

EL GREMIO PANADERO

Año 19 // Número 90
Diciembre 2021






F.A.I.P.A.

**Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines**

Presidente
MIGUEL ÁNGEL DI BETTA



011-4307-6908
faipa.arg@gmail.com
Bdo. De Irigoyen 1524 1º, C.A.B.A.



**FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL
DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES**

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires
(011) 4139-6056

PRESIDENTE
Dr. RAÚL SANTOANDRÉ

Seguinos en  



**CÁMARA DE
PANADERÍAS Y
PASTELERÍAS
DE Gral.
SAN MARTÍN**

Ayacucho 2223 - San Martín
Tel.: 4752-9328
panaderossm@gmail.com
Presidente: **CLAUDIO COVA**



**C.I.P.U.
MATANZA
SUR**

**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS UNIDOS
DE MATANZA SUR**

J. M. de Rosas 16,755
González Catán - La Matanza
Presidente: **JOSÉ R. HERNÁNDEZ**

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANÚS

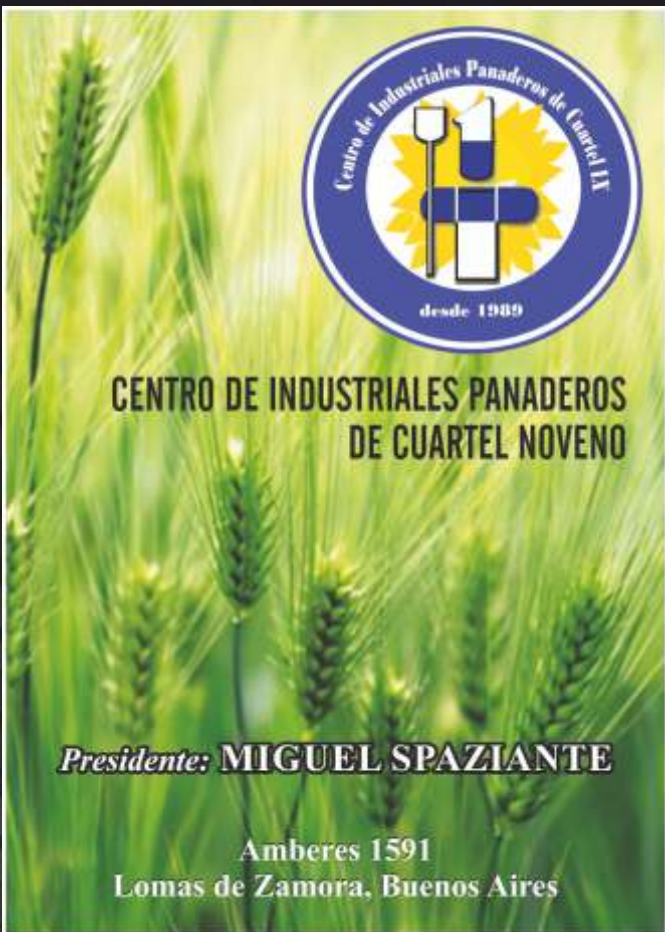


Presidente: NORBERTO LABAÉN

Basavilbaso 1930 - LANUS
Tel.: 011 4247-1891



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



Presidente: MIGUEL SPAZIANTE

Amberes 1591
Lomas de Zamora, Buenos Aires

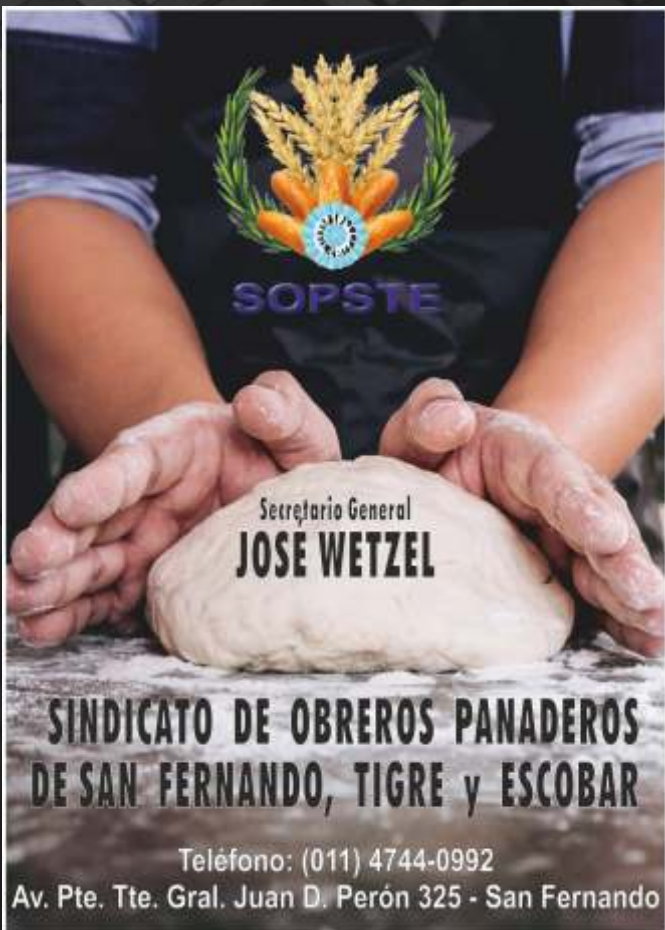


**CAMARA EMPRESARIOS
PANADEROS MENDOZA**

Presidente
CRISTIAN DI BETTA



SOPSTE



Secretario General
JOSE WETZEL

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992
Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

EL GREMIO PANADERO

Año 19 - Número 90
Diciembre - 2021

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

**AÑO 19 - Número 90
Diciembre 2021**

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

Pasteur 3006 - Castelar
BUENOS AIRES

Teléfonos
11-7029-4752
11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar

Revista Bimestral de
distribución gratuita para
empresarios, obreros e
instituciones panaderiles de
la República Argentina

EL GREMIO PANADERO
no se hace responsable de
la opinión de sus
colaboradores en sus
trabajos publicados, ni se
identifica necesariamente
con la opinión de los
mismos. Asimismo la
responsabilidad de la
información vertida en cada
artículo es de su autor.

Sumario



- 5 | Daniel Marichich
- 6 | Elecciones en F.A.U.P.P.A.
- 8 | Elecciones en F.A.I.P.A.
- 10 | Reportaje a Miguel Di Betta
- 12 | Martin Leiras
- 14 | La mujer en la panadería
- 17 | Sindicato Panaderos Tigre
- 20 | Tecnología en la panadería
- 21 | Entrevista a Nicolas Vassaro
- 24 | Elecciones en F.I.P.P.B.A.
- 27 | Primer panadería sustentable
- 28 | Los alfajores del Dibu Martínez
- 30 | C.I.P.U. Matanza Sur
- 31 | El orgullo de La Matanza
- 32 | Reportaje a José Hernández
- 35 | Habilitaciones falsificadas en C.A.B.A.
- 36 | Función de la grasa para el pan
- 38 | Consejos para elegir insumos
- 39 | A contramano...
- 40 | Cámara Empresarial de San Martín
- 44 | La opinión de los famosos
- 46 | C.I.P. Lanús
- 47 | Reportaje Norberto Labaén
- 49 | Precio del pan en el país
- 50 | Cuartel Noveno
- 51 | ¿Fin de la doble indemnización?
- 52 | La historia del Postre Balcarce
- 54 | C.E.PA. Mendoza
- 56 | Primera panadería para celíacos
- 57 | Mar del Plata
- 58 | Humor



Buscanos como:

El Gremio Panadero / Fabio Ruben Videla

AMIGOS

Un gran amigo es fiel e incondicional en cualquier circunstancia y está presente aunque esté lejos. La distancia y el tiempo no rompen el vínculo.

Hay mucha gente a las cuales me da gusto haber conocido y que quiero mucho también, pero con Daniel Marichich y con Mirta (su compañera de toda la vida) es diferente. Conocerlos a ellos me dio la certeza de que no estamos ni estaremos solos, sobre todo en esos momentos difíciles... cuando la vida se pone fulera.

Gracias amigos.



Mirta, Daniel, Carlos y Miguel Ángel



Con sus nietas Juana y Naiara

PRODALSA

Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche

Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com



Boedo 168 - C.A.B.A. - Argentina
0-800-999-3861 (sin cargo desde cualquier lugar del país)
info@fauppa.org.ar

NUEVAS AUTORIDADES EN F.A.U.P.P.A.

Gastón Frutos, a través de la “Agrupación Nacional Peronista 4 de Agosto Abel Norberto Frutos”, obtuvo el apoyo de 86 congresales de los 133 habilitados para emitir su voto.



Gastón Frutos conducirá la F.A.U.P.P.A. durante el periodo 2021-2025. Su asunción al frente del gremio se llevó adelante el 15 de octubre una vez finalizado el 77° Congreso General de Delegados que se realizó en el Club Regatas de Corrientes.

El mandato se encontraba vencido y se prolongó a raíz de la pandemia. El Congreso contó con la presencia de 40 filiales y 133 congresales y el nuevo Secretario General, Gastón Frutos, fue quién encabezó la lista de la “Agrupación Nacional Peronista 4 de Agosto Abel Norberto Frutos”. Hubo una lista opositora pero en el medio del Congreso, decidieron





José Wetzel, Gastón Frutos y Gonzalo Wetzel

retirarse y no participar de la elección.

La lista ganadora obtuvo el apoyo de 86 congresales de los 133 habilitados para emitir su voto.

“...Es una elección muy emotiva para nosotros. Este Congreso culmina una etapa histórica, que fue la que condujo mi padre, Abel Frutos. Ahora viene un tiempo con mucho más trabajo. Tenemos que seguir la línea fundadora pero a la vez, somos conscientes que el crecimiento no puede detenerse...”, comentó Gastón Frutos, Secretario General de FAUPPA.

Durante el acto de asunción, recibió dos videos con los saludos de los secretarios generales de la CGT, Héctor Daer y Carlos Acuña.

“...Hay metas que tienen relación con la defensa de los derechos conquistados. El salario del trabajador Panadero y Panadera tendrá preponderancia en nuestra gestión y vamos a caminar en beneficio de los Convenios Colectivos en todo el país...”, adelantó Gastón Frutos.

“...Hay objetivos institucionales y de Salud que son centrales. OSPEP está en pleno crecimiento y pronto veremos obras que cristalizarán los proyectos que prometimos durante la campaña...”, pronosticó.

“...Habrá una participación y gestión muy activa de las diferentes secretarías como Organización, Gremial, Igualdad de Oportunidades y Género y Turismo, entre otras...”, agregó como proyecto de conducción.

Resaltó el acompañamiento de todos los dirigentes de la federación. *“...Tengo un gran plantel de dirigentes que me acompañarán. Profesionales excelentes, abogados, contadores, personal administrativo y operativo que muchos se suman ahora y otros siguen desde la refundación de nuestra Organización, en 1997...”*.

Gastón Frutos, agradeció a todos los que formaron parte de este proceso electoral y la confianza depositada en su persona.

“...No tengo más que palabras de agradecimiento para todos mis compañeros y compañeras. Juntos vamos a potenciar el crecimiento de FAUPPA...”, culminó en sus primeras declaraciones como máximo referente gremial de los trabajadores panaderos.

UN GRAN DIRIGENTE

Abel Norberto Frutos falleció el 11 de septiembre de 2020 y condujo FAUPPA durante 24 años. Fue el más importante referente de los trabajadores panaderos del país.





Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B De Irigoyen 1524 1º - Capital Federal
faipa.org@gmail.com - 011 4307-6908

NUEVAS AUTORIDADES

Estuvimos presentes en la F.A.I.P.A. y fuimos testigos de la renovación de autoridades en dicha institución. Se intentó una lista de unidad pero los esfuerzos fueron en vano.

La reunión fue muy extensa pero, luego de muchas deliberaciones y de algunos enojos, se llegó a un acuerdo para formar la nueva Comisión Directiva que regirá los destinos de los panaderos del país. Felicitamos al Sr. Miguel Di Betta con ocasión de su reelección como Presidente de la F.A.I.P.A. y le deseamos el mejor de los éxitos en esta gestión. Estamos

convencidos de que velará por los intereses de todos los panaderos del país.

Desde ya queremos manifestarle nuestro respaldo y hacerle saber que la Revista EL GREMIO PANADERO siempre estará atenta a brindar su apoyo en todas las iniciativas que emprenda en pos del beneficio de los industriales panaderos.



COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente
MIGUEL ÁNGEL DI BETTA

Secretario
MARTÍN LEIRAS

Tesorero
LUIS BENITO

Vicepresidente 1ª
DANTE CAUVET

Vicepresidente 2º
JOSÉ RAMÓN HERNÁNDEZ

Pro-Tesorero
MATÍAS JURI

Pro-Secretario
CRISTIAN MIGUEL DI BETTA

Secretario de Actas
EDUARDO DUSHER

Titulares Tribunal de Honor
**GABRIEL FERNÁNDEZ,
STELLA MARIS MONTIEL,
OSCAR MORALES,
EMIR SALE,
MARÍA BELÉN FERNÁNDEZ**

Revisores Titulares
**OMAR HERNÁNDEZ,
NESTOR FABIÁN LÓPEZ,
PABLO ERNESTO JACOB**

Revisor Suplente
MARCELO MARTÍNEZ



Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Biscochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

PATY Bark BOOGYS Pety Pehuamar

Artigas 7111 - José L. Suárez
11-6414-0878
MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA

Recién reelecto en la F.A.I.P.A., Don Miguel Di Betta se prestó a un reportaje en el cual aclara cuales son los próximos pasos a seguir para mejorar la actividad panaderil del país



MIGUEL DI BETTA, PRESIDENTE DE LA FAIPA

Don Miguel lleva 43 años al frente de su panadería y se manifiesta orgulloso de su profesión, *“... es muy digna y sacrificada y me ha dado muchas satisfacciones, entre ellas las de haber podido educar a mis hijas Valeria y Melisa como a Cristian...”* comenta al inicio de la charla. *“...Comencé desde muy joven y con muchas necesidades y me duele ver como la industria se cae poco a poco...”*

Recién reelecto como Presidente de la FAIPA, no quiere olvidarse de agradecer el apoyo que recibió su gestión, *“...me satisface plenamente la confianza depositada en mi persona por parte de los dirigentes del país...”* dice. Y agrega *“...el apoyo de las distintas filiales que fue fundamental...”*

*** Periodista: No se pudo lograr una lista de unidad...**

Lamentablemente no, pero aquí tenemos las puertas abiertas para todos. Estamos

muy conformes con la nueva Comisión Directiva, la idea fue reunir gente joven - como el electo Secretario Martín Leira que es una persona respetuosa, seria y muy dinámica- con gente de experiencia. Como dirigente soy consciente que hay que formar a los jóvenes ya que son el futuro del gremio.

Necesitamos trabajar unidos para sacar adelante el gremio y eso se logra si cada uno de los que integramos la FAIPA realiza correctamente las funciones para la cual fuimos elegidos.

*** Periodista: ¿Cuál es la realidad de la F.A.I.P.A.?**

Los últimos tres años fueron muy duros para la institución, no hemos podido ayudar como queríamos a los industriales, un poco por la apatía del gobierno y otro poco por la pandemia.

Tuvimos que lidiar con muchas fallas

anteriores que perjudicaron económicamente las finanzas pero hoy, después de mucho esfuerzo, lo hemos solucionado. Los panaderos deben saber que el único ingreso que tenemos son las cuotas que abonan las filiales y el apoyo con fondo convencional de un único centro de panaderos.

* ¿Cómo piensan revertir esa situación?

En esta nueva etapa vamos a trabajar mucho buscando el apoyo de las empresas, consideramos que el panadero les brinda mucho a ellos y necesitamos de su colaboración.

Un ejemplo es la reunión que tuvimos recientemente con Diego Cifarelli, Presidente de la Federación Molinera, a quién le solicitamos ayuda y la respuesta –si bien no era la esperada- fue satisfactoria.

Aprovechamos la ocasión para comunicarle nuestra preocupación por los constantes aumentos de las harinas y de diferentes materias primas con las que trabajamos y que hacen encarecer nuestros productos los cuales no siempre podemos trasladarlos a precio final. Ante esta inquietud nos pusimos de acuerdo en solicitarle una mesa de trabajo al Secretario de Comercio Interior Roberto Feletti.

* ¿Qué nos puede decir sobre la relación con la parte sindical?

Fuimos invitados a una reunión con el recién elegido Secretario General de la FAUPPA, Gastón Frutos. En esa charla también estuvieron presentes el Sr. Aguiar y la Sra. Patricia Alonso, nos felicitaron por la reelección.

Si bien cada una de nuestras instituciones defiende los intereses de sus dirigidos, mantenemos una muy buena comunicación y un diálogo fluido. La idea es luchar juntos por el bienestar del

gremio y en contra de la clandestinidad.

* Periodista: Clandestinidad...

Sí, es uno de los principales problemas de nuestra industria y tenemos que buscar la forma de combatirlos ya que ellos son altamente perjudiciales para nuestros comercios.

Se estima que alrededor del 60% de los establecimientos que venden pan en el interior del país son hacen en forma ilegal... y el gobierno no nos ayuda a combatirlos.

No es justo que, además de pequeños productores que venden desde sus casas o en las redes sociales, tengamos que seguir soportando como las famosas “cuevas” que mojan de 20 a 60 bolsas diarias, no paguen ningún impuesto y denigren nuestra profesión vendiendo sus productos a precios que no condicen con los de los panaderos que pagamos todas nuestras obligaciones impositivas. Tenemos que buscar la mejor forma de revertir esta situación.



IZQUIERDA, Sr. Diego Cifarelli (Presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, F.A.I.M.).
DERECHA, Sr. Miguel Di Betta (Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, F.A.I.P.A.)

MARTIN LEIRAS: SECRETARIO DE LA F.A.I.P.A. Y FUTURO PRESIDENTE DEL C.I.P. DE LANÚS

Para los panaderos de Lanús, Martín Leira representa un ejemplo a seguir, su constancia y sacrificio personal lo llevaron a ocupar diversos cargos que desempeñó con mucha responsabilidad.



Propietario de la Panadería y Confitería La Parisián, ubicada en Manuel Castro 1100 de la localidad de Remedios de Escalada (Lanús) Provincia de Buenos Aires desde el año 1983 agradece el apoyo de su mamá (María Elena), de su compañera de la vida (Karina) y de sus hijos (Elías, Camila y Santiago) quienes le hacen un poco más llevadero el trabajo cuando tiene que asistir a reuniones.

*** Periodista: ¿Cómo hace para ser panadero y dirigente?**

Para los que vivimos de la panadería y no de la dirigencia se nos hace difícil cumplir con todo. Pero no es imposible, en mi local amaso, hago sándwiches y salgo al reparto. Todo se puede si tenemos ganas de involucrarnos y pelear por el crecimiento de nuestro gremio.

*** Periodista: ¿Cómo fueron sus comienzos en la actividad gremial?**

Cuando existía la Agrupación de Panaderos de Lanús fui Revisor de Cuentas durante dos períodos, luego ganamos las elecciones en el Centro de Panaderos y Norberto Labaén me encomendó ocupar el cargo de Secretario.

Hace algunos años el Presidente de la F.I.P.P.B.A., Dr. Raúl Santoandré, le confi  el cargo de Secretario y durante las últimas elecciones celebradas en noviembre de este año le pidieron que se ocupe de la Tesorería.

*** Periodista: ¿Cómo se definiría como dirigente?**

Desde que ingres  a la Agrupación de Lanús jams pedí un cargo. Siempre trabajó para el gremio, en silencio y los cargos me los ofrecieron... nunca los pedí. Como dirigente me acostumbr  a buscar consenso ante cualquier situación que se presente, atiendo a mis colegas, escucho los problemas y gestiono. Nunca prometo nada que no pueda cumplir, no me gusta crear falsas expectativas.

Su futuro es prometedor, el actual Presidente

del CIP de Lanús expresó públicamente que Martín Leria será en próximo Presidente antes del fin del 2021 en su distrito.

*** Periodista: ¿Cuáles son expectativas, como Tesorero de F.I.P.P.B.A. para esta nueva gestión encabezada por el Dr. Raúl Santoandré?**

La responsabilidad de manejar dinero que no es mío es una tarea complicada, pero mi idea es que sea una gestión más que transparente. La F.I.P.P.B.A. es una institución solvente en materia económica y tenemos que seguir por el mismo camino, le voy a dar acceso a cualquier persona que quiera saber qué hay y en qué se gasta lo recaudado. No quiero dudas de ningún tipo ya que no quiero ser señalado o que se genere alguna incertidumbre sobre mi gestión al frente de la Tesorería.

*** Periodista: ¿Cómo llegó a ocupar un cargo tan importante en la F.A.I.P.A.?**

Trabajando en Federación de la Provincia me nombraron delegado, comencé a presenciar reuniones y me fueron conociendo. En noviembre, con el apoyo del Dr. Raúl Santoandré y de Miguel Di Betta, me ofrecieron el cargo de Secretario y lo acepté.

Me pone muy contento contar con el apoyo y la experiencia de dirigentes de gran trayectoria que integran la Comisión Directiva Nacional.

*** Periodista: ¿Cuál su visión de la actualidad de la F.A.I.P.A.?**

Es importante destacar que estamos saliendo de una pandemia que afectó gravemente las economías de las panaderías del país y no le permitió a las autoridades de la Federación Argentina cumplir con todos sus objetivos. En esta nueva etapa queremos que en país noten nuestra presencia, debemos demostrar que somos una institución fuerte. Vamos a recorrer todos los rincones de la Argentina siendo más visibles y demostrando que existimos para ayudar y colaborar. Ya comenzamos a trabajar, de hecho ni bien asumimos el cargo ya tuvimos reuniones con la gente de la F.A.I.M., y esto recién comienza.

SALARIOS

ENERO y FEBRERO 2022
C.C.T. 478/06
(F.A.U.P.P.A. - F.A.I.P.A.)



CATEGORÍA	ENERO 2022	
	SALARIO BÁSICO	NO REM 4.00%
OFICIAL	\$ 50.841.-	\$ 10.264.-
MEDIO OFICIAL	\$ 49.383.-	\$ 9.969.-
CAJERO	\$ 49.383.-	\$ 9.969.-
REPARTIDOR	\$ 49.383.-	\$ 9.969.-
AYUDANTE	\$ 49.192.-	\$ 9.931.-
DEPENDIENTE	\$ 49.057.-	\$ 9.904.-
PEÓN	\$ 48.952.-	\$ 9.882.-

CATEGORÍA	FEBRERO 2022	
	SALARIO BÁSICO	NO REM 5.00%
OFICIAL	\$ 57.763.-	\$ 6.206.-
MEDIO OFICIAL	\$ 56.106.-	\$ 6.028.-
CAJERO	\$ 56.106.-	\$ 6.028.-
REPARTIDOR	\$ 56.106.-	\$ 6.028.-
AYUDANTE	\$ 55.890.-	\$ 6.005.-
DEPENDIENTE	\$ 55.736.-	\$ 5.988.-
PEÓN	\$ 55.616.-	\$ 5.975.-

Juan Ángel Lucero MATERIAS PRIMAS

PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Larroque 1743 - Banfield
 Tel: 4202-6742/6490 - Cell: 15-5877-2727
 juanluceroventas@gmail.com

LA MUJER EN LA PANADERIA

Cada vez son más las mujeres que dan un paso al frente para sacar adelante sus negocios. Y da igual el sector o la longevidad de la empresa. Lo que tratan es de aportar su talento y su manera de hacer las cosas en espacios que, en muchos casos, han sido dominados por hombres.

Como ocurre con la panadería y la pastelería. Hasta hace

poco era un sector muy masculinizado, donde los oficios estaban bien

diferenciados. La parte pública, la atención al cliente y la venta de los productos, estaba destinada a las mujeres. Mientras que la zona de creación y elaboración de esos productos era territorio masculino.

Una división del trabajo que data de siglos, aunque no siempre ha existido. Por ejemplo, existen pruebas de que en el antiguo Egipto mujeres y hombres trabajaban el pan de manera similar. En la tumba del Faraón Intefinker de la dinastía XII en Tebas se encontró una figura en la que dos hombres están rompiendo los granos de trigo con pilones en un mortero y dos mujeres están tamizando el producto obtenido con un molinillo con forma de silla de montar.

Más tarde, los griegos preparaban un pan con cebada llamado maza. El procesado de los cereales hasta convertirlos en harina era una labor manual, generalmente realizada por esclavos o mujeres, en una especie de piedras redondas denominadas muelas. Aunque fundamental, era ya un papel secundario que se agravaría con el tiempo. Primero los griegos y luego los romanos



profesionalizaron el oficio de panadero. En el año 100 se crea en Roma el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos. Hijos, en masculino, porque la mujer no era considerada ciudadana y su papel estaba limitado al hogar.

Desde entonces, su papel en la panadería pasó a un segundo plano. A pesar de los conocimientos, fueron quedando relegadas a un segundo plano y desempeñaron funciones secundarias. Pero no por ello menos importantes. En Toscana (Italia) una profesión relacionada con la panadería era exclusiva de las mujeres: las “paniquocole”. Estas mujeres compraban al por mayor una cantidad de harina, que se entregaba al panadero para su panificación, a cambio de una cantidad de dinero, para proceder después a la venta ambulante. Las “paniquocole” estaban obligadas a respetar ciertas normas, como no llevar

consigo niños pequeños, para no ensuciar el pan.

Y aunque a partir del siglo XV se prohibió la incorporación de mujeres a los gremios y cofradías, sin ellas no podría escribirse la historia de la panadería y pastelería. La mujer ha sido siempre alma de la panadería. Alguien tenía que atender a los clientes, mientras el panadero trabajaba y enseñaba a sus aprendices. Alguien tenía que cuidar de la casa, de los niños, de que todo estuviera en orden, mientras el panadero hacía sus largas e intempestivas jornadas. Alguien tenía que “guardar el fuerte”, mientras el panadero iba a las reuniones del gremio. O encargarse de la gestión del patrimonio. Y ese alguien siempre solía ser una mujer: la madre, la mujer o la hermana.

Pero poco a poco algunas se atrevieron a dar el paso y meterse dentro de la cuadra. Quizá todo empezó como una curiosidad infantil, de saber cómo era el oficio de su padre. O quizá por la necesidad de que alguien de



la familia echara una mano en el trabajo diario. O simplemente por inquietud. Lo cierto es que una vez pusieron un pie dentro de la cuadra ya fue imposible sacarlas de ahí. Sus aportes y su trabajo las hacían imprescindibles.

Poco a poco comienza a valorarse el esfuerzo que realiza y que ha realizado la mujer en el sector. Y ya no solo en la realización del oficio sino en superar las barreras y desigualdades que han imperado durante tantos años. Y también en su papel para recuperar esa forma tradicional y artesana de hacer el pan y para satisfacer las nuevas demandas de los consumidores.

BORMAQ FABRICACION DE MAQUINAS Y REPUESTOS PARA PANADERIA

SOBADORA DE MESA - AMADADORA 20 KG
RAYADORA DE PAN - CARROS Y BANDEJAS
REPUESTOS DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

11-3374-1129 / Tel: 3978-3017

BOR MAQ @ BORMAQ

ATENCIÓN LAS 24 HS.

SERVICE **MGA**
MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

REPARACION DE TODO TIPO DE MAQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTIA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS

REPARACION DE MAQUINAS MGA

11-3504-6154

GASTÓN FRUTOS FUE ELECTO SECRETARIO GENERAL DE LA FEDERACIÓN DE PANADEROS DE BUENOS AIRES

El dirigente Gastón Frutos fue electo secretario General de la Federación de Obreros y Empleados Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FOEPA), en el marco del 29º Congreso General Ordinario de Delegados de la entidad que sesionó en Bahía Blanca.



FOEPA



“...Con la presencia de 15 filiales y 45 Congressales, la Lista Azul y Blanca 'Agrupación Nacional 4 de Agosto Abel Norberto Frutos', se adjudicó la sumatoria total de los sufragios, al no existir pretendientes a los cargos gremiales que se encontraban sometidos a votación...”, informó la FOEPA.

A través del comunicado, la Federación de Panaderos de Buenos Aires destacó que además *“...durante el Congreso se aprobaron las Memorias y Balances de los ejercicios 2018-2019 y 2021-2021, los cuales sufrieron los retrasos inherentes a la pandemia Covid-19...”*.

El Congreso FOEPA sesionó en el complejo recreativo de la Unión Recibidores de Granos y Anexos (URGARA), filial Bahía Blanca, a quien FAUPPA y FOEPA expresaron su agradecimiento por la cesión del predio.

De esta manera, la nueva conducción de la Federación de Panaderos de Buenos Aires quedó conformada para el periodo 2021-2025 con los siguientes miembros:

Secretario General:

HUGO GASTÓN FRUTOS (Avellaneda)

Secretaria Adjunta:

PATRICIA ALONSO (Lomas de Zamora)

Secretario Organización:

DANIEL RODRÍGUEZ (La Matanza)

Secretario Actas:

ELSA GAMARRA (Quilmes)

Tesorero:

GONZALO WETZEL (San Fernando)

Protesorero:

SELVA QUINTEROS (San isidro)

Secretario de Prensa y Propaganda:

CARLOS MORENO (Adrogué)

Igualdad, Trato, Género y Oportunidades:

ROSANA FARIAS (Junín)

Miembros paritarios:

HUGO GASTÓN FRUTOS (Avellaneda)

PATRICIA ALONSO (Lomas de Zamora)

GONZALO WETZEL (San Fernando)

DANIEL RODRÍGUEZ (La Matanza)

ELSA GAMARRA (Quilmes)

Suplentes:

CARLOS SUTIL (Bahía Blanca),

SELVA QUINTEROS (San Isidro),

CARLOS MORENO (Adrogué)



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando - Tel.: (011) 4744-0992

GONZALO WETZEL, TESORERO DE LA F.O.E.P.A.

Fue durante el 29º Congreso General Ordinario de Delegados de la Federación de Obreros y Empleados Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, que llevó su órgano electoral a Bahía Blanca.



PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

Revista

**EL GREMIO
PANADERO**



11-7029-4752

11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar
gerardo@panaderosargentinos.com.ar
fabio@panaderosargentinos.com.ar

Secretario General José Wetzel, Secretario Adjunto Gonzalo Wetzel y miembros de la Comisión Directiva emitiendo sus votos durante el Congreso.



CAJA NAVIDEÑA



Como cada año, durante el mes de diciembre, se repartirá la caja navideña a cada uno de nuestros afiliados para que la puedan compartir en familia durante la mesa de Navidad.

Para dicha entrega cada afiliado deberá dirigirse a nuestra Sede Sindical de Av. Pte. Perón 325, San Fernando. En el horario de 9:00 a 14:30 Hs. Presentando carnet sindical. El trámite es de carácter personal y no se entregará más de una caja por afiliado, sin excepción.

MEMORIA y BALANCE



El 22 de octubre se realizó una Asamblea General en el Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar.

En el acto se aprobó Memoria y Balance por unanimidad.

Felicitamos a José Wetzel, Secretario General, y a todas su Comisión Directiva por la transparencia del acto y su compromiso con los trabajadores del sector que representan.

SOPSTE INFORMA



Hemos incorporado a la cartilla a SATTVA Centro Médico que cuenta con una gran variedad de especialidades médicas, un amplio equipo psicológico y profesionales especializados en la atención de discapacidad.

La ubicación del mismo es Sarmiento 1164, San Fernando y los turnos se deben solicitar al 7504-8076 / 15-3046-3549

Los asociados tendrán atención médica en las siguientes especialidades: CLÍNICA MÉDICA, PEDIATRÍA, GINECOLOGÍA, CARDIOLOGÍA, TRAUMATOLOGÍA, FLEBOLOGÍA, CIRUGÍA GENERAL, DIABETOLOGÍA, OTORRINOLARINGOLOGÍA, GASTROENTEROLOGÍA, DERMATOLOGÍA, ENDOCRINOLOGÍA, NUTRICIÓN, SALUD MENTAL Y DISCAPACIDAD, PSICOLOGÍA, PSICOPEDAGOGÍA, TERAPIA OCUPACIONAL, FONOAUDIOLOGÍA, PSICOMOTRICIDAD, MUSICOTERAPIA, DIAGNÓSTICO POR IMÁGENES, ECOGRAFÍAS y LABORATORIO.





La tecnología ha traído muchos beneficios a todo tipo de negocios de panadería, desde incrementar su potencial y producción, hasta reducir sus costos operativos y automatizar sus procesos.

A continuación, te compartimos las 5 áreas en las que la tecnología ha transformado la industria panadera.

1. La atención al cliente

Las computadoras han revolucionado a las panaderías tanto como cualquier otro negocio, especialmente en el área de atención al cliente. Los procesos de cobranza y facturación más efectivos son prueba de ello. Sin embargo, también existen sistemas que facilitan el rastreo de la información sobre ingredientes e inventario, evitando que las existencias se agoten.

2. La seguridad y comodidad

Muchos de los cambios tecnológicos en equipo de panadería han generado mejores condiciones de seguridad y comodidad.

Por ejemplo, las batidoras ahora cuentan con un sistema de seguridad que impide el funcionamiento si el tazón no está bien colocado. Asimismo, existen muchos elementos nuevos que reducen significativamente la probabilidad de sufrir un accidente en el lugar de trabajo. Por eso, hoy existen equipos de amasado y hornos especializados en la estandarización de procesos que ayudan a evitar errores tanto en los productos como en cualquier tipo de accidente laboral que se pueda generar.

3. Nuevos materiales

Los nuevos materiales pueden mejorar métodos

antiguos de trabajo y abrir las posibilidades a técnicas más eficientes y novedosas. Por ejemplo, el auge de los instrumentos de silicona hizo posible congelar la masa para pan en bandejas de silicona y transportarlas del congelador directamente al horno. Sin duda, la maquinaria para panadería se ha renovado con los años, proporcionando facilidades que antes no se tenían.

4. Nuevos ingredientes

Las nuevas tendencias de consumo han generado una necesidad de adaptación constante por parte de las panaderías, y nada mejor que la tecnología para acompañarlas en el camino. Productos libres de gluten, texturas especiales y más, son sólo algunas de las cosas que se han logrado a través de la generación de nuevos ingredientes.

5. Equipo de panadería

El aspecto en el que más ha influido la tecnología en la panadería es el equipo que se utiliza. Las amasadoras se han transformado de manera que ahora permiten amasar más cantidad y reducir el riesgo de oxidación por amasar demasiado. Mientras que en los hornos, la creación de temporizadores automáticos –por ejemplo– impide que los panaderos olviden sus productos dentro.

Al mismo tiempo, muchos hornos ahora incluyen rejillas rotativas y controles que proveen un mayor control de la temperatura y la humedad de los productos mientras se hornean.



Entrevista a Nicolás Vassaro, Presidente de ARPAN S.A.

Nicolás tiene 39 años, es socio de David Vassaro -su hermano- y juntos llevan adelante ARPAN S.A., una empresa que lleva tres generaciones de experiencia y más de 40 años en el mercado fabricando equipos de primera calidad para la elaboración de productos panificados.

+54 2227 42-3748
+54 9 2227 61-7777
administración@arpan.com.ar
Calle 242 N° 460
Lobos, Buenos Aires

De visita a la Ciudad de Lobos, tuvimos la grata experiencia de visitar la empresa ARPAN S.A. y Nicolás Vassaro accedió amablemente a esta entrevista.

*** Periodista: Cuéntenos un poco sobre ARPAN S.A.**

Es una empresa que lleva más de 40 años fabricando máquinas de panadería y tenemos el orgullo de ser la primera del rubro en Argentina en tener NORMA DE CALIDAD ISO 9001 sobre productos y procesos, lo cual hizo que demos un gran salto cualitativo de calidad internacional en los procesos de fabricación.

Contamos con maquinaria de última generación robotizada en la producción y trabajamos con los mejores materiales del mercado.

*** Periodista: ¿Cómo se compone la Empresa?**

El director y encargado del área de ventas es mi hermano David y mía es la tarea de controlar la producción, tanto sea en la planta de Lobos como en la de Rosario.

Con respecto a nuestro personal quisiera destacar que estamos orgullosos de la alta formación y el capital humano de ARPAN S.A. Nos capacitamos constantemente y hoy, debido al incremento del volumen de nuestras ventas, estamos contratando personal nuevo, colaboradores y haciendo nuevas alianzas con nuevos distribuidores. Además contamos con un Staff estable especializado en panificación, para dar el mejor servicio post venta.

A medida que el tiempo avanza los panaderos

(Continúa en la página siguiente)





Sr. Nicolás Vassaro

se vuelven cada vez más exigentes y piden variedad de opciones sin perder el toque casero, es por ello que las máquinas de panadería son hoy imprescindibles para crecer y sumarle calidad, eficiencia y automatización a la fabricación de distintos tipos de panificados clásicos, livianos, dulces y salados. ARPAN S.A., entre otros servicios, destaca que cuenta con personal capacitado para poder satisfacer las necesidades de sus clientes. Tanto en el funcionamiento como en el mantenimiento de las máquinas que comercializa, brindando el servicio de instalación y puesta en marcha completa.



Cientes satisfechos.

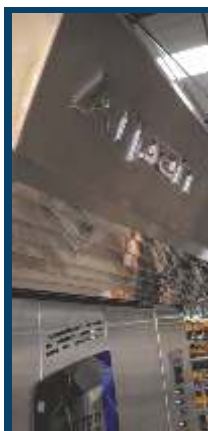
*** Periodista: ¿Cómo se posiciona ARPAN S.A. en el mercado Argentino?**

Hoy somos líderes indiscutidos en volumen y calidad en trinchadoras y apuntamos a lo mismo en hornos rotativos situándonos, a la fecha, entre los 3 primeros del país. La calidad, tecnología y precios de nuestros productos nos permiten exportar a 8 países y estamos proyectando alcanzar el mercado europeo en el 2022.

Es importante subrayar que ponemos especial atención y esfuerzo en minimizar el gasto energético, siguiendo las tendencias mundiales y permitiendo reducir costos de producción a nuestros clientes.

*** Periodista: ¿Tienen algún otro proyecto para el año 2022?**

Sí, queremos ser la primer empresa Argentina



DISTINCIÓN AL HORNO ROTOPANE 745

Fue otorgada por el Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación por ser un producto de la industria nacional que se destaca por su innovación, por su participación en la producción local sustentable, por su posicionamiento en el mercado y por su calidad de diseño.



del rubro que tenga “entrega en el día”, por eso estamos abocados a un plan de trabajo que consiste en tener todas las maquinas disponibles en nuestro stock como así también las de muestra en nuestro Show Room en la planta de Lobos para que nos visiten panaderos de todo el mundo. Hoy también le damos mucha importancia al lanzamiento del nuevo Horno Rotativo ROTOPANE 870.

*** Periodista: ¿Cuáles son las principales características de ese nuevo horno?**

Consideramos que los panaderos que tienen ganas de crecer o desean lanzar un nuevo emprendimiento necesitan sumarle calidad, eficiencia y automatización a la fabricación de distintos tipos de panificados, tanto sean clásicos, livianos, dulces como salados. Y el HORNO ROTOPANE 870 va a satisfacer sus necesidades.

Es un Horno rotativo con calesita regulable para que pueda adaptarse a cualquier carro que tenga el panadero. Soporta bandejas 70 x 90, 70 x 45 o 80 x 60, 60 x 40.

Funciona con dos tableros totalmente independientes: uno principal y uno alternativo, ambos con las mismas funciones. Esto es una notable ventaja porque el panadero siempre tiene uno de repuesto en el mismo horno.

Con respecto a la fuente de alimentación puede ser a gas natural, gas envasado, gas oil, eléctrico o pellets. Es el único del mercado argentino que tiene todas las alternativas disponibles de energía. Vale la pena destacar que la temperatura máxima de cocción es de 300° C y cuenta con una garantía de 1 o 2 años dependiendo el producto

Ante cualquier duda o consulta, les sugerimos a los lectores de nuestra publicación, comunicarse a los teléfonos +54 2227 42-3748 o al +54 92227 61-7777. También pueden solicitar información a administracion@arpan.com.ar o dirigirse personalmente a Calle 242 N° 460, Lobos (7240), Buenos Aires, Argentina.

Arpan®

LANZAMIENTO EXCLUSIVO

NUEVO HORNO ROTATIVO 70x90



CALESITA ADAPTABLE A TODOS LOS CARROS

CONSULTE POR OFERTAS

📍 Calle 242 N° 460, Lobos, BsAs., Argentina

☎ +54 2227 423748

📞 +54 9 2227 617777

📱📷 arpanargentina

arpan.com.ar



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires
(011) 4139-6056

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA

LA FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES CONVOCÓ, EL MIÉRCOLES 24 DE NOVIEMBRE, A ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA PARA LA ELECCIÓN DE AUTORIDADES POR UN NUEVO PERÍODO ESTATUTARIO

La misma se llevó a cabo en la sede de la Institución ubicada en el partido de Avellaneda y contó con la presencia de más de 20 Centros de Panaderos de la Provincia.

El Dr. Raúl Santoandré fue reelecto y estará acompañado de jóvenes Directivos que manifestaron tener muchas ganas de trabajar y se mostraron dispuestos a colaborar y participar de las actividades que esta Federación desarrolla promoviendo la defensa de los intereses de los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.



Dr. Raúl Santoandré

Como todos sabemos la pandemia afectó a la mayoría de las instituciones, pero la F.I.P.P.B.A. trabajó a pesar de las restricciones que tuvieron. ***“...Y lo continuaremos haciendo, en la F.I.P.P.B.A. se est  gestando una etapa de mucho crecimiento y se demostramos que tenemos vocación de trabajo en unidad...”*** comentó el Dr. Santoandré.

Algunos Centros de Panaderos se habían mostrado disconformes y dispuestos a la confrontación, pero llegaron a la Asamblea unidos gracias a los esfuerzos por la unidad encabezados por el Dr. Santoandré, al respecto dijo: ***“...Tenemos vocación de servicio y de trabajo, somos conscientes que el***

enfrentamiento entre colegas perjudica al gremio. Por ello luchamos con todas las fuerzas para armar una lista de unidad...”

El Presidente de la F.I.P.P.B.A. agradeció profundamente a las filiales por el apoyo recibido, sobre todo a las del interior de la Provincia.

Quiso que sea público un reconocimiento especial a quién lo acompaño en sus esfuerzos por aunar criterios a pesar de las diferencias de opinión.

“...Javier Giralde, un amigo de La Matanza, hoy está a mi lado en la conducción de F.I.P.P.B.A.

Se supo ganar la confianza depositada en él y eso lo catapultó a la Vicepresidencia 1 . Sus tareas dentro de la Federación van ser muy importantes ya que acompa ar  constantemente al Presidente...”. Y afirmó: ***“...Vamos a abocarnos para que todos se sientan parte de la Federación...”***

Por último remarc : ***“... atendemos todas las inquietudes y necesidades de los industriales panaderos, pero se nos complica actuar cuando las autoridades provinciales o locales no colaboran...”***.

La Comisión Directiva está formada de la siguiente manera:

COMISIÓN DIRECTIVA F.I.P.P.B.A. 2021/2025

PRESIDENTE

Dr. RAUL SANTOANDRE (Lanús)

VICE-PRESIDENTE 1º

Carlos Javier Güiralde (La Matanza)

VICE-PRESIDENTE 2º

Luis Benito Siciliano (Lomas de Zamorara)

SECRETARIO

Cristian Malsenido (Almirante Brown)

PROSECRETARIO

Néstor Fabián López (Tres de Febrero)

TESORERO

Martín Leiras (Lanús)

PRO-TESORERO

Aldo Javier Uldani (Presidente Perón)

SECRETARIO DE ACTAS

Claudio Alejandro Cova (San Martín)

VOCALES TITULARES

1º Héctor Miguel Trinidad (Bahía Blanca)

2º Ricardo Darío Santillán (Ezeiza)

3º Luis Ricardo Kler (Esteban Echeverría)

4º Rubén Darío Fernández (La Matanza)

5º Guillermo Ayala (Lanús)

VOCALES SUPLENTES

1º Sergio Alejandro Izzo (Merlo)

2º Geremías Gonzalo Barragán (Oeste)

3º Miguel Ángel Castro (Azul)

4º Gustavo D. Pastorino (San Fernando/Tigre)

5º Víctor Rubén Insaurralde (Vicente López)

6º Máximo O. Fernández (Berazategui)

COMISIÓN REVISORA DE CUENTAS

REVISORES TITULARES

Fernando Gabriel Maldotti (Escobar)

Walter Leguizamón (Chascomús)

REVISORES SUPLENTES

Daniel Ottino (Olavarría)

Víctor Hugo Barsola (Tandil)



EL VALOR DEL TRABAJO EN EQUIPO Y DE LA UNIDAD



Trabajar en equipo implica no pensar solo en un uno mismo y esforzarse por hacer las cosas bien, pero mirando el bien común y la razón.

En el gremio panadero es fundamental destacar el valor de la unidad, del trabajo en equipo, del convencimiento real que necesitamos unos de otros, que nos tenemos que apoyar para poder conseguir nuestra metas y objetivos.

La unidad de nuestras ideas nos permite marcar un objetivo claro, donde queremos llegar, y entonces es cuando los que trabajan en el mismo proyecto unen las fuerzas.

Son vitales los apoyos, saber qué es lo que necesita cada uno, y unificar esfuerzos, no todos los panaderos necesitan lo mismo, cada uno es diferente pero en esa diferencia también está lo que nos hace especiales, y desde esa diferencia debemos complementarnos.

Dr. Raúl Santoandré, Presidente de la F.I.P.P.B.A.

LA FIPPBA EN LA C.E.A. JUNTO A LOS MINISTROS MATÍAS KULFAS Y CLAUDIO MORONI

El ministro de Desarrollo Productivo de la Nación, Matías Kulfas y el Ministro de Trabajo y Previsión de la Nación mantuvieron un encuentro con la CGE (Confederación General

Empresaria), de la que también participaron también Antonio Caló (Secretario General de la C.G.T.), empresarios y el Presidente de la FIPPBA Dr. Raúl Santoandré.



Los representantes de las entidades dialogaron sobre la reactivación industrial y sobre la importancia de que los salarios le ganen a la inflación.

“...Convocamos a esta reunión porque hace rato que venimos discutiendo el tema precios. Creemos que el 95% de las empresas del sector privado no pertenece a la cadena de valor alimenticia o a su comercialización y queremos que los aumentos de salarios vayan a lo que nosotros producimos...”, destacó Marcelo Fernández, presidente de CGERA.

El Dr. Raúl Santoandré junto a Matías Kulfas y Miguel Cal .

Necochea, Buenos Aires

CREARON LA PRIMERA PANADERÍA SUSTENTABLE

LA OBRA FUE LLEVADA A CABO POR ALUMNOS Y EX ALUMNOS DEL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL 402 Y LA IDEA ES IMPLEMENTAR ESTA TECNOLOGÍA EN EL RESTO DE LAS SUCURSALES DE LA FIRMA



El Futuro llegó hace rato y está en Necochea. Es que “La Paz” es una panadería que se encuentra en dicha ciudad del interior bonaerense y se destaca por haber incorporado un sistema de energía eléctrica sustentable, siendo la primera del país en contar con este recurso.

“...La energía limpia y renovable la veíamos como algo positivo por su impacto verde pero después también nos dimos cuenta de que sirve para economizar los gastos...”, aseguró Gastón González, dueño de “La Paz”.

“...Tenemos un molino de viento que genera energía que se inyecta al sistema como así también varios paneles solares...”, completó el empresario. La inversión fue de 200 mil pesos y el costo de mantenimiento es nulo, al menos por 15 años, que es cuando habría que renovar las baterías.

“...La inversión se ve amortizada inmediatamente, a los 30 días de recibir la factura de luz ya que ahorramos hasta el 50% de lo que consumimos...”, concluyó González. La obra fue llevada a cabo por alumnos y ex alumnos del Centro de Formación Profesional 402 y la idea es implementar esta tecnología en el resto de las sucursales de la firma.



CATEGORÍA	ENERO 2022	FEBRERO 2022
OFICIAL MAESTRO	\$ 74.724,00	\$ 77.492,00
MEDIO OFICIAL	\$ 72.296,00	\$ 74.974,00
AYUDANTE	\$ 71.485,00	\$ 74.133,00
DEPENDIENTE	\$ 71.485,00	\$ 74.133,00
CAJERO/A	\$ 73.150,00	\$ 75.859,00
REPARTIDOR	\$ 71.485,00	\$ 74.133,00
PEON	\$ 70.765,00	\$ 73.386,00

HARINAS
RYR
25 Años en la zona

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS/CONFITERÍAS

PEDIDOS VÍA INBOX O AL
11 6434 8276

LUNES A VIERNES DE 8HS A 16 HS
RUTA 3 KM 27700 ESQ. DA VINCI
G. DE LAFERRERE - LA MATANZA

"Mirá que te como", LOS ALFAJORES DEL DIBU MARTÍNEZ QUE SON FUROR

Una panadería de la localidad de Maipú, Mendoza, lanzó el producto en reconocimiento al arquero del seleccionado argentino. La primera tanda se agotó, pero para este sábado habrá más a la venta. "Esto es una forma de contagiar", dijo Cristian Dibetta, el empresario que se volvió viral.



Desde su gran despliegue atajapenales en la semifinal de la Copa América ante Colombia, el arquero de la Selección Argentina de Fútbol desata pasiones entre los hinchas. En la previa de la final ante Brasil, un panadero mendocino decidió sorprender a sus clientes con los alfajores de Emiliano "Dibu" Martínez y metió un golazo de ventas y repercusión.

En la panadería Cristian, los alfajores de dulce de leche,

una golosina favorita de los argentinos, tienen la imagen del futbolista. Cuestan 99 pesos y no llegan al exhibidor: los clientes se los llevan antes. "...Tengo a todo el personal elaborando los alfajores, que son de la mejor calidad de chocolate y dulce de leche que hay en la Argentina...", cuenta a Clarín el propietario de la panadería, Cristian Di Betta.

Los alfajores son fabricados en la localidad de Luzuriaga, Maipú, en el Gran Mendoza.

Vienen en dos versiones: una con la imagen del arquero sobre una lámina comestible; y otra, con tapa de chocolate y merengue celeste, lleva la frase "Mirá que te como", que utilizó Martínez a la hora de los penales.

La panadería, ubicada en la calle Francisco Gabrielli 3723, es propiedad de la familia Di Betta y, además, Cristian preside la Cámara de Empresarios Mendocinos de Panadería. El panadero, que heredó el oficio de su papá, es



hinchas fanático de fútbol y de River Plate.

Como parte del festejo del 9 de julio, Di Betta decidió sorprender a sus clientes con los alfajores del Dibu, que compartieron vitrina con churros, facturas rellenas de alcayota y tortas fritas. No es la primera vez que asociaba sus dos pasiones: el fútbol y los alfajores. Ya son clásicos sus dulces para el 9 de diciembre, en homenaje a la Copa Libertadores que ganó River en Madrid. Y, en enero pasado, homenajeó al Deportivo Maipú por su ascenso a la Primer Nacional, también con un alfajor.

“...Decidimos sumar este

alfajor a los productos clásicos de nuestra panadería. Cada uno alienta desde el lugar que puede, y nosotros decidimos homenajear al Dibu con este alfajor artesanal que lleva su frase y su foto...”, contó Di Betta.

La suya es una de las panaderías más tradicionales de Maipú, con una experiencia de 40 años.

El panadero es de los hinchas que no puede parar de gritar frente al televisor cuando juega la Selección. “...*Lo vivo con mucha pasión, soy muy futbolero...*”, admite. Esta noche se encargará del asado y el vino para ver la final ante Brasil, en compañía de su esposa Silvina, su hija Alma, y su sobrina Luna. “...*No me duran en el mostrador, los clientes me los sacan de las manos y se los llevan de a docenas...*”.

Fuente: www.clarin.com



FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



SERVICIOS:

- * Lavadero de Tendillo
- * Técnico en Horno Rot. 24 Hs.
- * Mecánica de Máquinas en Gral.
- * Hornos
- * Sobadoras
- * Amasadoras



ALBARIÑOS 3544 - LANUS ESTE - Tel.: (011) 4246 7859 - Cel.: 15 3236 9332
Facebook: correntino maquinarias E-mail: luis_german_gomez@hotmail.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



SIEMPRE
UNIDOS



LÍDER y AMIGO

"...amigo es el que te critica de frente y te elogia por la espalda...". Mis amigos nunca me juzgan, sí me retan, me invitan a pensar y me cuidan.

Pero la amistad – por definición – es una situación en la que uno puede confiar en el otro, así que donde hay lealtad necesariamente existe una amistad, porque el hecho de ser leal implica que existe confianza.



JOSÉ HERNÁNDEZ es un amigo y un líder efectivo tiene una actitud positiva ante la vida y los problemas del gremio... y es leal. Posee habilidades de comunicación sobresalientes y sabe cómo interactuar con cada uno de sus compañeros.

EL LÍDER QUE CONVENCE TIENE AMIGOS, MIENTRAS EL QUE ORDENA... DETRACTORES. Por ello es que José tiene infinidad de amigos que lo acompañan, entre los que me incluyo...

EL ORGULLO DE LA MATANZA

JOSÉ R. HERNÁNDEZ Y STELLA MONTIEL EN LA COMISIÓN DIRECTIVA DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

En un acto democrático y unas elecciones llevadas a cabo con el mayor de los respetos, un rasgo que caracteriza y enorgullece a la F.A.I.P.A., José Hernández fue elegido como Vicepresidente de la F.A.I.P.A. y este es un gran logro para los panaderos del CIPAN y, sobre todo, para los panaderos del CIPU MATANZA SUR.

El liderazgo y la gestión de equipo no son tareas fáciles, se necesita empeño, aprendizaje constante y desarrollo personal para

alcanzar buenos resultados y, la capacidad de conducción de José Hernández nunca pasó desapercibida, especialmente en los pequeños detalles. Es un gran ser humano y la transparencia de sus actos facilitan siempre el trabajo en equipo. Y ese trabajo solo es posible cuando el que manda también forma parte del equipo.

Un verdadero líder no trabaja solo para sus éxitos, sino al servicio de sus colegas. Solo así se logran grandes objetivos que llenan de satisfacciones a todos y para



José Hernández y Stella Montiel

todos. Los panaderos de La Matanza están representados por un gran amigo. Felicitaciones.

JOSÉ RAMÓN HERNÁNDEZ

Electo como Vicepresidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.), José Hernández se prestó a un breve reportaje en el cual nos da su punto de vista sobre la actualidad del gremio y sus anhelos



Periodista: ¿Cómo fueron los comienzos?

Duros. Comenzamos a trabajar en el C.I.P.U. Matanza Sur -como institución- desde muy abajo y forzados por la inacción de quienes nos representaban. Fue un sacrificio muy grande ya que nuestro Centro de Panaderos nunca cobró Fondo Convencional y la única colaboración que tenemos es el apoyo y el compromiso del grupo que tengo el orgullo de integrar.

Luego fuimos ganando representatividad hasta lograr ser atendidos por los diferentes organismos municipales del distrito.

Periodista: ¿Cómo definiría la situación actual del C.I.P.U. Matanza Sur?

Excelente, somos la cara visible de un Centro de Panaderos que nuclea a más de 200

establecimientos de La Matanza y tengo la satisfacción de poder asistir a las reuniones de los días viernes en la cual nunca somos menos de 50.

En los más de 15 años de existencia de nuestra institución tuve la suerte de ver como mis colegas prosperaban profesionalmente y económicamente, muchos pudieron cambiar sus vehículos, compraron sus propiedades y –lo que es más importante- entendieron la importancia de comprometerse con el gremio y trabajar juntos.

El C.I.P.U. Matanza Sur es una institución a la que amo con todo mi corazón, acá todos nos expresamos libremente, sin miedo a represalias de ningún tipo. Hablamos, debatimos y muchas veces nos peleamos... pero juntos buscamos las soluciones a nuestros problemas y eso nos transformó en un grupo muy unido que todos los viernes nos juntamos a comer y a divertirnos. Lo más importante es destacar que todos colaboramos y nos ayudamos mutuamente.

Periodista: ¿Cómo llegó al C.I.P.A.N.?

Siempre quisimos que nos reconocieran provincialmente como representantes de los panaderos de Matanza Sur y no lo lográbamos. Lo intentamos a través de F.I.P.P.B.A. pero su estatuto no lo permite, esperemos que eso alguna vez se pueda cambiar ya que La Matanza es muy grande, tiene 2 millos y medio de habitantes y desde San Justo no pueden abarcar todo.

Luego el C.I.P.A.N. nos admitió como socios abriéndonos generosamente sus puertas. El

paso del tiempo y la consecuencia del trabajo y el apoyo de mis colegas dirigentes me llevó a la Presidencia del C.I.P.A.N. Desde esa institución también pregonamos la unión la cual es fundamental para que el gremio salga adelante.

Periodista: ¿Y la Federación Argentina?

Creo que fue un reconocimiento a la buena actividad que venimos llevando. Siento un orgullo enorme al poder representar, ante la Federación Argentina, a los panaderos C.I.P.A.N. y del C.I.P.U. Matanza Sur.

En el caso de la F.A.I.P.A. tengo que agradecer, especialmente, la confianza depositada en mí por parte de su Presidente el Sr. Miguel Di Betta al elegirme como Vicepresidente 2°. Espero estar a la altura de las circunstancias y ser de ayuda para mejorar la situación de los panaderos del país.

Ansío fervientemente colaborar con la unión de los panaderos del país, creo que llegó la hora de entender que el país es uno solo y que juntos podemos llegar a tener la industria que nos merecemos.



José Hernández junto a Daniel Arroyo (Gobierno), Dr. Raúl Santoandr e y Martín Leira (FIPPBA)





HABILITACIONES FALSIFICADAS CLAUSURAN UNA PANADERÍA EN C.A.B.A.

La inspección, ordenada por la Fiscalía PCyF 24, a cargo del Dr. Rodrigo Pagano Mata, finalizó con la clausura de una panadería del barrio de Mataderos, por funcionar con habilitación apócrifa, además de numerosas irregularidades.



La causa se inició por denuncias de la Agencia Gubernamental de Control, presentadas por su Director, Matías Lanusse. Las mismas referían que en el marco de los procedimientos de fiscalización efectuados por el cuerpo inspectivo dependiente de dicha Agencia, se detectaron irregularidades en una panadería con relación a las Obleas que contienen el Código de Respuesta Rápida –QR- relativas a la habilitación, las cuales resultaron ser apócrifas y/o falsas.

Se verificó la existencia de una habilitación apócrifa y numerosas irregularidades. Ante esto, se dispuso la clausura judicial y el secuestro de los certificados QR. Asimismo, se imputó a los responsables de los lugares por los delitos de falsificación de documentos públicos y defraudación a la administración pública, según los artículos 292 y 174 del Código Penal.

JLP M Distribuidora MUNDO
calsa*

Les deseamos
Felices Fiestas
a la Familia Panadera

Seguí 5767 - I. CASANOVA
Tel: 4625-0011
WhatsApp: 1160051540
Instagram: @mundo.harinas

SOBADORA
AGME

UNICA !!!
LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!
SERVICIO TÉCNICO DE MÁQUINAS Y HORNOS ROTATIVOS

Gastón Martínez. 11-3539-4439. 11-6853-7279
Ignacio Monges. 11-5578-7759
Jorge Martínez. 11-5713-3389



J. CARDONE S.A.

GRASAS - MARGARINAS

FUNCIONES DE LAS MATERIAS GRASAS EN LA ELABORACIÓN DE PAN



1.- Función lubricante

Es la más importante en el proceso de panificación. La grasa se distribuye en la masa uniformemente impidiendo la fuga de humedad del producto.

Disminuyen la formación de la red glutinosa, lo cual tiene un impacto sobre la corteza y la miga que la vuelve sedosa y fundente, corteza y fina.

Dan suavidad a los productos y prolonga su frescura y conservación. Aumentan la extensibilidad de la masa y el volumen del pan.

Producen migas brillantes, alveolados pequeños y cortezas más finas.

2.- Función aireadora

Importante en el ramo de la pastelería, donde se requiere incorporar al batido gran cantidad de aire para incrementar su volumen.

Esta tarea la debe realizar la materia grasa, que captura el aire en forma de pequeñas burbujas para acumular el vapor durante el horneado, generando así el volumen. Al combinar las grasas con el azúcar y los demás

ingredientes, ayuda a incorporar aire a los batidos y a distribuir uniformemente los ingredientes

3.- Función estabilizadora

Confiere resistencia a los batidos para evitar "su caída" durante el horneado. Se encuentra estrechamente ligada con la función aireadora de la masa en la panificación. Sirve para acondicionar el gluten, permitiéndole un adecuado desarrollo.

Proporcionan nutrientes adicionales y mejora sus cualidades comestibles.

4.- Conservación del producto

Las propiedades de los productos que nosotros percibimos con los sentidos, se conservan con la adición de la materia grasa.

Propiedad organoléptica. El producto se conserva fresco durante un tiempo más prolongado, debido a que mantiene una mayor cantidad de humedad retardando el proceso de envejecimiento.



33

AÑOS
*al servicio de la
industria panaderil*



J. CARDONE S.A.
GRASAS - MARGARINAS



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina

✉ jcardonesa-fe@hotmail.com |  [jcardonesa](https://www.instagram.com/jcardonesa) |  jcardone.ar

+54 11 3220 4800

CONSEJOS PARA SABER ELEGIR TUS INSUMOS DE PANADERÍA

Los insumos de panadería son una parte fundamental del negocio ya que influyen tanto en el sabor del producto final como en su textura

Por más bueno que sea el panadero o pastelero, este no podrá ofrecer un pan de calidad si no cuenta con la materia prima adecuada

Por esta razón debes asegurarte de contar siempre con ingredientes de calidad. Aquí compartimos contigo las variables a tener en cuenta al momento de hacer la compra. El objetivo: encontrar los mejores insumos de panadería.

Antes que nada, te recomendamos tener un plan de compras para surtir los insumos de panadería. En este sentido, es necesario identificar primero las necesidades y después salir a buscar. Esto sin importar si se trata de un local con producción artesanal o procesos industrializados.

Ya sabiendo eso, las variables a considerar para elegir los mejores insumos para la panadería son:

- La calidad es lo más importante, esto no se negocia. Un parámetro puede ser que el artículo sea de alguna marca reconocida.
- Ten en cuenta el costo, ya que esto influirá en el precio final.
- Cobra también relevancia si el insumo llega en los tiempos de entrega pactados y en las cantidades suficientes.
- Un buen insumo es aquel cuyo proveedor está en posibilidad de hacer cambios y/o gestionar rechazos de pedidos.
- Por último, lo mejor será elegir insumos cuyo proveedor pueda ofrecer asesoría, soporte técnico y gestión de quejas (Tafur, 2016).

Aspectos clave para tener en cuenta al momento de comprar insumos de panadería

Frecuencia de compra de insumos de panadería

- El chef pastelero o el encargado del local son quienes deben evaluar la frecuencia de compra de los insumos. Además, deben hacer una revisión del buen estado de los mismos periódicamente.
- Se recomienda que los alimentos perecederos se adquieran semanalmente y que el encargado verifique que cumplan con los parámetros de calidad. El stock de insumos dependerá de tu producción.
- Si todavía no lo tienes muy claro, puedes basarte en la regla de mínimo 3 y máximo 10 unidades de cada elemento. Este es un truco para hacer frente a las necesidades del día a día sin sufrir desabasto.

Perfil del buen proveedor de insumos de panadería

La selección de un buen proveedor es tan importante como la calidad de los insumos de panadería. Sobre todo de materias grasas como margarina, crema, chocolatería y aceite.

Encontrar un buen proveedor en el que puedas confiar y que maneje un catálogo de insumos de alta calidad te ayudará a cumplir con las expectativas de tus clientes.

Así pues, el perfil del buen proveedor deberá tener las siguientes características:

- Tener un catálogo de insumos de gran calidad y marcas reconocidas.
- Contar con experiencia en el mercado.
- Ser confiable y flexible.
- Tener un sistema de distribución que se adapte a las necesidades de la panadería.
- Tiene que ser posible construir una relación de solidaridad.

A CONTRAMANO DEL GREMIO

Mientras en toda la Provincia de La Pampa el pan se venderá a \$170, una panadería de Victorica afirma que lo venderá hasta el 2022 a \$100

“...El pan sigue dando ganancia. Desde hace cinco meses está a \$100 y ese precio se mantendrá hasta el 2022. Es más, el pan acá sale 100 pesos y le incorporamos la impresión del logo del local a la bolsa...” sostuvo Jorge Escobedo, dueño de El Faraón.

Escobedo agregó que le aumento de la harina es mínimo y no incide en el

precio final. “...Hubo un leve aumento de la bolsa de



harina, pero no modifica el precio final...”

Ante la consulta sobre cual

és la fórmula para vender a casi la mitad de lo que aconseja la Cámara de Panaderos de La Pampa respondió: “...Simple, con 50 Kg de harina se elaboran 57 Kg de pan. Ahora bien, el costo de 50 Kg de harina es de \$2.300. Quiere decir que los 57 Kg de pan te quedan a un costo de \$42 el Kg. Lo que le pongas vos a ese costo para venderlo va por cuenta de cada uno...”.

Encontrá todo lo que buscás en... **UN** SOL **LUGAR**

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

MAPSA **calsa***

Materias primas
 .Accesorios
 .Asesoramiento y servicio personalizado
 .Variedad y calidad
 Todas las...
Marcas Líderes

www.mapriconf.com.ar
 Para más Promos :
 @mapriconf.distribuidora
6132-6446

011 4466-2818
 4485-4972
 Tomás Edison 3547
 Isidro Casanova



CÁMARA EMPRESARIA PANADERIL DEL PARTIDO DE GRAL. SAN MARTÍN

AYACUCHO 2223 (1650) SAN MARTÍN
Tel: 4752-9328

ESTIMACIÓN DEL COSTO DE LA ELABORACIÓN DE PAN A OCTUBRE DE 2021

* Por el Lic. en Economía Adrián Gutiérrez Cabello

Los productos farináceos, históricamente son una parte importante de la dieta de los argentinos, estimándose que por año se consume en Argentina el equivalente a aproximadamente 84 kilogramos de harina por habitante.



Dentro de toda la variedad de productos, el pan es el más representativo. De acuerdo con las estimaciones realizadas el consumo de “pan artesanal” alcanza los 48 kilogramos por habitante, siendo una parte significativa en la alimentación de los argentinos. Por lo tanto, su precio tiene incidencia en el consumo de los hogares, especialmente entre aquellos de menores ingresos.

A principios del año 2019, a pedido del presidente de la Cámara de Panaderos y Confiteros del Partido de General. San Martín, Claudio Cova, se realizamos un estudio para estimar el impacto de las tarifas de los servicios

públicos en el costo de elaboración del pan, a partir de la medida dispuesta por el gobierno de entonces con respecto a la eliminación de los subsidios a estos servicios.

A partir de esto se estimó una estructura de costos para medir tales efectos. Una de las conclusiones del trabajo es que el peso de los servicios de gas y electricidad pasaron de representar el 5% en diciembre de 2015 al 19% en marzo de 2019. Para ese período, los “servicios públicos” desplazaron a la harina (si bien su participación creció levemente del 17% al 18%) como segundo componente de la estructura de costos. Por su parte la mano de obra, principal rubro cae su participación del 64% al 52%.

Si se comparan las estructuras de costos de marzo de 2019 y octubre de 2021, se observan algunos cambios. Es importante mencionar que, desde el punto de vista económico, hay dos hechos de relevancia, primero el cambio de signo político del gobierno nacional en diciembre de 2019, y el segundo los efectos de la pandemia por el Covid-19, que tuvo un impacto altamente negativo en la economía principalmente durante el 2020, dada las

medidas de cuarentena establecidas por el gobierno nacional y los provinciales.

En términos comparativos, por rubro se observa que la mano de obra casi no varió su relevancia siendo del 51% en octubre de 2021 (esto incluye tanto los salarios como los aportes y contribuciones).

La harina crece su relevancia, explicado por el aumento del precio internacional del trigo, principal insumo para su elaboración. De este modo, pasa a representar el 22% del costo en la elaboración del pan.

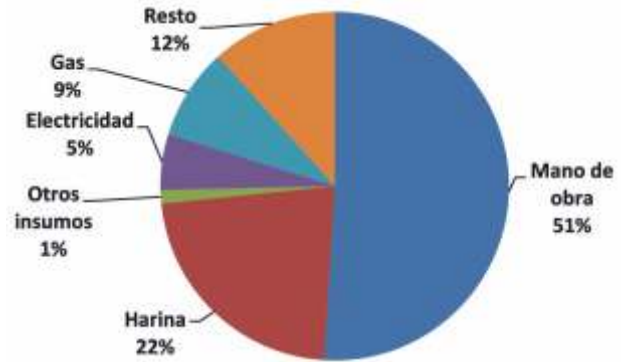
Como parte de las medidas paliativas por la cuarentena, se incrementaron los subsidios a los servicios públicos, dado el virtual congelamiento de las tarifas, en un escenario con una inflación anual de alrededor del 50% y una devaluación del tipo de cambio oficial de aproximadamente el 32%. Por lo representatividad de energía eléctrica y gas desciende al 14%.

El resto de los componentes no evidencia cambios en la participación, incluyen alquileres, mantenimiento, otros insumos, etc.

Teniendo como referencia el precio promedio del pan relevado por el INDEC de (196 pesos por kilogramo IVA incluido – 177,10 Sin IVA) y los costos calculados (163,57 pesos por kilogramo Sin IVA), se estima el margen de la venta de pan es del 7,6%, según el precio sin IVA del pan.

Si se tiene en cuenta el impacto del pago de Ingresos Brutos y la tasa de Seguridad e Higiene que cobran los municipios se determina que el margen que tienen las panaderías por la venta de pan es del 5,9%. El cual puede descender al 4% aproximadamente si se considera el pago de impuestos a las ganancias.

Estructura de costo de elaboración de pan. Octubre 2021



Elaboración propia en base a Cámara de Panaderos y Confiteros del Partido de General. San Martín

Es importante mencionar el potencial que podrían tener los ajustes en las tarifas de los servicios públicos, si estos aumentaron en el mismo porcentaje que lo hizo la inflación entre marzo de 2019 y octubre de 2021, los costos se incrementarían el 7%, por lo tanto, el precio debería subir en la misma proporción para mantener la rentabilidad.

ROT-CARR
Fábrica de Hornos Rotativos,
Conveectores, Carros y Bandejas

**IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS,
HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS**

Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar

(011) 2473 9764

Lic. en Economía Adrián Gutiérrez Cabello
Docente, Investigador y Consultor

Mail: licadgo@gmail.com
Celular: **11 3344 8993**

DIRIGENTES PERONISTAS EN LA CÁMARA

Se juntaron en la Cámara de Panaderos con la idea de generar acciones que ayuden a salir de la crisis generada por la pandemia en el país, según manifestó Claudio Cova



Dr. Raúl Santoandré, Presidente de la F.I.P.P.B.A.



Sr. Claudio Cova, Presidente de la Cámara

Claudio Cova, además, agradeció a Miguel y Diego Garrido, con quienes tiene una gran amistad, dijo que **“...ya hicimos las críticas, ahora hay que sumar...”** y adelantó que **“...est  armando un espacio político muy amplio...”**.

En la reunión estuvieron presentes dirigentes de distintos partidos de la provincia de Buenos Aires y, también, dirigentes de las provincias de Entre Ríos, Córdoba, Salta y Mendoza.

Claudio aclaró que fue una reunión **“...con idea de armar un espacio que genere proyectos para ayudar al país a salir adelante...”**.

El Dr. Raúl Santoandre, Presidente de la F.I.P.P.B.A. estuvo presente en la reunión y ante los presentes dio un fuerte respaldo al Presidente de la Cámara de Panaderos.



El 18 de octubre cumplió años Claudio Cova y lo festejamos juntos. Por muchos años más...



Felicitaciones al Sr. Claudio Cova por haber sido convocado por la F.I.P.P.B.A. para ocupar el cargo de Secretario de Actas para el período 2021/2025



AD-AL
ÚTILES PANADERÍA

Útiles panadería
CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595 ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia 📷 adalautilespanaderia

LAS MEJORES MEDIALUNAS DE BUENOS AIRES SEGÚN PASTEREROS Y COCINEROS FAMOSOS



Las medialunas no nacieron en tierra argentina. Sin embargo, son un producto popular que casi todos adoran. Se trata de un producto que varía mucho según donde se elaboren.

Si bien hay aspectos vinculados exclusivamente al gusto, hay criterios que una buena medialuna debe cumplir. Para arrancar, el tamaño importa: *“Una buena medialuna tiene que ser mediana, ni muy grande ni muy chica”*, explica Juan Manuel Herrera, pastelero y panadero que conduce el ciclo **“El pan nuestro de cada día”**, de lunes a viernes en El Gourmet.

“La textura tiene que ser muy esponjosa, con un notable sabor a manteca y embebida con almíbar”, continúa el cocinero.

“Para preparar las saladas hay que tener mucha paciencia y no saltarse

ningún paso. Es fundamental no excederse con el aceite porque se complicará el enrollado”, advierte. *“Para las dulces, la manteca es la clave, es imprescindible que sea de primera calidad. También hay que respetar los tiempos que la preparación necesita reposar al frío”*, finaliza.

Dónde comprar las mejores medialunas según pasteleros y cocineros reconocidos

Según Isabel Vermal, pastelera de la señal El Gourmet y dueña de Smeterling Patisserie & Boutique, para conseguir las mejores medialunas hay que encarar para zona norte. Allí, hace más de 100 años está La Vicente López, confitería tradicional del partido que le otorga su nombre.

¿Por qué las elige Isabel? *“Son esponjosas por dentro y crocantes por fuera, el sabor*

de la manteca es perfecto y tienen la cantidad justa de almíbar”, argumenta.

Oswaldo Gross, maestro de pasteleros y uno de los mayores referentes en el tema de la Argentina, ha confesado que las medialunas no le salen tan bien como le gustaría. Por eso, cuando quiere deleitarse con la más popular de las facturas, se da una vuelta por Gran Córdoba, confitería de más de 50 años en el barrio de Villa Crespo.

“Tienen miga tierna en el interior y bañadas en un almíbar que les otorga dulzor”, describió en su programa. Y agregó: *“Al comerlas se percibe el aroma de la levadura, la manteca y el almíbar”*.

Mauricio Asta, pastelero, dueño de The Bakery y cara



Medialunas de La Vicente López

reconocida por su presencia en televisión abierta y El Gourmet, recomienda las medialunas que se venden en la panadería de su colega y compañero de El Gran Premio de la Cocina, Christian Petersen.

“Para mí son las mejores porque tienen 100% manteca. Son esponjosas aunque al mismo tiempo tienen mucha textura, como las marplatenses. El balance entre el dulzor y vainilla es el ideal”, explica Asta.

Estas medialunas se preparan con harinas orgánicas y masa madre de centeno. “Cada paso lleva su descanso fundamental de unas horas de frío. El hojaldre bueno no se puede apurar”, explican desde la panadería. El proceso de laminado, corte, formado leudado y horneado lleva 3 días.

Felicitas Pizarro tiene su



Mauricio Asta

Juncal, está Dos Escudos, confitería tradicional famosa por sus sandwiches de miga, entre sus muchos otros productos, por los que su clientela hace paciente cola todos los días.

Las medialunas de Dos Escudos son artesanales. Se siguen preparando una a una y a mano. Pueden comprarse para llevar o deleitarse allí, in situ, en el café del local.



Felicitas Pizarro



Las medialuna de La Valiente en San Isidro



Medialunas de Dos escudos



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065

VISITA SORPRESA

El jueves 11 de noviembre, el Presidente de la F.A.I.P.A. visitó el Centro de Industriales Panaderos de Lanús.

Invitados por el Dr. Raúl Santonadré, artífice de la sorpresa, estuvimos presentes durante la visita sorpresa del Presidente de la FAIPA, Don Miguel Di Betta.

Asistieron, también, el Presidente del CIP de Lanús (Sr. Norberto Labaén) y su

Comisión Directiva -incluido el flamante Secretario de la FAIPA, Martín Leiras- el Presidente del Centro de Panaderos de Presidente Perón, Sr. Javier Uldani.

Disfrutamos una cena entre colegas y de una gran charla en la que aprovechamos para hacerle una nota a Don Miguel.

Nuestro agradecimiento al Dr. Raúl Santoandré por hacernos partícipes de esa reunión.



Norberto Labaén, Presidente del CIP de LANÚS

UN GRAN DIRIGENTE

“...nacé en un canasto de panadería...”

*** Periodista: ¿Cuál es la situación actual de los panaderos de Lanús?**

La panadería está pasando por momentos muy difíciles, la pandemia nos perjudicó económicamente.

El Centro de Panaderos también sufrió mucho, los panaderos no pagaban las cuotas, no se podía alquilar el salón ni podíamos organizar fiestas.

Y la situación financiera actual nos obligó a hacer muchos cambios, entre otros la forma de sugerir el precio del pan, ahora está sectorizada ya que nos damos cuenta que el poder adquisitivo de nuestros clientes no es el mismo en el centro de Lanús que en la periferia.

También nos damos cuenta que, debido a la inseguridad reinante, lo barrios se están quedando sin clientes de gran poder adquisitivo, muchos se van a vivir a un country o a las zonas céntricas provocando una merma en la venta al mostrador. A eso le debemos sumar que se están cambiando los hábitos de consumo, la tendencia es que en los locales céntricos se consuma menos pan y más especialidades, en cambio en la periferia la venta principal es el pan.

Hoy, las panaderías más rentables son la que tienen sus mostradores bien llenos de mercadería, las otras cada vez venden menos.

*** Periodista: ¿Cuál es la relación con las autoridades Municipales?**

Es correcta, nuestro Intendente es una persona muy recta y educada que cambió

y mejoró el Municipio, pero pretendemos un mayor control sobre la venta clandestina de pan en la calle y en los lugares no habilitados. Constantemente pedimos el cumplimiento efectivo de la Ordenanza, de lo contrario la competencia desleal va a terminar con la industria.

*** Periodista: Hay muchos cambios...**

Sí, y muchos colegas ya no quieren seguir con sus negocios, trabajar de panadero se está transformando en un sacrificio. Cuando quieren descansar y vender sus negocios se encuentran con el problema de tener trabajadores con 20 o 30 años de

Continúa en la página siguiente



METALÚRGICA FREYRE

Fabricación de insumos para panaderías

J. M. FREIRE 368/376 - (1870) AVELLANEDA
 Tel.: (011) 4208 5510 / (011) 7712 1747
 (+54) 11 3191 3728
 ventas@metalurgicafreyre.com.ar
 www.metalurgicafreyre.com.ar



antigüedad e indemnizarlos se les hace casi imposible. En más de un caso prefieren cerrar las puertas y nadie continúa con la tradición panadera.

*** Periodista: ¿Qué se puede hacer ante esta situación?**

Primero el panadero debe entender que la panadería es un negocio y, como tal, debe generar buena ganancia. No es justo que, en algunos casos, trabaje todo el grupo familiar y a fin de mes solo cambien la plata. Algo está fallando.

También necesitamos ver cómo se puede implementar un sistema nuevo de contrato de trabajo que nos permita tener personal a prueba por un año ya que estamos muy expuestos a los juicios laborales. Hace un tiempo se propuso, debido a la gran demanda de juicios por lesiones de nuestros trabajadores, que la bolsa de harina que no pese más de 25 kg, si bien ya está vigente, ese solo es un primer paso.

Creo que también deberíamos ver la posibilidad de hacer una inscripción de producto a nivel provincial para que el pan

francés y las facturas se puedan vender solo en panaderías debidamente habilitadas y con el consentimiento de la Federación Provincial.

*** Periodista: ¿Se vienen algunos cambios?**

Cumplo 78 años en enero y creo que como dirigente cumplí mi ciclo, el Centro de Panaderos de Lanús es parte de mi vida y eternamente lo voy a defender, pero llegó la hora de dar un paso al costado.

Siempre critiqué que los dirigentes se sienten en el poder eternamente y no voy a hacer lo mismo que reproché, si todo va como ansío el próximo Presidente va a ser Martín Leiras. Es un gran dirigente, con él tenemos una relación de mutuo respeto y lo voy a acompañar en lo que pueda.

*** Periodista: ¿Cuál es su relación con sus colegas dirigentes?**

Entre los dirigentes no es fácil, hay mucho ego de por medio, pero tengo la suerte de tener una trayectoria respetable de más de 50 años y eso me hace merecedor de muchas consultas. Me siento muy reconocido por mis colegas dirigentes, ellos saben que tengo la costumbre de respetar mi palabra.

Considero que todos somos útiles para ayudar al gremio, todos tenemos un destino dentro del grupo y para que funcionemos como equipo es muy importante tomar las decisiones consensuadas.

*** Periodista: ¿Algo más que quiera expresar?**

Sí, apoyamos a Raúl en la FIPPBA luchando durante mucho tiempo para haya cambios en la provincia. Pienso que no debe considerarse una institución como algo unipersonal, se debe trabajar en equipo y confío que esta nueva Comisión Directiva lo hará.

EL PAN AUMENTA EN TODO EL PAÍS

CÓRDOBA, 13%

Desde el Centro de Industriales Panaderos y Afines de Córdoba (CIPAC), anunciaron que La nueva lista de precios lleva el kilo de pan común a \$200 y la docena de facturas a \$660. *"...Nosotros trabajamos con un escenario de competitividad con la marginalidad del orden del 50%..."*, explicó el titular de la entidad, Reinaldo Rusconi y explicó que las panaderías deben lidiar con el aumento de impuestos, pero también con las cargas parafiscales, como los aportes y contribuciones de los empleados, con la suba de los insumos y con una baja en las ventas por la crisis cercana al 40%.

CHACO

Explicaron que el kilo de pan depende de las características y variables de cada panadería y en algunas puede alcanzar \$ 200 el kilo. Hay un rango entre 130 y 180 pesos por kilo en las que están asociadas al Centro de Panaderos.

VILLA MARIA

El presidente de la Cámara de Panaderos de Villa María, Néstor Mojica, afirmó que el kilo pasó a costar \$160. Asimismo, el precio sugerido para los bizcochos o criollos comunes llegó a \$340, lo que significa una suba del 30,77% con respecto a lo dispuesto en

mayo, en tanto que los de hojaldre aumentaron a \$ 400 (25%). Finalmente, la unidad de facturas comunes llegó a \$45 (12,5%), mientras que la de facturas especiales trepó a \$55 (10%).

LA PAMPA, podría llegar a \$ 200

Eduardo Duscher, presidente de la Cámara de Panaderos, dijo que *"...las panaderías artesanales son empresas familiares y se va poniendo cada vez más difícil por la inflación y las ventas clandestinas, entre*



otras cosas. Sugerimos un precio de \$170, que si bien no les va a solucionar el problema, por lo menos va a poder seguir funcionando el industrial panadero..."

C.A.B.A., subas entre 12 y 15%

El vicepresidente de la Asociación Panaderos Capital (APACA), Gabriel Fernández, dijo que seguramente la suba exceda el 10%.

ENTRE RIOS

Desde el Centro Industrial de Panaderos y Afines de Paraná y la Federación Industriales Panaderos y Afines de Entre

Ríos informaron que la industria del pan se encuentra en estado crítico y que ello lleva un ajuste que rondaría entre un 10% y un 15%.

SGO. DEL ESTERO

Los panaderos aplicarán un ajuste que llevará su valor entre \$180 a \$200. El reajuste obedece a que los panaderos ya no pueden seguir conteniendo sin trasladar a precios del mostrador, los incrementos que tuvieron las materias primas e insumos que utilizan a diario, según indicaron desde el Centro de Industriales Panaderos.

TUCUMAN

El precio del kilo de pan y otros productos de panadería

aumentaron, dijo Pablo Albertus, titular del Centro Industrial de Panaderos de la provincia. El referente del sector, indicó que el monto sugerido se mueve entre los \$180 a \$200, por lo que el reajuste fue de un 7% en los productos panificados y de 12% en especialidades como galletería y masitería.

OLAVARRIA, casi \$200

Daniel Ottino, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Olavarría (CIPO), confirmó que con el aumento el kilo de pan pasará a costar entre 180 y 200 pesos, según los comercios.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 - Lomas de Zamora, Buenos Aires

**“...Seguimos trabajando sobre todo,
con el precio del pan...”**

**ACOMPañADO POR ANDRÉS DIORIO Y CARLOS BARREIRO,
MIGUEL SPAZIANTE CONTINÚA TRABAJANDO POR EL BIEN
COMÚN DE LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO**

*** Periodista: ¿Cuál es la situación de los panaderos de Cuartel Noveno?**

Un desastre, a pesar que vendemos el pan a \$200 el kilo, por lo que sabemos mucho mejor que en otros lugares, siempre entran de otras zonas a regalar el pan. Lo reparten a \$80 o \$ 100 el kg y eso nos perjudica a todos los que estamos trabajando legalmente.

*** Periodista: ¿Qué hacen para revertir esa situación?**

Combatir ese tipo de maniobras es complicado, continuamos haciendo denuncias ante la municipalidad en donde les inician un expediente y actúan en consecuencia. La tarea más complicada la tiene Andrés Diorio que es quién se ocupa de los operativos en contra de los vehículos que hacen este tipo de entregas, no deja pasar nada por alto.

Se manifiesta muy preocupado por el perjuicio que les provoca el crecimiento de establecimientos clandestinos, “...Si bien existen casi 80 panaderías legalmente habilitadas –según el registro del Municipio– sabemos que hoy trabajan cerca de 200 que están elaborando en completa clandestinidad y venden el pan a \$100...”. Y agrega: “...como si fuera poco hay panaderos que están con el régimen de Monotributo y sabemos que nos compiten ilegalmente ya que no tienen ningún empleado inscripto...”

Otro inconveniente que tienen es el funcionan de supuestas Cooperativas que no poseen ningún respaldo y bastardean el precio. Y a eso le agrega: “...tenemos la contra de falta de mano de obra con oficio...”

*** Periodista: ¿Tienen buena relación con las autoridades Municipales?**



**Miguel Spaziente - Presidente del
Centro de Panaderos**

Sí, desde hace años, hoy contamos con el apoyo de Martín Choren - Jefe de Gabinete- y la nueva intendente Mariana Lesci, que se hizo presente en nuestro Centro... una mujer espectacular y de muy buena gestión que nos brinda todo su apoyo. Juntos tratamos de solucionar los problemas de los Panaderos de Cuartel Noveno y de integrar al grupo

trabaja ilegalmente.

Debido a la pandemia lamenta no poder ayudar socialmente a los vecinos, como es costumbre de la Institución. No obstante finaliza la nota diciendo: "...Nunca dejamos de colaborar con la gente más necesitada a través del Municipio, pero notamos que la situación está cada vez peor. Día a día aparecen



solicitando ayuda en nuestras panaderías comedores, iglesias y ollas populares...".

¿FIN DE LA DOBLE INDEMNIZACIÓN?

El ministro de Trabajo, Claudio Moroni, se refirió al decreto que prohíbe los despidos y deslizó que la medida vigente hasta el 31 de diciembre podría caer "si todo vuelve a la normalidad" y no hay sobresaltos en la situación sanitaria

Provocaron revuelo las declaraciones del ministro de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, Claudio Moroni, que se refirió a las condiciones del mercado laboral y la potencial desarticulación del Decreto de Necesidad y Urgencia (DNU) que estableció la doble indemnización y limitó el despido sin causa desde la irrupción de la crisis sanitaria del coronavirus, a comienzos de 2020, y que mantiene vigencia -tras varias prórrogas- hasta el 31 de diciembre.

No confirmó si las medidas cuestionadas caducarán a fin de este año pero abrió una ventana para que eso ocurra, si se cumplen ciertas condiciones.

"...Veremos si se mantienen las circunstancias. Fueron medidas para un contexto extraordinario y si todo vuelve a la normalidad, volveremos a la normalidad. Pareciera que estamos mejor, pero prefiero no hacer profecías...", concluyó.



El Gran Pan

Sandwich de miga
Masas
Tortas

¡gracias Cristian por la excelente atención que nos das todos los días!

25 Años de trayectoria
Río de Janeiro 2873 - Castelar



La historia del postre Balcarce

En un pequeño local en la planta baja del histórico edificio de la Sociedad Francesa de Balcarce, sobre la avenida Kelly, a dos cuadras de la plaza principal, se esconden los secretos del postre que supo convertirse en un emblema de la ciudad y traspasó fronteras. Desde hace cuarenta y nueve años que en la clásica confitería "Comoantes" todos los días, antes de las siete de la mañana, se encienden los dos hornos a leña para la producción de bizcochuelos caseros. Luego, el maestro pastelero combina de manera perfecta crema de leche natural, vainillina, pasta de almendras, marrón glacé, nueces, merengues y el infaltable dulce de leche repostero. Para decorarlos: un poco de coco rallado y, en la superficie, una lluvia de azúcar impalpable. El toque final llega con la "C" cursiva grabada a fuego, sello distintivo de la marca.



La historia del famoso postre de Balcarce se remonta a 1950 en la confitería París en la calle 18, entre la 17 y la 19, en pleno centro de la ciudad y a su creador fue Guillermo Talou. En sus orígenes era conocido como el postre "Imperial" y todos los domingos se formaban largas colas para esperar el manjar bien fresco. Con el tiempo, el postre se hizo popular y

Talou recibió una oferta para vender la marca y la fórmula a una firma de Mar del Plata. En 1969, tras estar un tiempo alejado de la repostería, Talou se asoció con un amigo para retomar la receta original.

La confitería Comoantes, el sabor de la dulzura, abrió sus puertas el 26 de diciembre de 1970, en pleno verano, y al poco tiempo con el boca en boca se fue haciendo conocida. El gran salto llegó cuando los veraneantes comenzaron a tenerla como parada obligada a la vuelta de sus vacaciones. La frase: "¿Trajiste el postre de Balcarce?" es tan clásica como el dulce de leche repostero que lo coronó en el podio de los dulces argentinos.

100% ARTESANAL

Toda la producción es artesanal y, sin lugar a dudas, este es uno de sus principales secretos. Además del distintivo sabor que le aporta al bizcochuelo el horno a leña. No tiene conservantes ni aditivos y utilizan materia prima de primera calidad. Durante años en Comoantes trabajó Óscar, "Pelusa" Sánchez el mítico pastelero que comenzó con Talou en la confitería París, quien se jubiló hace algunos años. El bizcochuelo se cocina en hornos a leña (hechos de ladrillos refractarios y herrajes de fundición), uno siempre se mantiene a cien grados y el otro a doscientos. Y para el relleno se utiliza crema de leche natural, vainillina, praliné (pasta de almendras), marrón glacé (castañas confitadas), dulce de leche repostero, merengues y nueces. Para decorar: azúcar impalpable y coco rallado en los costados.

Durante las fiestas o el Día de la Madre tienen ventas récord: más de 100 postres por día. "Los clientes nos dicen que se los preparemos bien para el viaje y nos preguntan cuántas horas dura sin heladera. La confitería es la parada obligada de los turistas cuando vuelven de la Costa Atlántica. La receta es como antes, no perdió su sabor y su frescura.

Fiesta Nacional del Postre de Balcarce. El postre desde el 2004 tiene una fiesta en su honor y en 2013 fue consagrada como nacional.

INFORMACIÓN ÚTIL

DESPIDO CON CAUSA JUSTA

Hay ocasiones en las que el trabajador puede cometer faltas graves a su trabajo. Hay pérdida de confianza y conductas que afecten la imagen de la panadería



En estos casos, se pierde el derecho a la indemnización y no existe un pago de indemnización.

Sin embargo se debe liquidar:

- * El salario pendiente.
- * Vacaciones no gozadas.
- * Salario anual complementario o aguinaldo (conocido también como S.A.C.).
- * S.A.C. sobre vacaciones no gozadas.

¿Qué ocurre cuando el trabajador presenta su renuncia?

Cuando es el trabajador quien decide poner fin al contrato, no existe mayor obligación para el empleador. Solo el pago de remuneraciones y prestaciones pendientes.



CAMARA EMPRESARIOS

PANADEROS MENDOZA

C.E.P.A. DE MENDOZA INFORMA QUE EL AUMENTO EN EL PRECIO DEL PAN RONDA ENTRE EL 12% Y EL 15%



Explicó que: *"...además de los incrementos salariales que deben afrontar los industriales panaderos, los insumos de las panaderías (harina, levadura, grasa, descartables, lácteos y servicios) han ido en aumento progresivo y sin pausa desde el inicio de la pandemia..."*

Y aclaró que: *"...no nos agrada y produce baja de ventas..."*

Los motivos centrales de esta suba tienen que ver con un incremento en el precio de todas las materias primas que se utilizan en la elaboración de panificados y de los incrementos salariales que deben afrontar los

industriales panaderos.

Cristián Di Betta, titular de la CEPA, fue quien confirmó la noticia después de la decisión tomada por la Comisión Directiva de la institución.

Desde diciembre los precios sugeridos son los siguientes:
Pan mignon: \$190 el kilo;
Docena de tortitas: \$ 280 y
Docena de facturas: \$ 420.

<p>BENEFICIO EXCLUSIVO MIEMBROS C.E.P.A. - MZA</p> <p>ASESORAMIENTO GRATUITO + 20% DE AHORRO EN SEGUROS</p> <p>AUTOMOTOR - VIDA - ART SEPELIO - ASESORAMIENTO FINANCIERO</p>	<p>C.E.P.A. - MZA</p>  <p>CAMARA EMPRESARIOS PANADEROS MENDOZA</p>  <p>GRUPO ARMENTANO SEGUROS</p>	 <p>Nicolás Comiso Productor Asesor de Seguros Cel. 261 556 8727 MAT. SSN 64.427</p>
--	---	---

Nos Sumamos Al Programa



Fundación De Todo Corazón

Por séptimo años consecutivo colaboramos con ellos donando el pan para el evento.

Agradecemos la colaboración desinteresada de “PANADERÍA LA FORTUNA”, “PANADERÍA LAS TRES MARÍAS” y “PANADERÍA CRISTIAN”.

La FUNDACION DE TODO CORAZON, anualmente realiza eventos solidarios con la finalidad de recaudar fondos y/o materiales necesarios para entidades sociales de bien público y sin fines de lucro, que ayudan al desarrollo de los niños, atención a los enfermos, carenciados y personas con discapacidad.



EL GOBIERNO DE LA RIOJA INAUGURÓ LA PRIMERA PANADERÍA COMUNITARIA PARA PERSONAS CON CELIAQUÍA DEL PAÍS

La obra tuvo una inversión de fondos nacionales y provinciales por más de 4 millones de pesos



La primera Panadería Comunitaria para personas con Celiacía de la Argentina tiene por objetivo principal contribuir a una alimentación acorde a la patología, ayudando a la economía familiar de estas personas, ya que los productos libres de gluten tienen un alto costo.

Esta Panadería es un espacio libre de gluten, que cumple con todos los requisitos de bioseguridad, a cargo de un profesional en bromatología para asegurar la inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas de manipulación, disminuyendo los riesgos de

contaminación y garantizando procesos de calidad para las y los beneficiarios del Nodo de Alimentos.

En este espacio se desempeñarán nueve personas, tanto del equipo Nutrir de la cartera social, con profesionales en nutrición, como panaderos, panaderas y ayudantes. En esta primera etapa, durante el turno mañana se realizará la elaboración y por la tarde el empaquetado.

La inversión de fondos nacionales de \$4.148.550 pesos, que se enmarcan en el Programa Potenciar Trabajo y también contó con aportes provinciales por \$680.062,00 de pesos.

**EL GREMIO
PANADERO**

+54 9 11 7029 4752
+54 9 11 3237-1956

**Edición N° 91
a la calle en
FEBRERO 2022**

info@panaderosargentinos.com.ar
fabio@panaderosargentinos.com.ar
gerardo@panaderosargentinos.com.ar

El pan aumentará un 25% en Mar del Plata

Desde el Centro de Industriales Panaderos informaron que por incrementos en la materia prima, trasladarán los aumentos a todos los panificados.



Sr. Carlos Monzón

"...A partir del 1 de diciembre el precio del pan se va a incrementar en un 25%...", indicó el presidente del Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata, Carlos Monzón. Por lo que el precio del kilo se venderá entre \$200 y \$220.

Y explicó: "...El mayor inconveniente es el aumento de la materia prima, que es la harina, ya que en un año sufrimos un 50% de aumento. Lamentablemente debemos trasladarlo y en noviembre incluso hubo un aumento para todos los trabajadores de panadería, lo que nos lleva a reacomodar los precios..."



* Amasadora Argental MB 200, rápida, 100 kg.

11-6853-7279. Gastón



* Amasadora Indupan, rápida, 50 kg.

11-6853-7279. Gastón



* Amasadora Retondaro corta, reductora y cadenas, 3 brazos, 3 bolsas

11-6853-7279. Gastón

* Amasadora Retondaro corta, engranaje, sin cadena, 3 brazos, 3 bolsas

11-6853-7279. Gastón



* Amasadora rápida Pianissi, 3 bolsas

11-6853-7279. Gastón



- ¿Cuál es el último animal que subió al arca de Noé?

- El del-fin.

- ¿Cómo se dice pañuelo en japonés?

- Saka-moko.

- Hijo, me veo gorda, fea y vieja. ¿Qué tengo hijo, qué tengo?

- Mamá, tenés toda la razón.

Una amiga le dice a otra amiga:

- ¿Qué tal va la vida de casada?

- No me puedo quejar, dice ella.

- ¿O sea que va muy bien, no?

- No, no me puedo quejar porque mi marido está aquí al lado.

Sí los zombies se deshacen con el paso del tiempo ¿zombiodegradables?

- Mamá, mamá, ¿sabías que Juana de Arco era drogadicta?

La mamá la mire y le dice:

- ¿Pero qué decís? Eso no es cierto.

- Que sí, mamá, en el libro dicen que murió por heroína.

- Una mujer le dice a su marido:

- Cariño, ¿te gusta mi disfraz?

- Sí, mi amor, contesta el hombre, es un disfraz de vaca muy bonito.

- ¡Pero si voy disfrazada de dálnata!

Un padre le dice a su hijo:

- Qué bonito te ha quedado el tatuaje del diablo en el brazo.

El chico, atormentado, le contesta:

- ¿Pero qué decís? Si es la cara de mi novia.

- ¿Qué le dice un techo a otro?

- Techo de menos.

Una madre le dice a su hijo:

- Jaimito, me ha dicho un pajarito que te drogas.

- La que te drogas eres tú, que hablas con pajaritos.

- Mi mujer me hizo creyente, le dice un señor a su amigo.

- ¿Cómo es eso? Le pregunta el amigo.

- Porque yo no creía en el infierno hasta que me casé con ella.

- ¿Cómo se despiden los químicos?

- Ácido un placer.

- ¿Cómo se llama el campeón de buceo japonés?

- Tokofondo.

-Soy un tipo saludable.

- ¿Te gusta comer bien?

-No, pero siempre me saludan.

- ¿Cómo se llama hacer dieta en chino?

- Kita Kilito.

- ¿Qué le dice un pan a otro?

- Te presento a una miga.

- ¿Cómo queda un mago después de comer?

- ¡Magordito!

-Mamá, mamá, en el colegio me dicen que siempre estoy distraído.

- Juanito, vives en la casa de enfrente.

- ¿Qué le dice un ganso a una gansa?

- ¡Vengansa!

- Se abre el telón y aparece un pitufo enseñando la cola.

- Se cierra el telón, ¿cómo se llama la serie? - ¡Ver-ano azul!

- ¿Cómo se dice 99 en chino?

- Cachi chien



*¡Salud para el
año entrante!*

LES DESEAMOS
UN GRAN

2022



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires
(011) 4139-6056

PRESIDENTE
Dr. RAÚL SANTOANDRÉ

Seguinos en



Instagram

