

EL GREMI



O

PANADERO

www.panaderosargentinos.com

AÑO 8 - N° 43 - Mayo del 2011



La Revista
de los
Panaderos



MENOS SAL, MAS VIDA
EN SAN MARTIN

ESCUELA DE PANADERÍA
DE QUILMES

PANADEROS DE CAMPANA
JUNTO A LA INTENDENTE



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^{ra}, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

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

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



Gel+Brix

Jalea Fantasía

**Acrecienta la apetitividad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería.**

**Sus productos brillarán
mas con Gel+Brix .**



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



CUMPLIMOS 8 AÑOS ACOMPañANDO AL PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - Nº 43 - Mayo del 2011

Director-Propietario: **FABIO R. VIDELA**
Publicidad: **ALEJANDRA I. BELVEDERE**

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR

Tel.: 4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

www.panaderosargentinos.com

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



AHORA EN...



facebook.



Ingrese a

facebook.

y búsquenos
como...

**El Gremio
Panadero**



En este número...



- * **Cacho Zambelli** (Página 5)
- * **Opina Antonio Di Costanzo** (Páginas 6 y 7)
- * **Informa Juan C. García** (Páginas 8 y 9)
- * **Lesaffre Argentina** (Páginas 10 y 11)
- * **Frases célebres** (Página 12)
- * **Se dice que...** (Página 13)
- * **Como mantener su maquinaria** (Página 14)
- * **Los festejos de San Honorato** (Página 15)
- * **Inseguridad** (Página 16)
- * **Escuela de Panadería de Quilmes** (Páginas 18 y 19)
- * **A.G.B. Service** (Página 20)
- * **Se dice que...** (Página 21)
- * **Renuncian a la F.I.P.P.B.A.** (Página 22)
- * **Humor** (Página 24)
- * **Menos Sal, Más Vida en San Martín** (Páginas 26 y 27)
- * **Consultas Laborales** (Páginas 28, 29, 30 y 31)
- * **Cursos en San Martín** (Páginas 32 y 33)
- * **LETIZ renovó la Panadería IMPERIO** (Página 36)
- * **¿Faltaré Harina?** (Página 37)
- * **Panaderos de Campana con la Intendente** (Páginas 38 y 39)
- * **Merlo Informa** (Páginas 40)
- * **Escala Salarial del interior** (Página 41)
- * **GIDEA** (Página 42)
- * **Adelantos de la próxima edición** (Página 43)
- * **Receta de CALSA** (Página 44)
- * **Clasificados** (Páginas 45 y 46)

“CACHO” ZAMBELLI



La Agrupación Panaderos de Lanús por el Cambio hace una mención muy especial ante la irreparable pérdida sufrida por nuestro gremio y por el Partido de Lanús.

El pasado 1º de abril nos dejó un amigo, que para los que lo conocimos íntimamente, fue ejemplo de dirigente, de

panadero y, por sobre todo, ejemplo de persona. Nos referimos a Don Heberto "Cacho" Zambelli.

El amigo fue un presidente con “mayúsculas” de nuestro Centro de Panaderos como así también presidió La Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

Para vos “Cachito”... simplemente hasta siempre y gracias por todo lo que le diste a nuestro gremio, hoy seguro que estás con “Titi” Stagnita hablando de pan y viendo como solucionar los problemas de nuestro gremio.

Que en paz descanses...

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

¡LA FIPPBA INFORMA... NOTICIAS DE ANTAÑO!

* Por Antonio Di Costanzo

Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Florencio Varela

Quisiera por este medio (que gentilmente me da la oportunidad) contar mi impresión de una nota publicada en el LIBELO... que se edita bajo el nombre de la F.I.P.P.B.A.

De esa publicación, que está entre **“unos pocos”** desde el mes de junio, se informó oportunamente que pertenece a la F.I.P.P.B.A. y que no iba a generar costo alguno.

Pero lo preocupante es que hasta el momento no se sabe si lo dicho anteriormente es cierto ya que: no se conoce el número de Registro de la Propiedad Intelectual a nombre de la Institución –debería estar desde el mes de agosto-, no se conocen recibos de facturación de publicidad, de gastos de papel, de impresión ni de distribución –lo cual pone en riesgo a la Institución ante organismos de control fiscal-, se reconoció a través de un mail firmado por el presidente que está a cargo de PPE Producciones –lo cual supondría una relación laboral con la F.I.P.P.B.A.- y, como si fuera poco, nadie aclaró quién paga los gastos de los supuestos periodistas que viajan a cubrir notas –no figuran en los balances-.

La falta de respuesta a lo expresado anteriormente hace suponer que no hay manejos claros sobre los ingresos o **“egresos”** que generaría para los panaderos ese pasquín o si lo estaríamos pagando los centros asociados con nuestros aportes.

ALLÍ SE INFORMA O COMENTA MUCHAS ESTUPIDECES QUE NO LE INTERESAN A LOS POCOS INDUSTRIALES QUE POR VENTURA PUEDEN ACCEDER A DICHA REVISTA.

Entre las estupideces que publica el pasquín se extractó y se reprodujo **como**



una novedad, de una página vieja de Internet, una nota de un diario local del año 2006. Dicho diario, que estaba enfrentado en ese momento a la conducción del Centro de Industriales Panaderos de Florencio Varela, enumeraba una serie de hechos sobre mi persona.

Esos hechos informados fueron parciales, mal intencionados y seguían el propósito de derrocar un

convenio que se realizó entre nuestra Entidad y la Municipalidad de nuestro distrito firmado en el 2003. En el mismo se le otorgaba al Centro la facultad de nombrar un funcionario para llevar adelante el control en todo lo referente a la elaboración y comercialización del pan artesanal en Florencio Varela. De esa tarea me hice cargo en un acto público al cual concurrieron el Presidente de la F.I.P.P.B.A. de ese entonces Don Rubén Salvio y Su Vice (Emilio Majori) y allí nos comprometimos a hacer una gestión de progreso que beneficiara al Municipio y al Industrial Panadero legalmente constituido.

Ese trabajo fue informado a la F.I.P.P.B.A. oportunamente como así también del decomiso y desnaturalización -en una primera etapa- de 80.000 kilos de pan de dudosa procedencia sin cumplir con el Código Alimentario Nacional y la Ley Provincial 13006. Además colaboramos, a través del Municipio, con innumerables Industriales Panaderos para actualizar y modernizar la actividad.

También se habla en esa nota **–les recuerdo que es del año 2006–** sobre un pan de \$1,60 el Kilo después del acuerdo de palabra que se realizó entre la F.A.I.P.A. y la Secretaría de Comercio (Pan de hasta 8 piezas a \$2,50 el Kilo).

Fue en ese tiempo cuando unos **1700 piqueteros rompieron e incendiaron las instalaciones del CIP local**, hecho que estuvo en la portada de la mayoría de los diarios del País. En ese momento, y para llevar tranquilidad a la población, hicimos un pan de hasta 4 piezas a \$1,60 el kilogramo para dichas Organizaciones Piqueteras.

Esa es la verdad de lo sucedido en el 2006, por eso les digo a los pocos Industriales panaderos que pudieron leer esa nota que **“es de antaño”** y que hasta ahora la F.I.P.P.B.A. no los ha informado de la actualidad en Florencio Varela de igual manera que no lo hizo el diario varelese en aquel momento... las cosas contadas a medias son patrañas.

Lo que más me intriga es saber cuál fue el sentido de la nota publicada por la F.I.P.P.B.A., espero no haya sido el desprestigiarme copiando una nota del año 2006 de un diario local que intencionalmente buscaba “algo”.

A los lectores les dejo una reflexión: **“no hay que darle credibilidad a todo lo que está en Internet ya que algunas**

cosas no son verdades o son infundios. De lo contrario deberíamos creer también en la veracidad de una nota publicada en donde –algún inescrupuloso que fabrica pan en Matanza publicó en Clarín- se dice que el Presidente de ese Centro con sus secuaces andaba pidiendo peaje para vender pan en su distrito apretando a Panaderos a que no estaban habilitados a pagar cuotas especiales. Como supongo que eso no es cierto es que les pido que revisen los contenidos “bajados” de Internet”.

Por último, a los responsables de la dirección del pasquín de la F.I.P.P.B.A. les sugiero que chequeen las notas y que no utilicen ese medio, que supuestamente es de los panaderos, **PARA ATACAR A OTRO PANADERO ASOCIADO GENERANDO DUDAS DONDE NO LAS HAY.** Y, a los periodistas de poca monta que escriben en dicho pasquín (si existen, cosa que dudo) que trabajen para elaborar una nota... copiar y pegar NOTAS VIEJAS de Internet no suman nada positivo a este gremio. ■

Juan Carlos López
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa

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

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

JUAN C. GARCÍA INFORMA A SUS COLEGAS PANADEROS

* Por Juan Carlos García
Presidente del C.I.P. de Berazategui

José María Suárez y la Federación Provincial se equivocan. Nuestra Comisión Directiva fue acusada por esta mala persona y no sabemos que fines oscuros persiguen. La F.I.P.P.B.A. las hizo públicas.



Con respecto a Suárez y a sus mentiras sobre irregularidades dejo a disposición de quién lo desee las actas de las Asambleas y los balances de nuestro Centro. Incluso el último balance fue presentado con la firma de él.

No entiendo el

motivo del ataque de una persona que casi siempre fue solo repartidor de pan, recién en los últimos años pudo tener su panadería propia después de solucionar los antecedentes penales que tiene. Pareciera que fue utilizado políticamente.

A causa de sus infundadas denuncias logró que, en una Asamblea en nuestro Partido, se lo intime a retractarse o será sancionado.

Llevo dos períodos como Presidente del CIP de Berazategui y los actos eleccionarios fueron públicos, mostrados ante los socios, ante la prensa y siempre cumplieron con todos los requisitos legales exigidos. Basta con

preguntar quién es Juan Carlos García y van a encontrar como respuesta que es una persona de bien, trabajadora y honesta.

En el caso de la revista que reparten en la Federación, es lamentable que la utilicen como una herramienta política para expresar mentiras que dañan la credibilidad de un Centro adherido y que abona sus cuotas al día.

Si bien es cierto que todos tenemos libertad de expresión, es gravísimo que se dediquen –en las pocas páginas que tienen– a publicar algo infundado, tendrían que habernos llamado para interiorizarse y no pasar vergüenza publicando datos

HORNOS DE MAMPOSTERÍA **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 ECHEVERRÍA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

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

inexistentes.

Sentimos que están utilizando nuestros propios aportes para intentar desestabilizar al Presidente de un distrito que sí fue elegido siguiendo los requisitos legales y esperamos que esto no se haga generalizado ya que todos los presidentes de los Centros de panaderos podríamos ser blanco de mentiras.

Supongo que parte de este ataque a la legitimidad se produjo por mi presencia en Cuartel Noveno, donde fui invitado para escuchar el reclamo que vienen haciendo para integrar la Federación. En esa reunión había una persona que dijo que

estaba en representación de la F.I.P.P.B.A., realmente no sé que cargo ocupa ya que, como no se hizo la Asamblea General Ordinaria Anual del 2010 incumpliendo con el Estatuto, no se pudieron confirmar los cargos del reemplazante de Insúa. Él utilizó los actos patoteriles a los que nos tiene acostumbrados, nos difamó a mí y a Florencio Varela mostrando las notas de esa revista como si fueran ciertas. Es más, se comprometió a dejar su cargo actual en Federación Provincial si en un año no lograba que Cuartel Noveno la integre. Como logró desviar la conversación por la que habíamos sido

convocados y los ánimos se caldearon, lo muchachos de Cuartel Noveno tuvieron que suspender la reunión.

Por último quiero dejar aclarado que consideramos que las actuales autoridades de la F.I.P.P.B.A. deberían dar un paso al costado, los fallos de la justicia dejan sentado que son autoridades ilegales. Deberían seguir el ejemplo de San Martín y del Partido de la Costa ya que la mayoría de los panaderos sentimos que no estamos bien representados por estas personas y necesitamos otra clase de dirigentes, gente que realmente trabaje por el gremio y no se dedique a dividirnos. ■

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.
Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

PARA APRENDER NUNCA ES TARDE: EMPEZARON LAS CLASES EN LA ESCUELA PARA ADULTOS DEL BARRIO CRUZ DEL SUR EN LA MATANZA

Como parte del Programa de Responsabilidad Social Empresaria que Lesaffre lleva adelante con la Fundación Metáfora , comenzaron las clases en la Escuela Para Adultos con el objetivo generar nuevas oportunidades para aquellas personas que no pudieron continuar con los estudios primarios y mejorar las condiciones sociales de los habitantes de nuestra comunidad



Sr. Enrique Finocchietto

La Escuela para Adultos dependiente del Centro de Educación de Adultos N° 769, inició las clases en el marco del Programa de Responsabilidad Social

Empresaria del Grupo Lesaffre en nuestro país para quienes desean completar su escolaridad.

Mediante la designación de un aula especialmente destinada para brindar las condiciones adecuadas para el aprendizaje, se puso en funcionamiento una extensión del Centro de Educación de Adultos N° 769, que se encuentra bajo la supervisión de la Inspección de Educación de Adultos de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires.

La iniciativa tiene como objetivo generar nuevas oportunidades para

aquellas personas que por distintos motivos no pudieron continuar con los estudios primarios. La escuela, de carácter gratuito y laico, está dirigida a personas a partir de los 15 años de edad, cuenta con una metodología de enseñanza personalizada a través del apoyo de docentes y tutores, acceso a materiales de estudio y tecnología informática, y un dato valioso para sus destinatarios: la cercanía geográfica con los vecinos del barrio Cruz del Sur.

“...La respuesta positiva que obtuvo la convocatoria para el comienzo del ciclo lectivo nos demuestra que los

CAVIWA
Tostadero de Maní



CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296
 EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
 caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

HARINAS “Cristianita”
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA **ENTREGAS A DOMICILIO**

calsa* **RIS**



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

miembros de nuestra sociedad se interesan y se encuentran comprometidos con la educación. Nosotros consideramos la educación como un deber primordial, para mejorar las condiciones sociales de los habitantes que integran nuestra comunidad...”, expresó el Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, Enrique Finochietto.

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina, que lleva en conjunto con la Fundación Metáfora, además se desarrollan actividades tales como talleres de informática para niños y

para adolescentes, taller de armado y reparación de computadoras, taller de cine y video y torneos de fútbol, entre otras.

La compañía de origen francés continúa avanzando con el cumplimiento de sus compromisos con la mejora de las condiciones de vida de la comunidad cercana a su planta industrial ubicada en la localidad de Virrey del Pino, partido de La Matanza.

El Grupo Industrial Lesaffre, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 ha .,

cuenta con maquinaria de última generación, control absoluto de los procesos productivos, alta capacidad profesional e incorporación de los más avanzados adelantos tecnológicos permiten a Lesaffre Argentina posicionarse como referente en su rubro.

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 utilizaron para la reconocida competencia internacional entre profesionales panaderos llamada Copa Louis Lesaffre. ■



FRASES DE GROUCHO MARX



* No piense mal de mi, señorita, mi interés por usted, es puramente sexual.

* O usted se ha muerto o mi reloj se ha parado.

* -Todo lo que soy se lo debo a mi bisabuelo, el viejo Cyrus Tecumseh Flywhell. Si aún viviera, el mundo entero hablaría de él.

- (Periodista) ¿Por qué?

-Porque si estuviera vivo tendría 140 años.

* Detrás de cada gran hombre hay una gran mujer. Detrás de ella, está su esposo.

* El puede parecer un idiota y actuar como un idiota. Pero no se deje engañar... Es realmente un idiota.

* Nunca olvido una cara. Pero en su caso, haré gustoso una excepción.

* Disculpen si les llamo caballeros, pero es que no les conozco muy bien.

* ¡Hay tantas cosas en la vida

más

importantes

que el dinero! ¡Pero cuestan tanto!

* Inteligencia militar son dos términos contradictorios.

* El matrimonio es la principal causa de divorcio.

* Sólo hay una forma de saber si un hombre es honesto. Preguntárselo. Y si responde "Sí"... sabes que está corrupto.

* La política es el arte de buscar problemas, encontrarlos, hacer un diagnóstico falso y aplicar después los remedios equivocados.

* Es mejor estar callado y parecer tonto, que hablar y despejar las dudas definitivamente.



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>

SE PICE QUE...



*** CADA VEZ MAS SOLO.** La renuncia de tres integrantes de la actual Comisión de la F.I.P.P.B.A. confirmaría -lo que se dice desde hace tiempo- que el momento político del actual Presidente es desastroso.

*** CARTAS DOCUMENTO.** Habrían mandado Cartas Documento a los miembros de la Comisión de Majori para que se abstengan de negociar paritarias.

*** ¿SE TIENEN QUE IR?**

Al parecer, con el último fallo de la Corte Suprema de Justicia solo es cuestión de tiempo para que dejen sus cargos los miembros actuales de la F.I.P.P.B.A. Serían reemplazados por la Comisión del 2005/2007 a pesar de las múltiples apelaciones que presentaron. Si bien decían que el principal motivo por el que fueron impugnados fue realizar el Congreso en Mar del Plata, Personería Jurídica consideró que el motivo de la impugnación fue las irregularidades en la elección del 2007 y que no se respetó el Estatuto Provincial (¿Y van...?)

*** ¿INDECLINABLE?**

La renuncia de los miembros de Comisión sería INDECLINABLE. Pareciera que consideran que no se hizo nada en F.I.P.P.B.A.

*** LA DULCE ESPERA.**

El paro que desde hace tiempo vienen realizando en Personería Jurídica de la Pncia. estaría siendo la principal causa de la demora en la asunción de Salvio y compañía en la F.I.P.P.B.A. Mientras tanto ya estarían trabajando en proyectos para revertir el estancamiento que atraviesa la Federación Provincial.

*** CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!**



NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa***

"Unidos por la calidad"

- * Levaduras
- * Margarinas
- * Grasas
- * Productos para Panaderías
- * Confiterías
- * Pizzerías y Afines

Conozca los beneficios de pertenecer a la red de Clientes Calsa - Nicju Distribuidora Oficial de Zona Oeste.

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL



Para mayor información
Contáctese con nosotros!



Nuevo Sitio Web!

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088

www.nicju.com.ar - Info@nicju.com.ar

COMO MANTENER SU MAQUINARIA

* Por Damián Benítez
(Metalúgica C.R.B.)

Los hornos de las panaderías están formados por partes eléctricas y mecánicas que necesitan someterse a una limpieza constante y a una lubricación hecha por profesionales.

Partes mecánicas: Debemos lubricar cada parte móvil del horno. Si careciera de conductos de lubricación, como suele ser el caso de los rulemanes -los cuales pierden su lubricación debido a las altas temperaturas a las que trabajan- y comienzan con ese ruido típico que se parece a un “zumbido”, debemos estar atentos para que esto no culmine en una rotura.

Partes eléctricas: Tienen que estar libres de suciedad y humedad. Esto es muy

Una herramienta fundamental en nuestra panadería que debemos mantener en excelentes condiciones



difícil debido a la condensación de humedad dentro de la cuadra. Cualquier sonido o comportamiento anormal debe ser revisado de inmediato por un técnico, cualquier luz o display que deje de funcionar debe ser reemplazado ya que todo tiene una función específica en el tablero de mando.

Quemadores: Necesitan un service periódico ya que cuando se rompen, por lo general, es justo en el momento de producción.

Vaporizadores y desagües: Tienen que estar libres del sarro que se genera en ellos y los obstruye. El habitáculo del carro tiene que estar limpio y lubricado.

Cualquier parte del horno que no funcione genera una falla que seguramente afectará a otra parte de esta herramienta tan fundamental para la producción. ■

METALURGICA
C.R.B.
PRESUPUESTOS SIN CARGO

- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

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

Damián Benítez
CRB / 15-6092-8707



SAN HONORATO

LA CELEBRACIÓN DEL SANTO PATRONO DE LOS PANADEROS SE REALIZARÁ EN MAR DEL PLATA

San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-LeGrand, en Pothieu y murió en la misma localidad un 16 de mayo.

Cuando se supo en Port-LeGrand que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la requemada pala para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se

seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrón.

En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

En nuestro país, y después de mucho trajinar, fue Don Ángel Distéfano quien logró la sanción de la BULA PAPAL (en el año 1981) consagrando a San Honorato Patrono de los Panaderos.

El 16 de mayo ha sido y lo será siempre el día en que los panaderos festejan su patronazgo y, este año, la FAIPA dispuso que los festejos



se lleven a cabo en la Ciudad de Mar del Plata. Serán organizados por la Asociación de Panaderos de esa localidad y se aprovechará la oportunidad para inaugurar las instalaciones de su nueva sede.

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOVER SRL
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

DETIENEN A DOS JOVENES POR EL CRIMEN DEL PANADERO EN SAN MARTÍN

La policía Bonaerense detuvo a dos jóvenes y secuestró un automóvil en el marco de la investigación por el homicidio del panadero Pablo Fernández en San Martín

Con estas dos nuevas detenciones, la causa por el intento de asalto y asesinato de Fernández suma tres imputados ya que el jueves fue detenido el presunto autor del disparo.

Los jóvenes, uno de 20 y otro de 27 años, fueron apresados el viernes tras un operativo policial que se realizó en una vivienda ubicada en la calle Las Violetas 5240, en la localidad de Billinghamurst, partido de San Martín.

Allí, el personal policial encontró elementos que comprometerían a los detenidos con la muerte del panadero, señalaron las fuentes.

Además, durante el allanamiento se secuestró un automóvil Fiat 147 color blanco propiedad de uno de los sospechosos y que sería aparentemente el vehículo utilizado para perpetrar el hecho.

El operativo fue ordenado por el Juzgado de Garantías Número 4 de San Martín, informaron fuentes policiales.



Por la misma causa quedó detenido el jueves por la madrugada un joven de 17 años quien está sospechado de disparar contra Fernández.

Fernández de 56 años fue baleado a quemarropa al resistirse al robo de su comercio ubicado en la esquina de las calles Eva Perón y Las Rosas, en la localidad de Billinghamurst.

Al intentar resistirse al asalto recibió un disparo y murió pocos minutos después.

Fuente: (InfoBAN)

UN PANADERO SUFRIÓ QUEMADURAS AL EXPLOTAR UN HORNO

Un panadero de Punta Alta sufrió quemaduras tras explotar el horno que estaba manipulando. Se trata de Pablo Estévez (37) quien debió ser trasladado al Hospital Penna. Desde la guardia del nosocomio provincial informaron que el paciente tiene heridas en el 15% de su cuerpo. El fuego alcanzó sus manos y el tórax.

Aparentemente, el accidente se originó por una fuga de gas en el artefacto.



Fuente: www.mega975.com.ar

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 HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

Julio Gallardo HORNERO

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

CONSULTAS
Los Saucos 1725 - JUNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO ESTADA REPARACIONES EN EL LUGAR

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Comienzan los cursos de AYUDANTE DE PANADERÍA Año 2011



El lunes 11 de abril comenzaron los CURSOS 2011 de AYUDANTE DE PANADERÍA en Quilmes. El Presidente de la F.A.I.P.A. y del C.I.P. de QUILMES repasó la experiencia adquirida y comentó: ***“...Después de la grata experiencia de los años 2009 y 2010 iniciamos este nuevo ciclo. Es un sueño hecho realidad, además de la gratificación de ver la emoción de nuestros alumnos cuando reciben sus diplomas y se retiran***

contentos con la satisfacción de aprender un oficio, nosotros nos llevamos la alegría de saber que entre las siete escuelas de panadería que la Federación Nacional instaló ya hemos capacitado a más de 1000 personas...”

*** ¿En qué consisten los cursos?**

Nuestros cursos son muy completos ya que, además de formar a futuros Ayudantes de Panaderías, también

enseñamos a hacer pan dulce, roscas, saladitos... Duran 96 horas que se distribuyen en dos meses y medio, dándose clases tres veces por semana en un promedio de cuatro horas por día... de 15 a 19 Horas. También próximamente comenzamos con cursos gratuitos de repostería.

*** ¿Con qué materias primas trabajan en los cursos?**

Por suerte este año no le hemos pedido colaboración al Ministerio de Trabajo ya que tenemos acuerdos con DANICA, LESAFFRE y CALSA siendo ellos los proveedores. En el caso de la harina colabora la Federación Molinera.

*** ¿Qué se hace con los productos elaborados?**

Con respecto a los productos elaborados se llevan a los Comedores del Partido, aquí en Quilmes lo hacemos en la zona del río como ser el

Club de Leones de Rodolfo López. Siempre colaboramos en los lugares que realmente lo necesitan.

*** Tengo entendido que se hará un Control Bromatológico en las panaderías... ¿Qué nos puede decir?**

Que ya está comenzando en nuestro Partido, se hará en primer lugar en todas las panaderías que tengan los afiches de adhesión a la Campaña MENOS SAL, MAS VIDA y después se continuará con el resto de las panaderías pero en ese caso controlando también

la NO UTILIZACIÓN de BROMATO DE POTASIO, pidiendo la Habilitación, verificando también el cumplimiento del Código Alimentario Argentino y las vamos a invitar a adherirse a la campaña.

Esta supervisión se va a hacer en todas la comunas de la Argentina ya que contamos con el aval del Ministerio de Salud de la Nación. En general van a trabajar con Bromatología, pero en los lugares donde no sea así se los controlará con el Ministerio de Salud, el I.N.T.I. y la Federación de Cardiología. ■



Sr. Rubén Salvio



**Gran Canaria 1159
QUILMES
Telefax 4253-9647**

LEVADURA PARALEVA S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Distribuidor Exclusivo de
Levaduras Paraleva
Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



SERVICE A.G.B. está conformado por un grupo de trabajo que está liderado por Gabriel Bordagary, tienen como objetivo convertir su taller en uno de los más grandes y conocidos.

Gabriel Bordagary, quien se encarga de los services, piensa que para poder trabajar en este gremio, solo se necesita ser franco y responsable.

Su empresa brinda servicio mecánico a todo zona oeste, norte, Capital Federal y zona sur.

Nos comenta que, después de adquirir una gran experiencia por el trabajo que realizó para otros talleres panaderiles, tomó la decisión de incorporarse en el rubro de manera independiente. Para ello creó su propio taller **SERVICES A.G.B.**, con el fin de reparar y hacer engrases mensuales a cualquier máquina de panadería.

Su taller de trabajo esta situado en la zona de San Justo, allí se encarga de restaurar, vender, reparar y engrasar cualquier máquina de panadería. También



lo puede hacer directamente en lugar que el dueño de la panadería se lo solicite.

Además de ofrecer cumplimiento, comenta que trabaja con precios accesibles y se compromete a brindar soluciones también a confiterías, panificadoras, pizzerías, restaurantes, fábricas afines al gremio.

SERVICES A.G.B. brinda su servicio las 24 hs de lunes a lunes poniendo a disposición varios teléfonos para que usted pueda comunicarse. ■

AGB **ATENCION LAS 24 HS**
Service
De GABRIEL BORDAGARAY

**MECANICO DE MAQUINAS
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

**SERVICE y MANTENIMIENTO - ENGRASES MENSUALES
COMPRA / VENTA de MAQUINAS - TRASLADOS**

Cel.: 15-6092-2288 Nextel 600*1084 Part.: (011) 4441-7036
e-mail: service-agb@live.com

EL GREMIO PANADERO
www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas
4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

AHORA EN...  **facebook.**

Ingresa a www.facebook.com
y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

SE DICE QUE...



* **PARITARIAS.** Habría mucha incertidumbre entre los panaderos de la Provincia por las próximas paritarias. Si bien desde la F.I.P.P.B.A. dicen que participarán en las discusiones por los salarios, al cierre de esta edición aún no estarían definidos quienes serán los representantes del sector patronal. Esto se agravaría por los comentarios de que el actual Presidente y el Tesorero no deberían ser

paritarios ya que no tendrían la totalidad de sus obreros declarados.

* **REPERCUSIONES.** La renuncia de tres miembros de la Comisión a la Federación Provincial provoca, una vez mas, que se "corran" los cargos. Pero ahora se encontrarían con el problema de Cañuelas. Al parecer Mirko Dettler -tal como lo sugiriera Jorge Boronat en una anterior edición de nuestra revista- nunca habría firmado el acta aceptando el cargo. Pero ahora él sería el Vocal Titular 5º... A esto le sumamos que para "confirmar" esos cargos tienen la obligación de

llamar a la "omitida" Asamblea General Anual Ordinaria... Hmmm.

* **ALEGRÍA.** La intervención del Sindicato de Obreros Panaderos de L. de Zamora le habría cambiado por completo el "humor" a los trabajadores de la zona. Al parecer la atención a los afiliados habría mejorado en un ciento por ciento ya que se habrían realizado importantes mejoras edilicias a lo que le sumarían consultorios de pediatría y clínica médica.

* CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!



**FITHEP 2011
STAND 438**

LO ESPERAMOS

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



RENUNCIAN TRES MIEMBROS DE LA COMISIÓN DIRECTIVA

CLAUDIO COVA, GUILLERMO GOZALBO Y ABEL RODRÍGUEZ RENUNCIARON A SUS CARGOS, ESTARÍAN DESCONFORMES CON LA MÁXIMA AUTORIDAD DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL.



Carta Documento de Claudio Cova

En el mes de marzo, y después de fuertes discusiones durante la reunión que se realiza mensualmente en esa entidad, presentaron la renuncia tres miembros de la actual Comisión.

Los motivos fueron varios pero lo que se dijo, en

general, es que hay malestar colectivo por la falta de proyectos y de trabajos realizados.

En el caso de Abel Rodríguez, Presidente del CIP de la Costa, la Carta Documento que envió a la F.I.P.P.B.A. dice: “... Paso a comunicar que tal cual lo manifestado por mí en la reunión de Comisión Directiva del día 09/03/2011 en la FIPPBA, con relación a mi renuncia al cargo que ocupo en el Concejo Directivo de la misma, la cual quiero que se considere indeclinable...”. Según trascendidos, el detonante habría sido el apoyo a los cuestionamientos que hizo Guillermo Gozalbo y una dura discusión con representantes de Mar del Plata que le

reprocharon haber asistido a la Fiesta de Fin de Año de la Agrupación contraria al Centro marplatense.

En el caso de Claudio Cova (máxima autoridad del Partido de San Martín) el texto de la renuncia fue: “...En virtud de la reunión del 09/03/11 en la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires en la Ciudad de Avellaneda. Por este medio renuncio indeclinablemente al cargo de Prosecretario que ocupo a partir del día de la fecha. Motiva la presente decisión el encontrarme en absoluta disidencia con los procedimientos utilizados por dicha conducción y a su vez no traicionar mis principios democráticos...” ■

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

Julio Leal
Tel.: 15-4421-5655
Servicio Técnico de Hornos Rotativos
JULIO LEAL

NUEVA PREMIUM TAPAS



0% de grasas trans, el mismo sabor.

Algunos clientes buscan productos ricos. Otros, saludables. Con la nueva Premium Tapas, usted le va a dar el gusto a los dos.

Porque es la única margarina especialmente desarrollada para elaborar tapas de empanadas y pascualinas 0% Trans.

Y además:

- Tiene una excelente plasticidad.
- No contiene esencias ni colorantes.
- Por su origen vegetal no contiene colesterol.



Conocé la línea completa de productos 0% trans en www.calsa.com.ar





BORRACHO

Un viejo borracho se mete en un bar que estaba lleno de gente y se sienta al lado de otra mujer mayor. Al rato, la mujer nota un olor definitivamente sospechoso, y le dice muy ofendida:

- *Perdone señor... ¿Usted se ha cagado?*
- *Si, señora. Hics!*
- *Bueno, ¿y por qué no va a lavarse?*
- *Hics! Porque todavía no terminé señora.*

VASECTOMIA

Un hombre va a ver al urólogo y le dice que quiere hacerse una vasectomía. El doctor le dice:

- *Señor, es una decisión muy grande, ¿Lo ha comentado con su esposa e hijos?*

El señor le contesta:

- *Si Doctor... Se puso a votación y quedó 17 a 2.*

LA PLAQUITA

En el consultorio, el paciente le muestra a su médico los resultados de sus análisis. El Doctor los analiza con cara de preocupación y le dice al paciente:

- *Vamos a tener que mandarle a hacer una plaquita...*
- *¿De tórax, Doctor?*
- *No... de mármol.*

UNA ANCIANA A SU ODONTOLOGO

- *Vengo a que me saque los dientes...*
- *Pero señora, si usted no tiene dientes.*
- *Si doctor, acabo de tragármelos!!!*

LO QUE DICE EL DOCTOR

Una enfermera está empujando una camilla. El paciente está palidísimo, con cara de pánico total, y le pregunta casi llorando a la enfermera:

- *Por favor, ¿me podría llevar a urgencias?*
- *Ya le he dicho antes que no. Si el doctor dice que a la morgue, es a la morgue.*

 **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**



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE

Puratos



DEWEY



Dánica

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO



CAMILO FERRON S.A.

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Bacalar

DULCE DE LECHE



LA CUEVA
DEL PANADERO



calsa *

CAVIWA



TAXONERA

Al Servicio del Gremio Panadero

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@yahoo.com.ar



Administración: 15-5578-2408

Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639* 478

VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639* 477



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

LANZAN LA CAMPAÑA MENOS SAL, MAS VIDA

EL 28 DE MARZO SE LANZÓ EN LA CÁMARA PANADERIL LA CAMPAÑA “MENOS SAL, MAS VIDA”. CON LA PRESENCIA DE FUNCIONARIOS MUNICIPALES, AUTORIDADES DE LA F.A.I.P.A., MIEMBROS DE LA COMISIÓN DIRECTIVA Y PANADEROS DE LA ZONA. SE BUSCA MEJORAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN REDUCIENDO LA CANTIDAD DE SAL EN LOS PANIFICADOS



A dicha reunión asistieron también el Sr. Antonio Di Costanzo de Florencio Varela, Juan C. García de Berazategui, miembros de la Comisión Directiva y muchos panaderos de la zona con el objetivo de interiorizarse de la campaña. Para ello escucharon las palabras de las autoridades presentes entre las cuales resaltamos:

* **Claudio Cova** (Presidente de la Cámara Panaderil):
“...Hoy es el lanzamiento de la Campaña MENOS SAL, MAS VIDA en nuestro distrito, agradecemos la presencia del Presidente de la Federación Nacional Rubén Salvio, la Secretaria de Salud del Municipio de Gral. San

Martín María Jesús Martín-Rivera, el Concejal Gustavo Suárez y el Director de Bromatología Carlos Rodríguez.
Es un día muy importante para San Martín ya que vamos a lograr que la panadería artesanal incentive al consumidor a través de este programa que es a nivel nacional, es más, en el Concejo Deliberante lo

tratarán como de Interés Legislativo...”

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

“...Lanzar esta campaña en San Martín es una alegría inmensa... venimos recorriendo el país lanzando el MENOS SAL, MAS VIDA... es emocionante saber que además de vender un producto que alimenta cuida la salud de la población... Contamos con el apoyo de nuestra Presidenta, del Ministerio de Salud, de la Federación de Cardiología de la Nación y por el I.N.T.I. y esto no es casual ya que somos los únicos capaces de llegar a todos los sectores de la población. Nuestro objetivo es reducir a 750 gramos de sal por bolsa de harina lo cual no produce una merma



en la calidad del producto ni en su sabor, la idea es convencer al panadero para que se adhiera a este sistema de producción. Esto no es obligatorio pero sí es una forma de colaborar para que se reduzcan y se facilite la prevención los eventos de hipertensión o cardiovasculares que afectan a nuestros consumidores.

Vale la pena resaltar que los logros obtenidos por esta campaña se van a mostrar en la Cumbre de Cancilleres y Presidentes de la ONU, lo cual es un orgullo para nosotros. Los pasos son simples, se adhieren al sistema, reciben los afiches y beneficiamos a la población... Venimos a San Martín para cuidar la salud de la gente..."

*** María Jesús Martín-Rivera** (Secretaria de Salud del Municipio de Gral. San Martín):
"...Cada vez que una empresa pone ímpetu en lograr mejorar la salud de



todos los habitantes es para darle las gracias... Gracias por poner a San Martín entre los municipios que van a estar dentro de la Campaña MENOS SAL, MAS VIDA. El pan siempre ha sido el alimento primario, si nosotros logramos que este pan sea mejor para la salud vamos a mejorar la calidad de vida de nuestros ciudadanos, Nuestro Intendente, el Dr. Ivoskus se preocupa e invierte un gran presupuesto en salud y cuanto mas prevenimos menos vamos a necesitar para el enfermo y mas vamos a tener de ese presupuesto para la prevención..."

*** Concejal Gustavo Suárez** (Honorable Concejo Deliberante):
"...Como Secretario de la Comisión de Salud me adhiero a esta campaña la cual va a ser tratada como de Interés Legislativo para el bien de toda la comunidad de San Martín. Quedamos a disposición del Presidente de la Cámara y de toda su Comisión Directiva ya que MENOS SAL, MAS VIDA evitaría cerca de 20.000 evento cardiovasculares y 2000 muertes por año..." ■



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 / 155 499-3790 / 338*3785

www.casamichero.com.ar

casamichero@yahoo.com.ar

Fabrica de implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

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

HORNOS CERTIFICADOS

 BUREAU VERITAS

www.industriaszunino.com



CONSULTAS LABORALES (3ra. Parte)

* Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi

Continuamos aclarando 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.



Dra. Beatriz H. Magliocchi

SERVICIO DE SEPELIO

¿Están los Empresarios Panaderos, respecto del Expediente 69146/199, obligados a realizar el pago, y/o depositar el porcentaje reclamado en concepto de Servicio de Sepelio de su personal en relación de dependencia?

LA RESPUESTA ES NO. Cabe destacar pormenorizadamente que atento a la información ofrecida por el Ministerio de Trabajo la Nación, en el Dictamen del mes de Setiembre de 2002, se expresa claramente y se rechaza en su totalidad el pedido de homologación del Servicio de Sepelio solicitado oportunamente por el Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos y Afines de General Sarmiento y

General san Martín.

Ergo los pagos realizados bajo ese rubro no son obligatorios ni exigibles al día del rechazo... Set/2002 hasta el presente Mayo/2011 en adelante. Es decir NADIE ESTA OBLIGADO A REALIZAR UN PAGO sobre un concepto que, no solo NO ESTA HOMOLOGADO POR EL MINISTERIO DE TRABAJO DE LA NACION, SINO -para graficarlo mejor- QUE FUE RECHAZADO POR EL MISMO MINISTERIO EN SETIEMBRE DE 2002.

EMPLEADOS DE COMERCIO. APORTE SOCIAL

** ¿El aporte a la Obra Social de Empleados de Comercio se hace solamente sobre los conceptos remunerativos?*

Los aportes y contribuciones a la obra social OSECAC, Sindicato de Empleados de Comercio (SEC), y Federación Empleados de Comercio (FAECyS) se realizan sobre los rubros remunerativos.

EMPLEADOS DE PANADERÍAS APORTE SOCIAL

** ¿El aporte a la obra social de empleados de panaderías se hace solamente sobre los conceptos remunerativos?*

Los aportes y contribuciones a la Obra

Social (3%), Sindicato de Empleados Panaderos (2%), Fondo Convencional, (1.5%), Instituto (3%) y Jubilación (11%) se realizan sobre los rubros remunerativos.

ABANDONO DE SERVICIOS ABANDONO DE TRABAJO

Te explicamos como es esta figura legal para disipar los mitos relacionados al abandono de trabajo respecto de cuando hay abandono y cuando no lo hay.

El abandono de trabajo es un incumplimiento del trabajador siendo que el mismo, y habiendo sido intimado fehacientemente y transcurrido un tiempo prudencial de dicha intimación, no concurre a prestar servicios. Este incumplimiento conlleva la ruptura del vínculo laboral sin derecho a una indemnización por despido.

MORA

La ley exige que, para que haya abandono de trabajo, previamente el empleador tiene que constituir en mora al trabajador. Esto es clave ya que de no hacerlo, por más que el trabajador no se presente a prestar servicios, legalmente no hay abandono de trabajo.

El constituir en MORA implica que el empleador debe

fehacientemente -mediante carta documento o telegrama- intimar al trabajador a que regrese a su puesto de trabajo y que de no hacerlo y seguir ausentándose injustificadamente, incurrirá en abandono de trabajo y el vínculo se extinguirá por su exclusiva culpa. Una vez notificado debe transcurrir un plazo razonable desde que el trabajador recibe la intimación, jamás inferior a las 48 horas hábiles.

Si luego de este plazo el trabajador sigue sin presentarse a trabajar y sin notificar algún tipo de impedimento -encontrarse internado, por ejemplo- recién entonces se puede enviar misiva notificando que por incurrir en abandono de trabajo se extingue el vínculo laboral.

Es de suma importancia para la constitución en mora ya que de no hacerlo, no existe abandono de trabajo por más que el trabajador no se haya presentado a trabajar en, por ejemplo, un (1) mes.

Si el trabajador recibe una notificación donde se lo acusa de abandono de trabajo y se extingue el vínculo laboral sin haberlo constituido en mora previamente, podrá rechazar dicha notificación y será acreedor de la indemnización por despido correspondiente.

SUGERENCIAS

Siempre constituir en mora fehacientemente y dejar pasar un tiempo prudencial antes de imputar abandono de trabajo. Recordemos que

siempre debe prevalecer el principio de buena fe y el de continuidad del vínculo laboral, dos cuestiones muy importantes si la disputa llega a la justicia. ■

Estudio Jurídico Integral Dra. Beatriz H. Magliocchi

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

Tel.: 4752-9823
15-4992-9949

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

Tel.: 4372-9337

Corrientes 1642 - 10º Of 171
Capital Federal
Martes y Jueves de 13 a 16 hs

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



EL TRABAJO DE EXTRANJEROS EN LAS PANADERIAS ARGENTINAS



* Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi
Tel.: 4752-9823 / 15-4992-9949 / 4372-9337

A modo de esclarecimiento, y atento a la inmensidad de consultas de los empresarios panaderos, nos vemos en la obligación de aclarar sobre el particular. La idea es que, tanto el empleador como el trabajador extranjero, se encuentren cubiertos por la legislación vigente y ambos puedan desarrollar su actividad dentro de los parámetros legales que engloba el derecho del Trabajo

Es conveniente destacar el papel fundamental que tiene en este tema nuestra Ley de Leyes, la Madre de todas... estamos hablando entonces de la Constitución Nacional - que es quien protege el ingreso de los extranjeros al territorio de nuestro país-.

Esto significa que los extranjeros cuentan con los mismos derechos civiles que el resto de los ciudadanos, por lo que en principio se encontrarían habilitados para trabajar.

Sin embargo la Constitución no debe ser

tomada en forma aislada sino que debe interpretarse en forma conjunta con lo que establece la Ley General de Migraciones. Es así que esta Ley consiente el derecho a trabajar, exclusivamente, para los extranjeros que hubieran ingresado al país y que hubiesen sido admitidos como residentes permanentes.

Debemos aclarar sin lugar a dudas. Sin perjuicio de ello, que esta misma Ley establece tres categorías de residentes:

- a) permanentes
- b) temporarios y,

c) transitorios. Son importantes estas categorías pues las mismas otorgan diferentes facultades para el ejercicio de una actividad laboral.

Es por ello que los extranjeros con residencia "permanente", son aquellos que pueden desarrollar su actividad en forma remunerada, por cuenta propia o en relación de dependencia, gozando de la protección de la ley laboral.

Aquellos que integran la categoría de los "temporarios", en cambio, podrán

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN
de Juan Aveniaino

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384



DISTRIBUIDORA "José" 4484-8177
J. M. De Rosas 5499 San Justo

SIKU[®] CÍRCE Fainax DEWEY
Suhom COBERTON LESAFFRE ARGENTINA

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

desarrollar sus actividades solo durante todo el período de su permanencia (la que fuera autorizada por la autoridad migratoria) quedando ,en este supuesto, protegidos también por la legislación laboral.

La última categoría, es la de los denominados extranjeros "transitorios". Es la que menos facultades otorga. Los extranjeros que detentan esta calificación no podrán realizar tareas remuneradas, por cuenta propia o en relación de dependencia, a menos que fueran expresamente autorizados por la autoridad ya aludida. Es decir que podrán, de

acuerdo a las necesidades de sus empleadores, obtener permisos limitados en el tiempo.

Sin perjuicio de lo explicado anteriormente, es por todos conocidos, que difícilmente la mayoría de los extranjeros que integran nuestra población se encuentren debidamente registrados. Si bien ello debiera implicar algún tipo de sanción para el extranjero "ilegal", pocas veces se tornan efectivas las sanciones.

Es importante que los empresarios panaderos sepan que toda contratación de personal que ilegítimamente resida en



nuestro país acarreará sanciones pecuniarias al empleador, sin olvidar la responsabilidad personal que recae sobre los representantes legales y/o administradores de las sociedades empleadora.

Estas sanciones serán en beneficio del Estado, y el trabajador carecerá de beneficio alguno, salvo los propios otorgados por la Ley de contrato de Trabajo y la Ley Nacional de empleo. ■

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

SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERÍAS
- HOTELERÍA
- 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



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

CONTINÚAN LOS CURSOS

CON LA IDEA DE AYUDAR A MEJORAR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS, ESTA VEZ LA CÁMARA ORGANIZÓ UN CURSO CON LA COLABORACIÓN DE LA DISTRIBUIDORA URBIÓN Y DE C-DÍAZ

El curso se realizó el 11 de abril, en el salón del 1er piso de la Cámara. Como cada vez que se realizan eventos organizados por los miembros de la Comisión Directiva asistieron gran cantidad de panaderos con el objetivo de ver otras opciones en aditivos que permitan mejorar la calidad de sus productos.

En esta ocasión los organizadores fueron Adrián y Mariano Jeremías de la Distribuidora Urbión quienes intercedieron ante las autoridades de la Cámara para permitir la demostración de C-Díaz Aditivos.

Los panaderos presentes fueron testigos de cómo utilizar los productos que ofrecieron los organizadores, hicieron las preguntas que consideraron y degustaron los productos elaborados.

Finalizada la reunión llegó el momento de disfrutar un asado preparado por Mariano y, sobremesa por medio, aprovecharon el momento para compartir experiencias y reafirmar los lazos de amistad que fomentan constantemente las autoridades de la Cámara Panaderil de San Martín. ■



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**

ADRIAN JEREMIA (Distribuidora Urbión)

Urbión existe desde los '70 y, a través de los años, nos fuimos adaptando a diferentes situaciones que vive el panadero siempre brindándole soluciones. Con Mariano –que se encarga de las compras– estamos al frente desde el 2000. Tratamos de tener todos los productos que nos piden, somos una empresa multimarca y vendemos grasas, margarinas, harinas, útiles, ricotas, etc.

La relación con la cámara es excelente, tanto sea con Claudio como con Guillermo y los otros miembros de la Comisión. Consideramos que una forma de aportar al gremio



es fomentar la unidad entre panaderos, eso es fundamental para que no peleen ni regalen sus productos. Por lo que escuché antes la Cámara estaba mal manejada... pero eso hoy cambió. Es bueno que se conozcan y quiero ayudar a revertir la imagen anterior.

En este caso quisimos colaborar con la Cámara para ayudar a los panaderos a concientizarse

sobre los aditivos que reemplazan al Bromato de Potasio. Todos son buenos, lo complicado de utilizarlos es que tienen que saber cómo, ya que todo depende de la harina que utilizan. Con dos bolsas ya saben como utilizarlo, no obstante es aconsejable no hacer cambios de marcas de harina para acostumbrarse a las cantidades de aditivo que utilizarán. ■

Laboratorio
DEWEY

(Logo with a stylized 'D' and 'W' inside a square)

**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

CARLOS ALBERTO DÍAZ (Socio Gerente de C-DÍAZ)

Somos proveedores de materias primas para la industria alimenticia y estamos conscientes de que la gente está ávida de conocer productos que los ayuden a mejorar sus panificados.

A través de la invitación de la gente de Urbión decidimos mostrarlo para que vean que funciona y que los panaderos vean que, utilizando nuestros productos, se puede obtener un producto de excelente calidad.

Tuvimos una buena recepción de los panaderos de San Martín y en la Cámara estamos mostrando un aditivo para pan francés (ADIFAR), la premezcla para budines (BUDIMIX) y la premezcla para muffins (FREXIMAX).

Con respecto al aditivo quiero destacar que, tenemos un Certificado del CeNEA (Centro Nacional de Energía Atómica) como un producto que no contiene Bromato de Potasio, lo cual se avala en cada lote del producto. ■



GASTRONOMICA exposición de negocios

Entre el 26 y el 28 de abril se llevó a cabo en Costa Salguero

El objetivo de esta exposición fue mostrarle a los visitantes algunos proveedores para el sector gastronómico, para que puedan comparar precios,

productos y servicios, aprovechar oportunidades de negocios y ofertas exclusivas, además de darles la oportunidad de conocer las novedades y tendencias

del mercado y generar alianzas y estrategias de compra.

De visita en las instalaciones de Costa Salguero tuvimos la grata sorpresa de encontrarnos con nuestro amigo Evaristo “Pichi” Tomba quién estaba visitando el Stand de AlySer. Allí pudimos disfrutar de una grata charla en compañía también del Maestro Pastelero Guillermo García.

Entre los expositores también estaban presentes las empresas COTNYL, BÖRNER, CALL UP, HILERET, FRI-MAQ, VEGETAL EXPRESS Y ZUCHERO. ■



¿Sabías que...?

- * Las mujeres de Nápoles salían desnudas a la azotea de sus casas, con la esperanza de que la luna les hiciera aumentar el tamaño de los senos. _____
- * Las madres de la tribu "Pondos" de Sudáfrica están deseosas de que sus hijos se casen con tantas mujeres como les sea posible, ya que las recién casadas pasan a ser auténticas esclavas de la suegra. _____
- * En la antigua Grecia, las mujeres no comían con sus maridos, sino que permanecían recluidas en el pineceo, habitación para mujeres que estaba situada en la parte posterior de la vivienda. Las únicas mujeres que podían sentarse a la mesa de los varones eran las "Hetairas", cortesanas de alto nivel. _____
- * Una ley de Maryland, EE UU, del año 1634 obligaba a las mujeres viudas que habían heredado propiedades de sus maridos a casarse en un plazo máximo de seis años. Si no lo hacían, perdían sus pertenencias, que pasaban al pariente masculino más cercano. _____
- * Durante algún tiempo la virginidad de la mujer estaba mal vista y se consideraba incluso peligrosa para la salud del marido. Por este motivo, en algunas partes de Oriente, los hombres ricos preferían desflorar a la novia con una borra de hierro o dejar ese trabajo sucio para un esclavo. _____
- * En el norte de Inglaterra, desde el siglo VII hasta bien entrado el XI, a las mujeres "protestotas" o que se negaban a permanecer calladas, se les ponía una especie de bozal metálico sobre la cara y la boca, el acial, con una mordaza también de metal, que les ocasionaba graves lesiones en el paladar y la cavidad bucal. Una vez amordazados, eran paseados por las calles atadas con una cuerda. _____

POR SUERTE EVOLUCIONAMOS...

Humor



ban ESTRUCTURAS PUBLICITARIAS

**TOLDOS - CARTELERIA
MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS**

ban LETREROS y MARQUESINAS

M. Fernández 2484 - EL PALOMAR

4464-4329 / 15-6988-9701

LETIZ

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

RENOVACIÓN DE LA PANADERÍA Y CONFITERÍA IMPERIO



El paso del tiempo, el continuo uso y el desgaste normal de los muebles de la Panadería y Confitería IMPERIO, tuvieron una solución sencilla y muy económica... hablar con LETIZ.

Con un poco de inversión y un buen asesoramiento lograron cambiar la imagen de esta vieja panadería logrando el reconocimiento de la dueña y de los compradores habituales de esta panadería quienes tienen ahora la oportunidad de disfrutar de una buena exhibición de todos los productos elaborados.

LETIZ es una reconocida empresa que ofrece muebles de panadería y confitería. Además de estar avalados con más de 25 años de trayectoria, ofrecen a sus clientes servicio, calidad, seguridad y eficiencia. ■



LETIZ AMOBLAMIENTOS

www.letiz.com.ar / info@letiz.com.ar

LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

Tel.: **4299-2475**

FALTA HARINA



Las panaderías comenzaron a afrontar aumentos de entre el 17 y el 20 por ciento promedio para poder conseguir la harina que les permita continuar con la producción, en función de que la materia prima subsidiada ha desaparecido del mercado como consecuencia de las demoras del Gobierno nacional en el pago a los molinos que procesan el trigo.

Los molinos cuentan con el insumo, pero, al parecer, no lo entregan por el incumplimiento oficial en el subsidio. A principios de abril, la industria molinera advirtió que el problema se vendría encima por la falta de pago de las compensaciones por parte de la ex Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (Oncca), disuelta en marzo.

En tres años, el conjunto de la industria molinera argentina recibió 3.771 millones de pesos en este concepto, a cambio de no trasladar a los panaderos el precio pleno del trigo.

Los molinos tienen prohibido vender harina "000" por fuera del precio acordado con el secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, porque, si lo hacen, quedan automáticamente afuera de los subsidios.

El Estado adeuda unos 900 millones de pesos a los molinos, razón por la cual estas industrias, tras varios reclamos, sacaron del mercado la harina subsidiada.

Consecuencia: los panaderos no consiguen harina tres ceros al precio acordado. Para obtenerla, deben pagar un 20 por ciento más. ■

NUEVOS

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

CH
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

INSTALACIONES COMERCIALES

El Progreso



HELADERAS - BATEAS
COCINAS - FREEZER
EXHIBIDORAS - HORNOS



Servicio Técnico Especializado

Cortadoras de Fiambre - Reparaciones a nuevo
(Cambio de Hojas - Piedras para afiladoras)

Balanzas Electrónicas - Básculas *Presupuestos Sin Cargo*

Solicite

Vendedor al: **4682-0592 / 15-6499-5664**

PANADEROS DE CAMPANA EN LA INTENDENCIA

La reunión se llevó a cabo el 14 de abril en la sala de reuniones del municipio y entre los temas tratados se destacó la necesidad del seguimiento a las inspecciones hechas con anterioridad. También hablaron de la diferencia entre los costos de un panadero clandestino con uno legalmente constituido



Los motivos de la reunión fueron varios, pero se destacó que la diferencia de costos entre los ilegales y los legales es muy grande y excesiva. Un panadero clandestino tiene un costo que no supera los \$3 mientras que una panadería que está habilitada y cumple con las obligaciones fiscales vigentes tiene un costo que supera los \$7.

Ante este problema se le solicitó que interceda ante las áreas municipales correspondientes

–Bromatología y Comercio para que puedan interactuar con el Centro y juntos tratar de erradicar a los clandestinos o que se adecuen a las normas. La idea es reunirse con ellos y ver los avances sobre las denuncias hechas por el Centro.

Si bien los panaderos reconocen que los encargados de inspección hacen bien su trabajo, en primera instancia, y clausuran o multan los locales en cuestión, consideran que falta el seguimiento de ese trabajo, lo cual genera que

rompan las fajas y se continúe trabajando ilegalmente.

El objetivo no es cerrar persianas para que no trabajen más, sino que trabajen todos en las mismas condiciones para poder competir con calidad y no con un precio que se fija en base a evasión y competencia desleal.

Los panaderos presentes y los miembros de la Comisión Directiva del CIP local se comprometieron a entregar a las autoridades municipales una lista con el total de las panaderías del distrito, tanto sean habilitadas como clandestinas.

Otro tema que estuvo presente en la charla fue el de los panaderos clandestinos de los distritos linderos que entregan pan en coches –tarea no permitida- y generan más competencia desleal ya que en su mayoría lo hacen sin pagar

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

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

Las Dos Marcas...

Fleibor

ARLYS

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



impuestos, ingresando al distrito en forma totalmente ilegal. Ante eso, la Intendente se comprometió a reforzar los operativos en la calle y los panaderos de campana le ofrecieron su colaboración para acompañarlos en caso de ser necesario y apoyarlos con vehículos.

También expresaron que, en casos anteriores, lo primero que se hizo fue inspeccionar a los panaderos habilitados –cosa a la que



están acostumbrados- pero piden mayor celeridad y que se comience con los que realmente son clandestinos... Ellos son la prioridad y los que comprometen la salud de la población además de ser los principales causantes de la competencia desleal.

Finalmente, la Sra. Intendente se comprometió a continuar trabajando junto al Centro de Panaderos y quedó a disposición para cualquier otra reunión con el objetivo de normalizar la actividad del gremio en Campana. ■

Centro de Industriales Panaderos y Afines de Campana

Personería jurídica N° 2654 / Entidad de Bien Público N° 333

Precio del Kilogramo de pan al público

\$ 8,50

Valor sugerido a partir del 18/04/2011



Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight **Marquesinas**
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos




Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com



Distribuidora
TABLADA

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

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






Accitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA
levina





NUESTRO SALON – PARITARIAS

Queridos colegas:

A través de este medio les informamos que el cobro de cuota societaria y Fondo Convencional nos ha permitido devolver casi la totalidad del dinero que nos han prestado los afiliados y que fue utilizado oportunamente para la construcción de nuestro salón.

A partir de los primeros días de mayo vamos a continuar con la obra pero en este caso comenzaremos con la colocación de cerámicas y vamos a terminar con pequeños detalles que faltan realizar en esta faraónica tarea que llevamos a cabo junto a los miembros de la Comisión Directiva.



También les informamos que continuamos trabajando en conjunto con la municipalidad en la lucha contra los clandestinos que venden el pan por debajo de los costos. Este es un problema que al parecer es generalizado en la Provincia de Buenos Aires, pero es importante que todos tomemos conciencia que es nuestra obligación pagar los gastos que se producen por tener una panadería.

Hoy, producir un kilogramo de pan cuesta alrededor de \$7,50 y no podemos entender cómo hay colegas que lo entregan a \$3 o \$3,50 al reparto. Es imposible competir contra personas que generan una competencia tan desleal. Pareciera que no entienden lo que dice el Ministro de Economía cuando afirma que hay que defender los costos para mantener la industria.

Por último quisiera dejarles mi punto de vista con respecto a las paritarias. Hasta el momento no tenemos novedades sobre las negociaciones y, a pesar de que es un tema que va a incidir mucho en el costo, soy consciente de que el obrero necesita ganar más para poder manejar la economía de su hogar. Pero también es importante que trabajemos mancomunadamente para erradicar a los clandestinos que son quienes no nos permiten crecer y de esa forma poder brindarle mejoras económicas al sector obrero.

Hilario Frías
Presidente del CIP de MERLO

BREVES

ROBARON EL CIP DE MERLO

En el mes de abril violentaron una de las rejas del salón y robaron una de las cámaras de la instalación. ■



NUEVA SECRETARIA

La Señorita Carolina Soledad González es la nueva empleada administrativa del CIP de Merlo y es la encargada de ayudar a los miembros de la Comisión en la atención de los socios. ■



NUEVA ESCALA SALARIAL PARA LOS PANADEROS DEL INTERIOR DEL PAÍS



	Marzo	Agosto	Diciembre
Oficial	2.635	2.835	3.035
Medio oficial	2.371	2.571	2.771
Ayudante	2.336	2.536	2.736
Peón	2.292	2.492	2.692
Cajero	2.371	2.571	2.771
Dependiente	2.311	2.511	2.711
Repartidor	2.371	2.571	2.771

Se pactó durante el mes de abril en el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social del la Nación entre la F.A.U.P.P.A. y la F.A.I.P.A., tiene validez para los panaderos del interior del país.

Se fijó además el pago de una asignación extraordinaria no remunerativa de 300 pesos que se abonará en dos cuotas iguales y consecutivas de 150 pesos a liquidarse con las remuneraciones de marzo y abril del 2011. ■



**Confeitería
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

**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



GIDEA S.R.L.

INNOVACIÓN y PROGRESO

HAY QUE ANIMARSE AL CAMBIO

Hacer *PAN PRECOCIDO*, hoy es más fácil. Despachar el **pan caliente** le genera al cliente la sensación de **pan recién hecho**.

En todo momento tenemos provisión de pan, sin merma.

PARA LOGRAR UN BUEN RESULTADO ES NECESARIO:

* Un mejorador especial para pan precocido.

- * Comenzar a organizarse diferente en la elaboración del pan.
- * Se pueden precocinar todas las variedades de pan.
- * La diferencia es la cocción final que debe hacerse en menos tiempo.
- * La utilización de bolsas, cajas o film para mantener la higiene del producto.
- * También es útil, para hacer parte de la producción.
- * El tipo de horno no es inconveniente, sí el modo de cocción.

PARA OBTENER EL MEJOR RESULTADO, USE MEJORADOR DE PAN PRECOCIDO **MAXBREAD** LP



- Reduce tiempo de amasado-aporta volumen adicional
- Mantiene la humedad y suavidad de la miga
- No se descascara al recalentar
- Evita los defectos de la pérdida de cadena de frío si se congela.
- Reduce los tiempos de cocción
- Especialmente adaptado para maquinas de alta productividad.



PARA MEJORAR LA SALUD Y EL BOLSILLO:

En los panes de molde y bollería en general la textura de la grasa es importante: Para lograr que la miga no se desgrane y que mantenga la firmeza y frescura que aporta la materia grasa recomendamos utilizar **FRESCURA** (G).



- Se dosifica 200 gs por bolsa de harina.
- Ideal para la elaboración de productos reducidos en GRASA.
- Permite reducir costos y mejorar la calidad.

PARA MAS INFORMACIÓN VISITE NUESTRA WEB
www.gidea.com.ar

ADELANTOS DE LA PROXIMA EDICION

Al cierre de esta edición se llevaban a cabo diferentes eventos, sobre los cuales ampliaremos la información en el próximo número de nuestra revista.

CUARTEL NOVENO

Hacen un reconocimiento especial a ex presidentes y a personalidades destacadas del distrito.



INAUGURAN LA SEDE DEL PDO. DE LA COSTA



ANGEL DISTEFANO

Se retira del gremio y le cede la responsabilidad de continuar con el reconocimiento de San Honorato a la F.A.I.P.A.



FITHEP 2011

La Feria más importante para los panaderos en Costa Salguero



ELECCIONES EN LANUS

En una reñida votación Alberto Marzio renueva su mandato como Presidente del CIP local



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**

PREMIUM TAPAS 0% TRANS

RECETA: Empanadas Capresse

Gentileza:



Discos para empanadas saludables

Masa:

Ingredientes	Cantidad
Fleischmann - Premezcla Ekilibrium o Aktivo	500 g
Harina	500 g
Agua	550 g
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	50 g

Hojaldre:

Ingredientes	Cantidad
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	250 g

Procedimiento:

Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.

Amasar hasta lograr una masa homogénea y dura, tipo granza.

Retirar de la amasadora y pasar por sobadora/laminadora hasta obtener una masa bien refinada.

Formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

Hojaldrado:

Colocar la Premium Tapas 0% trans sobre la masa.

Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm.

Dar una vuelta simple (plegado en tres).

Dejar descansar hasta que la masa afloje, y luego estirar nuevamente por sobadora o laminadora y volver a plegar en tres (Vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

Volver a estirar y dar una vuelta simple, terminando así con el proceso de hojaldrado; en total son tres vueltas simples.

Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de 2 mm.

Colocar las planchas de masa sobre el torno y cortar con molde de 12 cm de diámetro para obtener tapas de empanadas, o con cortante de 30 cm para pascualinas.



Relleno Capresse

Ingredientes	Cantidad
Queso Muzzarella	200 g
Tomates	50 g
Albahaca	50 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Procedimiento:

Cortar el queso muzzarella en pequeños bastones.

Agregar los tomates previamente cortados en cubos pequeños y la albahaca. Sazonar.

Disponer sobre los discos de empanadas y cerrar bien los bordes.

Pintar con huevo y llevar a horno a 180° C durante unos 10 minutos aproximadamente. ■





¿En que se parece un panadero a una pistola?

- En que los dos hacen PAN!!!

- ¿Conoces el castigo para la bigamia?

- Tener dos suegras.

Era un hombre tan viej o tan viej o
que en lugar de tener
espermatozoides, tenia
espermatozsauros

A mi mujer le dicen eclipse de sol,
porque si la miras de frente te hace
daño a la vista.

Eyaculador precoz busca muj er para...
bueno ya da igual...

Había una vez una pareja en una
fiesta, cuando de repente a la mujer
se le escapa un pedito. Muerta de
vergüenza le dice al caballero:

- Perdóneme gentil hombre, pero que
esto quede entre nosotros...

- Pero el hombre agitando las manos
dijo:

- NO!!! QUE CIRCULE, QUE
CIRCULE!!!

- Cariño, ¿crees que voy muy
escotada?

- ¿tenes pelo en el pecho, amor mío?

- Nooooo!

- Pues entonces, si.

★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

* **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)

* **SE VENDE.** Horno Argentado 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).

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

* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de
Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local
con planta de elaboración superior e inferior con
muebles, maquinarias y equipamiento necesario

incluido. Entrada de auto y departamento
amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de
13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.:
02293-15629178.

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

* **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.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho
inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a
nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **ALQUILO:** Panadería en la Ciudad de Tandil.
Provincia de Bs. As. Local con planta de
elaboración superior e inferior con muebles,
maquinarias y equipamiento necesario incluido.
Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar
con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al
Tel. 02293-431245 o Cel. 02293-15629178

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



EL CORRENTINO S.R.L.

4246-7859

VENDE

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**



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

C.R.B.

- * 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

VENDE

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



PRODALSA



GRADINA

*margarina para repostería
fina con manteca*

A base de aceites parcialmente hidrogenados y mantecas seleccionadas.

Diseñada para mejorar el trabajo de la manteca en panificación, manteniendo sus características de sabor y aroma.



INDALINA

*oleomargarina bovina
refinada*

Obtenida a partir de la cristalización de sebos comestibles, su alto grado de refinación y bajo punto de fusión (38°C) lo hacen un producto muy estable, de apariencia cremosa sabor neutro y excelente palatabilidad. Ideal para cualquier tipo de panificación y para su uso en frituras.



MATERPRIM

*margarina para masas,
batidos y hojaldre*

Familia de margarinas elaborada en base a grasas refinadas y aceites parcialmente hidrogenados. Su compleja formulación, da como resultado margarinas especiales, ya sea en su variedad para hojaldre directo o batidos.



PASTRIMAR

*margarina para hojaldre,
masas, batidos y tapas*

Esta línea de margarinas se elabora en base a grasas vacunas de alto grado de refinación. De acuerdo a su uso, se presenta la variedad para hojaldre, masas y tapas de empanadas



GRASINA

*grasa
bovina refinada*

A partir de primer jugo y sebos comestibles, se obtiene este producto, que por su plasticidad, consistencia y sabor neutro, lo hacen especial para su uso en panificados (facturas, bizcochos de grasa, cremotas, etc) y elaboración de tapas de empanadas

**Margarinas
y grasas**

(011)4 215 3003 y (011)4 215 3004
ventas@prodalsa.com. Av. Milazzo
3251, Parque Industrial Plátanos
(1885) Berazategui, Buenos Aires -
Rep. Argentina. www.prodalsa.com

tel:

011 4215 3333



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

