

La Revista
de los
panaderos

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - N° 44 - Junio del 2011



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

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

Con el nombre de su confiteria 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

EN LA WEB:
www.panaderosargentinos.com



TAMBIÉN EN...



Ingrese a
www.facebook.com
y búsquenos como...
El Gremio Panadero



Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



En este número...

- * **Sumario: Página 3**
- * **FAIPA con la Presidente: Páginas 4 y 5**
- * **Comenta Guillermo Gozalbo: Página 6**
- * **Noticias de Calsa: Página 7**
- * **Noticias del Interior: Páginas 8 y 9**
- * **Don Ángel Distéfano: Páginas 10 a 12**
- * **Noticias del mundo: Páginas 12 a 15**
- * **Humor: Página 16**
- * **FAIPA Informa: Páginas 18 y 19**
- * **Inauguran sedes: Página 20**
- * **Novedades: Páginas 22 y 23**
- * **San Honorato: Página 24**
- * **San Martín informa: Páginas 28 a 33**
- * **El pan más malo: Página 34**
- * **LETIZ: Página 35**
- * **Humor: Página 36**
- * **Sociales: Página 37**
- * **Se prohíben bolsas: Páginas 38 y 39**
- * **Policiales: Página 40**
- * **Se dice que...: Página 41**
- * **Convenio con Min. Salud: Página 42**
- * **GIDEA: Página 43**
- * **Recetas Calsa: Páginas 44 y 45**
- * **Clasificados: Página 46**



AHORA EN...



facebook.

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - Nº 44 - Junio 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



Ingrese a

facebook.

y búsquenos
como...

**El Gremio
Panadero**



LA F.A.I.P.A. EN LA CASA DE GOBIERNO

El lunes 23 de mayo, una Comitiva de la Federación Argentina de la Industria del Pan se reunió en la Casa Rosada con la Dra. Cristina Fernández de Kirchner y con el Dr. Aníbal Fernández.



La importante y multitudinaria reunión a la que asistieron unos cincuenta dirigentes panaderos de casi todo el país con la Comisión Directiva de F.A.I.P.A. encabezada por su Presidente Rubén Natalio Salvio, fue el corolario de la reunión que ya habían mantenido días pasados el mismo Rubén Salvio con el Dr. Aníbal Fernández, acompañado por el Secretario General de la F.A.I.P.A. Hugo Natale.

En esta ocasión se trató de acompañar los distintos proyectos que presentara recientemente la Comisión Directiva por intermedio de su Presidente y Secretario, entre ellos el pedido de sanción de un Decreto Presidencial que defina en todo el país la prohibición de venta de pan por fuera de las panaderías y el consiguiente contralor de la clandestinidad, enmarcado dentro del Programa de Fortificación de Harinas y el Menos Sal-Más Vida que viene desarrollando desde hace años la Federación, a la vez que acercar a los funcionarios con el sector panadero en persona.

También se presentó el anteproyecto con fundamentos técnicos que contempla la posibilidad de disminuir el peso de las Cargas Previsionales del personal de las panaderías, evaluando el importante efecto rebote que desembocaría en el blanqueo de muchas industrias.

En todos estos temas existe el mayor interés de nuestras máximas autoridades en buscar, en conjunto, la solución ya que la panadería artesanal es un sector de mano de

obra intensiva.

El Jefe de Gabinete se había comprometido días pasados (en la reunión mencionada) ante Salvio y Natale a incentivar el apoyo publicitario del programa Menos Sal-Más Vida que la entidad lleva adelante con el I.N.T.I. y el Ministerio de Salud de la Nación, cuestión que se volvió a mencionar frente a la Jefa de Estado.

Realmente impresiona el grado de compromiso con el sector puesto de manifiesto en la reunión del 23 de mayo por parte de ambos funcionarios.

La Jefa de Estado demostró conocer con mucha precisión los trabajos que lleva adelante la Federación, a la vez que se permitió hacer bromas con que a ella le viene muy bien el **menos sal** porque **“... tengo algunos problemitas con la sal..”**. Demostró conocer la cantidad de sal que debe llevar una bolsa de harina y dibujó en el aire, con gran precisión (tal como se ve en las fotos), el tamaño de las jarras que se entregan en el programa Menos Sal-Más Vida.

Resultó sorpresivo pero sumamente gratificante, para todos los asistentes, recibir el agradecimiento de la Jefa de Estado y del Jefe de Gabinete de Ministros por la colaboración que llevan adelante los panaderos en los programas de Salud.

La Presidenta se permitió también preguntar en tono de broma: **“...Che, que pasa que no está Manzur...”** en una directa alusión al Ministro de Salud Nacional que no estuvo presente en la reunión.

El Jefe de Gabinete, Aníbal Fernández, que se refirió a Salvio como : **“...este es mi panadero personal de toda la vida...”** dijo además que en el Gobierno Nacional se conoce perfectamente la actividad de la entidad y que tanto él como Moreno (Secretario de Comercio) saben perfectamente lo que tienen que hacer y que si a veces los tildan de malos, es porque si para defender las políticas públicas del Gobierno Nacional tienen que poner cara de malos y ser criticados por ello, no les va a importar y lo van a seguir haciendo porque

tienen muy en claro el camino a seguir.

El Dr. Aníbal Fernández le comentó a la Sra. Presidenta que **“...Vamos a hacer todo lo posible para acompañarlos en desterrar a la clandestinidad... sabemos que todos los que venden pan barato, además de hacer una porquería para la población, están evadiendo y vaya a saber cuántas cosas más que no se puede permitir...”** ante el asentimiento de la Dra. Cristina Fernández de Kirchner.

En tono también de broma, el Secretario de F.A.I.P.A., le dijo al Jefe de Gabinete que en su próximo ejemplar de Zoncercas Argentinas y otras yerbas (en alusión al Libro escrito por el Dr. Fernández que el propio Ministro les obsequiara) faltaba poner la Zoncera **“el pan engorda”**.

Esta reunión en Casa de Gobierno constituye sin lugar a dudas un hecho inédito en la historia de la Federación Argentina, no solo por el tono de cordialidad de la misma sino porque es la primera vez en toda la historia de la F.A.I.P.A., que un Jefe del Estado Nacional y su jefe de Gabinete de Ministros (la máximas autoridades del Poder Ejecutivo Nacional) reciben a una Comitiva de la magnitud de la que concurrió y con el grado de compromiso demostrado por nuestras autoridades con la actividad panaderil de la



Argentina.

Justo es decir que los asistentes aprovecharon para agradecer la atención que dispensaran a la F.A.I.P.A. y en definitiva a la Industria Panadera del país toda. Hablaron también los dirigentes Cauvet de Entre Ríos, Di Costanzo del C.I.P.A.N., Jorge Vitantonio de Rosario, José Manzur de Misiones, en general la casi totalidad de los concurrentes pudo expresarse. Quienes no desperdiciaron a su vez esta especial oportunidad para sacarse una foto con la Dra. Cristina Fernández de Kirchner y el Dr. Aníbal Fernández.

En resumen, fue una REUNIÓN con mayúsculas, que demuestra indudablemente que se está en el buen camino.

* Nota gentileza PRENSA F.A.I.P.A.

Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas 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

¿Será el comienzo de un cambio?

* Por Guillermo Gozalbo

A mis colegas panaderos:

De los años en los que estuve en la Federación Provincial, esta es la primera vez que se firma un acuerdo salarial respetando la voluntad de la mayoría y esto se lo debemos exclusivamente a dos personas.

Cuando hay paritarias normalmente se le avisa a todos los centros de panaderos de la provincia para que acerquen sus propuestas y juntos decidan el "piso" y el "techo" de los montos a negociar.

En este caso, la primera reunión, fue el día de 5 de mayo y solamente algunos centros asistieron a la cita debido al escaso tiempo de la notificación (menos de 20 horas). Trascendió que el pedido que iba a llevar la parte sindical al Ministerio de Trabajo era de \$1.000 de aumento hasta diciembre de este año.

En la reunión paritaria del día 9 de mayo, José Sanabria (representante de E. Echeverría) y César Lorenzo (representante del CIP del Oeste) fueron los que rechazaron vehementemente esa propuesta. Ante las diferencias entre sindicato y patronal se pasó a un cuarto intermedio dando la oportunidad a un nuevo debate de los industriales en la F.I.P.P.B.A. para consensuar la propuesta a llevar.



Ante el rumor de una posible reunión –que finalmente fue real- los centros que no pudieron participar de la primera cita se autoconvocaron el día viernes 13 para interiorizarse sobre la situación de las paritarias.

Ante la ausencia en un primer momento del Presidente de la Federación, quién tomo la palabra y la conducción de esa reunión fue José Sanabria. Él y la mayoría de los centros de panaderos presentes apoyaron la propuesta del CIPDO (\$600 para el 2011 y \$200 o \$300 más que se pagarían en dos veces hasta marzo) que fue la se decidió.

Quienes estuvimos ahí consideramos que era la más coherente debido a los problemas que tenemos los industriales panaderos y que son de público conocimiento.

El acuerdo final entre el sector industrial y el obrero se concretó el día 16 de mayo. Según tengo entendido, José Sanabria y César Lorenzo no fueron al Ministerio solo a firmar... Fueron ellos los únicos que hablaron, discutieron y negociaron en la mesa paritaria lo que consideraron mejor para los industriales panaderos.

Defendieron nuestros intereses, evitaron dar un aumento excesivo que hubiera perjudicado a nuestra industria y, lo más importante, respetaron la palabra dada a los centros que los apoyaron.

El aumento otorgado a los obreros panaderos durante el 2010 (38.3%) generó un gran descontento entre la mayoría de los industriales. En cambio, según lo indica el último acuerdo, para el 2011 fue solo un 20%.

Los panaderos que queremos y sentimos la necesidad de un cambio en la F.I.P.B.B.A. agradecemos a José y a César que nos hayan representado. ■



Reparaciones - Engrase - Restauraciones
Reformas - Automatizaciones - Compra y Venta
Mantenimiento en general
Abonos mensuales - Presupuestos sin cargo
Viajes al interior

(Urgencias 24 Hs Domingos y feriados Inclusive)

Tel/Fax: 4709-7829 / 4783-0545 Cel: 156-094-2488 ID: 668*1503

camepan_mecanica@hotmail.com

Lavalle 5026 - Vicente López - Buenos Aires

Noticias “frescas” de Calsa.

Calsa anuncia el lanzamiento de su nueva campaña de comunicación para levadura fresca, el producto con más trayectoria de la compañía.

Esta campaña fue desarrollada a partir de un enfoque didáctico, y se vale de la palabra experta de “Los maestros de Calsa” para brindar al mercado panadero información sobre todos los beneficios que aporta el uso de este producto.

Contenido principal de la campaña:

Introducción a levaduras:
¿Qué es? ¿Cómo es su

proceso productivo?

Principales aplicaciones de la Levadura Fresca.

¿Por qué elegir la Levadura Fresca?

Métodos de aplicación de la Levadura Fresca.

La levadura fresca al estar integrada por un **100% de células activas** es: natural, eficiente, resistente, dúctil, adaptable, practica y aporta el sabor, la textura y el aroma del pan que prefieren los clientes.



Para más información de la campaña ingresar a www.levaduracalsa.com.ar



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



NOTICIAS DEL INTERIOR

ACCIDENTE EN UNA PANADERÍA DEL MACROCENTRO SALTEÑO

SALTA: Ocurrió el 17 de mayo y el panadero de 38 años estaba trabajando durante la noche, a las 23:30, en el local ubicado en la intersección de 12 de Octubre y Alvear. En su tarea enganchó uno de sus brazos entre una máquina trinchadora. Resultó con profundos cortes en sus extremidades.

Una llamada al 911 alertó sobre el accidente, pero el SAMEC y la policía no pudieron socorrer al trabajador hasta que llegó el dueño de la panadería, quien tenía la llave del local.

Fuente: <http://www.tribuno.info>

A PARTIR DE MAYO EL KILO DE PAN CUESTA \$ 9

BALCARCE: Esta decisión de los panaderos locales obedece, según estimaciones y el análisis del gremio que los nuclea, a los altos costos de los insumos, a las variables en el precio de la harina

por la situación de los molinos, y por cuestiones vinculadas a la producción y estructura laboral de la propia actividad.

Fuente: www.diariovanguardia.com

GARANTIZAN EL PRECIO DEL PAN SOCIAL ENTRE 5 Y 6 PESOS



CHACO. El convenio fue suscripto en una reunión realizada en Casa de Gobierno, el 10 de mayo. Estuvo encabezada por el gobernador Jorge Capitanich, funcionarios del Ministerio de Economía y representantes de Panaderos.

El protocolo establece la provisión de harina de trigo 000 para todas las panificadoras y confiterías de la provincia de manera que sostengan el precio de referencia, es decir, entre \$ 5 y \$ 6 por kilogramo.

Mediante la intervención del Gobierno provincial se garantiza tanto el abastecimiento de la materia prima esencial para la fabricación como el precio, es

decir, el costo al que se comercializaba antes de los inconvenientes que motivaron el convenio.

El Gobierno provincial pondrá en marcha -mediante un fondo fiduciario- una operatoria de compra anticipada de hasta 10.000 bolsas de harina subsidiada de 50 kilos, las que luego serán vendidas a las panaderías a los precios de referencia.

Fuente: www.diarioprimeralineacom.ar

LA MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA APORTARÁ \$1000 PARA UN TALLER DE PANIFICACIÓN



VILLA ELISA, ENTRE RÍOS. A fines de mayo, el Intendente de Villa Elisa, Mario Joannás, visitó el taller de Panificación que funciona en el comedor del Centro Comunitario Virgen Niña.

Haciendo oportuno el momento, Joannás informó a la capacitadora sobre el aporte de

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

\$1000 que realizará la Municipalidad de Villa Elisa para contribuir con la compra de un nuevo horno para el taller. La profesora, Sra. Isabel Luna, manifestó sentirse muy conforme con las comodidades dispuestas por el municipio para que los alumnos puedan capacitarse ampliamente en lo que respecta a la Panificación y Pastelería en general.

Recordemos que el Centro Virgen Niña ofrece un espacio con cocina industrial con horno, una amasadora y ahora se le estaría sumando un nuevo horno, considerando el crecimiento del taller y de las producciones que realizan en cada encuentro.

Fuente: www.colonoticias.com.ar

INSTALARÁN UN MOLINO HARINERO EN LA CLOTILDE CON UNA INVERSIÓN DE MÁS DE 3

MILLONES DE PESOS



CHACO, Clotilde. El ministro de la Producción del Chaco, Enrique Orban, anunció que se está trabajando para la radicación de un molino harinero en la zona de La Clotilde, con una capacidad de molienda de 30 toneladas diarias, “lo que permitirá abastecer a las panaderías y fábricas de pastas del mercado local”.

El ministro Orban adelantó que sin la infraestructura edilicia la iniciativa demandaría una inversión superior a los 3 millones de pesos. No obstante, señaló que se trata de una inversión necesaria, por lo que el

producto significa en la mesa de de los chaqueños.

Orban explicó que para cubrir la demanda de todas las panaderías y fábricas de pastas secas y húmedas de la provincia se necesitan 100 mil toneladas de trigo por año. “Por lo tanto, este año con la siembra de más de 250 mil hectáreas la provincia logrará abastecer en su totalidad al mercado local e inclusive dispondrá de un stock para exportar”, sostuvo.

Momento clave

El ministro Orban admitió que tanto el clima que acompaña a los productores chaqueños como los precios históricos que presentan los cereales en los mercados internacionales hacen que esta oportunidad no se pueda desaprovechar. “Este es un año propicio para volver producir trigo de calidad y comenzar a industrializar la producción”, indicó.

Fuente: www.diarionorte.com

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

DON ÁNGEL DISTEFANO

A LOS 87 AÑOS SE RETIRA DEL GREMIO Y LE CEDE LA RESPONSABILIDAD DE CONTINUAR CON EL RECONOCIMIENTO DE SAN HONORATO A LA F.A.I.P.A.



Don Ángel Distefano es un sencillo panadero y un devoto creyente, nació el 27 de marzo de 1924, fue dueño de la Panadería Las Palmas de Flores, otra en Anchorena al 700 de Capital y La Central de Morón (en Vergara al 500).

Es un hombre de bien con nobles convicciones. Su vida está colmada de anécdotas. A los 8 años dejó la escuela y comenzó a trabajar en la panadería La Sin Rival de Mataderos (de Don Francisco Selva). Su primera tarea fue la limpieza de latas, luego pasó a

la cuadra y nunca más dejó el oficio.

Es maestro panadero y pastelero. Fue el creador del pan que fue alguna vez el más grande del mundo (cocinado para el Dr. Comillot en la panadería de Sacán). Hizo tortas que se destacaron por diferentes motivos, para los clubes de fútbol más grandes del país.

Repartió sus conocimientos en diversas escuelas de panadería sin pedir retribución monetaria, solo para manifestar su inmenso amor al gremio.

Lleva el grato recuerdo de haber participado en "La Semana del Pan" (junto al CIPDO donde, trabajando codo a codo con Francisco Viñas, elaboraron más de 80 bolsas de harina para regalarla a los chicos del barrio), también fue partícipe en congresos panaderos y en distintas reuniones del gremio. Fue boxeador en el año 1945... todavía tiene una medalla de recuerdo que se la dio el Gral. Perón.

Su señora, Doña Dominga Vega (una Pampeana con quien estuvo casado durante 62 años-) falleció en el 2007 y era uno de los pilares de su vida, el otro pilar fue su hijo quien falleció a

los 47 años de edad.

Hace muchos años, cuando el gremio panadero estaba muy confundido respecto a quien era o debía ser su Santo Patrono, el anhelo de Don Ángel era definir quién era realmente el que debía ser el guía espiritual del gremio panadero.

Fue con el auxilio de las autoridades eclesiásticas locales y nacionales, que después de ser sometido a exigentes pruebas de su fe y nobleza de propósitos, que le fue revelado que era SAN HONORATO el Santo al que debía invocarse. Este había sido Obispo de Amiens, Francia, fallecido en el 1600 y canonizado años después. Le rinden culto casi todos los panaderos del mundo. Es símbolo de generosidad, bonanza y amor a natura. Él mismo elaboró artesanalmente el pan con el que alimentó a los desamparados de su grey.

A pesar de las advertencias que tuvo sobre el largo camino que tenía que recorrer para lograr su objetivo, persistió en su intención y logró el apoyo del Cardenal Raúl Francisco Primatesta.

Muy grande fue el trajinar de Don Ángel antes de lograr la BULA PAPAL que en 1981 consagró a San Honorato como

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

el Santo Patrono de los panaderos argentinos.

Hoy, a los 87 años de edad y con algunos problemas de salud le cedió el honor de conmemorar las celebraciones a la Federación Nacional.

Rubén Salvio, Daniel Insúa y Antonio Di Costanzo estuvieron presentes en una pequeña reunión que se llevó a cabo en su casa, en el barrio de Castelar Sur. Allí manifestó su deseo de dar un paso al costado y que sea la Federación Nacional quien se haga cargo de todo lo referente a las celebraciones del Santo Patrono. A ellos les entrego toda la documentación de la iglesia.

Esta documentación debe ser entregada a cada cura párroco que celebre la misa del 16 de mayo y luego depositada en el Centro de Panaderos que sea anfitrión y organizador de los festejos.

Deseamos que Don Ángel Distéfano se sienta justamente realizado por haber consumando lo que hizo y con tanto empeño

consiguió. Es deber de todos los panaderos del país expresarle el reconocimiento por su desinteresado amor al gremio y por su perseverancia.

Gracias a su esfuerzo hoy,

la industria panadera, tiene en San Honorato la conducción espiritual que necesita. ■



En un Congreso Panaderil



Don Ángel Distéfano entregando la Documentación a Rubén Salvio



En el Club Velez Sarsfield



Recibiendo la BULA PAPAL



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

La colaboración de Daniel Insúa



Don Ángel en su casa, junto a Antonio Di Costanzo, Rubén Salvio y Daniel Insúa

Daniel Insúa nos comenta que recibió el llamado de Don Ángel para que interceda ante el Presidente de la Provincia. Pero él le sugirió que lo correcto era hablar con el Presidente de la F.A.I.P.A. ya que es la Federación Argentina la que tiene la representación y decide donde se celebra el San Honorato a nivel nacional.

“...Todavía recuerdo la gran lucha de Don Ángel para que tanto el CIPDO, la FIPPBA y la FAIPA reconozcan al Santo. Eso lo logramos trabajando en conjunto con Zambelli en un Congreso Nacional en Misiones durante el 2000 y después de dos intentos fallidos en congresos anteriores...”

“...Agradezco la presencia de la Revista El Gremio Panadero y del Presidente de la FAIPA por estar junto a Don Ángel. Él es un hombre que ha trabajado muchísimo por el gremio, poniendo lo mejor de sí y que nunca trabajó políticamente, siempre estuvo abocado a la parte religiosa...”

NOTICIAS DEL MUNDO

UN PANADERO CON SUERTE. 121 MILLONES DE EUROS BAJO EL BRAZO

ESPAÑA, Sevilla. En el municipio sevillano de Pilas no se hablaba de otra cosa que no sea la suerte de un joven panadero, ganador de los 121 millones de Euros en el sorteo del EuroMillones del viernes 14 de mayo.

El dueño del boleto premiado, de 36 años es un joven que, hasta el pasado sábado, regentaba la panadería familiar, en el número 7 de la calle Murillo.

Tras conocer la noticia, el afortunado ganador ingresó el premio en una sucursal bancaria del municipio donde trabaja un amigo suyo y, aunque ni su padre ni él acudieron a la panadería, el lunes repartieron pan a sus clientes a los que informaron del repentino cierre del comercio.

Los vecinos mostraron su sorpresa por el cierre del comercio, ya que se trata de un negocio familiar de más de cuarenta años, y hacía tan sólo unas semanas habían comprado una máquina nueva para hacer pan.

Fuente: www.ideal.es



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO 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>



ESCUELA DE PANADERIA PARA ABUELOS



MEXICO. Demostrando independencia y ganas de servir, además de apoyar a la economía familiar y fomentar el autoempleo en los adultos mayores, los abuelitos guadalupenses estrenaron, el 25 de mayo, la “Panadería el Abuelo”, en la Casa Club del Adulto Mayor.

La Panadería fue creada con la finalidad de proporcionar a los adultos mayores una forma de obtener recursos económicos extras para sus necesidades.

“Es el primer centro laboral para personas de la tercera edad, donde tenemos más de 50 abuelos en estos cursos de alta

repostería con pan de calidad”, expresó el presidente del DIF.

Antes de comenzar a producir pan y repostería de calidad, los integrantes de la panadería recibirán capacitación por un experto panadero en clases de diferentes horarios.

Fuente: www.mnoticias.com.mx

POR EL MISMO PRECIO McDonald's ofrecerá pan sin gluten apto para celíacos



MADRID. McDonald's ofrecerá desde el mes de mayo pan sin gluten apto para celíacos por el mismo precio en todos sus restaurantes como parte del compromiso de la compañía con la nutrición responsable, según informa la cadena.

Los consumidores con intolerancia al gluten podrán disfrutar de las hamburguesas McDonald's con el mismo sabor y al mismo precio que el resto de los consumidores, según señala la compañía.

Además, el producto de fábrica incluye en su etiquetado la marca de garantía “Controlado por FACE”, que garantiza los requisitos que esta entidad establece respecto a los procesos de elaboración y a los niveles máximos de gluten.

Según datos de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), existen cerca de 450.000 celíacos en España y aproximadamente el 90% de los casos están sin diagnosticar. En este sentido, la Federación reclama un mayor control en el etiquetado de todos los productos para celíacos y la inclusión de menús específicos sin gluten en restaurantes y cafeterías.

Fuente: www.europapress.es

NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa**
“Unidos por la calidad”

Julio
MES del
amigo
Panadero!!

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

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL
calsa *

ESCUELA DE PANADERÍA
Anótese!! **calsa** *
CUPOS LIMITADOS, MEJORE SU NEGOCIO

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

NOTICIAS DEL MUNDO

CON 300 KILOS DE PESO LUCHA CONTRA OBESIDAD



MEJICO, Chihuahua. Óscar Roberto Ramírez, de 29 años, ha sobrepasado cualquier límite de la obesidad, al llegar a los 300 kilos, razón por la cual se encuentra a punto de sufrir un paro cardíaco y ahora está desesperado pues su enfermedad ya no puede tratarse con dietas o ejercicios simplemente.

Su hermano gemelo, César Humberto, pesa 230 kilos, pero aún puede moverse y trabajar, mientras Óscar apenas puede respirar. Duerme muy poco debido a que tiene constantes episodios de apnea del sueño y su radio de acción se limita a los cuartos de su casa y a los de un pequeño negocio familiar, donde cabe a duras penas.

"No me di cuenta cuándo sobrepasé el límite", dice César, de oficio panadero, quien no tiene recursos para costear una operación que le devuelva algo de vitalidad y está dispuesto a lo que sea para dejar de ser obeso, tanto por salud como para servir en su hogar, donde lo atienden sus padres.

Después de levantarse, trabaja a pausas ayudando a sus padres en la panadería Lucy, en la calle Mártires del 2 de Octubre número 178 en la colonia Tierra

y Libertad.

Cerca del medio día elabora el pan de blanco, es su responsabilidad, que la cumple como puede, a fin de tener el producto para la tarde. Siempre lo hace a pausas, pues dice que no puede agitarse demasiado y que después de unos minutos de estar de pie trabajando debe sentarse obligadamente, por lo cual tarda mucho en la elaboración.

Fuente: www.oem.com.mx

CHILENOS LIDERAN CONSUMO PER CÁPITA DE PAN EN LA REGIÓN



Con un gasto per cápita de US\$110 en 2010 los chilenos lideraron el consumo de pan industrial, artesanal y sustituto en la región. Le siguen los brasileños, cuya inversión por persona sumó US\$103,4 durante el año pasado, según informó la empresa de estudios de mercado, Euromonitor.

Los mexicanos ocupan el tercer lugar, con un gasto anual por persona de US\$98,2. En cuarto y quinto lugar se encuentran los argentinos y colombianos con un desembolso de US\$65 y US\$36 por individuo, respectivamente.

Al analizar el mercado completo, Brasil continúa liderando en ventas de pan con US\$20.206 millones en 2010. En segundo lugar se encuentra México con US\$10.824 millones

y en tercero Argentina, que alcanzó ingresos por US\$2.632 millones durante el ejercicio pasado.

En todos los países coinciden que el tipo de pan más consumido es el artesanal, elaborado mayoritariamente por microempresarios panaderos.

Fuente: www.estrategia.cl

UN PAN DIVINO



ESPAÑA, Tuenti. La panadería La Cigüeña Cenicerense ha comenzado a comercializar un nuevo tipo de pan elaborado con vino tinto. Un producto singular de sabor exquisito muy adecuado en esa tierra de vinos.

De una forma sencilla, como es la sustitución del agua que se añade a la harina por vino para formar la masa obtienen un pan atípico, sabroso, tierno y enriquecido.

Está cocido en horno de leña, la miga es algo más oscura y tiene el ligero tono violáceo del vino. Utiliza para su elaboración la misma harina que para hacer un pan normal, con la misma cantidad de sal y levadura. Si el pan es un alimento sano, al que le añadimos los beneficios de algo como es el vino debe ser mejor.

Al cocerse el pan en el horno el alcohol desaparece, pero permanecen otras sustancias del vino, convenientes y beneficiosas para la salud, como son los polifenoles y el resveratrol.

AL MENOS 18 MUERTOS EN UNA EXPLOSIÓN EN UNA PANADERÍA DE PAKISTÁN



PAKISTÁN. Al menos 18 personas han muerto y 35 más han resultado heridas en una explosión registrada en una panadería de la localidad de Nowshera, en el noroeste de Pakistán, según han informado las cadenas de televisión paquistaníes.

“La explosión ha ocurrido en una panadería. Hemos confirmado 18 muertes y el atentado ocurrió el 4 de junio”, ha declarado un portavoz policial, Turk Ali Shah.

Fuente: www.ecodiario.eleconomista.es

ENCUENTRAN LABORATORIO DE DROGA EN UNA PANADERÍA

BOLIVIA, Santa Cruz. La Fuerza Especial de Lucha Contra el Narcotráfico boliviana intervino una vivienda cerca a la plaza principal de la Villa 1º de Mayo, la vivienda allanada era una panadería en la que funcionaba un micro laboratorio que producía droga.

Se detuvo a siete personas que serán llevadas ante el juez por el delito de tráfico de sustancias ilícitas.

Se presume que esta sustancia iba ser distribuida en el mercado local y se han encontrado instrumentos básicos para el proceso de cristalización como ser: hornos microondas y un recipiente rústico de destilación del ácido sulfúrico. La cantidad de sustancia encontrada ronda los 3 kilogramos.

Según estimaciones policiales

se procesaban entre tres a tres y medio kilos de droga por día.

Fuente: www.elmundo.com.bo

HACKEARON SITIO WEB DE AL-QAEDA PARA COLOCAR RECETAS DE BIZCOCHOS

El sitio de la organización terrorista Al-Qaeda sufrió un ataque cibernético por parte de hackers que trabajaban para el servicio de inteligencia británico, MI 6.

Las fórmulas para la fabricación casera de bombas fue sustituida por recetas para elaborar panquecillos, tomados del sitio de la conductora de televisión Ellen DeGeneres.

Así que todos aquellos que descargaron el documento de 67 páginas para elaborar dispositivos explosivos, lo que en verdad obtuvieron fue distintas formas para preparar estos populares bizcochos.

Fuente: www.larepublica.pe

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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

Humor

CHISTES CORTOS DE GALLEGOS

-¿Qué hace un Gallego con los ojos cerrados frente a un espejo?
...Está viendo como se duerme.

-¿Qué sale de la cruxa de un burro y una tortuga?
...Un gallego ninja.

-¿Por qué los gallegos llevan limpiabrisas en el vidrio de atrás?
...Por si llueve a la vuelta.

-¿Qué hace una gallega tirándose del balcón del octavo piso con las piernas abiertas?
...Está probando las nuevas toallitas femeninas con alas protectoras.

-¿Cuál es la diferencia entre un gallego y una vela?
...La vela es más brillante.

- ¿De que se murió la madre de Kung Fu?
 - De kungfuntivitis...!!!



-Mamá, mamá!... ¿Por qué la novia va vestida de blanco?

-Es porque es el día más feliz de su vida...

-Ahhh, entonces ya sé porque el novio va vestido de negro...

- ¿Cómo es el caballo de Drácula?...

- Pura sangre.

Una mujer va al dentista. Cuando él se inclina para comenzar a trabajar, ella le agarra los testículos. El dentista dice,

- "Señora, creo que ha tomado mi zona privada."

La mujer contesta,

- "Sí... para que tengamos cuidado de no lastimarnos el uno al otro"!!!

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

CONSULTAS
 Los Sacaes 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO ESTIDA REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Julio Gallardo
HORNERO

ATENCIÓN PERSONALIZADA

A TODAS LAS AFILIADAS DE LA FAIPA



Comunicamos a Ustedes que ante la circulación de un mail ofensivo en grado sumo, que proviene del correo electrónico de la Federación Industrial Panaderil de la Pcia. de Buenos Aires, con referencia expresa a la festividad de San Honorato, recientemente celebrada en la ciudad de Mar del Plata, nos hacemos el deber de deplorar el contenido del mismo en tanto pretende claramente instalar y/o continuar una discusión sectorial en contra de lo ya reiteradamente dispuesto en las reuniones de la F.A.I.P.A., pero además, creemos necesario en la ocasión realizar algunas consideraciones.

Con la suscripción del nombre de Emilio Majori (sobre el que es necesario recordar que aún pende una medida disciplinaria por parte del Tribunal de Honor de la entidad por hechos violentos por él protagonizados) a pie del mismo y proviniendo del mail de la mencionada entidad supondremos que fue hecho por él o con su conocimiento o aprobación y en tal sentido y para demostrarle que no contamos con la soberbia e impunidad verbal de la que se hace gala en dicho mensaje le contestaremos como corresponde, como gente bien nacida que somos.

Porque convengamos que poner las palabras dichas por nuestro Señor Jesucristo y dirigidas a Dios Padre, nuestro Señor en boca del señor Majori, configura una verdadera herejía y una clara blasfemia.

Y dijo Jesús crucificado “...Padre; perdónalos, porque no saben lo que hacen...” (Lc 23, 34). **Es que Jesús, el hijo del carpintero, enseña otro camino: La justicia de Dios se manifiesta en su misericordia. La Salvación se ofrece a través del perdón. Jesús perdona al pecador (Jn 8), al explotador (Lc 19), al enemigo (Mt 5,43-48). Y en la cruz, experimentando el sufrimiento y la humillación de una muerte injusta, intercede ante Dios por sus verdugos. Realiza en su muerte lo que enseñó en su vida.**

La verdad es que, utilizar al festejo de San Honorato con una tan clara como burda maniobra política y pretender tomar a esa conmemoración, que es precisamente un momento de reflexión, de pacificación, para realizar planteos absurdos y ofensivos, carentes de toda ética y oportunidad es un hecho que no se puede pasar por alto.

Desconocer la realización de ese festejo y desconocer la autorización para el mismo sólo se explica por el claro desinterés de los presuntos representantes de esa entidad ya sea durante las reuniones de la FAIPA o por su ausencia notoria en la reunión Trimestral de Rosario en la que precisamente se definió por último dicha realización en Mar del Plata.

Con respecto a la degradación que se pretende hacer de una Asociación de Panaderos (la de Mar del Plata, que voluntaria y oficiosamente organizó la Misa y la cena) realmente es in calificable, impropia de un dirigente panadero.

En relación a los presuntos pedidos de los Centros de Merlo o del Oeste para realizar la conmemoración debemos decir que no han existido en la ocasión, por lo que mal podríamos obviar lo que no se conoce. Igualmente nos parece que, en la medida que haya otras localidades (especialmente del interior) que lo soliciten y con el aval de la entidad socia de FAIPA se debe propiciar la apertura de dicha conmemoración al menos, en forma oficial.

De ningún modo la FAIPA va a dejar de lado a entidad alguna como no la ha hecho ni lo hará jamás con las mencionadas representativas de Merlo y del Oeste y para ello tenemos muchísimas pruebas que no viene al caso reseñar.

Con respecto a la también despreciada convocatoria, hecho con burla y sorna inadmisibles, debemos decir que afortunadamente no ha pasado nada de lo que menciona el oscuro comunicado del Sr. Majori. En efecto, la asistencia a dicha conmemoración ha sido realmente excelente. Por primera vez han asistido, no solo representantes panaderos e invitados históricos que han hecho cientos y hasta más

de mil kilómetros para asistir, sino miembros de entidades empresarias amigas. Aunque debemos decir que el hecho de la conmemoración de San Honorato no debe significar de ningún modo una competencia entre entidades o localidades y mucho menos puede alguien atribuirse la facultad de evaluar la convocatoria. Pero... bueno, **si se atribuyen la palabra de Jesús, podemos entonces esperar cualquier cosa.**

Oportuno es señalar que en la ocasión concurrieron, además de los numerosos amigos panaderos, autoridades municipales e incluso contamos también con la presencia de parte de la Comisión Directiva de la Unión del Comercio y la Industria de Mar del Plata (UCIP) y de la Federación Económica de Buenos Aires (FEBA) encabezadas por su Presidente Dr. Lamacchia representando en la ocasión también a la CAME en su carácter de Vicepresidente 1º. Y lo más importante de todo es que lo hicieron en un acontecimiento netamente religioso y muy caro a los sentimientos de los panaderos argentinos.

Por último queremos decir que si bien San Honorato es celebrado anualmente por la FAIPA, habiéndonos incluso entregado en la

oportunidad el Sr. Distéfano la custodia de todos los elementos Papales en razón de su retiro, no es patrimonio exclusivo de ninguna entidad, sino de todos, puesto que es el Santo Patrono de los panaderos argentinos (y de muchos países del mundo) y por lo tanto nada obsta a que cualquier persona de la grey católica o entidad jurídica pueda realizar cuanta celebración desee y rezar por la paz, la felicidad y el bienestar de todos los panaderos argentinos y porqué no del mundo.

Es bueno recordar que en Francia en 1659, Luis XIV precisa que cada panadero "...debe observar la fiesta de San Honorato, asistir el día 16 de mayo al servicio divino y pagar todos los domingos una retribución para subvenir a las expensas de la comunidad.."

*** "Hay dos cosas infinitas: el Universo y la estupidez humana. Y del Universo no estoy seguro." Albert Einstein**

Rubén N. Salvio **Armando Hugo Natale**
Presidente **Secretario**



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

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

INAUGURAN SEDES



MAR DEL PLATA. Después de la celebración de la misa conmemorando a San Honorato se inauguró la Sede de la Asociación de Panaderos de Mar del Plata.

El acto comenzó con el tradicional corte de cintas que estuvo a cargo del Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio y de la Asociación, Jorge Rinaldi. Ya dentro de la sede pudimos observar un amplio salón que a futuro se utilizará para exponer máquinas de panadería, una sala de reunión y otro local en el cual anticipan que se usará como Escuela de Panadería.

Se agradeció la presencia también de Juan Calderón (San Luis), Arsenio López (Formosa), Antonio Di Costanzo (Florencio Varela), Juan C. García y Miguel Urbano (Berazategui), Marina Palma Parodi (Alte. Brown), Juan C. Eliseche (Quilmes), Alfio Dapena (Avellaneda), Enrique Baudino (Cipan), José Aguirre, panaderos de Necochea, Tandil y Balcarce. En representación de la UCIP se encontraban presentes el Dr. Alberto Iribarren, Daniel Laurito, Leonardo Z. L. Tasca, Dr. Raúl E. Lamacchia y el Cdr. Juan Blas Taladrid. Por parte del Sindicato de Pasteleros también estuvieron el Sr. Eutiquio García (actual Secretario General), Carlos Vaquero (electo Secretario General del Sindicato de Pasteleros) y Carlos García. Representando al Gobierno Municipal estuvo el Sr. Carlos Alberto Theiller.

Todos coincidieron en felicitar a la Comisión Directiva por el trabajo que vienen realizando. ■

PARTIDO DE LA COSTA. Los panaderos del Partido de la Costa se reunieron en la noche el 8 de mayo para inaugurar el local que oficialmente será su sede.

Se reunieron autoridades del Gobierno Nacional (Diputado Provincial Juan de Jesús), Municipal (Pte. del Consejo Deliberante Ricardo Doubagna y el Consejal Daniel Rohr), miembros de la F.A.I.P.A. (Rubén Salvio y Antonio Di Costanzo), F.I.P.P.B.A., C.I.P. de San Martín (Claudio Cova y Guillermo Gozalbo), C.I.P. de Berazategui (Juan C. García y Miguel Urbano), Asoc. de Panaderos de Mar del Plata (Jorge Rinaldi), nuestro amigo Evaristo "Pichi" Tomba, los miembros de la Comisión Directiva local y panaderos de todas las zonas del Partido.

El salón principal, colmado de gente, fue el lugar elegido para recibir la bendición del cura párroco. Se entonaron las estrofas del Himno Nacional Argentino y se descubrieron dos placas en las cuales quedaron plasmados los integrantes de la Comisión Directiva que lograron inaugurar la casa de los panaderos.

Marcelo Rodríguez le entregó al Presidente del Consejo Deliberante, Ricardo Doubagna, una placa para el Intendente Juan Pablo de Jesús en agradecimiento por su apoyo a la labor de los panaderos del Partido de la Costa.

En ese acto se reconoció el trabajo, entre otros de la Sra. Silvia del Palacio, Damian Falabella, Walter Castro, Cristina Pascua y Alberto Giordano. ■



AGB ATENCIÓN LAS 24 HS

**MECANICO DE MAQUINAS
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

**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

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

- Panaderías
- Confiterías
- 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

NUEVA MTK Placas

MARGARINA PARA HOJALDRE



Se agrandó la familia MTK. Con la nueva presentación en placas de MTK Hojaldre, podrás lograr un excelente desarrollo de las piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca de la línea MTK y la plasticidad de siempre, pero de una manera mucho más práctica. Es ideal para elaboraciones como: medialunas, facturas y palmeritas. Probala.



EL PAN CON ACEITE DE OLIVA, POR FAVOR



Los españoles se llevarán el pan en una bolsa que invita a consumir aceite de oliva. El programa de promoción de la Unión Europea comienza una campaña para incrementar la venta de oro líquido y fidelizar a nuevos consumidores, por lo que asocia el zumo de la aceituna a otro alimento de prestigio.

Hay muchas personas que no pueden comer sin pan. Sin embargo, se busca que también piensen lo mismo del aceite de oliva. De ahí que el programa de fomento del consumo en Europa tiene en marcha una campaña en España que unirá pan y aceite de oliva que, precisamente, son dos pilares de la dieta mediterránea.

A partir del mes de mayo, habrá alrededor de 1.500 panaderías españolas que despacharán sus productos en unas bolsas que piden que se consuma aceite de oliva y ensalza sus cualidades beneficiosas. La campaña se desarrolla en 50 provincias españolas, en las que se han seleccionado 30 despachos de pan.

Además, los panaderos han recibido una carta en la que se les explica la importancia que tiene el aceite de oliva, las cualidades que ofrece para la salud y se les

pide su colaboración.

Fuente: www.diariojaen.es

NUEVAS TECNOLOGÍAS DISMINUYEN USO DE ENERGÍA Y TIEMPO DE COCCIÓN EN PANADERÍA



Una nueva combinación de microondas y tecnologías térmicas infrarrojas puede disminuir drásticamente el uso de energía y el tiempo de cocción de la producción de pan, según los resultados de un nuevo proyecto sueco.

Ahorros energéticos

Dentro de la industria panadera existe un enorme potencial de aumentar la competitividad reduciendo la energía utilizada al hornear pan, galletas y pasteles, dijo el coordinador del proyecto del Instituto Sueco para los Alimentos y la Biotecnología (SIK).

El proyecto, con uso eficiente de energía, ha desarrollado varios modelos para calcular la optimización de procesos y ahorros de energía mediante el modelado combinado con varias pruebas a escala industrial.

Para el pan, los tiempos de cocción se pueden reducir a menos de la mitad mediante la combinación de ondas de microondas y tecnología infrarroja, dijo el instituto.

Productos de alta calidad y la posibilidad de mejorar la

capacidad de producción son otros beneficios de estos nuevos métodos.

Próximo paso

La próxima etapa es la construcción de equipo a escala para un horneado combinado de microondas-infrarrojo, en colaboración con los productores de panadería y proveedores de equipo que están invitados a participar en la siguiente fase.

Los resultados se compararán en una escala industrial y tendrán que ver con disminución en los tiempos de horneado, reducción del consumo de energía y calidad del pan horneado.

Pruebas iniciales

Los primeros resultados del proyecto se presentaron en un seminario de SIK el pasado mes de marzo seguido de pruebas de panadería a escala en Götebor, Suecia.

En las pruebas se evaluaron las combinaciones de horneado con microondas-infrarrojo y horneado de convección forzada de microondas en rollos y barra de pan.

Se examinaron los ahorros en costos en cuanto a la capacidad de producción como el volumen de producción de pan por hora.

Se estudiaron tres líneas en las panaderías participantes. Una tuvo una capacidad de producción total a escala industrial de 1.5 toneladas por hora, la otra una de tres toneladas y una tercera tuvo una producción intermedia respecto a las anteriores.

Las herramientas de simulación son útiles para calcular el efecto de los distintos escenarios de procesamiento en el desarrollo de temperatura y distribución de agua en el horneado de pan.

Fuente: *Food Production Daily*

PANADERÍA ECOLÓGICA... UNA EXCELENTE OPCIÓN



El mundo ha cambiado de una manera veloz y hasta las panaderías normales han sufrido cambios. El pan normal y los Cupcake con diseño han logrado un gran puesto, y que mejor ejemplo que Nueva Cork, ciudad que se ha rendido ante esta moda.

En este momento, en casi todas partes, hay “panes de diferentes sabores, para hacer más amena la experiencia de comer un bocadillo cada día, al más puro estilo americano”, pero esta moda ha trascendido y gran cantidad de productos ecológicos como bollos sin gluten, galletas sin lactosa y bizcochos se encuentran en todos los supermercados con el fin de disminuir y evitar al máximo el consumo de comida chatarra.

Si las personas quieren visitar en este momento un lugar saludable deben asistir al planeta ecológico, donde Foods y Dean & Peluca ofrecen una gran cantidad de alimentos de esta variedad y es aquí donde las cosas más simples de una

panadería se convierten por completo y satisfacen una necesidad.

El entrañable local de Birdbath Bakery, está edificado con materiales biodegradables como pasta de cereales, madera reciclada y papel desechado. Además todo el pan se prepara con energía eólica. “Las bolsas donde venden el pan están hechas 100% de papel reciclado libre de cera proveniente del petróleo. Los muebles no reciclados son viejos y comprados en mercaditos para reducir la cantidad de desperdicios que produce la sociedad. Birbath tiene tres tiendas, pero solo se hornea en una de ellas, las demás reciben el pan desde ésta en bicicleta para ayudar a no contaminar. Además de esto, los panes son hechos todos con harina orgánica producida en Mississippi, el azúcar, la manteca, el chocolate y todos los frutos secos son orgánicos y provenientes de tiendas de comercio justo. Y por si les quedaban dudas de su lema ecologista, los trabajadores usan uniformes confeccionados en lino, cáñamo y vestidos antiguos reciclados”.

Fuente: www.revistagobierno.com

SÁNDWICH EN LATA, POR SI ESTÁ APURADO

Mantequilla de maní,

mermelada y pan blanco; dieta tradicional de los niños en EE.UU.

Se llama el "candwich" -una contracción de las palabras inglesas can (lata) y sandwich (emparedado)- que describe exactamente lo que es: un sándwich enlatado que se conserva en su empaque hasta un año.

Además, la idea aterra a quienes consideran la comida como mucho más que simple combustible.

"Pueden distribuirse de la misma manera que los refrescos en las mismas máquinas expendedoras de bebidas enlatadas... También pueden conservar su frescura hasta un año, así que pueden servir como comida de emergencia en caso de algún desastre natural".

Sobre el valor nutritivo, solo se menciona que la mantequilla de maní tiene proteínas esenciales para una buena salud y que ésta, sobre un pan molde blanco, es parte de una dieta tradicional entre los niños de Estados Unidos.

Fuente: www.bbc.co.uk



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS

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

CELEBRACION DE SAN HONORATO

ESTUVO A CARGO DE LA ASOCIACIÓN DE PANADEROS DE LA CIUDAD DE MAR DEL PLATA Y ASISTIERON INVITADOS DE TODO EL PAÍS

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.

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 proclamación de la BULA PAPAL (en el año 1981) consagrando a San Honorato Patrono de los Panaderos.

El 16 de mayo ha sido y será siempre el día en que los panaderos festejen su patronazgo y, este año, la FAIPA dispuso que los festejos se lleven a cabo en la Ciudad de Mar del Plata.

Fueron organizados por la Asociación de Panaderos de esa localidad y se aprovechó la oportunidad para inaugurar las instalaciones de la nueva sede.



La Cena

Se llevó a cabo durante la noche del Domingo 15 de mayo en el Club Quilmes, ubicado en la Av. Luro de la ciudad balnearia. En un ambiente de camaradería los invitados disfrutamos de una excelente cena y nos preparamos para la celebración de la misa del día siguiente.

La misa

El día 16 de mayo a las 10 de la mañana se celebró la misa en conmemoración al

Santo Patrono en la Parroquia San Juan Bautista y nuestra Sra. del Rosario. ■

Recuerdo y agradecimiento a Don Ángel Distéfano

“... Cuando hablamos de nuestro Santo Patrono no nos podemos olvidar de alguien a quien todos queremos mucho, Don Ángel Distéfano, un gran trabajador de la industria que logró llegar al Obispado para conseguir que San Honorato sea el guía espiritual de los panaderos...” (Rubén Salvio)





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



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 / (0920) 497-6144 / 155 429-3790 / 338*3785
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE

Puratos



DEWEY

SALINERA
LARRAZABAL
S.L.



Dánica



CAMILO FERRON S.A.



Bavosi



Bacalar

calsa*



DULCE DE LECHE



LA CUEVA
DEL PANADERO

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.

Fabrica de Margarinas

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



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

AUMENTO SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES PANADEROS

A CONTINUACIÓN LES INFORMAMOS SOBRE LA NUEVA ESCALA SALARIAL VIGENTE A PARTIR DEL MES DE ABRIL

Expediente: Nro. 1.339.850/09

CLAUSULA PRIMERA: Que, en el marco del texto convencional suscripto en fecha 07/04/2011, han pactado una Recomposición Salarial aplicable para todos los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94; con vigencia desde el día 1° de Abril de 2011 hasta el mes de Marzo de 2012 inclusive, cuya modalidad se detalla a continuación, a saber:

1°.- Una suma de \$250,00 (Pesos Doscientos Cincuenta), de carácter no remunerativo, a partir del mes Abril del corriente convirtiéndose en remunerativo a partir del mes de Octubre del 2011.-

2°.- Una suma de \$250,00 (Pesos Doscientos Cincuenta), de carácter no remunerativo, a partir del mes de Agosto del 2011 convirtiéndose en remunerativo en el mes de Octubre del 2011.-

3°.- Una suma de \$100,00 (Pesos Cien), de carácter remunerativo, en el mes de Octubre del 2011.-

4°.- Una suma de \$150,00 (Pesos Ciento Cincuenta), de carácter remunerativo en el mes de Enero del 2012.-

5°.- Una suma de \$150,00 (Pesos Ciento Cincuenta), de carácter remunerativo en el mes de Marzo del 2012.

CON CAPACIDADES DIFERENTES ELABORAN FACTURAS

SANTA FE. La Cooperativa nació en el 2006 en San Genaro y está integrada por 15 personas que elaboran además bizcochos y masitas. En mayo



comenzaron a vender su producción en distintos negocios de la ciudad.

Con la incorporación de nuevos miembros, la Cooperativa de Trabajo Codo a Codo, de San Genaro (departamento San Jerónimo) fortalece su crecimiento. Hoy, cuenta con 15 integrantes que gracias a la orientación que les brinda Nahuel Leiva, maestro panadero y la psicóloga, Andrea Gómez, aprenden a producir facturas, bizcochos y masitas, los que a partir de mayo, comercializarán en distintos negocios de la ciudad.

Este emprendimiento pretende insertar a los jóvenes con capacidades diferentes que la componen.

Desde 2006, esta cooperativa se formó a partir de la inquietud de un grupo de padres de personas discapacitadas de San Genaro, que veían a sus hijos crecer y no encontrar ocupación ni forma alguna de disfrutar su tiempo libre.

La capacidad de producción es aún limitada, teniendo en cuenta que el adiestramiento en el rubro pastelería es aún reciente y que en el proceso de producción se respetan los tiempos y, sobre todo, las capacidades y aptitudes de sus participantes.

Los panificados ya han sido enviados para degustación gratuita a distintos comercios e instituciones de la ciudad, logrando una recepción altamente positiva y un importante grado de aceptación, lo cual, vaticina una inserción en el mercado sangenarino sin precedentes para un producto de elaboración local, advirtieron los consultados.

La cooperativa cuenta con las maquinarias básicas para el trabajo: batidora, sobadora, hornos, entre otras; pero, lo más importante es el trabajo manual y artesanal que todos sus integrantes aportan cada día.

Fuente: www.ellitoral.com

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

Fresca,
como el pan
que prefiere **la gente.**

La única levadura con células
100% activas.

FRESCA
toda la vida

Los maestros de Calsa te la recomiendan porque:

Es un producto
natural

(Células 100% activas que ayudan a conservar su capacidad fermentativa).

Es **eficiente**

(Altamente activa tanto en masas dulces como saladas).

Es **resistente**

a bajas temperaturas de agua (Soporta el uso de agua fría porque sus células están en condiciones óptimas de conservación).

Es **dúctil**

(Se adapta a una gran variedad de condiciones de proceso conservando su actividad).

Es **adaptable**

(Excelente performance en cualquier tipo de amasadora).

Es **práctica**

(Se puede agregar en cualquier momento del amasado).

Aporta el sabor,
la textura y el aroma del pan
que prefieren tus clientes.

Con más de 80 años de trayectoria, la levadura **VIRGEN** de **CALSA** es la marca líder en la que confiaste toda la vida y en la que seguís confiando cada día porque:

- ✓ Garantiza **mayor fuerza y rapidez** de levado.
- ✓ Mantiene la **calidad estable** en el tiempo.
- ✓ Es muy **versátil**, lo que te permite utilizarla para elaborar cualquier tipo de producto con excelentes resultados.



www.levaduracalsa.com.ar



ESCUELA DE PANADERÍA

calsa



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

EL HCD DECLARÓ DE INTERÉS LEGISLATIVO LA CAMPAÑA: “MENOS SAL MÁS VIDA”

El Honorable Concejo Deliberante de San Martín llevó a cabo su cuarta sesión ordinaria durante el mes de mayo, en la que declaró de interés legislativo la campaña “Menos sal más vida”; el concejal Gustavo Suárez enfatizó que “es necesario crear conciencia de que el exceso en el consumo de sal ocasiona trastornos en la salud”



Con 21 concejales presentes se aprobaron tres expedientes sobre tablas los cuales tuvieron la unanimidad de los votos del cuerpo legislativo.

Entre ellos se declaró de interés legislativo la campaña “Menos sal más

vida” lanzada por el Ministerio de Salud de la Nación junto con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). La iniciativa promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal con el objetivo de producir el beneficio directo a la salud de toda la población. La campaña cuenta con la adhesión de la Cámara panaderil de San Martín.

El concejal Gustavo Suárez celebró la aprobación del Proyecto de resolución y agradeció y saludó al Presidente de la Cámara de Panaderos de Gral. San Martín, Claudio Cova y a Pedro Roggero, socio honorario y ex presidente de la cámara, presente en el recinto. “...Es necesario crear conciencia de que el exceso en el consumo de sal ocasiona trastornos en la salud...”, enfatizó Suárez.

Fuente: www.zonanortediario.com.ar

CHARLA PARA CELÍACOS EN LA CÁMARA

El Presidente de la Cámara Panaderil de San Martín Claudio Cova confirmó que, con Gladys Altamirano - Vicepresidente de la Asociación Celiaca Argentina- se acordó una charla informativa para el día 24 de junio del 2011 en la sede de la calle Ayacucho y ofrecerán colaboración para que el programa de cursos sobre cocina y chef de cocina para celíacos pueda llevarse a cabo.

A menos de un mes de la aprobación de la Ley, la Cámara Panaderil de Gral. San Martín ya es pionera en la difusión y aplicación informativa y educativa de dicha ley.

Otro acto que enorgullece a los panaderos del Partido de Gral. San Martín.



Sr. Claudio Cova
Presidente de la Cámara
Panaderil de San Martín

CONSULTAS LABORALES

** 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

TRABAJO DE MUJERES

La L.C.T. protege en forma especial el trabajo de mujeres y establece la prohibición de efectuar un trato discriminatorio, de contratar mujeres en tareas penosas, peligrosas e insalubres o en trabajos prohibidos y a domicilio, y les otorga un descanso mayor al mediodía, además de la protección a la maternidad.

PROTECCION DE LA MATERNIDAD

Licencia por nacimiento. Prohibición de trabajar

El Art. 177, LCT, establece que “queda prohibido el trabajo de las mujeres durante 45 días

anteriores al parto y hasta 45 días después del mismo. Sin embargo, la interesada podrá optar por que se le reduzca la licencia anterior al parto, que en tal caso no podrá ser inferior a 30 días; el resto del periodo total de licencia se acumulará al periodo de descanso posterior al parto”.

También hace referencia al nacimiento pretérmino, al disponer que en ese caso “se acumulará al descanso posterior todo el lapso de licencia que no se hubiese gozado antes del parto, de modo de completar los 90 días. Si el parto sobreviene después de la fecha presunta, el descanso anterior debe ser prolongado hasta la fecha del parto y el descanso puerperal no se reduce.

Si el nacimiento se produce a término pero la trabajadora no se hubiese tomado la licencia por maternidad por no haber denunciado el estado

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confeiterías



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

de embarazo, sólo le corresponde la percepción de los 45 días posteriores al parto.

Si percibe remuneraciones variables, para determinar el monto mensual de la asignación se debe tener en cuenta el promedio de remuneraciones durante los 6 meses anteriores al inicio de la licencia.

Conservación del empleo

El Art. 177, L.C.T., dispone que “la trabajadora conservara su empleo durante los periodos indicados, y gozara de las asignaciones que le confieren los sistemas de seguridad social, que garantizaran a la misma la percepción de una suma igual a la retribución que corresponda al periodo de licencia legal, todo de conformidad con las exigencias y demás requisitos que prevean las reglamentaciones respectivas”.

Es decir que durante 90 días se le conserva el puesto a la trabajadora, quien tiene derecho a percibir, en concepto de asignación familiar por maternidad, una suma igual al salario bruto que le hubiera correspondido percibir durante la licencia.

La protección de la maternidad no esta condicionada a que el embarazo provenga de un vínculo matrimonial. El personal de servicio domestico esta excluido de la protección.



Aplicación del régimen de enfermedades inculpables

Durante el embarazo y la licencia por maternidad, la cobertura de salud de la trabajadora está a cargo de la obra social a la cual esté afiliada, además de estar amparada por los derechos a que dan lugar el embarazo y el parto.

La mujer, antes y después del nacimiento, también esta cubierta por el régimen de enfermedades inculpables, porque de lo contrario estaría en peor situación que cualquier trabajador; el único requisito es que la dolencia debe producirse fuera del tiempo de la licencia por maternidad.

Obligación de comunicar el embarazo

La trabajadora tiene dos obligaciones concretas: comunicar el embarazo y presentar certificado médico al empleador en el cual conste la fecha probable del parto. Mientras no curse la notificación y sea recibida por el empleador, a pesar de estar embarazada, la mujer no tiene adquirido el derecho a la estabilidad y la garantía

de los siete meses y medio anteriores y posteriores al parto (Art. 178, LCT).

La comunicación fehaciente del embarazo consiste en una notificación que efectivamente llegue a la esfera de conocimiento de la empresa y que sea fácilmente comprobable, por lo cual resulta conveniente que siempre se realice por escrito.

Para que opere la presunción de que el despido se debió al estado de embarazo, la trabajadora debe acreditar que comunico y acreditó fehacientemente su estado mediante la entrega del certificado médico correspondiente, ya que si tal prueba no se ha producido, la presunción no puede aplicarse.

El embarazo debe ser acreditado con un certificado médico (que puede ser suplido por la comprobación realizada por el empleador) y el parto, del mismo modo o con la partida de nacimiento.

El despido durante el plazo de siete meses y medio anterior a la fecha probable del parto, y siete meses y medio posterior al nacimiento, hace presumir que ha sido dispuesto por razones de maternidad o embarazo, salvo que el empleador invoque y acredite fehacientemente una justa causa para haber efectuado el despido. El empleador es quien

tiene que desvirtuar mediante prueba en contrario la presunción legal (iuris tantum) en favor de la trabajadora. La protección del Art. 178, LCT, también es aplicable al caso de despido indirecto.

Opciones de la trabajadora al finalizar la licencia por maternidad

La trabajadora tiene el derecho de gozar de licencia por maternidad por el termino de 90 días, plazo en que esta prohibido trabajar y no percibe remuneración, sino asignaciones familiares por maternidad (que equivale a su remuneración bruta).

Vencido dicho plazo puede tomar distintas decisiones que han sido enumeradas en el Art. 183, LCT:

a) continuar su trabajo en la empresa (reincorporarse a su trabajo): su obligación consiste simplemente en reintegrarse en tiempo oportuno, es decir, al día siguiente de la finalización de su licencia por maternidad, no requiriendo de ningún aviso previo.

b) rescindir su contrato de trabajo: la rescisión puede ser expresa o tácita siempre que tuviere como mínimo un año de antigüedad. La expresa se configura con la emisión de una comunicación dirigida al empleador.

c) quedar en situación de excedencia por un

período no inferior a tres meses ni superior a seis meses: esta opción debe ejercerla dentro de las 48 horas anteriores de la finalización de la licencia por maternidad.

d) no reincorporarse a su trabajo: esta posibilidad esta contemplada en el Art. 186, LCT, que crea la opción tácita de que ha decidido rescindir el contrato.

La norma dispone que si la trabajadora no se reintegra a prestar tareas y no comunica a su empleador que se acoge a los plazos de excedencia, dentro de las 48 horas anteriores a la finalización de los plazos de licencia por maternidad, se entiende que opta por la compensación especial referida en el caso b).

Las condiciones para que la trabajadora pueda ejercer las opciones son: haber tenido un hijo, continuar residiendo en el país y – en los casos b) y c) – tener una antigüedad mínima de un año en la empresa (Art. 183 in fine, y 185).

Reingreso de la trabajadora

El Art. 184, LCT describe las actitudes que puede asumir el empleador cuando se produce el vencimiento del periodo de excedencia y la mujer trabajadora se reintegra al trabajo. El empleador

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
bettymagriocchi@yahoo.com.ar

Tel.: 4372-9337

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

puede:

1.- disponer su reingreso:

a) en un cargo de la misma categoría que ocupaba la trabajadora en el momento del alumbramiento o de la enfermedad del hijo; puede variarse el puesto de trabajo pero no la categoría.

b) en un cargo superior o inferior, de común acuerdo con la trabajadora; en este caso es necesaria su conformidad.

2.- no admitir su reingreso:

a) la trabajadora es indemnizada como si se tratara de un despido injustificado; la relación finaliza formalmente por el despido

indirecto que disponga la trabajadora, ante el incumplimiento del empleador de su deber de otorgar tareas. La situación es similar a la de un despido injustificado, correspondiendo las indemnizaciones por despido y falta de preaviso.

b) si el empleador demuestra la imposibilidad de reincorporarla, debe pagar una indemnización reducida igual a 25% de la indemnización por antigüedad prevista en el Art. 245, LCT (Art. 183, Inc. B] in fine). Este supuesto debe ser valorado restrictivamente por tratarse de una norma de carácter excepcional que limita el principio de continuidad del contrato. ■

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



CORREO DE LECTORES

José León Suárez, Mayo 24 del 2011

**SEÑOR DIRECTOR DE
EL GREMIO PANADERO
DON FABIO VIDELA**

De mi mayor consideración:

Por la presente me dirijo a Usted para manifestarle que en el día de la fecha me entero de la infausta noticia del fallecimiento del Sr. HEBERTO ZAMBELLI por la publicación de su prestigiosa revista.

Me pregunto, si tenemos una FEDERACION PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, deberían haber comunicado tan infausta noticia a todos los CENTROS AFILIADOS.

Desgraciadamente nuestra CÁMARA PANADERIL DE SAN MARTÍN no recibió ninguna información del que fuera un conspicuo dirigente, PRESIDENTE no solo del CENTRO DE PANADEROS DE LANUS sino que fue un gran y prestigioso PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Un hombre de bien que supo conducir en los AÑOS BRAVOS de los PRECIOS MÁXIMOS y de la IGNOMIOSA LEY DE ABASTECIMIENTO 20.680.

Fue muy lamentable que los SEÑORES DIRIGENTES DE FEDERACIÓN PROVINCIAL hayan tenido esta grave actitud y yo diría hasta falta de respeto. ZAMBELLI, cuyo nombre perdurará como un gran batallador, supo llevar la NAVE PANADERA con gran maestría, capacidad e inteligencia, en épocas en las que la salud de los dirigentes estaba en constante peligro.

Me conmueve hasta el alma que aquellos que nos deben conducir hayan cometido tremendo olvido de COMUNICACIÓN... o será por aquello de que EL GRAN DEFECTO QUE TIENE LA HUMANIDAD ES DE OLVIDARSE DE LOS QUE FUERON. Fue una grave falta de ÉTICA y de RESPETO para propios y extraños.



PEDRO ROGGERO

A LA FAMILIA DE HEBERTO ZAMBELLI LES DIGO:

Lamento profundamente la irreparable desgracia que acaban de experimentar. Tuve la honra de conocerlo, lo quise y lo estimé profundamente como ser humano y sobre todo por ser un gran dirigente panaderil.

Desgracias como la que acaban de sufrir no admiten más alivio que la acción reparadora del tiempo, el cual no puede borrar el recuerdo de las personas amadas pero va calmando el hondísimo pesar con cuya persistencia no sería posible nuestra vida.

Su memoria vivirá siempre en los corazones de las muchas personas que pudieron apreciar las bellísimas prendas de su inteligencia y de su carácter.

Quiera Dios recibir en su amado seno el alma de HEBERTO y dé a su familia fuerza para sobrellevar tan tremendo golpe. Tales son los votos que formula su afectísimo amigo.



Sr. Heberto Zambelli

PEDRO ROGGERO

Se aprobó la ordenanza que regula la actividad panaderil en San Martín

Inhabilita el trabajo de la industria panadera clandestina, fue trabajada conjuntamente por la comuna y el Concejo Deliberante Local



Se trata de una normativa largamente esperada, sobre todo teniendo en cuenta datos provinciales que marcan que la mitad de comercios que vende pan, lo hacen de manera clandestina, con los riesgos que eso conlleva para la salud y los consumidores. ■

En el próximo número...

DISTINGUEN A DANIEL IVOSKUS

Al cierre de esta edición se realizaba un acto en agradecimiento a las autoridades municipales por la aprobación de la ordenanza que regula a actividad panaderil en San Martín. Ampliaremos la información en la siguiente edición de EL GREMIO PANADERO.



MATERIAS PRIMAS y ÚTILES PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



REFINERÍA SUDAMERICANA
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Confía la DISTRIBUCIÓN en SAN MARTÍN y 3 DE FEBRERO de sus productos...

Primicia Oro, Hojaldre y Torta, Hurricane Hojaldre, Hojaldre Suave, Oleomasa Hojaldre, Oleomasa Torta, Margarina Hurricane Batido, Grasa Hurricane y Margarina Hurricane Especial



4755-1437 / 15-4997-3116 / 15-4997-3115
Nextel 144*1135 / 144*280

EL PAN MÁS MALO DEL MUNDO



Entre ratas y fórmulas adulteradas, el pan que se cuece en La Habana quizás sea peor que el consumido en Europa durante la Segunda Guerra Mundial.

Por la libreta o cartilla de racionamiento -que según Raúl Castro tiene los meses contados- cada cubano tiene derecho a comprar un mísero y magro panecillo de 80 gramos por 0,05 centavos de pesos (menos de un centavo de dólar) al día.

Dicho pan es redondo y de corteza suave. Su sabor varía según la harina, el conocimiento del maestro panadero y los deseos de trabajar de sus elaboradores.

Ese pan, aunque impresentable, ha generado un vasto y lucrativo negocio. Según Raudel, joven maestro panadero, hay tres formas de

buscarse una ganancia extra. "Una es vendiendo a peso el pan de 80 gramos, un poco mejor elaborado. O vendiendo harina y aceite, que siempre sobran, pues la confección del pan por la 'libreta' se hace con normas adulteradas. Otra manera de hacer plata es mantener un trato con dueños de cafeterías particulares, quienes a un precio previamente acordado compran grandes cantidades de panes de varios tipos elaborados con calidad".



El estado y la higiene de la mayoría de las panaderías habaneras es lamentable. "Si los consumidores vieran cómo se elabora el producto, les entrarían deseos de vomitar", dice Yasser, un muchacho de 16 años que ayuda a su familia trabajando en madrugadas alternas en una panadería del municipio 10 de Octubre. El agua donde Yasser trabaja está contaminada.

Puede que sea una

exageración. Pero por algunas panaderías las ratas se pasean descaradamente. Y los propios panaderos no cumplen las reglas higiénicas. Sudan sobre la masa mientras amasan la harina, y en muchas ocasiones, por falta de carros, las bandejas del pan ya elaborado se colocan en el piso. Es común que durante las madrugadas, los panaderos se acompañen de un buen litro de ron.

Ahora las cosas han cambiado. Aunque el pan sigue racionado, en La Habana existe una cadena de panaderías que vende pan por la libre de mejor calidad y aspecto: a diez pesos la flauta dura y a tres la suave.

Quizás la excepción sea el Pain de Paris, la red de dulcerías y panaderías de estilo francés que existe en varios sitios céntricos de la capital. En ellas, el pan cumple con las exigencias del paladar de un forastero de paso por La Habana o de un cubano con dinero.

Sólo que, en el Pain de Paris, una hogaza puede costar más de un dólar. El salario de dos días de un obrero. Y no hay bolsillo que aguante.

Fuente: www.diariodecuba.com

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN
de Juan Avendaño

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

DISTRIBUIDORA "José"
J. M. De Rosas 5499 San Justo

4484-8177

SIKU[®] Molino Fainax
CIRCE LESAFFRE ARGENTINA
Dewey

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

LETIZ

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Buenos Aires 1666 / Burzaco / Tel.: 4299-2475

LETIZ, empresa argentina que fabrica muebles de panadería y confitería, continúa evolucionando en la instalación de amoblamientos.

Los años de experiencia esta vez se lucieron en la Confitería LA ALDEA, ubicada en la calle Nazarre 2799 de nuestra Ciudad de Buenos Aires, permitiendo a los dueños del local una correcta exhibición de sus productos y la aprobación de los clientes.



Laboratorio
DEWEY
D

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

SEBES
HORNOS CERTIFICADOS



www.industriaszunino.com

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

Humor



- **¿Cómo murió el hombre que inventó la cama de piedra?**
- **De un almohadonazo!**

- **¿Cuál es el vino más amargo?**
- **Vino mi suegra.**

El sargento ordena:
- **Fuego a discreción!!!... y discreción murió acribillado**

Un ciego le pregunta a un rengo: - **¿Qué tal andas?**

Y el rengo le contesta: - **Pues ya ves...**

Voy volando. Firmado: Palomo.

- **Doctor, doctor, me sigue doliendo.**
- **Doliendo no la siga más.**

EN UNA CARRERA DE PECES:
- **¿Qué pez llega último?... El del-fin.**
- **¿Y el primero?... El pez-ón.**

- **Doctor me toco acá y me duele, me toco aquí y también me duele... ¿Qué tengo doctor?**
- **El dedo partido hijo...**

- **¿Como se dice suegra en Ruso?**
- **STORBA**

- **¿Qué le dijo un árbol a otro árbol?**
- **A ver quien se le para primero el pajarito!!!**

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

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

SOCIALES



DAMIAN BENITEZ

Trabajando en la zona de San Justo, nos acercamos al taller de CRB y allí nos encontramos con Damián Benítez.

Interrumpió su trabajo para invitarnos a tomar unos mates y explicarnos algunos "secretos" sobre cómo reparar y mantener máquinas de panaderías. ■



"PICHI" TOMBA

Lo visitamos en su panadería de la calle Colombia 601, en Ramos Mejía, y allí nos encontramos con sus hijos (Leo y Maxi), Agustín (el suegro de Leo) y Mario (de Alyser).

Como es costumbre de esta familia, nos brindaron la mejor de las atenciones haciéndonos sentir como en casa.

Charla y comida de por medio disfrutamos de una tarde "en familia". ■

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

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

SE PROHÍBE EL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO EN PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

DEBERÁN ESTAR CONSTITUIDAS POR MATERIAL BIODEGRADABLE



Deben tener la propiedad de biodegradarse en el medio ambiente, minimizando el impacto ambiental provocado por este tipo de elementos de uso cotidiano.

Desde octubre del 2010 está en vigencia la Ley. La autoridad de aplicación, que es el Organismo de Desarrollo Sustentable, podrá actuar de oficio o ante cualquier denuncia a los efectos de lograr el fiel cumplimiento del Programa de sustitución. En caso de incumplimiento, previa intimación fehaciente de la obligación de regularizar la situación y verificación de dicha circunstancia, la misma podrá aplicar estas sanciones:

* **Apercibimiento** ante el primer incumplimiento.

* **Multa**, cuando se verifique la no regularización ante el apercibimiento y se tendrá en cuenta la recaudación del comercio para establecerla, no pudiendo superar el 25

por ciento de lo recaudado el día en que se verificó la infracción.

* **Clausura o inhabilitación** que podrá ser de 3 a 30 días cuando ante las dos sanciones anteriores se reincida con la falta de regularización del programa.

Además tendrá que llevar un registro de comercios infractores para ejercer el control y el seguimiento del programa de sustitución establecido. También podrá delegar en los municipios las facultades otorgadas en la ley, debiendo proveer los medios técnicos y económicos necesarios para el fiel cumplimiento.

Para reemplazar las antiguas bolsas plásticas se deberán utilizar bolsas de papel o biodegradables las cuales están formadas por elementos menos impactantes en el medio ambiente. ■

ARTICULO 1º: Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías.

Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

ARTICULO 2º: Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.



b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente, para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1º se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

ARTICULO 3º: La presente Ley no será aplicable cuando por cuestiones de asepsia las bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional deban ser utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o preelaborados y no resulte factible la utilización de un sustituto degradable y/o biodegradable en términos compatibles con la minimización de impacto.

ARTICULO 4º: El Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o aquél que en el futuro lo reemplace será la Autoridad de Aplicación de la presente Ley y tendrá a su cargo el desarrollo, implementación, seguimiento del cronograma de sustitución y reemplazo de los materiales definidos en el artículo 1º, de acuerdo a los plazos fijados en el artículo 2º.

Asimismo el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o la Autoridad de Aplicación que en el futuro lo

reemplace implementará a partir de la promulgación de la presente, el programa de sustitución y reemplazo de bolsas de plástico por envases degradables y/o biodegradables que consistirá, a saber en:

1) Realizar campañas de difusión y concientización sobre el uso racional del material no degradable y/o no biodegradable, para el envase y contención de los productos comercializados en dichos establecimientos.

2) Invitar a otras empresas relacionadas con la comercialización de productos a adecuarse a las exigencias de la presente Ley.

3) Informar y capacitar a los destinatarios de esta Ley sobre las posibles alternativas que pueden sustituir a los envases de plástico no degradables y/o no biodegradables, asistiéndolos de forma gratuita e inmediata ante sus requerimientos.

ARTICULO 5º: La Autoridad de Aplicación en coordinación con organismos técnicos nacionales y/o provinciales reconocidos en la materia determinará, de acuerdo a su compatibilidad con la presente Ley, la tecnología de aplicación autorizada para la fabricación de bolsas que se comercialicen y/o distribuyan a cualquier título en el territorio de la Provincia de Buenos Aires. Asimismo determinará las sustancias y materiales que, de conformidad con la normativa específica de aplicación podrán ser empleadas en la confección e impresión de inscripciones en las bolsas a las que refiere la presente Ley.

ARTICULO 6º: La Autoridad de Aplicación tendrá facultades de fiscalización respecto del cumplimiento de la presente Ley y del reglamento que en su consecuencia se dicte. A tal efecto creará un Registro de Fabricantes, Distribuidores e Importadores de Bolsas Biodegradables en el que deberán inscribirse todas las personas físicas y jurídicas que fabriquen y/o comercialicen a nivel mayorista las bolsas de transporte definidas en el artículo 1º, las que deberán contar,

en su caso, con una certificación anual de degradabilidad y/o biodegradabilidad de sus productos, expedida por la citada Autoridad como requisito obligatorio e indispensable para el otorgamiento de las correspondientes habilitaciones. [Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08]

Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá el diseño y leyenda que, para su identificación, los sujetos obligados antes citados deberán incluir en sus productos. Por vía reglamentaria se fijarán los criterios para determinar la degradabilidad y/o biodegradabilidad de los productos sujetos a certificación en términos que resulten compatibles con esta legislación.

ARTICULO 7º: El incumplimiento o trasgresión a la presente Ley y/o al cronograma fijado por el artículo 2º, hará pasible a los titulares del establecimiento en el que se verifique la infracción, de la aplicación de las siguientes sanciones por parte de la Autoridad de Aplicación:

a) Apercibimiento, que podrá ser aplicado una sola vez al infractor.

b) Multas, entre diez (10) y hasta mil (1000) sueldos básicos de la Categoría Ingresante del Agrupamiento Administrativo –clase 4- o la que en el futuro la reemplace, de la escala salarial de la Ley N° 10.430 (Texto Ordenado por Decreto N° 1.869/96 y sus modificatorias), con régimen de treinta (30) horas semanales de labor.

c) Decomiso de las bolsas de transporte no biodegradable, juntamente con las sanciones de los incisos a), b) o d), según el caso.

d) Clausura temporaria del establecimiento que no podrá exceder de un (1) mes.

e) Clausura definitiva del establecimiento.

Por vía reglamentaria se fijarán las pautas para la graduación de las sanciones, en función de la magnitud del incumplimiento, la condición económica del infractor y el carácter de reincidente.



 **Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868**

 **Buenos Aires**
LA PROVINCIA

Lider Pack s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043
info@liderpack.com - www.liderpack.com



POLICIALES

DETENIDO MIENTRAS ROBABA UNA PANADERÍA EN BARRIO GENERAL PAZ

CORDOBA. Una mujer policía sorprendió a un joven cuando éste intentaba sustraerle dinero a una empleada del local. El joven de 20 años fue detenido el 15 de junio cuando intentaba asaltar una panadería en barrio General Paz.

El hecho sucedió en Frías y Oncativo cuando una mujer policía, que se encontraba de civil, se percató de la presencia de un sujeto que intentaban asaltar a la empleada de una panadería.

Fuente: www.lmcordoba.com.ar

ASALTARON UNA PANADERÍA EN CONSTITUYENTES

SANTA FE. El hecho ocurrió el martes 14 de junio, dos delincuentes armados ingresaron en el interior de la sucursal Constituyentes de la cadena de panaderías Balear, que es la que está ubicada en la esquina de Av. Urquiza y Suipacha; los empleados del comercio no tuvieron otra opción que entregarles el total del dinero que había en la caja registradora, monto que ascendió a 250 pesos en efectivo. Los delincuentes huyeron corriendo.

Fuente: www.unosantafe.com.ar

SUFRIÓ QUEMADURAS AL EXPLOTAR UN HORNO

CORDOBA, Villa María. El hijo del dueño de una panadería resultó con quemaduras de segundo grado en el rostro al producirse una explosión cuando encendió el horno del negocio.

Está internado en la Unidad de Terapia Intensiva del Hospital Regional Pasteur.



Ariel Difebo, hijo del propietario del comercio ubicado en Teniente Ibáñez 660, resultó con lesiones de consideración en la cara ya que la deflagración lo alcanzó de pleno.

La violenta explosión no sólo le causó heridas al panadero, sino que además generó una honda expansiva que rompió uno de los vidrios del frente del negocio, en el que también se comercializan otros productos de almacén.

Fuente: www.eldiariocba.com.ar

PANADERO ¿VIOLADOR?

MENDOZA. Un panadero de 37 años fue detenido en los primeros días de junio porque se sospecha que es el sujeto que el viernes 13 de mayo violó a una jovencita de 17 años que esperaba el micro en la esquina de Victoria y 9 de Julio, en Capital. Los investigadores sospechan del detenido porque se ajusta a las descripciones aportadas por la víctima y porque frecuenta la zona donde ocurrió el aberrante delito.

Fuente: www.diariodecuyo.com.ar

“...LA MATÉ PORQUE ME PONÍA LOS CUERNOS...”

SALTA. Un trabajador panadero que, durante el mes de mayo, apuñaló y degolló a su mujer y luego se fugó de su vivienda,

ubicada en la calle América al 300, fue detenido por la Brigada de Investigaciones de Tartagal.

Luis Revilla (48), quien trabajaba en una panadería de Villa Saavedra, deambulaba sin rumbo por la zona. Al parecer, una vez que se le pasaron los efectos del alcohol comenzó a caminar por el lugar y fue reconocido por algunos vecinos, que dieron parte a la Policía. Al momento de la detención, Revilla no se resistió. “...La maté por celos; me estaba engañando...”, balbuceó el hombre cuando los uniformados lo subieron al móvil policial.

El sujeto se veía totalmente deprimido, según sus captores, a quienes manifestó que “confirmé que me estaba 'cuerniando' cuando le revisé el celular y vi unos mensajes de otro hombre”.

Fuente: www.tribuno.info

DOS MENORES ASALTARON UNA PANADERÍA CON CUCHILLOS



LA PLATA. Esta es la tercera vez que la panadería "La Industrial", situada en diagonal 80 entre 115 y 116 se convierte en escenario de un asalto, desde que funciona en ese local, hace 2 años.

De acuerdo a lo que contó la víctima, todo sucedió cuando estaba atendiendo a un cliente y entraron dos ladrones al lugar. Según dijo, estaban armados con cuchillos, que no dudaron en exhibir para intimidarla.

Fuente: www.eldia.com.ar

SE DICE QUE...



* **CONTRADICCIÓN.** El Presidente de la F.I.P.P.B.A. habría criticado la campaña “menos sal, más vida” por no beneficiar al panadero pero firmó un convenio con la Universidad de La Plata para “...la promoción de regímenes alimentarios saludables y la actividad física...” en el cual también se avala la reducción de sal en los alimentos.

Como si esto fuera poco habrían dicho que tienen 135 distritos afiliados cuando todos sabrían que los asociados a la F.I.P.P.B.A. no superan los 20.

* **NUTRIDA.** Durante un promocionado viaje a Necochea de un cada vez mas opacado dirigente, se habría dicho que había un nutrido grupo de panaderos que los recibió. Lo que muchos se preguntan, basándose en las fotos publicadas, es si nutrido es sinónimo de “cuatro”.

* **OTRA EQUIVOCACIÓN, Y VAN...** Al mencionado Presi le habría molestado que los festejos por el San Honorato se los hayan encomendado a la Asoc. de Mar del Plata aduciendo que no están afiliados a la FIPPBA. Lo que parece que él no conocería es que habría documentación que avalaría la afiliación (el Congreso del 2007 se realizó allí y habría recibos por pago de cuota societaria firmados por el

Tesorero y otros depósitos bancarios). A esta falta de información habría que agregarle que la Asociación Marplatense está afiliada a otra institución que también es socia de la FAIPA (el CIPAN) lo cual demuestra que sí tienen que ver con la Federación Nacional. Otra vez habrían escrito de más y sin fundamentos.

* **PERSONA NO GRATA.** Estarían evaluando en la Federación Provincial declarar a Rubén Salvio persona no grata por la decisión de la FAIPA de festejar el San Honorato en Mar del Plata. ¿Qué diría el Santo de esto?

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



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



LEVADURA PRENSADA
levina





Buenos Aires:

Harán pan con menos sodio

El ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires puso en marcha un Programa contra la hipertensión, que incluye un acuerdo con la Federación Argentina de la Industria del pan para reducir la sal en los panificados. Además se producirán medicamentos gratuitos y se eliminarán los saleros de los restaurantes

Se estima que unos 3.700.000 residentes de ese territorio sufren de hipertensión, primera causa de accidentes cerebrovasculares y uno de los principales factores de riesgo para padecer enfermedades cardiovasculares, las que constituyen la primera causa de muerte a nivel mundial.

Frente a la situación, el ministro de Salud bonaerense, Alejandro Collia, firmó dos convenios: uno con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), para reducir en un 40% el nivel de sodio en el pan que se comercializa en la Provincia, y otro con la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) para eliminar los saleros de las mesas de los restaurantes.

“El consumo excesivo de sal en la población es una de las razones de la hipertensión”, explicó Collia y agregó que, “en promedio, cada argentino consume 13 gramos de sal por día cuando según la OMS se deberían consumir menos de 5. Si en la Provincia pudiéramos bajar 3 gramos el consumo diario evitaríamos unas 2 mil muertes al año, sobre todo, por accidentes cerebrovasculares”.

“Para bajar el consumo se recomendará a los panaderos reducir a 750 gramos la sal por cada bolsa de 50 kilos de harina, es decir 100 gramos menos de lo que se agregaba normalmente”, explicó Rubén Salvio titular de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA).

En Argentina, según la

última Encuesta Nacional de Factores de Riesgo, afecta a más del 30% de la población adulta. Además de ser la primera causa de ACV es capaz de dañar el aparato cardiovascular incrementando el riesgo de infartos y de aterosclerosis, como así también de minar la función vital de los riñones. ■





GIDEA S.R.L.
4651-0313 / 15-6611-7639
www.gidea.com.ar

HAY QUE ENFRENTAR LOS CAMBIOS DE ESCENARIO



- Cambio de Harinas 0000 por 000.
- Modificar las formulaciones con harinas de bajo Gluten.
- Mejorar el blanqueo, suavidad y frescura de la miga.
- Mantener la estructura sin que se desgrane la miga rápidamente.
- Comenzar a proponer el Pan Precocido para ofrecer pan caliente y organizarse mejor.

En GIDEA seguimos adelantándonos a los hechos:

Con el Mejorador **MAXBREAD LP**

Suplementamos el faltante de Gluten

- REDUCE TIEMPO DE AMASADO
- APORTA VOLUMEN ADICIONAL
- MANTIENE LA HUMEDAD Y SUAVIDAD DE LA MIGA
- NO SE APLASTA SI SE PRECOCINA
- EVITA LOS DEFECTOS DE LA PERDIDA 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. Para la elaboración de productos reducidos en GRASA es ideal.

Permite reducir costos y mejorar la calidad.

TODOS NUESTROS NUCLEOS EQUILIBRAN EL FALTANTE DE GLUTEN: PARA ELABORAR PAN DE SALVADO, 4 CEREALES Y SEMILLAS, MASA DULCE, CIABATTA DEL VENETTO, CREMA PASTELERA PARA PRECOCIDOS, ETC.



Receta: Tartaletas de Cebolla Morada y Roquefort

Hojaldre a la Francesa:

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua	1.200 cc
Sal Fina	50 g
Huevos	200 g
MTK - Margarina Repostera	250 g

Procedimiento:

MTK – Margarina Hojaldre Placas se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrar, por lo tanto esta receta se completa con 2.000 g de **MTK - Margarina Hojaldre Placas**.

Amasijo:

- * Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- * Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.
- * Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

Hojaldrado:

- * Colocar sobre la masa la MTK – Margarina Hojaldre.
- * Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.
- * Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm. Dar una vuelta doble (plegado en cuatro, o vuelta libro).
- * Dejar descansar 10 minutos; en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.
- * Estirar nuevamente por sobadora o laminadora y ahora plegar en tres (vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.
- * Si se quiere dejar el hojaldre para terminar al día siguiente, en este paso es el momento adecuado, guardando la masa bien tapada para que no haga cáscara en la heladera.
- * Retirar de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente para volver a estirar y dar una vuelta doble y luego de otro reposo de 10 minutos proceder a completar el proceso de hojaldrado con una vuelta simple; en total son dos vueltas dobles intercaladas con dos vueltas simples.

Armado de Tartaletas:

- * Bajar el hojaldre a un espesor de 2 mm y picar.
- * Cubrir los moldes de tartaletas n° 5 y dejar descansar por espacio de 20 minutos.
- * Cocinar a 180 °C por espacio de 10 minutos aproximadamente, dejar enfriar y reservar.



Compota de cebolla:

Ingredientes	Cantidad
Cebollas moradas	1.000 g
Aceite de oliva	c/n
Azúcar rubio	100 g
Aceto balsámico	80 cc
Sal	c/n
Pimienta	c/n
Queso azul	100 g

Procedimiento:

- * Cortar las cebollas en fina juliana y comenzar a rehogar en una olla junto con el aceite de oliva y una pizca de sal, a fin de que comience a extraer los jugos de la cebolla.
- * Rehogar hasta que las cebollas hayan evaporado la mayor cantidad de líquido posible.
- * Incorporar el azúcar rubio y por último desglasar con el aceto balsámico hasta evaporar el alcohol.
- * Una vez fría la compota rellenar las tartaletas previamente cocidas y colocarle una pequeña feta de queso azul.
- * Decorar con una ramita de tomillo frita.
- * Servir tibias.



Receta: Baguette

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	10 kg
Agua fría	6 lt
Sal Fina	200 g
Línea de Plata - Harina de Malta Maltarina	20 g
Calsa - Oleomargarina	100 g
Virgen - Levadura Prensada	200 g
Línea de Plata - Mejorador Fórmula 1	150 g



Procedimiento:

- * Colocar todos los ingredientes menos la sal, en la amasadora.
- * Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida.
- * Agregar la sal y completar el amasado con 4 minutos más, debiendo salir la masa de la máquina a 26 °C.
- * Retirar de la amasadora, dividir en trozos de 300 grs. y bollarlos.
- * Dejar fermentar los bollos hasta que estos alcancen el doble de volumen.
- * Armar en máquina baguetera.
- * Estibar en latas acanaladas ó sobre tendillos.
- * Dejar fermentar con humedad hasta que alcancen el triple de volumen.
- * Realizar 5 cortes con bisturí que abarquen la totalidad del largo de las piezas.
- * Cocinar a 230 °C con vapor durante 30 minutos, abriendo el tiraje (horno rotativo) en los últimos 5 minutos.

**Para hacer pan baguette con chip de chocolate:
Agregar 2 Kg de chips de chocolate cada 10 Kg de harina antes de terminar el amasado.**



-Señora, si queremos conservar a su esposo tenemos que actuar rápido.

-¿Operando doctor?

-No, Doña embalsamando!!!

Una mujer celosa le pregunta a su marido: -¿Con cuantas mujeres has dormido?

El le responde: - Con vos únicamente... porque con las otras no me da sueño.

Una mujer le dice al marido:

- Mi amor, tenés la panza como árbol de cementerio...

- ¿Y cómo es eso?

- Bueno, dándole sombra a un muerto.

★ 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)

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 buenisimas. 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-



EL CORRENTINO S.R.L.
4246-7859

VENDE



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



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



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

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**

Tel.: 0341-4642170



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

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

* **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

* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con

C.R.B. VENDE

* 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

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



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



Av. Gral. Lomas 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar