

EL GREMIO PANADERO



AÑO 7 - N° 41
Febrero del 2011

www.panaderosargentinos.com

*La Revista
de los
Panaderos*

**INFORMESE EN TIEMPO REAL
AHORA EN...**



facebook®

Ingrese a...:

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

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



levina

LEVEX



levasaf



Pecados Capitales

* Por Guillermo Gozalbo

Quiero dar gracias al señor presidente de la FIPPBA por la deferencia de hacer leer en reunión mensual de comisión la nota realizada anteriormente en esta revista, donde manifiesto dudas e interrogantes, falta de transparencia, pobreza dirigencial e incapacidades de las máximas autoridades provinciales de los industriales panaderos de la provincia de Buenos Aires. Vale aclarar que mis expresiones fueron hechas con fines de aportar y juntos encontrar posibles soluciones.

Ahora bien, volviendo a la nota anterior, sentí la gran satisfacción de saber que no soy el único que ve los malos manejos de la federación. Muchos panaderos dirigentes me demostraron que piensan y quieren una mejor conducción de nuestro gremio ya que NINGUNO, en la mesa de la Comisión Directiva, ESTUVO EN DESACUERDO CON LO EXPRESADO POR MÍ.

La excepción, por supuesto, fue el presidente. Volvió a mostrar FALENCIA e INCAPACIDAD no respondiendo a ninguno de los cuestionamientos de dicha nota, y con gran soberbia (uno de los pecados capitales) me trató de mentiroso y de ser NADIE. Nuestro presidente demostró que para evadir las respuestas que no tiene, el mejor camino es la agresión hacia mi persona.

Desde mi humilde puesto de dirigente hago esta reflexión: si un compañero de comisión plantea interrogantes y falta de transparencia ante la máxima autoridad provincial panaderil y ÉSTE, desde su poder y para evadir respuestas responde con gran ira (otro de los pecados capitales), nos trata de NADIE y MENTIROSO y, como si fuera poco, expresa que los empresarios panaderos somos BRUTOS porque estamos detrás de nuestras máquinas trabajando duro, me hace suponer que se cree un ser muy superior y que no está a la altura del cargo que ocupa.

Esta persona pareciera que vuelve a demostrar soberbia tanto sea para manejar los fondos de nuestra institución como INCAPACIDAD para intentar arreglar y negociar las próximas PARITARIAS como lo hizo anteriormente, volvemos a negociar salarios sin estar preparados y con el miedo de que los que nos representan no cumplan con lo decidido en comisión.

A mis colegas, a los que trabajamos en la cuadra, les digo: "...Hagamos respetar el estatuto provincial, convoquemos y participemos de una asamblea donde decidamos lo mejor para nuestra institución y NO EL BENEFICIO PARA UNOS POCOS..."



**EL GREMIO
PANADERO**



AÑO 7 - Nº 41 - Febrer del 2011

www.panaderosargentinos.com

Director-Propietario: **FABIO R. VIDELA**
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**

LANZAN LA CAMPAÑA “MENOS SAL, MAS VIDA”

CON MOTIVO DE IMPULSAR LA CAMPAÑA NACIONAL “MENOS SAL, MÁS VIDA” , EL PRESIDENTE DE LA FAIPA RUBÉN SALVIO, PARTICIPÓ JUNTO AL INTENDENTE DE BRAGADO ALDO SAN PEDRO Y EL PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS LOCAL JAVIER LASA, DE UNA REUNIÓN EN LAS INSTALACIONES DEL GOBIERNO MUNICIPAL.

Cabe destacar que “Menos Sal, Más Vida”, promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal con el objetivo de producir un beneficio directo en la salud de toda la población

Acompañaron esta iniciativa, el Vicepresidente de la FAIPA Luis Benito, Antonio Diconstanzo, el Pro Secretario de la FIPPPBA Claudio Cova, el Jefe de Cardiología del Hospital San Luis Gustavo Enrique Echave y demás funcionarios del Departamento Ejecutivo municipal.

Tras explicar los beneficios de la campaña, Rubén Salvio dejó afiches para colocar en las panaderías de Bragado, en el que se informa a los clientes que allí se venden productos reducidos en sal, y los beneficios que ello implica para la salud.

Luego, el Presidente del Centro local expuso la problemática de los panaderos de Bragado, como la mala comercialización del pan, y aún con la visita de la Federación de la Provincia, es un tema que aún no pudo resolverse. Por eso, tanto autoridades municipales como de la Federación Nacional, coinciden en que *“...esta reunión es el puntapié inicial para establecer un trato mutuo y que las relaciones mejoren...”*

Por su parte, el Jefe de Cardiología del Hospital San Luis Gustavo Enrique Echave insistió en que *“...me parece muy importante esta reunión ya que reducir la ingesta de sal se traduce en prevenir accidentes cerebrovasculares e hipertensión...”*

Y agregó *“...además si bajamos el 25% de la proporción, no cambia el sabor del pan, a la vez que disminuye la posibilidad de urgencias y emergencias de hipertensión que llegan a las guardias de los sistemas de salud. La hipertensión es la principal causa de ingreso en las guardias*



Rubén Salvio exponiendo la Campaña



Claudio Cova con Javier Lasa y Rubén Salvio



Funcionario del Gobierno Municipal de Bragado

médicas, por eso es muy bueno que la gente participe de esta campaña. Esta baja ingesta no estaba fomentada y el tema de la sal es costumbre, mala costumbre, si le ponés sal a la comida tapas el sabor de todo...”

El Jefe de Cardiología del Hospital San Luis, Gustavo Enrique Echave, nació en Bragado, estudió en La Plata, y comenzó a trabajar en el Hospital: “...siempre hicimos alguna tarea de prevención cardiovascular, formamos un Centro con colegas de Prevención y Rehabilitación de Bragado, tenemos 150 pacientes que hacen rehabilitación cardiovascular y un pequeño porcentaje que trabaja en prevención, la idea es aumentar ese porcentaje, por eso realizamos charlas a la comunidad desde hace 6 años...”

La campaña apunta a que todas las panaderías artesanales del país adhieran a esta estrategia, y elaboren el pan con una cantidad menor de sal, como así también productos sin sal agregada. ★



Antonio Di Costanzo y Luis Benito



Izquierda: Dr. Enrique Echave

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) 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

EL CENTRO DE PANADEROS DE QUILMES CELEBRÓ SUS 89 AÑOS DE VIDA CON UNA FIESTA QUE AGRUPÓ A MÁS DE 500 FAMILIAS PANADERAS, RUBÉN SALVIO REPASÓ LOS LOGROS DEL 2010 Y ASEGURÓ QUE SE VIENEN DOS AÑOS SUMAMENTE PRÓSPEROS PARA LA INSTITUCIÓN PANADERA.

El nuevo aniversario de la Institución se celebró en El Fortín y contó con la presencia de panaderos de Lanús, Merlo, La Plata, Capital Federal, Berazategui, Florencio Varela, Avellaneda, La Matanza, APACA, CIPAN, Cuartel Noveno, La Pampa, Santa Fe, Chaco, Corrientes, San Luis, Campana, Bahía Blanca, Rosario, La Costa y Mar del Plata entre otros.

Para comenzar con las alocuciones, el Presidente de F.A.I.P.A. y del Centro Quilmeño Rubén Salvio afirmó **"...Quilmes me vió crecer, y pude aprender después de estar junto a grandes dirigentes, ellos me enseñaron no sólo como lograr beneficios para el gremio, sino a querer inmensamente a la institución..."**

Y agregó: **"...estoy contento porque inauguramos la escuela que comenzó como un sueño, y culminó con alumnos con sus diplomas que simbolizan que han cumplido un ciclo..."** también destacó la importancia **"...de haber podido colaborar con los comedores del partido, y eso nos dio una inmensa satisfacción... Además organizamos el Campeonato**



Nacional de la Industria del Pan, y los chicos pudieron viajar a Las Vegas de la mano de Lesaffre y salieron terceros... Muchas felicidades y crean en mi cuando les digo que los que años que vienen van a superar a este..."

Por su parte, Sebastián Laspiur, del Ministerio de Salud de la Nación, agradeció la invitación **"...y a toda la industria por el trabajo realizado. Nosotros sin ustedes no podríamos haber avanzado en el tema de Menos Sal - Mas Vida, por eso es muy importante que cada uno de ustedes, a**



través de sus panaderías puedan incluirse en esta campaña y así sumar en la prevención de la salud..."

Cabe destacar, que "El Fortín" se vistió de celeste y blanco para recibir a las

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 MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: **4693-0555**
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL. 03482-15-416095

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

familias panaderas, y realmente se vivió una fiesta de "amigos": baile, carnaval carioca, risas y emoción fueron los principales componentes del almuerzo.

Los sorteos se realizaron gracias a la colaboración de empresas líderes del sector que acompañaron al Centro Quilmeño, tales como Lesaffre Argentina, quien estuvo representada través de Fabián Fedele y Enrique Finochietto, y a través de donaciones de SAYOS y Molinos Chacabuco. ★



EL GREMIO PANADERO agradece la gentil invitación a la Comisión Directiva del Cip de Quilmes y los felicita por clima de unión y trabajo reinante en los Festejos de Fin de Año.



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



La maestra tropieza, cae y se pega flor de golpe en el salón de clases. En la caída, el vestido se le sube hasta la cabeza. Se levanta inmediatamente, muy enojada, se arregla y pregunta a sus alumnos:

- Luis, ¿qué es lo que viste?
- Sus rodillas, maestra.
- ¡Una semana de suspensión!
- ¿Y vos, Carlitos?
- Sus caderas, señorita.
- Un mes de suspensión...

- ¿Y vos, Jaimito? Jaimito toma sus cuadernos y mientras va saliendo del salón de clases, dice:

- Bueno, compañeros, hasta el año que viene!!!

La maestra le pregunta a Jaimito:

- Jaimito, ¿Cuántos huevos pone la gallina por día?

- No sé, Srta. Maestra Con ironía, ella le dice:

- Te agarré, ¿eh?

Y Jaimito le pide para hacerle él una pregunta, a lo que la maestra accede.

- Srta., ¿Cuántas tetas tiene una chancha?

- No sé Jaimito.

- ¿Vio?, Ud. me agarró por los huevos y yo la agarré por las tetas.

LA SUEGRA...



SUEGRA TRANQUILA (Nombre Científico: *Suegronis pacificus*): Una especie bien llevada. Deja a la hija libre para el noviazgo sin hacer preguntas. Y encima te sirve té con galletas cuando te conoce. Emigra varias veces por año, dejando la casa libre.

SUEGRA CULEBRA (Nombre Científico: *Suegronis ponznoñosus*): Es un peligro. Su lengua venenosa acaba con las tentativas de noviazgo de la hija; es el tipo mas común.

SUEGRA QUERIDA (Nombre Científico: *Suegronis simpaticcus*): Especie amorosa, que adopta a los novios, escucha sus problemas y los apoya para continuar la relacion. Rara especie en extincion, a quien captura no lo suelta.

SUEGRA ENTROMETIDA (Nombre Científico: *Suegronis metichis*): Se mete cuando tu menos lo esperas y adora elogiar al ex-novio de tu novia. Vence a su presa con el cansancio. Acostumbra ir a vivir con la cria cuando esta se casa.

SUEGRA DOBLE CARRA (Nombre Científico: *Suegronis falsitis*): Siempre te trata bien, pero en la realidad te esta serruchando el piso. Nunca hace nada contra ti cerca de la hija para que ella no crea tus reclamos.

SUEGRA TRABAJADORA (Nombre Científico: *Suegronis workaholic*): Ella tiene tres empleos, hace hidrogimnasia, adora llevar el trabajo para la casa y cuando tu apareces te pone a trabajar. Para ella, el novio ideal de su hija tiene que hacer todo lo que ella hace y encima tener plata para llevarla al shopping. Para la hija de ella es lo mínimo.

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

LA GRAN FIESTA DE A.P.A.C.A.

El sábado 6 de diciembre, el SALÓN LEPRETT, lució colmado de familias panaderas y de un ambiente de algarabía, lleno de colorido y música, debido a los festejos de fin de año de la Asociación de Panaderos de Capital (A.P.A.C.A.)



Encabezó el encuentro el Presidente de APACA Luis Benito, el Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio, el Presidente de la Industria Panamericana del Pan, el Asesor Letrado de APACA el Dr. Pedro Prado, el asesor contable, Centros de Panaderos, miembros de la comisión directiva y las familias panaderas de Capital Federal.

Más de 500 personas se reunieron para despedir el 2010

junto a APACA. Para dar la bienvenida a tales festejos, el Presidente de la Institución Luis Benito, destacó que *"...este año ha sido positivo para el panadero y para nuestra asociación porque hemos terminado prácticamente los trabajos en la sede y además podemos contar con orgullo que hemos comprado una propiedad para construir la Escuela de Panadería, ese es el sueño de todos nosotros... quiero agradecerles a todos y y esta es la forma de demostrarles que estamos haciendo las cosas bien..."*

Tras la alocución, continuó el Presidente de la Confederación Panamericana quien pidió *"...a todos los panaderos que sigan*

creyendo en las personas que dirigen a las instituciones, que apoyen a los dirigentes, ese sueño que decía Benito es gracias a que ustedes confían, aportan y eso se cristaliza finalmente, por eso sigan en ese camino, porque es el correcto... Les deseamos a todos los colegas que el año próximo sean todos millonarios en ese bien tanpreciado que es la salud y muchas veces queda postergado..."

Ruben Salvio, Presidente de la FAIPA, fue quien cerro los discursos, y luego de repasar los puntos principales del programa **MENOS SAL, MAS VIDA**, destacó que *"...Este fue un año muy positivo para todos y trabajar junto a los Ministerios*

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543 - 492296

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

y junto a la Casa de Gobierno nos llena de orgullo, nos da reconocimiento. Cada paso que da la FAIPA, es un paso que nos atañe a todos, porque son beneficios para todos los panaderos. Creo que hacen falta dirigentes, por eso quiero invitarlos a que se sumen a que trabajemos juntos, ese es el camino correcto, el que fortalece a la industria..." ★



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

Burner®

**HORNOS
 CONVECTORES
 Y CONTÍNUOS**

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



SE DICE QUE...

* **CONTRADICCIÓN.** En la reunión de diciembre en la FIPPBA el Protesorero habría dicho que nuestra revista se distribuye solo en dos distritos y al rato habría dicho "... les llega a todos..."

* **LO RECONOCIO.** En esa última reunión, el Secretario de Actas habría aceptado que no se hizo nada positivo en provincia, que se la pasaron peleando y como si esto fuera poco habría reconocido que cometieron errores.

* **FALTAZO.** Habría llamado mucho la atención la ausencia, en la reunión de la FIPPBA del mes de diciembre, de muchos centros (Mar del Plata, E. Echeverría y del propio anfitrión, Alte. Brown)

* **CONTRADICCIÓN II.** Mientras el Presidente de la FIPPBA dice que están cada día más unidos, en el

Centro de Panaderos de Mar del Plata dicen que tiene el "enemigo" adentro (¿?)

* **¿MUCHO GASTO PARA NADA?.** Hubo rumores de que el gasto presentado por viáticos y representación en la Federación Provincial en los meses de octubre (\$14.100) y noviembre (\$8.400) habrían sido cuestionados en voz baja por ser muy onerosos y no generar beneficios. Como si esto fuera poco no habrían sido discriminados con nombre como lo habían hecho en setiembre, el promedio sería superior a \$550 por día en 40 días hábiles.

* **APOYO.** La Agrupación de Lanus y el Centro de Cuartel IX se sintieron reconocidos y agradecieron el apoyo del Presidente de la FIPPBA y del Vicepresidente 1º al asistir a sus respectivas fiestas.

* **RADIO.** En FIPPBA están pensando en tener un programa radial, lo cual ayudaría a mejorar la situación de la industria... este proyecto haría posible que los panaderos del interior conozcan las ideas (¿?) de quien dirige la Provincia.

* **NO SOS NADIE.** Ante las preguntas de Guillermo Gozalbo sobre la inactividad y la falta de trabajo de la FIPPBA, el Presidente de esa institución le habría contestado: "...no te tengo que explicar nada porque vos sos nadie..."

* **FALTAZO II.** Quedó demostrado el mal momento que atraviesa el mandamás de la Provincia ya que al Brindis de Fin de Año habrían asistido solo dos presidentes de Centros de Panaderos. Además se comenta que habrían gastado en un lunch para 150 personas y los presentes no superaban los 50.

* **ENOJO II.** El Presidente del CIP de Lanus estaría muy enojado con el Presidente de la FIPPBA ya que la presencia de éste último en la Fiesta de la Agrupación de Panaderos de Lanús por un Cambio, avalando y apoyandolos con sus palabras en el discurso sería una forma de intervenir en la interna de un distrito tomando partido por los disidentes al actual Presidente Marzio.

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



GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS
GIDEA
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



LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES COMUNICA A SUS ASOCIADOS

Buenos Aires, 12 de Enero de 2010.-

Ante distintas consultas de los Centros de Panaderos y Cámaras de distintos puntos del país, con referencia al precio del pan de hasta 8 piezas que según la Secretaría de Comercio debería comercializarse a \$2,50, nos hacemos un deber recordar que dicho valor había sido establecido como una forma de colaborar voluntariamente con el costo de vida de los sectores de menores recursos, en el año 2006 e implicaba, entre otros ítems, un subsidio a la bolsa de harina que debía venderse a alrededor de \$30 la bolsa de 50 Kg.

Hoy las condiciones son totalmente distintas a las de aquel momento no solo porque ha habido un lamentable proceso inflacionario, sino porque los costos se han incrementado notoriamente (incluso el de la misma harina que hoy vale-aunque esté subsidiada- un 60% más) lo que hace imposible (desde ya hace tiempo) sostener ese precio en ese tipo de pan. Nuestro sector no vive en una burbuja y es plena-mente conciente de la realidad de muchos sectores carenciados a los que asiste a diario de distintas maneras, pero no puede bajo ningún aspecto vender a pérdida (mientras los restantes sectores de la cadena tienen precios libres los unos y los otros reciben subsidios).

Por lo tanto y si bien nunca se firmó ningún acuerdo, en su momento se lo pactó y cumplió, pero hoy a casi cinco años del mismo y con lo apuntado arriba, no es posible cumplirlo. Y, obvia decirlo NO ES OBLIGATORIO por norma o disposición alguna, por lo que en modo alguno se podrá infraccionar y si se lo hace dicha infracción será nula por no tener basamento legal alguno.

Esta Entidad propondrá próximamente alguna alternativa que zanje este tema definitivamente, pero mientras tanto sugerimos no preocuparse por posibles actas con este motivo. También sugerimos no embarcarse en polémicas o reportajes sobre el tema, manifestando en todo caso que la cuestión la manejará en definitiva esta federación.

RUBÉN SALVIO
Presidente

HUGO NATALE
Secretario General

NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de CALSA

CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL
Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, Confeiterías,
Pizzerías y Afines.

calsa *

Si querés formar parte de NICJU,
Ingresá a nuestro Sitio Web y completá
el formulario para enviar tu CV.

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - Bs.As. - Argentina - 4488-8088
www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar

UNA FIESTA INOLVIDABLE...

CON LA PRESENCIA DE CERCA DE 300 PERSONAS, ENTRE ELLOS PANADERÍAS DEL DISTRITO, ADEMÁS DE AUTORIDADES MUNICIPALES, SOCIOS E INVITADOS ESPECIALES, EL CENTRO DE PANADEROS DE CUARTEL NOVENO VOLVIÓ A VIVIR UNA NOCHE DE GALA AL FESTEJAR EL FIN DE AÑO QUE SE APROXIMA.

Cerca de las 10 de la noche, el salón del Centro ya lucía totalmente colmado y juntos, invitados y organizadores, vivieron una velada inolvidable, en la que todos compartieron con entusiasmo diferentes shows en vivo. Las alusivas palabras del Presidente Miguel Spaziante, sorteos y mucha comida, tal como el Centro de Panaderos tiene acostumbrados a sus amigos

En un salón adornado con globos con los colores de la bandera argentina, los invitados eran recibidos en la entrada y ubicados en las mesas.

Luego de la introducción de Carlos Barreiro (a cargo de la locución) y el agradecimiento a las empresas colaboradoras el Presidente del Centro pronunció un breve discurso en el cual instó a sus colegas a "...vender bien sus productos..." además de resaltar los logros que vienen teniendo gracias al apoyo de la Comisión Directiva.

Cerca de la medianoche y en una clara muestra de apoyo a la tarea que vienen realizando las

autoridades de Cuartel Noveno en Lomas de Zamora, se hicieron presentes el Presidente de la Federación Provincial y su Vicepresidente 1º. En el discurso a los presentes el Presidente de la Federación Provincial agradeció la invitación, felicitó a los integrantes del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno y les deseo una Felices Fiestas.

Con el paso de las horas comenzaron los sorteos y finalizada la comida comenzó el baile con la animación especial del grupo Los Charros. ★





EL CORRENTINO S.R.L.

TODOS PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN**
- CORTADORAS DE MASA**
- EQUIPOS COMPACTOS**
- TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

DESARROLLAN VARIEDADES DE TRIGO CON MUY BAJA TOXICIDAD PARA LAS PERSONAS CELÍACAS

Científicos del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) consiguieron eliminar los péptidos tóxicos presentes en el gluten de trigo mediante técnicas biotecnológicas. El proyecto consiste en neutralizar los componentes que desencadenan la enfermedad celíaca, conservando las características y propiedades nutritivas de este cereal.

La enfermedad celíaca es un trastorno autoinmunitario y es una alteración de la mucosa del intestino delgado asociada con una intolerancia permanente al gluten (proteína presente en el trigo). Como consecuencia, los celíacos basan su tratamiento en llevar una dieta exenta de gluten, ya sea excluyendo los alimentos que lo contengan, o bien sustituyéndolos por alimentos sin gluten.

Sin embargo, esta es una tarea muy difícil, ya que esta sustancia se encuentra presente como aditivo en



muchos alimentos. Además, los productos “sin gluten” son mucho más caros y tampoco satisfacen a todos los gustos, pues en ocasiones estos alimentos no poseen las mismas características que los elaborados con harina convencional.

Las gliadinas, junto con las gluteninas, son los componentes mayoritarios del gluten de trigo. Estudios previos, habían demostrado que determinados grupos de gliadinas jugaban un rol importante en la respuesta alérgica por parte del paciente celíaco.

Las nuevas variedades de trigo han sido analizadas por los métodos estándares del Codex Alimentarius para cuantificar el contenido de gluten en alimentos. Los análisis realizados a las harinas de estos cereales han mostrado una reducción de un 95% en el contenido de gliadinas tóxicas.

Finalmente, los análisis preliminares de calidad para determinar del comportamiento panadero de las nuevas variedades de trigo, de cara a su posterior comercialización y uso, mostraron que las harinas modificadas conservan gran parte de sus propiedades tecnológicas. Por tanto, las harinas producidas a partir de estas variedades se podrían emplear para la producción de alimentos aptos para celíacos.

Fuente: Instituto de Agricultura Sostenible



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

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



Av. Eva Perón 750
Lomas del Mirador

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



TECNOLOGÍA DE AVANZADA PARA LA PANIFICACIÓN



HORNO ROTATIVO MODELO HR-28



Utilizando materiales de primera calidad y construido con tecnología de avanzada, **BRITO HNOS.** lanza al mercado el nuevo modelo de horno rotativo, el **HR-28**.

Con un excelente rendimiento y una muy buena aceptación en el mercado interno, tanto sea de la provincia de Buenos Aires como del interior del país, el **HR-28** satisface las necesidades actuales del gremio panadero.

Brito HNOS. le ofrece además, una flota de vehículos propia para la entrega de mercadería y el servicio postventa personalizado a cualquier lugar del país.

CARACTERÍSTICAS

- * Totalmente en acero inoxidable.
- * Capacidad: 14 bandejas de 70x90 cm.
- * Cocción aproximada: 56 kg. de pan por horneada.
- * Excelente rendimiento térmico (menor consumo).
- * Modelo compacto: ancho 1,45 / Profundidad 1,95 / Altura 2,6 metros.
- * Latero con enganche superior.
- * Cabina desarmable en dos mitades.



Estampados "Miguel Angel"

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 Sábados 17hs - JUNION FERRONARIA BARRIO SOL DE ORO EXIDA REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539
ATENCIÓN PERSONALIZADA

Julio Gallardo
HORNERO

EL GREMIO PANADERO



AHORA EN...



facebook

Ingrese a...:

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

e **INFÓRMESE EN EL ACTO**

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com

4696-8277 // 15-3679-3128

Nextel 565*5174

bioenzim
ALIVIANTES PARA PANIFICACION

bioenzi mix

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
Pan de Viena

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

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

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

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

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

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en
todas sus formas.

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

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saboriza-
dos en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes
Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura,
sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses

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

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Tel/Fax: 4443-3887

BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

CERCA DE 300 PERSONAS SE DIERON SITA PARA ACOMPAÑAR A LOS MIEMBROS DE LA AGRUPACIÓN PANADEROS DE LANUS POR EL CAMBIO. ¡¡LA FIESTA DEL DOMINGO 12 DE DICIEMBRE FUE UN ÉXITO!!!

Participaron de la fiesta, que tuvo lugar el 12 de diciembre, 85 panaderías de la zona, autoridades municipales, el Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús, Gabriel Ruiz y, apoyando a la agrupación, también se hicieron presentes el Presidente y el Vicepresidente 1º de la FIPPBA; pasada la medianoche llegó el Ru Rubén Salvio en carácter de Presidente de la FAIPA. Vale la pena destacar que se hicieron públicas las disculpas a los que no se los pudo invitar pero la casa "quedó chica".

A las 21,30hs comenzó el programa central, con un espectacular servicio de



catering. Luego se dirigió a los presentes Norberto Labaén quien primero agradeció la presencia de todos y exhorto a los jóvenes a "...ingresar asociándose al Centro y provocar el cambio que se necesita..." e hizo otro agradecimiento a las empresas que colaboraron.

Luego tomo la palabra el Presidente de la FIPPBA quien apoyo las palabras de Labaen diciendo "...que se cumplan las palabras de Labaen, que este año estén todos juntos, por una industria que pueda desarrollarse en todos sus aspectos... esto es lo que tenemos que buscar, los jóvenes

NUEVOS

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

chocolates industriales s.a.

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

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



tienen que hacer el trabajo de base... los felicito, esta Agrupación puede llegar a unificar todo Lanus..."

Vale destacar el esfuerzo y el empeño de los miembros de la Agrupación, que, desde tiempo, han estado trabajando mucho para brindar una fiesta para recordar. Pero sin duda el momento más emotivo de la noche fue el recuerdo para Juan Lanonne.

Luego fue el turno de la cena, shows en vivo e importantes premios. El punto culminante fue la presencia de Tambó-Tambo y, avanzada la madrugada y por gestión del Vicepresidente 1º de la FIPPBA, Raúl Santorandre, también se hicieron presentes el vocalista y la banda de Los Charros. ★



¡¡¡AHORRE COSTOS!!!

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**



**UBICADOS EN LA ZONA SUR Y
TRABAJANDO EN TODA LA PROVINCIA SON
RECONOCIDOS EN EL RUBRO PANADERIL
POR INGENIO Y POR CALIDAD EN MUEBLES**

Recomendamos a la gente que quiera mostrar su empresa que, lo primero y fundamental, es el trato con los clientes. Luego, no menos importante, es la calidad del producto.

Otra recomendación es que, si tienen la posibilidad, inviertan en su negocio. Si se empieza sin capital o con un capital mínimo es necesario restringir los gastos entonces, en vez de sacar plata de la panadería conviene reinvertir hasta que se tenga un capital que permita que el negocio crezca. Algunas veces buscar financiamiento y levantar capital es algo necesario

Ahora bien, con el negocio montado ayuda mucho halagar a los clientes, recibirlos con buenas noches o buenos días. "Buenas noches mi reina" si es bastante mayorcita; si es de treinta para abajo "buenas noches princesa" y a los amigos "Epa amigo, como esta" dependiendo de la calidad de persona que entre. Son palabras que aunque no lo crean tienen impacto. Nada más el hecho de dar los buenos días, algo que se ha perdido, hace que se sientan tomados en cuenta.

Es importante también ser conciente que la competencia no siempre es mala, un negocio sin competencia suele no tener vida porque muchas veces "sin competencia uno se confía y baja la calidad".

Y, por último, la principal recomendación que damos es instalar o remodelar su local de forma tal que los productos que Usted elabore tengan una perfecta exhibición ya que sabemos que si el cliente ve la mercadería hay mayor probabilidad de que la compre.

Nuestros 30 años de experiencia en el rubro brindan seguridad, eficiencia, precio y servicio para esa tarea.

Cientos de clientes inauguran o reinauguran sus establecimientos con **LETIZ AMOBLAMIENTOS** y quedan satisfechos por las líneas de diseño artesanal, por la versatilidad en el desarrollo de los modelos que comercializamos y por la garantía de nuestro servicio post venta. ★

**PANADERÍA y CONFITERÍA
"OLIVERO"**

Av. Boedo 437 - L. de Zamora



LETIZ AMOBLAMIENTOS

Buenos Aires 1666 / www.letiz.com.ar / info@letiz.com.ar

4299-2475



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



EN LA PANADERÍA DEL "PICHI"...



LA MEJOR
DESPEDIDA DE AÑO SE
HACE CON EL CORAZÓN DE
LOS AMIGOS

Un asado para
despedir el año entre amigos
es único. Único porque

se produce en un
momento especial y
porque se disfruta
con los amigos con los
que compartimos el
trabajo de todo un año.

Estos asados
se suelen disfrutar
más de lo esperado,
allí podemos recordar
los buenos momentos
vividos, fortalecer esos lazos
de unión, pero también para
descargar toda la tensión de
un año de trabajo arduo y
constante.

El lugar elegido fue



"otra vez" la panadería Arco
Iris, de Evaristo "Pichi"
Tomba, donde nos juntamos
con nuestros amigos "Tito"
Marón, Edgardo y "Nico"
Bernard de la Distribuidora
NIC-JU (junto a sus
colaboradores).
Pudimos disfrutar de
un almuerzo divertido,
con bromas y con el
tradicional espíritu
navideño. A ellos les
mandamos saludos y
les deseamos lo mejor
para este 2011. ★



LIBERAN A EMPRESARIO SECUESTRADO

Después de haber sido secuestrado en la localidad de Paso del Rey, el empresario Francisco D'Alessandro (dueño de Ajnaton SRL, empresa que se dedica a la distribución de productos e insumos alimenticios para confiterías, panaderías y afines) fue liberado ayer en La Matanza luego de que su familia pagara alrededor de 30.000 pesos de rescate.

El pago del rescate habría sido hecho por uno de los tres hijos de la víctima. Después de pasearlo por varios lugares, los secuestradores lo hicieron dejar la bolsa en Villa Dorrego, en González Catán (La Matanza). Cerca de las cinco de la mañana el hombre fue liberado en esa zona. En un principio los secuestradores exigieron 100.000 de rescate. Pero luego fueron variando los montos. En algunas comunicaciones (hubo diez) lo subían y en otras, lo bajaban. Según contó el empresario, estuvo en un solo lugar de



cautiverio.

Los investigadores policiales están convencidos de que no fue un secuestro al voleo, sino que la banda hizo inteligencia previa sobre él.

Altas fuentes de la investigación le contaron a Clarín que todo empezó el viernes a las 6.30 de la mañana cuando al menos tres hombres capturaron a D'Alessandro en la colectora del Acceso Oeste a la altura de la calle Lobos, en Paso del Rey, partido de Moreno. Entre las siete y las ocho de la mañana fue la primera comunicación de los secuestradores con la familia.

Por orden de los secuestradores, la familia del empresario no hizo la denuncia del secuestro pero el fiscal Basso y policías de Investigaciones de Morón intervinieron de oficio en el caso.

Fuente: www.clarin.com.ar



MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS



Aquí estamos

















República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907
distri-sanmartin@hotmail.com



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

CONSULTAS LABORALES (1ra. Parte)

Esta columna solo desea aclarar algunos aspectos de consulta diaria que los empleadores necesitan conocer ante cualquier eventualidad que pudiera transcurrir en el diario mundo del trabajo entre los actores sociales.

Debemos destacar nuestro inmenso agradecimiento a la Cámara Panaderil de General San Martín quienes han confiado en nuestro trabajo profesional permitiéndonos desarrollar una tarea de docencia y escuela entre sus asociados para asesorarlos en el trabajo diario y las Relaciones Laborales con sus trabajadores.



CONTRATO DE TRABAJO. MENORES

** ¿Para contratar a un menor de 17 años se debe confeccionar un contrato específico?*

No hay contrato de trabajo específico para el menor, lo que hay es normativa especial aplicable a menores: no pueden realizar trabajo nocturno, insalubre, necesita autorización de los padres, se debe realizar

examen preocupacional. Se debe dar de alta en el servicio mi Simplificación, no se descuenta jubilación, ni Ley N° 19.032. El menor sólo aporta obra social y sindicato.

ASIGNACIÓN FAMILIAR POR HIJO

** ¿A un empleado que trabaja tiempo parcial (5 horas) le corresponde cobrar la*

asignación por hijo en ANSeS?

Si el sueldo bruto del empleado es superior a \$ 100 y menor a \$ 4.800 le corresponde la asignación por hijo, sin importar la cantidad de horas laboradas.

VACACIONES. ÉPOCA DE OTORGAMIENTO

** ¿En qué período pueden otorgarse las vacaciones a trabajadores encuadrados en la Ley de Contrato de Trabajo?*

Según lo dispone esa Ley, en el artículo 154, la época de otorgamiento del descanso anual es entre el 1° de octubre y el 30 de abril del año siguiente. Además deberán observar las pautas establecidas en el C. C. T. 231/94.



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



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

**RIESGOS DEL TRABAJO.
 INCAPACIDAD LABORAL
 TEMPORARIA. PRESTACIÓN
 DINERARIA. LIQUIDACIÓN**

** ¿Cómo se liquida la prestación dineraria de una ILT, conforme a las modificaciones introducidas por el Decreto N° 1694/09?*

Las prestaciones dinerarias por ILT se calcularán, liquidarán y ajustarán de conformidad con lo establecido por el Artículo 208 de la Ley de Contrato de Trabajo. Dicha forma de cálculo se aplicará a las contingencias previstas en la Ley N° 24557, cuya primera manifestación invalidante se produzca a partir del 6/11/2009.

El término "remuneración", al que se refiere ese artículo, incluye la totalidad de los conceptos que debió percibir el damnificado al momento de la primera manifestación invalidante es decir, debe incluir la totalidad de las

remuneraciones recibidas por el trabajador, cualquiera sea su modalidad, sean fijas, variables, principales o accesorias sin tener en cuenta el tope máximo de remuneraciones sujetas a aportes que estipula la Ley Previsional.

Si la contingencia hubiese ocurrido en un período en el cual el empleador no estuviese obligado a liquidar el sueldo anual complementario, el obligado al pago de la prestación dineraria deberá adicionarle el proporcional de dicho concepto, devengado durante el lapso que correspondiera.

**DEUDA CON ASEGURADORAS DE RIESGOS DEL TRABAJO (ART).
 PRESCRIPCIÓN. PLAZO**

** ¿Cuál es el plazo de prescripción en relación a deudas de la Empresa por diferencias de alícuotas con una Aseguradora de Riesgos del Trabajo?*

Las acciones de los entes



gestores, de regulación y de supervisión de Ley de Riesgos del Trabajo para el reclamo del pago de sus acreencias, prescriben a los diez años a contar desde la fecha en que debió efectuar el pago.

**Estudio Jurídico Integral Dra.
 Beatriz H. Magliocchi**

Atención a los asociados los días
 lunes en la Cámara Panaderil
 (Ayacucho 2223 San Martín) de 9 a 12
 hs

Tel.: 4752-9823

estudiomagliocchi@yahoo.com.ar
 bettymagliocchi@yahoo.com.ar

Tel.: 4372-9337

Corrientes 1642 - 10° Of 171

Capital Federal

Martes y Jueves de 13 a 16 hs

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

**Paris 1824 (1765)
 I. Casanova - Bs. As.
 Telefax: 4485-3764
 info@dinter.com.ar
 www.dinter.com.ar**

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

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/GARANTIA**

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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

BRINDIS DE FIN DE AÑO

La Comisión Directiva de la Cámara despidió el año con un brindis en el que compartieron la felicidad por los éxitos logrados en el 2010. A continuación les mostramos imágenes de esa celebración realizada el Lunes 20 de diciembre.



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

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



Casa Michero

Fábrica de Utiles de Panadería

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

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

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

Fabrica de implementos para panadería

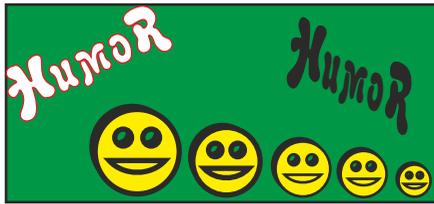
INDUSTRIAS Zunino

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

Representante: **TMP Maquinarias**
 Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs As
 Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar

www.industriaszunino.com

HORNOS CERTIFICADOS



REENCARNACIÓN



Un matrimonio llegó a un acuerdo: el que muriera primero volvería a informar a la otra de la otra vida, porque no sabían si existía la reencarnación. El mayor temor era que no existiera nada después de la muerte!!!

Después de una larga vida juntos, el marido fue el

primero en morir y, fiel a su palabra, hizo el contacto pactado:

- "Margarita, Margarita ...!!!"
- "¿Sos vos, Ignacio?"
- "Sí, he vuelto, tal como habíamos acordado."
- "¡Eso es maravilloso! ¿Y qué se siente...?"
- "Bueno... es distinto a nuestra vida de casados. Me levanto por la mañana y tengo sexo. Tomo el desayuno y luego voy al campo de golf a retomar las relaciones sexuales. Después me baño, porque el sol esta fuerte, y luego tengo relaciones sexuales un par de veces más. Como el almuerzo, del que estarías orgullosa, ya que solamente como porciones de verduras.

Un rato más tarde voy otra vez al campo de golf y luego tengo relaciones sexuales, más o menos por el resto de la tarde.

Después de la cena, vuelvo al campo de golf y tengo más sexo hasta altas horas de la noche. Luego a dormir y al día siguiente todo comienza de nuevo"

- "¡Uhauu!!!, Ignacio... ¿Estás en el Cielo...?"
- "¡No, Margarita, NO...!!! ¡¡¡AHORA SOY UN CONEJO QUE VIVE EN PARAGUAY!!!"

PARA TENER EN CUENTA EN ESTE 2011

**"ENVEJECER ES OBLIGATORIO...
CRECER ES OPCIONAL"**

Un hombre estaba poniendo flores en la tumba de su esposa, cuando vio a un hombre chino poniendo un plato con arroz en la tumba vecina. El hombre se dirigió al chino y le preguntó:



- **Disculpe señor, ¿De verdad cree usted que el difunto vendrá a comer el arroz?**
- **Sí, respondió el chino, cuando el suyo venga a oler sus flores.**

MORALEJA:

Respetar las opiniones de los demás, es una de las mayores virtudes que un ser humano puede tener. Las personas son diferentes, por lo tanto actúan diferente y piensan diferente.

No juzgues... solamente comprende..., y si no puedes comprenderlo... OLVÍDALO.

Recuerda las 5 simples reglas para ser feliz, según la sabiduría oriental:

1. Libera tu corazón del rencor y del odio.
2. Libera tu mente de preocupaciones.
3. Vive sencillamente.
4. Da más.
5. Espera menos.

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**

DISTRIBUIDORA

"José"

4484-8177

J. M. De Rosas 5499
San Justo



MATERIAS PRIMAS PARA: PANADERÍAS, CONFITERÍAS,
PIZZERÍAS Y FABRICAS DE PASTAS
SNACK 'S - ENCURTIDOS - ESPECIAS

A pesar de que en declaraciones en diversos medios, miembros del Centro de Panaderos de Mar del Plata dicen no ser recibidos por el intendente y manifiestan estar en contra de la compra que le hacen al Ejército Argentino, Rubén Álvarez (miembro del Partido Vencinlista y Presidente del CIP de Campana) sí pudo hablar con Marcelo Artime y nos comentó el fruto de esa charla.

En una charla con EL GREMIO PANADERO, Rubén Álvarez comento que, según el funcionario municipal, el supuesto problema que tienen los panaderos Mar Platenses con el pan que el municipio le compra al Ejército, no son tales, ni graves, ni complejos - dicho que afirmaría Jorge Rinaldi, Presidente de la Asociación de Panaderos de Mar del Plata-



16 Octubre del 2010: Rubén Álvarez junto al Intendente Marcelo Artime

En dicha charla y, según los dichos de Rubén Álvarez, le explicaron que la Municipalidad de General Pueyrredón hace más de 15 años que le compra pan al ejército y que en su gestión se cumplen todos los requisitos que les piden, la Fuerza Armada le financia hasta 6 meses y es un producto que abastece sólo a las escuelas que maneja el municipio, las cuales son muy pocas.

An advertisement for Paning and Genesis bakery equipment. It features various pieces of machinery including ovens, mixers, and slicers. The text reads: "UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD." Below this is the Paning logo (a 'P' in a square) and the text "PANING Ingeniería en Panificación". To the right is the Genesis logo (a 'G' in a circle) and the text "GENESIS Un inicio diferente". At the bottom, there is contact information for Buenos Aires and Rosario, and a list of financing options: "PLANES 10 CUOTAS", "LEASING", and "FINANCIACION BANCARIA 12 MESES SIN INTERES".

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

MATAN DE UN TIRO EN EL PECHO A UN PANADERO EN UN ASALTO

Fue en San Martín el 29 de diciembre. Los vecinos dicen que le dispararon luego de que se resistiera. *“Mi papá estaba cansado. Siempre decía que ya no iba a dejar que se lleven nada. Se hartó”*, contó una de sus hijas. La víctima había sufrido 3 robos en menos de un año

A Pablo Martín Fernández (56) lo asesinaron en la puerta de su panadería en Billinghamurst, en el partido de San Martín. Sin embargo, ningún vecino se animaba aún a tocar nada de lo que había quedado tirado en la vereda, en el medio de manchas de sangre. Ahí quedaron varios panes y una botella de gaseosa medio llena: era lo que la víctima tenía en las manos cuando dos asaltantes se le cruzaron en el camino y lo balearon.

Aparentemente, cansado de los robos que venía sufriendo, el comerciante les tiró encima la mercadería a los ladrones y uno de ellos le disparó. Fue un solo tiro, al pecho y mortal. Los delincuentes escaparon en distintas direcciones, sin robarle nada.

Fernández, en tanto, era oriundo de Corrientes. A los 15 años, se había venido a Buenos Aires para instalarse en el partido de San Martín. Tenía tres hijos, el menor de 14 y la mayor de 24 años, producto de un primer matrimonio. Además, desde hacía alrededor de seis años tenía una nueva pareja, con la que había adoptado dos nenes de



cinco años.

El comerciante tenía dos panaderías, ambas llamadas “La Cruceña”. Una está en el Barrio Sarmiento, en San Martín y Betinoti (donde además fabricaba la mercadería) y la otra, en avenida Eva Perón y Las Rosas, en Billinghamurst. Fue en esta última donde el Lunes 29, pasadas las 20, fue asesinado a quemarropa.

Al momento del asalto, Fernández estaba con Mónica, una de sus empleadas, preparando todo para cerrar. Cuando estaba por cargar en su auto la canasta con el pan sobrante, dos jóvenes le cortaron el paso. Uno de ellos tenía un arma y lo amenazó. Según contaron a Clarín los vecinos, le dijo: *“Dame toda la plata o te quemó”*. El panadero se negó, le contestó que no tenía nada y dejó caer la canasta encima de los

ladrones. El pan se desparramó por la vereda, justo enfrente de la puerta del local, y ahí mismo le dispararon. El tiro le dio en el pecho.

Los hijos de Fernández explicaron a Clarín que ni la Policía ni la ambulancia fueron al lugar. Y que un remisero que suele parar a metros del local lo llevó hasta el Hospital Bocalandro. Cuando llegó ya estaba muerto.

De acuerdo con su familia, en el corto tiempo que llevaba en la zona ya lo habían asaltado tres veces a mano armada. Los vecinos recordaban que uno de esos robos había sido muy violento, porque habían golpeado y agarrado de los pelos a uno de sus hijos.

Los vecinos de la panadería no podían creer lo ocurrido. *“El hombre perdió la paciencia. Era un tipo súper laborador, se levantaba a las cinco de la mañana todos los días y se iba a dormir después de cerrar. Y lo matan así no más...”*, comentaba ayer Gustavo, el carnicero de la cuadra.

Fuente: www.clarin.com.ar

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Fleibor
Las Dos Marcas...

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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

ARLYS

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

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.

Fithep-Baires Expoalimentaria 2011

Todos los panaderos están convocados para visitar esta gran feria



Fithep –Baires Expoalimentaria es el mayor punto de encuentro para los negocios en el mundo de la panadería. Allí se encontrarán proveedores nacionales e internacionales de tecnología y materias primas que quieren llegar al gran mercado elaborador de productos panificados, pizzas, pastelería y helados. En su próxima edición, que se llevará a cabo del 13 al 17 de junio de 2011 en el Centro Costa Salguero, se presentarán interesantes novedades. Junto con los ya clásicos Campeonatos Nacionales de Panes Artesanales, de Pastelería

“Junior” y “Senior”, de Pizzas y de Empanadas, aparecen la Primera Copa Nacional del Helado Artesanal Argentino, la Copa Tronador de Chocolate y la presentación de certamen internacional “Bocuse” con la participación de la

A menos de un año de su realización, Editorial Publitec continúa trabajando para sorprender a los visitantes, expositores y medios de comunicación con nuevas propuestas que se sumarán a la tradicional y exitosa agenda de actividades que ofrece Fithep. En sus cuatro pabellones se reunirá la más variada oferta de tecnologías y materias primas disponibles en el mercado. Las empresas estarán agrupadas en subsectores que responden a cada rubro: SAIHEL, helados; SIRCOP, pastelería; TECNOPAN, panificación; TECNO PASTAS, pastas y pizzas; CHOCOLATEC, chocolate; SIPCO, productos de conveniencia, y BAIRES EXPOALIMENTARIA, food service.

Además de los tradicionales sectores, habrá un área para la gastronomía, donde se exhibirán equipamientos, accesorios y sistemas de frío. Allí, la Academia Argentina de Bocuse, que representa a nivel local la alta escuela de la cocina francesa, tendrá un espacio en el cual se ilustrará a los visitantes sobre la Gran Copa Bocuse D'Or que tiene lugar cada dos años en Lyon.

El perfil de los expositores es diverso y

contempla a proveedores de materias primas, maquinarias, equipamientos, servicios, amoblamientos, accesorios, packaging, tanto nacionales como del exterior. Asimismo se espera la visita de 20.000 compradores profesionales de sectores de la alimentación, como industriales heladeros, panaderos, confiteros, pasteleros, pizzeros, fabricantes de pastas, chocolateros, servicios de catering, food service, provenientes de América Latina.

Competencias profesionales

El pan tendrá un espacio destacado durante el 5º Campeonato Nacional de Panes Artesanales, organizado por FAIPA, que se extenderá a lo largo de las cinco jornadas en un despliegue de excelencia en la elaboración de diversos tipos de pan y facturas, así como de creatividad en la elaboración de esculturas en pan.

La pastelería tendrá un lugar de privilegio durante el desarrollo de los campeonatos nacionales “Junior” y “Senior”, organizados por la Federación de Pasteleros junto a la Cámara de Confiterías de la República Argentina.



La Asociación Fabricantes de Helados y Afines "AFADHYA", está organizando junto a Publitec, el Primer Campeonato Nacional del Helado Artesanal Argentino. Será un innovador desafío para los maestros heladeros que deseen poner de manifiesto su talento y capacidad técnica.

De la misma forma el 4º Campeonato de la Pizza y la Empanada, organizado por APPYCE (Asociación Propietarios Pizzeros y Casas de Empanadas) junto a STPCPHYA (Sindicato de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Pizzeros, Heladeros y Alfajoreros), reunirá a todos los profesionales que deseen

participar y demostrar sus habilidades al preparar las mejores pizzas y empanadas argentinas.

Por otro lado, Fithep 2011 incorporará una nueva área de gran importancia en el mundo de la pastelería y heladería, como es el café. La Asociación Argentina de Cafés Especiales (Asacafe) organizará durante la feria la 5º Competencia Argentina de Baristas, cuyos ganadores participarán en el World Barista Championship (WBC).



Todos los PANADEROS estarán en FITHEP 2011

El mundo de las novedades en materia primas, equipamientos y servicios estará disponible para hacer más rentable el negocio de la panadería.

5º Campeonato Nacional de Panes Artesanales

Organizan:  

18º FITHEP EXPO Alimentaria MERCOSUR - 2011 

13 al 17 de junio de 2011
14 a 21 hs
Centro Costa Salguero
Buenos Aires - Argentina

Más información: Publitec. Tel.: (54 11) 4903-9600 - info@publitech.com.ar - www.publitech.com

LA ASOCIACIÓN DESPIDIÓ EL AÑO

CON LA PRESENCIA DE CERCA DE 200 INVITADOS, LA ASOCIACIÓN DE PANADEROS, CONFITEROS Y AFINES DE MAR DEL PLATA DESPIDIÓ EL 2010 EN EL RECREO. A LA FIESTA ASISTIERON, ADEMÁS, AUTORIDADES DE LA FAIPA Y NUESTRA REVISTA.



El 19 de diciembre, por la madrugada, viajamos a Mar del Plata invitados por la Asociación de Panaderos para compartir la despedida del año que iban a realizar en la Estancia El Recreo.

Cuando llegamos nos sorprendió la gran convocatoria que había, asistieron panaderos de la ciudad balnearia, autoridades municipales, Hugo Natale representando a la FAIPA, los Centros de Panaderos de la Cuenca del Salado, Florencio Varela, Partido de la Costa, La Plata, Campana y Necochea.

Con un clima ideal para la celebración la recepción se llevó a cabo en los jardines de la estancia y, a medida que llegaban los invitados, degustaban fiambres y demás exquisiteses.

Luego llegó el turno de pasar al salón principal donde, asado de por medio, los panaderos presentes se saludaban y recordaban anécdotas de un

arduo año de trabajo, se notaba que la gran mayoría eran amigos y estaban disfrutando el momento. Mientras ello sucedía, el animador de la fiesta (Osvaldo Di Dío) hacía gala de su amplia experiencia como conductor y entregaba premios a los presentes.

No faltaron las palabras de agradecimiento de Jorge Rinaldi,

Presidente de la Institución, de quien resaltamos algunas frases como: *“...en nombre de nuestra Comisión quiero agradecer a los amigos e invitados presentes, industriales, proveedores, dirigentes de distintos gremios que nos acompañan en este día... venimos transitando con pasos cortos pero muy firmes este camino institucional donde*





pan
LEVADURA Y MASAS S.R.L.
DISTRIBUIDORA

Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Levaduras Paraleva

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

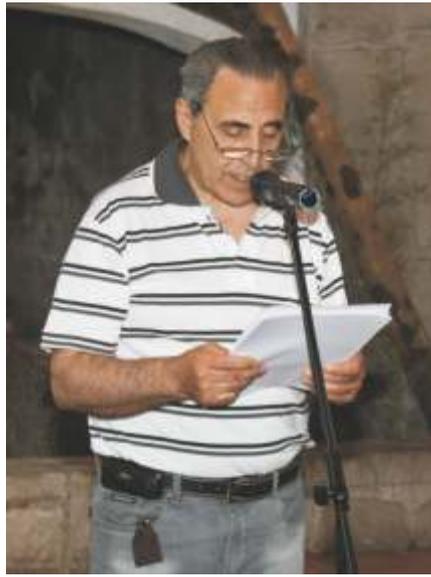
ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

día a día tenemos que confrontar, afrontar y solucionar, las medidas y conflictos que se van generando con nuestro quehacer diario... no es fácil. Cada día se hace más difícil saber que nos deparará cada jornada de trabajo..."

Repasó el momento en que renovaron la Comisión Directiva *"...que confió en quien les habla la presidencia por un nuevo mandato..."* la incorporación de nuevos socios *"... Augusto Lamacchia, José Mascaro, Marcos Bellonio, Martín Grisetti, María Carolina Godoy... gente joven y con empuje donde se están formando también como futuros dirigentes..."*

El trabajo realizado como *"...nos sumamos al Mundial de Fútbol sorteando un plasma, para el Día de la Madre sorteamos un viaje a Camboriu, participamos de la Campaña Nacional "MENOS SAL, MÁS VIDA", del Ministerio de Salud de la Nación, junto con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), celebramos el Día Mundial del Pan repartiendo productos panificados al público..."*

Y, para finalizar habló de algunos proyectos para el 2011 *"...trabajar sobre una nueva Ordenanza Municipal, estamos*



"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

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

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

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



en tratativas para alquilar un local para oficina, queremos ofrecer capacitación a nuestros socios y no socios, con cursos vinculados a nuestra industria..."



Luego llegó el turno de los shows con un cantante que logró que las mesas quedaran vacías y todos estuvieran en la pista de baile, más tarde fue el turno del humor y del brindis.



Con la alegría de no haber realizado un viaje en vano, de haber presenciado una fiesta con un salón colmado de pandereros y de ver gente trabaja con muchas ganas por la industria volvimos a Buenos Aires ese mismo día recordando los gratos momentos vividos en compañía de los panaderos de la Asociación. ★



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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



PARTIDO DE LA COSTA

Abel Rodríguez, Presidente del Centro de Panaderos, nos comenta la situación actual en el Partido del cual es la máxima autoridad panaderil.



Supé que hubo reunión general, ¿Cómo fué ?

El 15 de Diciembre me hubiera gustado que nos encontrásemos todos juntos con nuestras familias, pero lo vamos a dejar para Marzo y aprovechar la oportunidad para inaugurar nuestra casa o sea el CENTRO DE PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA, casa de todos los panaderos locales y de quien nos visite.

El motivo de ésta fue hacer un balance de lo realizado durante todo el año y pedir a los colegas, los que pueden con total autoridad, que nos marquen los errores para corregirlos y también que nos den su punto de vista sobre los aciertos.

Bueno... después de un silencio total pidió la palabra un colega quien dio su punto de vista diciendo que no puede existir panadero que realice críticas por que en muy

poco tiempo se ha tejido un lazo de amistad y fraternidad que no habíamos tenido nunca y que se han logrado cosas sumamente importantes con el Sr. Intendente Juan Pablo De Jesús y su gabinete al igual que con todo el Concejo Deliberante.

Solicitó que alguien más tome la palabra y en forma general expresaron por unanimidad la adhesión a lo expresado por el colega.

Aprovecho la oportunidad para agradecer, en nombre de toda la Comisión Directiva, a todos nuestros hermanos panaderos lo expresado y, retomando lo que sucedió en esa reunión, se pidió que no dejen de hacer el seguimiento continuo de nuestro funcionamiento y cuando nos agarre "sueño", pellizquen a los colegas de la comisión para



que siga trabajando y la hagamos grande con el apoyo de todos los panaderos de la Costa.

A las mujeres panaderas les pedimos perdón por que les hemos sacado de la casa a sus respectivos esposos pero fue para que juntos aseguremos a nuestros hijos un futuro digno de trabajo, de respeto para las pequeñas industrias que les dejamos y de un alimento primario en cada una de lugares de todos los que habiten el Partido de la Costa.

Para finalizar con toda la Comisión alzamos una copa de brindis deseando a todos los protagonistas de éstos logros, tanto panaderos como funcionarios, salud y felicidad para la navidad del 2010 y un prospero año 2011.





BRINDIS EN CAMPANA

Con una cena íntima los panaderos despidieron el 2010, fue el 29 de diciembre. Les agradecemos a los muchachos de Campana por seguir confiando en nuestra revista y permitirnos compartir cada noticia o evento de su zona.



de la mencionada asociación civil- deduce recurso extraordinario de inaplicabilidad de Ley (Fs. 120/124).

3. Se adelanta que el mencionado medio de impugnación debe desestimarse, atento a la insuficiencia técnica que presenta (Art. 279, C.P.C.C.) Sabido es que resulta insuficiente el recurso extraordinario de inaplicabilidad de ley que se desentiende de la estructura jurídica del fallo, apartándose de la idea rectora del mismo y de sus fundamentos esenciales, parcializando con ello su ataque, deviniendo por ende inidóneo a los fines de rever lo decidido (Conf. Doct. causas C.107.141, resol. del 26-VIII-2009; C. 107.737, Tésol. Del 23-XII-2009; C. 108.060, Resolución del 15-IX-2010), siendo lo acontecido en la especie.

En efecto, la crítica realizada a Fs. 120. vta./124, mediante la cual el impugnante insiste en una actuación regular del órgano sobre el mecanismo de designación de autoridades, se desentiende de los fundamentos brindados por el aquo quien consideró "... que el procedimiento de oficialización de listas de candidatos seguido en la ocasión no fue el correspondiente a tenor del Estatuto que rige la vida de la entidad particular..." (Fs. 116).

Lo dicho, revela la intención de sustituir el criterio de los sentenciantes por el suyo propio, pero sin brindar serios motivos que permitan avalar su postura, lo

que patentiza la sinrazón de la protesta (Conf. C. 92.665, sent. del 30-IX-2009; C. 106.648, sent. del 9-VI-2010).

Resta decir, en torno a la doctrina legal que el recurrente aduce vulnerada (fs. 120 vta./123), que es ineficaz la mención de la misma si en los precedentes invocados mediaron presupuestos de hecho y de derecho diferentes a los propios del caso bajo juzgamiento (Conf. Causas Ac. 84.619, sent. del 9-XII-2004; C. 98.636, sent. del 15-X-2008; C. 104.359, Resolución del 14-VII-2010), tal lo que acontece en la especie y que sella la suerte adversa del medio revisor incoado.

POR ELLO, encontrándose insuficientemente fundado, se desestima el recurso extraordinario deducido (Arts. 31 bis ley 5827, texto según Ley 13.812 y 289, C.P.C.C.).

Costas por su orden, dada la falta de contradicción (Art. 68, 2da. parte, Cód. cit.).

El depósito previo efectuado a Fs. 119 (\$2.500) queda perdido para el impugnante, debiendo la alzada dar cumplimiento a lo dispuesto por resolución 425/2002, modificada por Resolución 870/26132.

Regístrese, notifíquese y devuélvase.



NUEVA DIRECCION

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

Guindas Artificiales
Granella - Pepipan
Frutas Secas

www.analba.com - info@analba.com



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
sergioindupan@yahoo.com.ar

Ricardo Welz y Antonio Di Costanzo nos envían, desde su casilla de correo (cipanbuenosaires@gmail.com) una nota con respecto al tema salarial

¿SABÍA USTED?

...Que mientras un Maestro panadero cobra de básico en la Provincia de Buenos Aires 3.069\$ un chofer de Camión de Caudales (del sindicato del Poderoso Moyano) cobra \$2593.

...Que mientras un Repartidor de Panaderos cobra \$ 2.773 un Conductor de Camiones de 1ª Categoría cobra \$2.412.

...Que mientras una Dependiente de Panadería cobra de básico la suma de \$ 2773 un Administrativo de 1ª de Camioneros sólo percibe 2.398.

...Por último mientras un Peón de Panaderías gana \$2.681 por mes, un peón de limpieza de Camioneros gana \$ 2.201.-

...Ah!!! y no hablemos de Adicionales porque si es así son mayores los de Panaderos que los de Camioneros.

...Por caso la antigüedad de Panaderos en pocos años (10) está en el 2% y en camioneros sin embargo, baja a esa altura a menos del 1% por año.

...Ni hablar de los adicionales ya que mientras la hora extra simple de un panadero anda en los 24\$ la de camioneros es de 18\$.

...Y NI HABLAR DE LOS SALARIOS DE PASTELEROS PORQUE ALLÍ SE TRATA DEL DOBLE DE LO QUE GANA UN CAMIONEROS

...¿QUÉ TAL? NO ES PARA AMARGARNOS SINO PARA NO DEJARNOS ENGAÑAR!!!

EL GREMIO

PANADERO

www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas

4696-8277 // 15-3679-3128

Nextel 565*5174



GIDEA S.R.L.

COMO SOLUCIONAMOS PROBLEMAS DE COSTO Y CALIDAD

Los problemas más comunes en la calidad del pan y facturas son:

- * Miga oscura.
- * Miga que se seca.
- * No resiste mucho tiempo de amasado.

Operativamente se presentan los siguientes:

- * Los días de vida útil de los panificados es menor.
- * Los panificados congelados son más costosos.
- * Aumento de los puntos de venta caliente.

El invertir en mejoradores que dan mayor funcionalidad no es mas costoso, la competencia hoy está ofreciendo el pan caliente y el panificado de molde aumenta exponencialmente todos los años.

Para solucionar los problemas de calidad de harinas la adición del mejorador **FRESCURA** le aporta a la miga suavidad y humedad.

El mejorador **MAXBREAD**, aporta volumen, frescura y miga blanca.

Para mejorar los costos y colaborar con la salud, el **FRESCURA** (G) es un sustituto de grasa que aporta textura y frescura, no es grasa ni soja. Para evitar el sabor rancio de panificados que tienen aceites o semillas con ácidos grasos poliinsaturados, como los omega 3, el conservante natural **MASATIMO** es la solución como antioxidante.

No olvidemos los beneficios que ofrece el PAN PRECOCIDO sin congelar, para organizarse y evitar mermas de producción.

El mercado ya está pidiendo pan caliente, que no tenga una guarda costosa y que le consuma poca energía.

Para PAN NORMAL Y PRECOCIDO lo mejor es **MAXBREAD DOUGH (L)** ★

NUESTRO OJETIVO ES SU IDEA DE CAMBIO

COMUNIQUESE CON NOSOTROS



Gidea S.R.L.

Tel.: 4651 0313 / 156 611 7639

www.gidea.com.ar
jalbamonte@gidea.com.ar



UNA BACTERIA PARA PRODUCIR MÁS Y MEJOR TRIGO

Un estudio permitió evaluar una bacteria que podrá ser utilizada para promover el crecimiento y rendimiento del trigo, así como para reducir el empleo de fertilizantes químicos. Gracias a los resultados de la investigación, se lanzará un producto al mercado que contiene a esta bacteria capaz de promover el crecimiento del cultivo y que además es biocontroladora. El nuevo producto podrá ser utilizado por el sector agrícola para proteger y mejorar sus cultivos.

Un estudio realizado por la doctora en Ciencias Biológicas, Evelin Carlier, permitió evaluar una bacteria que se utilizará comercialmente para promover el crecimiento y rendimiento del cultivo de trigo. A partir de la investigación, también se comprobó que esta bacteria protege a la planta de patógenos y su aplicación permite reducir la dosis de fertilizantes químicos.



Los análisis se realizaron en el marco de un convenio de trabajo con la empresa Biagro SA y sus resultados contribuyeron para que ésta empiece a comercializar un nuevo producto biofertilizante que contiene a la bacteria.

Conocida científicamente con el nombre de *Pseudomonas aurantiaca* SR1, fue la primera vez que esta bacteria se utilizó en ensayos de trigo a campo en Argentina. Según los estudios

realizados por la doctora Carlier, promueve el crecimiento de trigo e inhibe diferentes especies fúngicas. Además, los estudios revelaron que la capacidad promotora de crecimiento se extiende a otros cultivos de importancia agronómica.

Para comprobar la eficacia de *P. aurantiaca* SR1, se realizaron ensayos consecutivos del cultivo de trigo a campo durante cuatro años. “En forma complementaria, se realizaron

ensayos in vitro de patogenicidad y biocontrol en trigo, a fin de evaluar la eficacia de la cepa frente a *Fusarium graminearum*, fitopatógeno del complejo Damping-off”, explicó a InfoUniversidades la investigadora.

Los resultados revelaron que la bacteria promueve el crecimiento y rendimiento del cultivo de trigo y, además, ejerce un potencial efecto protector en las plantas de trigo frente al patógeno *F. graminearum*, un agente que causa enfermedades comunes en el cultivo. Por otra parte, se comprobó que las dosis de fertilizantes químicos que se aplican en campos trigueros de Argentina podrían reducirse a partir de una combinación apropiada de *P. aurantiaca* SR1 y fertilización química.

Fuente: infouniversidades.siu.edu.ar

El mejor regalo empresarial...

VINOS PERSONALIZADOS
Blanco, Tinto y Tinto Premium

Fiambres y Quesos ARTESANALES



Vinos y Fiambres Personalizados “**DAPHNE**” Pedidos al: **15-4992-9421**



EL CORRENTINO S.R.L.

4246-7859



AMASADORA ARGENTAL.
Redonda, 300 kg, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. IMPECABLE. \$20.000



AMASADORA BORGHI.
Redonda, 400 kg, 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. \$20.000



TRINCHADORA NUEVA. 5 moldes diferentes, para baguettera de 70 cm. 12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA de 6 MESES. SUPER OFERTA!!! \$22.000



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

VENDO FONDO DE COMERCIO: panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562*5834 (SR. Roque)



SETIEMBRE 2010.

PANING



OFERTA IMPERDIBLE!!
* DOS HORNOS ROTATIVOS USADOS MARCA PANING, PARA BANDEJAS DE 60X80 cm. MODELOS STANDARD CON BASE GIRATORIA
* GARANTÍA DE FÁBRICA TODOS SUS MECANISMOS FUNCIONANDO
* PRECIO LISTA \$ 30.000.- + I.V.A.
FORMA DE PAGO: ANTICIPO 50%-SALDO A 30-60-90 DÍAS DEL ANTICIPO, CON CHEQUES DE PAGO DIFERIDO.
* SÚPER OFERTA CONTADO \$ 27.000.- + I.V.A.
* ESPERAMOS SU CONSULTA
* **PANING S.R.L.**
BUENOS AIRES 3773 – (C.P. 2000) - ROSARIO

Tel.: 0341-4642170

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

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

VENDE

KOR-DAL S.H.



Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar



MAQUINAS DE PANADERIA DE ALTA PRODUCCION ARGENTAL MODELO VENETO: DIVISORA BULOMETRICA, BOLLERA CONICA, DESCANZADOR Y TRINCHADORA. MUY BUENAS CONDICIONES

VENDO.

CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR (Marca VI-LU) DE ALUMINIO: Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitrinas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265 -Morón-

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

VENDE

C.R.B.

VENDE

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

- * Sobadora pastelera tipo Indupan-----\$6500
- * Sobadora pastelera-----\$6000
- * Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje-----\$13000
- * Trinchador Indupan nuevo-----\$23000
- * Amasadora Borghi 8 bls 2 brazos-----\$18000
- * Batidora a muñeco-----\$3000

SE VENDE. Horno Argental Electrico 70x90. For export (200 kg mas de acero). Muy poco uso, de los nuevos. \$ 33.000. OPORTUNIDAD!!! Tel.: 011-1534834103. **HACÉ TU OFERTA!!! Cuotas, cheques.**

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

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-109015- 6098-1721 / 565*5174
info@panaderosargentinos.com / elgremiopianadero@yahoo.com.ar

HUMOR

UNA COPA DE MAS...

- 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.





Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

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

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para
repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



GRASINA

Grasa
bovina refinada





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**TRINCHADOR ESTIBADOR
AUTOMATICO**



**HORNO ROTATIVO
45X70**



**MINI TRINCHADOR
COMPACTO**



**SOBADORA
PANADERA**



**AMASADORA RÁPIDA
50 KG HARINA**



**AMASADORA
CONVENCIONAL
100 KG HARINA**



**AMASADORA RÁPIDA
100 KG HARINA**



**BATIDORA PLANETARIA
3 VELOCIDADES / 40 Lts.**



REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA HORNOS Y MAQUINAS



TABLEROS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordinadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar