.
VENDE

Horno
 Convector
 Balaguer
 con
 fermentadora
 \$18.000



AMASADORA
 SEMIRRAPIDA
 DE 50KG
 \$7.000



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

ALQUILO: Panadería con
 vivienda, horno panadero,
 harinera, deposito y otras
 dependencias
 Ubicado Gervasio Mendez 2029,
 Florida Oeste,
 Vicente Lopez
 Tel: 4761-8367 (Silvia)
 benvenuto007@gmail.com



USADOS



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

SOBADORA PANADERA PESADA BORGHI-----	\$12.000
SOBADORA PASTELERA REACONDICIONADA-----	\$5.000
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS-----	\$19.000
ARMADORA BAROLAT-----	\$9.500
CORTADORA BAROLAT MIÑONERA-----	\$8.500
HORNO ROTATIVO 60X80 ARGENTAL REACONDICIONADO-----	\$35.000
HORNO ROTATIVO 70X90 ROTAR M-94-----	\$38.000
HORNO ROTATIVO 70X90 SIN MARCA CONSIGNACION-----	\$14.500
HORNO ROTAR M-88 70X90-----	\$40.000
BATIDORA 36 LITROS A MUÑECA-----	\$2.500

**VENDO HERRAJES PARA
 HORNOS DE MAMPOSTERÍA**
 Sr. Juan: **4693-0555**



VENDO:
 Herraje completo, todo junto.
 180 baldosas muy buenas.
 Zorras buenísimas.
 Lateros dobles. 34 latas.
 0220-480-2566. Sr Carlos (Merlo).

VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR.
 70 x 90 - 70 KG.
 Reparado a nuevo, instalado y garantido.
 \$40000. 011-15-55288553 (beto)



Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque Industrial Plátanos, (1885) Berazategui, 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



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



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