

EL GREMIO PANADERO

Año 20 // Número 91
Febrero 2022



Comienza un nuevo año y no queremos olvidarnos de agradecer a las instituciones que confían la comunicación de algunas de sus actividades a través de la revista "EL GREMIO PANADERO".



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



Centro de Industriales Panaderos de Lanús



Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires



Centro de Industriales Panaderos y Afines de Paraná



Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur



Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno



Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza



Federación de Industriales Panaderos y Afines de Entre Ríos



Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar



Centro de Industriales Panaderos de Merlo

Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario



Asociación de Industriales Panaderos de la Provincia de Corrientes

Centro de Industriales Panaderos de Quilmes



Centro de Industriales Panaderos y Afines de Catamarca



Centro de Panaderos de Avellaneda

Centro de Industriales Panaderos de Tucumán



Cámara de Panaderías y Pastelerías del Partido de General San Martín



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (Presidente Miguel Di Betta),

Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (Presidente Dr. Raúl Santoandr ),

Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur (Presidente José R. Hernández),

Centro de Industriales Panaderos de Lanús (Presidente Norberto Laba n),

Centro de Industriales Panaderos de Merlo (Presidente Interino Martín Pinto),

Centro de Industriales Panaderos de Quilmes (Presidente Diego Salvio),

Centro de Panaderos de Avellaneda (Presidente Gastón Mora),

Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno (Presidente Miguel Spaziante),

Cámara Empresarios Panaderos de Mendoza (Presidente Cristian Di Betta),

Asociación de Industriales Panaderos de Rosario (Presidente Jorge Vitantonio),

Cámara de Panaderías y Pastelerías de General San Martín (Presidente Claudio Cova),

Centro de Industriales Panaderos Pasteleros y Afines de Catamarca (Presidente Miguel Juri),

Centro de Industriales Panaderos de Tucumán (Presidente Pablo Albertus),

Federación de Industriales Panaderos de Entre Ríos (Presidente Pablo Jacob),

Centro de Industriales Panaderos y Afines de Paraná (Presidente Fernando Reatto),

Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar (Sec. Gral. José Wetzl),

Centro de Industriales Panaderos de Corrientes (Presidente Juan Vambakianos).

Revista

EL GREMIO PANADERO



La Revista EL GREMIO PANADERO busca satisfacer la necesidad de contar con una publicación centrada íntegramente en el gremio panaderil.

Estamos vinculados al sector panificador del país y entendemos que hay mucho por hacer en cuanto al desarrollo y progreso del mismo, por eso exploramos nuevos contenidos e información nacional e internacional de distinta índole. En esas dimensiones geográficas, temporales y de múltiples perspectivas es que nuestra revista encuentra su originalidad y mantiene su vigencia.

Entendemos que todos los integrantes de nuestra industria tienen un mismo objetivo, el crecimiento del gremio panadero. Por ello en nuestras páginas se intenta superar la división de los clásicos mundos de obreros e industriales panaderos e, incluso, las diferencias de opinión que se ocasionan entre diferentes instituciones.

Los únicos propietarios y responsables de la edición de la Revista “EL GREMIO PANADERO” creemos en la libertad de expresión, por eso publicamos investigaciones y notas con miradas y perspectivas variadas, pero aclaramos que no coincidimos con todas ellas.

20 años de trayectoria nos avalan, editamos nuestra publicación en formato impreso y digital informando a más de 10.000 panaderías de todo el país a través de instituciones ligadas al gremio, proveedores y nuestra propia base de datos. La convocatoria de contribuciones para todas las secciones de la revista está abierta de manera permanente, para poder llegar a ser publicados en sucesivas ediciones deberán consultar las fechas de cierre a los responsables de la publicación.



(+54 9) 11 7029 4752 / (+54 9) 11 3237 1956



Fabio Rubén Videla / El Gremio Panadero

info@panaderosargentinos.com.ar / fabio@panaderosargentinos.com.ar

EL GREMIO PANADERO

Año 20 - Número 91
Febrero - 2022

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

**AÑO 20 - Número 91
Febrero 2022**

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 mensual 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	F.A.I.P.A.
8	CIPU MATANZA SUR
14	Reportaje a José R. Hernández
16	SOBADORA AGME
17	MAG-Gabriel Bordagaray
18	SAN MARTÍN
23	CIP MERLO
26	CIP QUILMES
28	PANADEROS DE ENTRE RÍOS
30	Panaderos por el mundo
32	Asociación Panaderos de Rosario
38	CIP TUCUMÁN
40	PANADEROS DE AVELLANEDA
43	Pan de Proteínas
44	Mundial del Panetonne
46	Sindicato Panaderos San Fernando-Tigre
48	Pan de Marihuana
49	Gremiales
50	Sociales
53	Policiales
57	Clasificados
58	Humor



Buscanos como:

El Gremio Panadero / Fabio Ruben Videla



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

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

LA F.A.I.P.A. EN LA SECRETARÍA DE COMERCIO

REUNIÓN CON EL SR. ROBERTO FELETTI, SECRETARIO DE COMERCIO DE LA NACIÓN

29/11/2021. Una comitiva de la F.A.I.P.A. encabezada por el Presidente Miguel Di Betta se presentó en la Secretaría de Comercio de la Nación ante el Sr. Roberto Feletti para exponer la situación actual de los panaderos de la República Argentina.

El Presidente Miguel Di Betta acudió a la cita asistido por el Dr. Raúl Santoandré (F.I.P.P.B.A.), los Sres. Martín Leiras, José R. Hernández, Stella Montiel y Luis Benito (representando a la F.A.I.P.A.). La comunicación de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines,

como único organismo reconocido oficialmente por el Gobierno como representantes de los panaderos a nivel país, fue transmitir las necesidades de los industriales panaderos.

En la extensa reunión se planteó la urgencia de que las autoridades entiendan que no es la misma situación para el panadero del conurbano o de una gran ciudad que para otro de un pequeño pueblo del interior del país. De hecho le alcanzaron información que en el

(Continúa en la página siguiente)



norte y centro argentino mantener la producción a gas influye negativamente en los costos.

La F.A.I.P.A. va a proporcionar información sobre el costo real de la producción de pan para trabajar a partir de la semana entrante y en conjunto con la Federación Molinera sobre

el problema del aumento de los insumos. La idea es colaborar con la población ante la crisis económica que se vive actualmente.

Por último el Sr. Feletti se comprometió a colaborar con el gremio intercediendo ante sus colegas funcionarios para ayudarlos en el área impositiva.

NUEVA REUNIÓN EN COMERCIO

16/12/2021. Participamos de una nueva reunión con el Secretario de Comercio Interior Roberto Feletti, pero esta vez con la presencia del representante de la Federación Molinera, Diego Cifarelli y con la F.I.P.P.B.A.

Fuimos representados por el Secretario de la



F.A.I.P.A., el Sr. Martín Leiras y se consensuó mantener el precio del pan hasta el 31 de diciembre siempre y cuando la harina no aumente. También avanzamos en un posible acuerdo para obtener un subsidio de harina que nos permitiría elaborar un pan de hasta 8 piezas a un precio a convenir.

LA F.A.I.P.A. Y LOS PROVEEDORES DEL GREMIO

El Presidente de la F.A.I.P.A., Miguel Di Betta, en una reunión muy amena, proyectó algunas tareas en conjunto con Franco Vilella. Como siempre, Sayos Instalaciones, se muestra predispuesto a colaborar con la institución .



También se mantuvo una reunión con el Sr. Juan Goñi, representante de Molino Cañuelas y le expresó la necesidad de trabajar en conjunto con la institución para fortalecer al industrial panadero ante la difícil situación que se atraviesa. La Federación Argentina agradece el apoyo de la empresa y la gentil invitación para visitar el molino en el próximo encuentro.

Vía zoom hablamos con el Vicepresidente de Ventas a nivel Nacional de la Empresa CALSA, el Sr. Gustavo Castello y con Sra. Jefa de la Escuela de Panadería de CALSA, Evangelina Cardona.

Se les expresó a los responsables de esa empresa la necesidad de trabajar en conjunto con la institución para fortalecer la panadería artesanal ante la difícil situación que se atraviesa y agradecemos el apoyo y la colaboración a la Federación Argentina.



Acompañados por Luis Benito y Martín Leiras mantuvimos una importante reunión con el Sr. Enrique Finochieto (Gerente de Marketing de LESAFFRE ARGENTINA). Agradecemos la excelente atención recibida y el compromiso de la empresa de colaborar y trabajar en conjunto con la institución.



Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

PATY **Bark** **Boogys** **paty** **UNION CANADIES** **Pehuamar**

Artigas 7111 - José L. Suárez
11-6414-0878

MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA

¡¡¡GRACIAS CALSA!!!

DESDE LA FAIPA AGRADECEMOS LA
IMPORTANTE COLABORACIÓN DE LA
EMPRESA CALSA.



Como Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines sé que para lograr nuestros objetivos la colaboración es imprescindible,

colaborar significa *"...trabajar responsablemente dentro de un equipo para lograr metas comunes, prestarse ayuda mutua y coordinar esfuerzos con el fin de alcanzar un objetivo común..."*

En la FAIPA estamos trabajando para mejorar la situación del gremio panadero y lo queremos hacer en forma mancomunada. La importante colaboración de CALSA nos ha demostrado que el espíritu de cooperación y los valores de la solidaridad están presentes.

Miguel Di Betta, Presidente de la F.A.I.P.A.

Juan Ángel Lucero **MATERIAS PRIMAS**

**PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y
CONFITERÍAS**

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

DESPEDIDA DE AÑO ENTRE AMIGOS

La llegada de diciembre suele venir acompañada de múltiples compromisos sociales para despedir el año. Pero, aún con los efectos de las restricciones impuestas por la cuarentena y con un gremio que no está pasando por su mejor momento en lo económico los panaderos del CIPU Matanza Sur decidieron tener su despedida de año... y se lo merecen.

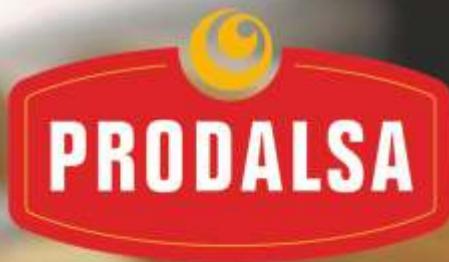
Si bien la mayoría de los Centros de Panaderos decidieron no hacer ningún tipo de festejo, el grupo encabezado por José Hernández apostó a una gran reunión de familias panaderas de La Matanza. El viernes 6 de diciembre, unas 100 panaderías se reunieron en una quinta en el Km 44 de la Ruta 3 para comer, beber y felicitarse por el sacrificio realizado durante todo el año. Fuimos testigos de un sublime espectáculo de camaradería y amistad, bromas

y baile.

“...En los últimos meses, con la certeza de que no se podría hacer algo como todos los años, muchos empezaron a preguntarnos qué íbamos a organizar, y no quisimos defraudarlos. A pesar de que este 2021 ha sido duro para nuestra industria, los panaderos que integramos el CIPU Matanza Sur decidimos mirar el futuro con optimismo y nos juntamos en familia para despedir el año...” comentó José Hernández.

Los panaderos están en su casa, sienten que son parte de un grupo de amigos muy unidos, y disfrutaron de una espectacular recepción, luego fue el turno de una excelente parrillada para que finalmente, un grupo de música hiciera bailar hasta al más “patadura”. En conclusión, la fiesta estuvo genial.





Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche

Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com











NO SE DESCANSA NUNCA, NO SE PUEDE DESCUIDAR EL GREMIO

Los panaderos del CIPU Matanza Sur trabajaron durante todo el verano para mantener controlada la situación en su zona. Y la Revista EL GREMIO PANADERO los acompaña.



José R. Hernández: “...LO FUNDAMENTAL, UNIDAD PANADERIL EN TODO EL PAÍS...”

El CIPU Matanza Sur trabajó durante todo el verano, los muchachos no se tomaron descanso. Aprovechando una visita que les hicimos hablamos con José Hernández y esto nos decía. *“...Estamos trabajando para poder mantener el precio del pan en la zona, somos conscientes que nuestros clientes están pasando por un mal momento y no queremos complicarles más su situación...”*



Periodista: ¿Cómo se logra eso?

Resignando ganancia pero sin perder rentabilidad, es difícil pero lo estamos logrando. Hacemos nuestro mejor esfuerzo a pesar del aumento de la materia prima, de los sueldos y las cargas patronales. En nuestra zona se vende a buen precio y estamos unidos trabajando, también, para mantenerlo así.

Periodista: ¿Tienen muchos problemas?

No son muchos, como en todas las zonas siempre hay algún “descarriado” pero son los menos. Por suerte somos un grupo muy grande de panaderos que siempre busca soluciones acordes al problema, en nuestras reuniones de los viernes exponemos nuestras dudas y -todos juntos- buscamos la mejor solución. Es un método que siempre nos dio resultado, aquí nadie es mejor que otro... todos somos iguales y nuestra meta es

continuar siendo un gran grupo de amigos.

Periodista: De vuelta a la sede...

Sí, volvimos a casa. El ANSES nos devolvió la sede que le cedimos (sin ningún cargo) hace dos años y la recibimos en mejores condiciones de las que estaba. Debemos reconocer que fue una decisión muy productiva para el CIPU ya que nos ayudaron mucho en cuanto a conocidos en el gobierno y realizaron una actividad que era necesaria para nuestros vecinos. Hoy nos llena de orgullo saber que no solo los panaderos nos reconocen como institución, sino ver como nuestros clientes nos distinguen por la labor social que se realizó en la institución.

Periodista: Don José, ¿no se cansa?

No, me apasiona lo que hago. Es un placer enorme trabajar para mis colegas, pero lo que más me gusta es sentirme acompañado. Formo parte de un grupo de panaderos muy grande y unido, donde lo que predomina es la amistad y el compromiso, todos somos parte de un engranaje que funciona casi a la perfección.

Periodista: ¿Cómo se siente como Vicepresidente de la F.A.I.P.A.?

Muy bien y le agradezco a mis colegas que me hayan distinguido con esa confianza, es un cargo que me genera mucha responsabilidad ya que no es lo mismo trabajar para una zona en especial que para todo el país. Sé que

todavía queda mucho por hacer, pero confío que en este 2022 vamos a tener logros. Si bien es casi imposible conformar a todos y somos seres humanos que podemos cometer errores la idea es trabajar defendiendo los intereses de los panaderos en general teniendo en cuenta que la realidad de cada provincia es distinta.

Periodista: ¿Qué le queda por lograr?

Lo fundamental, unidad panaderil en todo el país. Es un viejo sueño que quisiera verlo hecho realidad, siempre consideré que los panaderos de la Argentina van a estar en lo más alto el día que todos juntos se comprometan a trabajar por el bien del gremio

sin ningún tipo de ambiciones personales. Es algo difícil de lograr y tal vez nunca lo podamos hacer pero se lo voy a proponer al Presidente de la F.A.I.P.A., Don Miguel Di Betta y si él lo considera viable voy a trabajar en ello. Necesitamos del apoyo de todos interesados en armar una gran REUNIÓN DE PANADEROS DEL PAÍS en la que no se le cierren las puertas a nadie, y se escuchen todas la voces para encontrar un objetivo en común que nos sirva para dar el primer paso a la gran unidad. Sería “una gran juntada de dirigentes” de federaciones, cámaras, asociaciones y centros de panaderos estén afiliados o no con el único propósito de encontrar ese objetivo común a todos nosotros sin que ello signifique renunciar a nuestros ideales.

ESTADOS UNIDOS. UN CLIENTE HACE UN PEDIDO DE U\$S 5 EN UNA PANADERÍA Y DEJA UNA PROPINA DE U\$S 2.000



En Estados Unidos la propina es una parte del salario de los trabajadores, siendo habitual dejar entre un 15% y un 20% del total de la cuenta. Sin embargo, si el servicio ha sido exquisito y la experiencia perfecta, muchos optan por dejar una propina mucho más elevada de lo convencional. Este ha sido el caso de Nicholas, un hombre en una panadería de Bellevue en el estado de Nebraska, Estados Unidos.

El hombre solo había pedido dos empanadas que sumaban 5 dólares y sorprendió a todos los

trabajadores dejando una cantidad de propina estratosférica, sobre todo teniendo en cuenta lo poco que se había gastado en comida: ni más ni menos que 2.000 dólares.

Preston Rath, uno de los empleados de The Omaha Bakery asegura a los medios locales que pensaba que todo había sido un error: "...Le dije: Eso está mal, has puesto demasiada propina. Y él me dice: Si no le das a OK, voy a dar la vuelta y darle a OK...", confiesa señalando que Nicholas insistió en que no había ningún error.

FABRICACION DE MAQUINAS Y REPUESTOS PARA PANADERIA

BORMAQ

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

BOR MAQ

11 - 3374 - 1129 / Tel: 3978 - 3017

@BORMAQ

Suvit

INSTALACIONES COMERCIALES

R. Falcón 3586 - San Justo 11-2229-3090



RE-INVENTAMOS LA SOBADORA

La sobadora es una máquina imprescindible que nos permite agilizar y profesionalizar todo el proceso de panificación. Se utiliza para un estirado rápido y perfecto de la masa, al tratarse de un equipo eléctrico permite al panadero ahorrar mucho tiempo y es muy fácil de limpiar. La **"SOBADORA AGME"**, además de ser fácil de usar, tiene una vida útil muy larga y permite un sobado parejo y silencioso.

Nos enorgullece comentar que está fabricada en acero inoxidable, tiene 2 motorreductores con tracción directa, los bujes y las rasquetas son de teflón y que no posee engranajes, correa ni cadena.

Consideramos que es la más segura del mercado ya que, además de tener un motor de arranque y parada tiene un exclusivo **"BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES"** con retroceso temporizado.

En **AGME** puede adquirir la Sobadora llamando a los teléfonos **11-3539-4439, 11-6853-7279, 11-5578-7759** o al **11-5713-3389**.



Máquina inscrita en el I.N.P.I.
(Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339
Patente A.G.M.E.

CHACO, ROQUE SÁENZ PEÑA

EL MUNICIPIO ENTREGÓ CERTIFICADOS A EGRESADOS DEL CURSO DE PANADERÍA

En el espacio verde del Centro Comercial del barrio Puerta del Sol, en presencia del intendente Bruno Cipolini, 29 egresados del Curso de Panadería Básica recibieron sus certificados.

El curso del que participaron dos grupos de alumnos estuvo a cargo del profesor Sergio Gazman. Cabe destacar que el mismo,



cuenta con salida laboral, por lo que la mayoría de las personas lo está implementado a través de la venta de producciones propias.

En la ocasión, los presentes pudieron degustar dichas elaboraciones, en una jornada que culminó con las felicitaciones del intendente, por los logros obtenidos.



NUEVO TALLER PARA UN SERVICIO INTEGRAL

Gabriel Bordagaray (MGA) mecánico de máquinas para panadería inauguro su nuevo taller

Con más de 16 años de trayectoria reparando máquinas de panadería el equipo de MGA nos invitó a conocer las instalaciones de su nuevo taller ubicado en la localidad de Morón.

El lunes 17 de febrero estuvimos allí, y asado de por medio, compartimos una charla con Gabriel Bordagaray que nos comentó que **"...reparamos todo tipo de máquinas, hacemos restauraciones completas al igual que mantenimientos mensuales. Nos especializamos sobre todo en máquinas viejas como SIAM, RETONDARO, LAINO y BORGHI entre otras..."**

En el taller contamos con una tornería completa propia, no solo para reparar, sino también para fabricar repuestos de máquinas y así, brindar un servicio completo. También nos informa que durante los últimos años y a pesar de la pandemia la demanda de trabajo fue cada vez más grande lo que supero sus expectativas por lo que decidió agrandar su taller **"...los panaderos me demuestran su confianza día a día. Tenemos muchos clientes en zona oeste, norte, C.A.B.A y en el interior del país..."**.

Como comentario final no quiere dejar pasar por alto un agradecimiento especial **"...son muchos años en el rubro y quiero agradecer a BRITO HERMANOS por haberme permitido perfeccionarme y ser parte de su equipo así como también a BENITEZ (mecánicos de zona**



oeste) con quien tuve mis primeros pasos en la mecánica..."

Una persona joven con mucho empuje que integra el rubro panaderil ofreciendo sus servicios a todo el país.

PARA MAS INFORMACIÓN, SERVICIOS Y/O PRESUPUESTOS POR FAVOR COMUNÍQUENSE A LOS TELÉFONOS 113741129 / 1135046154.

REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTÍA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS



 REPARACION DE MAQUINAS MGA

SERVICE
MGA
MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

 11-3504-6154 / 11-3374-1129



CÁMARA DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS DEL PARTIDO DE GENERAL SAN MARTÍN

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

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, ENTRE NOVIEMBRE 2020 Y 2021

* Por Adrián Gutiérrez Cabello y Agustina Ciancio



Lic. en Economía Adrián Gutiérrez Cabello
Docente – Investigador – Consultor
Estudios de Mercado – Asistencia Técnica - Capacitación
Mail: licadgc@gmail.com
Celular 11 3344 8993

La inflación se ha transformado en uno de los principales problemas de la economía que genera, a su vez, un fuerte impacto social, especialmente por el encarecimiento de los productos alimenticios, que tienen relevancia en los indicadores de pobreza e indigencia.

Las últimas regulaciones tendientes a atenuar la suba de precios de los alimentos son medidas de corto plazo que no solucionan el problema de fondo.

Entre los alimentos que tienen importancia dentro de la dieta de los argentinos se encuentran los productos farináceos y, en particular, el pan. Para dar una magnitud de su trascendencia, el consumo per cápita de pan de panadería o tipo artesanal es de 48 kilogramos por año, similar al estimado de carne vacuna y aviar en 2021.

Por lo tanto, surge la importancia de analizar la evolución del precio del pan y demás productos entre noviembre de 2020 y 2021 en este contexto inflacionario, sumado a los efectos económicos y sociales que genera la actual pandemia del COVID-19.

Para este análisis se considerarán los precios al consumidor de los productos publicados por la Dirección General de Estadística y Censos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), dado que presentan una mayor desagregación con respecto a los de INDEC.

Si bien la cobertura de los precios para el caso del organismo nacional incluye al Gran Buenos Aires (CABA y Conurbano Bonaerense), la evolución de los precios relevados por ambos es muy similar. Por lo tanto, es válido extender el análisis tanto con los datos de CABA como también con los Índices de Precios al Consumidor representativos de CABA y el Conurbano.

A lo largo del período considerado, el precio promedio por kilogramo de Pan francés tipo flauta varió de 144,69 pesos a 207,64 pesos, representado una suba interanual del 43,5%. Por su parte, el Pan lacteado blanco por 360 gramos, que podría definirse como un producto que compite con el pan de panadería, se incrementó un 48,2% como consecuencia de pasar de 96,34 pesos a 142,80 pesos. Por otro lado, el Pan para hamburguesas aumentó un 46,7%.

Las Facturas, que son otro producto representativo de las panaderías, tuvo un incremento de precios de poco más del 69%, pasando de 243,33 pesos a 411,67 pesos por docena. Es importante resaltar que los precios de las Galletitas dulces, un producto que compite con las tradicionales facturas, crecieron casi el 65%, no observándose una diferencia notoria entre ambos. Los Bizcochos de grasa en paquete, otro producto competidor de las facturas, registraron un alza de precios del 60%.

Es válido aclarar que, en la comparación de la evolución de precios, las panaderías suelen competir contra empresas (algunas de ellas, multinacionales) que tienen un mayor desarrollo tecnológico y escalas de producción que favorecen una mejor optimización de sus costos. Además, los productos de panadería son para “consumir en el día” de modo tal que, si la venta no se realiza en el mismo día, esos productos pierden valor comercial, sumándose a los demás costos.

Si se comparan los precios de estos productos con el Índice de Precios al Consumidor de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el

(Continúa en la página siguiente)

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

representativo para el Conurbano, se advierte que el pan tuvo un incremento de precios menor al promedio general en ambos casos. Mientras que el IPC de CABA se incrementó un 49,1% y el del Conurbano un 50,9%, el precio del pan lo hizo en un 47,7%. De este modo, podría asumirse que los ingresos por venta de pan crecieron por debajo de la inflación.

De acuerdo con lo expuesto en el informe anterior, la mano de obra constituye el principal insumo, representando el 51% de los costos en octubre del 2021, por delante de la harina que explicaba el 22%. A partir de un informe elaborado para la Cámara de Panaderos y Confiteros del Partido de General San Martín, se realiza el mismo análisis, pero con respecto a octubre de 2020. De esta forma, se observa un cambio importante en la composición del costo por insumo, dado que en ese mes la mano de obra explicaba el 45% y la harina, el 27%.

A partir de las estimaciones realizadas para ese mes, era posible advertir que los costos de

elaboración de pan eran superiores a los ingresos.

El efecto de la “estabilización” del precio del trigo en el mercado local y los acuerdos para evitar un alza en el precio de la harina determinaron que, al cabo de un año, cayera en relevancia. La pérdida porcentual de participación fue ocupada por la mano de obra. Según el acuerdo paritario, los salarios se incrementaron el 49,9% entre noviembre de 2020 y 2021, dos puntos porcentuales por encima del alza de precios del pan en el Conurbano y seis puntos porcentuales, si se compara con CABA.

En el actual contexto donde los salarios tratan de alcanzar los niveles de inflación para evitar la pérdida de poder adquisitivo, todo esfuerzo para reducir costos es importante para evitar perder un mercado que está lejos de expandirse. Esto tienen particular relevancia si se considera que, ante menores ingresos, la población deja de consumir ciertos alimentos que no son básicos y busca sustitutos más económicos.

Evolución de los precios de pan, facturas, galletitas y bizcochos

Producto	Unidad	Precios promedio en pesos		Variación porcentual interanual
		Nov. 2020	Nov. 2021	
Pan francés tipo flauta	Un kilogramo	144,69	207,64	43,5%
Pan lacteado blanco	Bolsa x 360 gramos	96,34	142,80	48,2%
Pan para hamburguesas	Paquete x 4 unidades	66,46	97,50	46,7%
Facturas	12 unidades	243,33	411,67	69,2%
Galletitas de agua	Paquete x 300 gramos	74,55	96,72	29,7%
Galletitas dulces sin relleno	Paquete x 400 gramos	96,61	159,13	64,7%
Bizcochos de grasa	Paquete x 200 gramos	40,27	64,43	60,0%

Fuente: Elaboración propia en base a Dirección General de Estadística y Censos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Lic. en Economía Adrián Gutiérrez Cabello
Docente, Investigador y Consultor
Estudios de Mercado - Asistencia Técnica - Capacitación

Mail: licadgc@gmail.com
Celular: 11 3344 8993



DESPEDIDA DE AÑO EN COMPAÑÍA DE LA CÁMARA ECONÓMICA SANMARTINENSE



En la sede de la Cámara Panaderil de San Martín, despidieron el año los empresarios y dirigentes de las 8 Cámaras que componen la entidad.

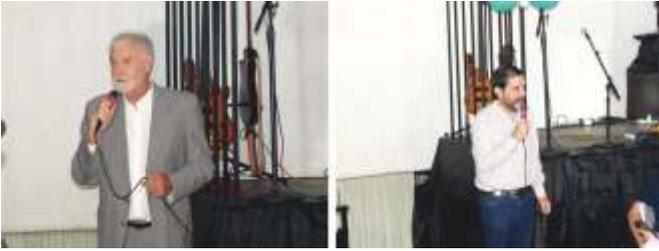
Estuvieron presentes el intendente Fernando Moreira, el Secretario PYME de Nación Guillermo Merediz, la Subsecretaria de Financiamiento PYME de Nación Laura Tuero, el Director Provincial de Desarrollo Territorial y PYME de Buenos Aires Ariel Aguilar, el Secretario de Producción y Desarrollo Económico de la comuna Alejandro Tsois, el Secretario de Desarrollo Social Oscar Minteguía, el Subsecretario de Industria y Comercio Pascual Saccomanno, el presidente del Concejo Deliberante Sergio González y el presidente del bloque de Juntos Andrés Petrillo.

Los anfitriones de la jornada fueron los panaderos de la Cámara de San Martín dirigidos por su Presidente, el Sr. Claudio Cova.

El presidente de la CES Juan Ciolli invitó a relanzar la CES en la nueva etapa que enfrenta

el país mientras se produce la salida de la pandemia. *“...La Cámara Económica Sanmartinense es la casa común de todos, donde trabajamos juntos para fortalecer el mercado interno, la producción de San Martín y el consumo nacional para lograr el verdadero desarrollo...”,* expresó, y agregó: *“...La pandemia hizo un daño tremendo en lo económico. Cayeron los Productos Brutos de todos los países del mundo. Y lamentablemente tenemos un mundo peor que el anterior, más concentrado y con más pobreza, donde el individualismo se impuso sobre la solidaridad. En nuestro país muchas PyMes pudimos resistir gracias a que el Estado hizo un aporte...”*.

Y luego enumeró los desafíos del relanzamiento de la CES: *“...Tenemos que articular codo a codo con el Municipio. Es una*
(Continúa en la página siguiente)



tarea fundamental. También con el Concejo Deliberante. La CES debe acercarse y formar parte de la comunidad. Debemos llevar adelante la Plataforma de Proveedores, para vincular a las PyMes con cada Cámara y que no busquen productos a muchos kilómetros cuando pueden estar a pocas cuadras. También charlamos con el intendente para avanzar en una moratoria o plan de pagos que había caducado para las empresas. Y tengo el

sueño, como viejo cooperativista que soy, creo en las Cajas de Crédito y veo posible que podamos tener una Mutual PyMe a largo plazo, para que accedan a créditos solidarios...”

Después tomó la palabra el intendente Fernando Moreira, quien agradeció la solidaridad y compromiso de todos los empresarios de San Martín para transitar la pandemia y respetar protocolos sanitarios en las flexibilizaciones. Destacó el crecimiento del programa de Responsabilidad Social Empresaria y expresó que *“...no sabemos cómo va a continuar la pandemia, pero pase lo que pase el futuro va a ser diferente. Tenemos la necesidad de articular fuertemente con todas las Cámaras y Empresas, junto al Estado y el mundo del conocimiento y la tecnología”*.

El intendente dejó tranquilidad ante el pedido del presidente de la CES: *“...Y quiero confirmarte, Juan, que el plan de facilidades de pago que terminó el 29 de noviembre, va a seguir vigente el 1 de enero de 2022 en las mismas condiciones para las empresas afectadas por el COVID-19...”*





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 1489, Merlo, Buenos Aires
0220 482-3230

BUSCANDO LA SOLUCIÓN A LOS PROBLEMAS DE LOS PANADEROS DE MERLO

Quienes integramos la Comisión Directiva del Centro de Panaderos tenemos la firme convicción de trabajar para mejorar la situación de los panaderos de nuestro distrito.

Lamentablemente estamos pasando por momentos muy complicados pero estamos progresando, la situación del Centro en el momento de nuestra asunción era muy complicada pero nos tomamos el compromiso de colocar a los panaderos de Merlo en un marco de igualdad.

Los problemas son muchos y los vamos solucionando de a poco pero queremos contar con el compromiso de los colegas, sin su apoyo todo es más difícil.



Primero quisimos darle visibilidad a nuestra institución para que los funcionarios municipales nos reconozcan por la actividad social y el compromiso con la comunidad de Merlo. Para ello nuestra sede de la calle V. Loza fue el lugar elegido por el Hospital Posadas para una campaña de Donación de Sangre. En

(Continúa en la página siguiente)



un panorama tan difícil como el actual, existen personas solidarias que se preocupan por el otro, incluso, sin conocer a ese otro. Nos referimos específicamente a los donantes voluntarios que se presentaron en nuestro Centro de Panaderos, que al donar no sólo están brindando casi medio litro de su sangre, sino que en ese mismo acto están ofreciendo su corazón por sus vecinos. A todos ellos gracias.

Luego comenzamos a trabajar en las distintas zonas ya que las realidades son diferentes para cada compañero panadero. En las imágenes siguientes les graficamos una reunión con panaderos de Pontevedra en la cual se buscó la forma de unificar el precio del pan y nos expresaron su preocupación por el ingreso de mercadería de otros partidos, aprovechamos la ocasión para que nuestros colegas elijan un referente de la zona y esa persona es Daniel Elustondo.



Continuamos el trabajo gremial con una reunión con panaderos de zona Rivadavia para llegar a un acuerdo de precios también en esa zona, la situación es difícil pero estamos en camino a solucionar esa problemática.



En lo que a colegas se refiere también nos juntamos con panaderos de la zona de Mariano Acosta y fuimos juntos en caravana a recorrer los clientes para que vendan el pan a precio sugerido, estamos cansados de que se vendan nuestros productos a precios imposibles, nuestro sacrificio en las cuadras de panadería tiene que tener un beneficio económico acorde al trabajo que realizamos.



PAN DULCE SOCIAL

Por último queremos informarles que estuvimos presentes en el lanzamiento del "PAN DULCE SOCIAL", una iniciativa del Presidente del Centro de Panaderos de Avellaneda (Gastón Mora) que cuenta con el apoyo del Ministerio de Desarrollo de la Nación encabezado por el ministro Juan Zabaleta. A ellos les agradecemos que nos integraran a esa propuesta permitiéndonos brindar un pan dulce a \$100 para los más necesitados.



INFORMACIÓN IMPORTANTE

Debido a los incrementos que venimos sufriendo en las materias primas, a partir del lunes 24 de enero del 2022 todos los productos de panadería tendrán un aumento sugerido de un 15 %. Les informamos sobre esta medida por considerarla muy necesaria para que nuestros productos no queden por debajo de los índices inflacionarios.

Rc ROT-CARR
Fábrica de Hornos Rotativos,
Conectores, 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 





GRAN CANARIA 1159
Quilmes, Buenos Aires

NUEVA GENERACIÓN DE DIRIGENTES

La pandemia afectó a todos los panaderos y el lamentable fallecimiento de Rubén Salvio fue un golpe devastador para el Centro de Industriales de Quilmes.



La Revista EL GREMIO PANADERO visitó las instalaciones y se reunió con Diego Salvio (Presidente), Eduardo Almirón (Vicepresidente), Cristian Villalba (Secretario) y Oscar Villalba (Tesorero). Café de por medio nos fuimos enterando de cuál es la situación actual y pudimos notar un cambio generacional, Diego comentó: *“...Nos vimos obligados a renovar y rearmar la Comisión Directiva que ahora está compuesta por muchos jóvenes que estamos apoyados y asesorados por colegas con mucha experiencia...”*

Con respecto al trabajo actual dijo: *“...Estamos visitando a los socios y a los no socios, los invitamos a que se acerquen al centro y que se involucren con nuestro gremio para que juntos encontremos las soluciones a los graves problemas que tenemos...”*

En la charla comentaron que el principal problema que tienen es la gran cantidad de establecimientos clandestinos o los que trabajan a puertas cerradas, pero para competir contra eso necesitaban el apoyo de las autoridades con el Municipio, Diego comentó: *“...desde hace más de dos años la relación era muy distante y no teníamos forma*

de llegar a ellos hasta que los visitó Gastón Mora, el Presidente del Centro de Panaderos de Avellaneda...” y continuó *“...Logró lo que nadie había podido hacer hasta ahora y le estamos muy agradecidos, nos contactó con el Concejal Ariel Burtoli y, a través de él, nos atendió María Alejandra Cordeiro, Secretaria de la Agencia de Fiscalización y Control Comunal (AFyCC) de Quilmes. Lo que logremos a partir de ahora depende de nosotros...”*

Ya lograron un acercamiento a las autoridades municipales, les informaron sobre la situación de la industria en el partido y pidieron el efectivo cumplimiento de la ordenanza municipal en la cual se aclara que a menos de 500 metros de una panadería legalmente habilitada no se puede vender pan ni instalar despachos de venta

“...Pedimos trabajar en conjunto y nos ofrecimos a acompañarlos en las inspecciones que realicen, también les expresamos que no queremos actuar contra pequeñas bocas de expendio, pero sí contra las de gran producción o los que trabajan a puertas cerradas...”

Por último, los cuatro referentes no quisieron pasar por alto el ofrecimiento de vender un Pan Dulce Social a \$100 para estas fiestas y dijeron que *“...Nos adherimos a la propuesta de Feletti y Gastón Mora en la elaboración de un pan dulce social, ellos nos proveen de harina, margarina y fruta abrillantada, nosotros hacemos un pan dulce de 400 gr. y el cliente decide cual compra. Consideramos que no perjudica nuestros mostradores, si no lo hacemos nosotros lo va a hacer alguna cooperativa o nos ponen un punto de venta que sí nos perjudicaría. Creemos que de esta forma estamos en condiciones de competir con los pan dulce de supermercado y ayudamos a la sociedad...”*

NOS REUNIMOS DEBATIMOS, PROYECTAMOS Y SOÑAMOS CON LA INDUSTRIA QUE QUEREMOS



Una nueva generación de dirigentes está naciendo y está siendo acompañada por muchos colegas. Desde el CIP de Quilmes agradecemos el acompañamiento de Tito Zamorano, Sergio Izzo y Gastón Mora.

Amamos la industria panaderil y consideramos que es momento de debatir en unidad para poner las cosas en su lugar y volver a ser el gremio del cual con orgullo nuestros antecesores hablaban.

GESTIÓN DE GASTÓN MORA.



Diego Salvio, Presidente del Centro de Industriales de Panaderos de Quilmes, junto a Ariel Burtoli (Presidente del bloque de concejales del Frente de Todos) reunidos en la Municipalidad de Quilmes para articular políticas que ayuden a la industria y comenzar a trabajar para el desarrollo y crecimiento de las panaderías Quilmeñas.



**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



KOR-DAL S.H.

* PAÑOS y LONAS

VENTA DE REPUESTOS "Todas la marcas"



* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
 * AMASADORAS
 * COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:00 HS.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.




Tel./Fax: **4203-5706**
 MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
 E-mail: kor_dal@hotmail.com



LA INDUSTRIA DEL PAN EN ENTRE RÍOS HACIA EL 2022



Pablo Jacob

Tuvimos la oportunidad de entrevistar a los flamantes nuevos presidentes de la Federación de Industriales Panaderos de Entre Ríos, Pablo Ernesto Jacob y del Centro de Industriales Panaderos de Paraná, Fernando Reatto.

Los dirigentes asumieron recientemente en ambas Entidades de la Provincia del Litoral y son los referentes de una gran renovación dirigencial, ambos tienen un genuino peso propio y están al frente de dos instituciones que buscan el centenario.

Desde las instituciones dejan ver que buscan el crecimiento del sector y para ello se sirven del acompañamiento de los dirigentes que supieron abrir camino y sostener la representación del Centro y de la Federación.

Entre Ríos tiene, lamentablemente, los mismos problemas que todo el país. Uno de los principales flagelos es el desarrollo ilegal de la producción y comercialización de productos panificados y, para combatir ese problema, proponen reconvertir esos establecimientos para que todos puedan competir en igualdad de condiciones. **“...Apostamos a la integración de nuestros colegas, pero también debemos garantizar la salubridad e higiene que necesita el público consumidor...”** dice Jacob.

Comentan también que otro de los problemas a solucionar son los desequilibrios financieros que generan los golpes inflacionarios de materias primas, servicios y



Fernando Reatto

las altas cargas sociales e impositivas a la que está sujeta el gremio. **“...Las panaderías necesitan sostener en el tiempo desarrollo e inversión, así como modernizar la producción y comercialización. Esos son temas fundamentales a tratar en este 2022...”** coinciden ambos dirigentes.

“...Nuestra meta principal es modernizar los mecanismos de participación y gestión, necesitamos que el Industrial Panadero sienta que es bien representado y que forma

parte de la institución...” comenta Pablo Jacob y agrega: **“...todos nuestros colegas están permanentemente invitados a acercarse personalmente a nuestra sede o pueden comunicarse con quienes los representan en su zona...”** .

Con respecto a este tema, Pablo Jacob marca la necesidad inmediata de poder llegar a cada Panadero de la Provincia, destaca que se debe trabajar en forma sostenida y comenta que **“...Todos los planteos, problemas y puntos de vista son importantes, no importa el tamaño de la empresa. Como institución necesitamos conocer en detalle lo que piensa, lo que necesita y lo que puede sumar ese panadero. Por eso los convocamos insistentemente a que se acerquen o se comuniquen con nosotros, todos van a ser tenidos en cuenta para que logremos una perspectiva mucho más realista a la hora de generar propuestas o de tomar decisiones que involucran a todos nuestros representados. Para acelerar este acercamiento tan necesario, quienes integramos la Comisión Directiva nos acercaremos a diferentes localidades y nos informaremos la demanda individual de los industriales panaderos...”** .

Pablo se muestra muy comprometido a trabajar para que cada Centro o Agrupación de Panaderos de cada

localidad y que desee llevar adelante actividades para sus colegas, tenga el sustento logístico, de comunicación e incluso financiero siempre dentro del marco de las posibilidades reales que la Federación tenga. Este apoyo será otorgado cuando la solicitud esté respaldada por un proyecto de trabajo sostenible.

Javier Reatto, en su condición de Presidente del Centro de Panaderos de Paraná, asume la responsabilidad de estar cerca del panadero en su área de representación y comenta **“...convocamos a todos los colegas a acercarse al Centro y tomar participación directa en las decisiones, mantenemos reuniones semanales durante todo el año y queremos que se sientan parte de nuestra casa, que es la casa de los panaderos...”** .

Ambos dirigentes concuerdan en sus miradas y apuestan al trabajo conjunto de las Entidades que encabezan, consideran que una representatividad fortalecida les permitirán acudir a cada Organismo del Estado en el que sea necesario gestionar temas como el crecimiento o la defensa del industrial panadero.

Otro de los temas coincidentes es la idea de generar programas de capacitaciones augurando un año 2022 lleno de satisfacciones esperando



superar los condicionamientos que esta etapa de pandemia trajo.

Finalmente -y cerrando esta nota- no quieren dejar pasar por alto la participación de la Provincia de Entre Ríos en la Comisión Directiva de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, tomando una nueva participación activa en pos del beneficio de los panaderos del país. Por este medio gráfico saludan fraternalmente a todos sus colegas y cierran **“...los alentamos a seguir trabajando y a sumar voluntades que nos permitan fortalecer estas entidades que han sabido atesorar el respeto y el prestigio de los panaderos desde sus comienzos...”** .

ARGENTINOS POR EL MUNDO: PUSIERON TODOS SUS AHORROS PARA ABRIR LA PRIMERA PANADERÍA ARGENTINA Y ENCONTRARON UN ÉXITO



Florencia y Benjamín son los dueños de Bakeology.

Florencia Matan estudiaba Publicidad y Marketing y trabajaba en una agencia de su familia, cuando decidió irse a Dublin, Irlanda, a “probar”. Terminó casándose, tiene tres hijos; con el embarazo del primero empezó a cocinar tortas para que vendiera el bar donde trabajaba su pareja. Los pedidos fueron creciendo, con la pandemia decidió sumar facturas y, empujado por la demanda, el matrimonio terminó abriendo la primera panadería argentina de la ciudad, Bakeology, en la que invirtieron todos sus ahorros (20.000 euros). Resultó un éxito.

Cuando se fue, en 2012, su familia y sus amigos le

preguntaban “...*qué vas a hacer, lavar vasos...*”. “...*Yo contestaba sí, voy a probar, después vuelvo y sigo con mi vida -cuenta-. Trabajé en restaurantes y bares, hasta que entré a una agencia de walking tours. Hacía tortas bien argentinas para el café donde trabajaba. En 2016 empecé con las tortas para tener más recursos, fueron funcionando y cada vez más...*”.

Matan sabía algo de pastelería porque sus abuelos eran pasteleros y en su casa aprendió también con su mamá: “...*Me gustó siempre, pero acá tenía que hacer hasta el dulce de leche casero, 20 horas haciéndolo para tortas y alfajores; todos*

se enloquecían con el dulce de leche y las tortas; con la cuarentena por el coronavirus todo se complicó, así que empecé a hacer más por encargo...”.

La necesidad de sumar ingresos -cobraban los subsidios por el coronavirus que el Gobierno dio a sus empleadores- la empujó a fabricar facturas y alfajores con la idea de productos “...*que se comiera a diario, que no fuera como las tortas...*”. Primero fueron medias lunas -hoy cuentan con 13 variedades-, pero a la distancia dice que fue “...*complicado porque la harina no es la misma, la levadura tampoco, el clima tampoco...*”.

Las entregas empezaron a ser cada vez a más distancia porque los pedidos se multiplicaban; amasaban hasta la madrugada y después arrancaban a las 5 a hornear; contrató a una amiga por horas para que la ayudara. A los meses terminaron decidiéndose por un local.

LA DEMANDA LOS EMPUJÓ A ABRIR EL LOCAL.

“...*Arrancamos con tres docenas por día pero saltamos a 13 y ya no*

podíamos seguir en la casa; a mí me salió un puesto en una empresa a donde siempre quise estar así que le enseñé a mi marido todo, hicimos cursos juntos que compramos porque son de argentinos, esa es la clave... ”, agrega Matan.

Alquilaron un local en un barrio “...bien irlandés, tradicional, cerca de la iglesia de San Patricio. Dudábamos de si nos iban a aceptar, pero nada que ver, están fascinados... ”. Como no decían a dónde se instalarían sus clientes en las redes -a donde ellos iban subiendo algunas imágenes- jugaron a buscarlos.

...Se armó como una comunidad, con una dinámica muy linda... ”, agrega.

En Bakeology hay facturas, alfajores del tipo marplatense, tortas y empanadas. La emprendedora cuenta que se convirtieron en un “boom”; ofrecen de carne, de cebolla y queso, de humita, de jamón y queso; de espinaca y de ciruela, panceta y queso. Empezaron a importar discos de empanadas de Barcelona porque ya no llegan a amasarlos.

“...Empezamos con 20.000 euros, eran todos nuestros ahorros -describe Matan-. No nos alcanzaba para sacar una hipoteca (se requieren unos 50.000 base) para una casa, así que nos decidimos por el local, armado bien argentino, como esas panaderías de barrio. Contratamos a



La panadería está en un barrio “bien irlandés” cerca de la iglesia San Patricio.

argentinos, ya sumamos a una pastelera correntina y ahora buscamos a un experto en facturas... ”.

Mientras dura su licencia por maternidad -Aurora tiene dos meses; Lian, cinco y Gael, dos- Matan trabaja en la panadería que ya comanda Benjamín Pugliese, su esposo oriundo de Bariloche.

JLP M Distribuidora MUNDO

calsa*

Preparándose Para las Pascuas

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

EL KILO DE PAN TIENE UN PRECIO SUGERIDO DE \$180



Jorge Vitantonio, Presidente de la Asociación de Industriales Panaderos, explicó: *“...Con el último incremento del 6%, el aumento del precio del pan en el último año es solo del 30%.*

Con una inflación interanual de aproximadamente el 50% todavía estamos necesitando ajustar más los precios...”

En la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario somos conscientes que el incremento del precio de venta al público del pan no condice con la situación actual, solo en los últimos dos meses la levadura aumentó el 20%, a eso le debemos sumar el costo de recolección de residuos que pagamos de manera diferencial, el mantenimiento de maquinarias y el último ajuste salarial.

El pan no se puede vender a menos de \$180, quién lo hace por debajo de ese valor está sacrificando rentabilidad o está evadiendo algún eslabón de la cadena de valor.

Estamos comprometidos en luchar contra la competencia desleal, sabemos que hay entre 40% y 50% de clandestinidad. En cualquier casa abren una ventana y venden pan, pizza, bizcochos, sin ningún control, pero para erradicar ese flagelo necesitamos que las autoridades controlen más exhaustivamente y tomen las medidas necesarias.

COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente
JORGE VITANTONIO

Vicepresidente
GERARDO DI COSCO

Secretario
ARIEL PAGLIA

Pro-secretario
FERNANDO REYNOSO

Tesorero
OMAR INGRASSIA

Protesorero
ANDRÉS CRISTÓFARO

Vocales Titulares
**GONZALO AYELO
DIEGO RUBIO
NATALIO FARIA**

Vocales Suplentes
**LUIS MARÍA CARBALLO
JUAN CLEMENTE VITANTONIO
JEREMÍAS DIAB**

Síndico Titular
MARIO SERAFÍN

Síndico Suplente
HERNÁN RUBIO

Director Escuela
de Capacitación
LUIS COTELUZZI

REENCUENTRO INDUSTRIALES PANADEROS

Durante el mes de noviembre del año pasado tuvimos la oportunidad de reencontrarnos con nuestros colegas. La pandemia no permitía el gesto del abrazo fraternal pero, por fin, lo pudimos hacer realidad en nuestro camping de la localidad de Soldini.

Fue una hermosa reunión donde pudimos confirmar los lazos de amistad que nos unen, buena comida, bromas, anécdotas y muchos abrazos caracterizaron este encuentro. Se va a volver a repetir. Muchas gracias a todos los invitados que hicieron una tarde muy especial.



FIN DE UN CICLO... DONACIÓN

La Escuela de Formación y Empleo de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario abrió sus puertas el 14 de Septiembre de 2009 con el objetivo de formar profesionales idóneos capaces de insertarse al mundo laboral y a nuestra industria satisfaciendo las necesidades del contexto y generando, al mismo tiempo, conocimientos y cultura de trabajo.

Pudimos lograr este objetivo gracias a la colaboración de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.), fuimos la primer escuela de oficio panadero creada en la ciudad de Rosario que cuenta con profesionales altamente capacitados.

Con una cuadra completamente equipada los alumnos se familiarizaron durante muchos años con las herramientas de trabajo y aprendieron el oficio de la mano de profesionales calificados que transmitieron no sólo los conocimientos teóricos sino también su aplicación en la práctica.

Dimos infinidad de cursos de Ayudantes de Panadero y de Medio Oficial, entre otros.

En el año 2021, ya en la nueva sede y con nuevo equipamiento para la escuela se cerró un ciclo y la maquinaria que antes utilizábamos fue trasladada a Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Misiones con el objetivo de ayudarlos a formar otro centro de capacitación del oficio panadero. Esperamos que les sea de utilidad a nuestros colegas misioneros.



FIN DE UN CICLO... RENOVACIÓN

Estamos comenzando una nueva etapa en la nueva sede de Bv. 27 de Febrero y Mitre, ansiosos por poder abrir las puertas a nuestros socios.

Les presentamos imágenes de la nueva sede de nuestra querida A.I.P.A.R. y de la nueva Escuela de Panadería.



DE CARA AL 2022

Directivos de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario mantuvieron una importante reunión de trabajo con el Sr. Juan Marcos Aviano, actual Secretario de Comercio Interior y Servicios dependiente del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología del Gobierno de la Provincia de Santa Fe

En la amena charla, se repasó sobre los resultados de lo trabajado durante el 2021 y se proyectó —en principio— continuar avanzando en temas como: Ampliar Billetera Santa Fe en panaderías y afines, Convenio Observatorio de Precios y la Campaña Consumo de Pan en Comercios Registrados.

El gobierno busca articular acciones para expandir los beneficios de Billetera Santa Fe a nuevas bocas de venta minorista de nuestro rubro.

“...Trabajamos en conjunto en una propuesta que tiene como objetivo desarrollar proveedores para los panaderos asociados, a fin de diseñar una ronda de negocios que incluya a los proveedores de insumos...”, indicó Aviano y precisó que el trabajo consiste “...en abordar varios tópicos con la Asociación de Industriales Panaderos...”.

Por último, Aviano aclaró que “...Vamos a acompañarlos en la escuela de panadería que están desarrollando en su nuevo local, porque entendemos que hacen a la producción, al comercio y también al empleo en un sector que genera puestos de trabajo y esas son las políticas que buscamos desarrollar...”.

PROGRAMA BILLETERA SANTA FE.



Ya superó el millón 150 mil usuarios y los 25.700 comercios adheridos en el territorio provincial. Se utiliza como medio de pago y cobro y funciona con el objetivo de colaborar con la reactivación del sector comercial y como la posibilidad de que las familias santafesinas incrementen su poder de compra incentivando la actividad económica.

Por otra parte, Billetera Santa Fe le permite al gobierno santafesino contar con información clave para desarrollar políticas públicas, este programa brinda una gran cantidad de datos y le permite al gobierno provincial tener un mapa interactivo con los comercios adheridos en todo el territorio provincial y a partir de eso se llevan estudios estadísticos donde se

monitorean montos, cantidad de usuarios, cantidad de transacciones, comercios adheridos y su ubicación.

OBSERVATORIO DE PRECIOS

Con los datos que aporta el programa Billetera Santa Fe, se utiliza como una herramienta que permite conocer cómo se forma el precio de un producto.

Funciona como un testeo de la evolución de los valores de los productos de bienes y servicios, en un contexto donde las referencias se convierten en un elemento clave para frenar la escalada inflacionaria.

MÁS DEL 70% DE LAS PANADERÍAS DE ROSARIO ESTÁN ADHERIDAS A BILLETERA SANTA FE

Los locales asociados a la Asociación de Panaderos de Rosario ya operan con el programa provincial y aseguran que incentiva las ventas



ayuda a dinamizar las ventas en una época de dificultades.

“...Apostamos a esto porque incentiva el consumo. Si no tenés Billetera, se van a comprar a otro lugar donde tengan. Es útil para el consumidor y en momentos de vacas flacas todo suma. Hay que ser inteligentes y no echar la gente de los mostradores, al contrario atraerlas...”, señaló Jorge Vitantonio, presidente de la Asociación de Panaderos de Rosario.

Respecto a las panaderías que aún no cuentan con el beneficio, el referente señaló que “...es un trámite individual, si no están adheridos es por un problema de documentación, más que nada por ingresos brutos...”, precisó.

Todos los comercios vinculados podrán comenzar a realizar las gestiones bancarias correspondientes para poder adherirse al programa provincial de reintegros del 30%. Desde la industria indicaron que la inclusión es algo positivo, que venía siendo pedido, y que

Vitantonio aclara que “...es sencillo registrarse en la página web siempre cuando tengas las cosas en condiciones...”. Lo más probable es que en el porcentaje que aún no opera con el programa provincial se agrande en las próximas semanas para poder seguir captando clientes.

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 DE TUCUMÁN

San Juan 659 - San Miguel de Tucumán - Tucumán
Tel.: (0381) 4306900

PRESENTES EN LA AUDIENCIA PÚBLICA Nº 102 CON ENARGAS

Después del Acuerdo Transitorio de Renegociación firmado en mayo de 2021, hay una modificación limitada de las condiciones particulares de la revisión tarifaria hasta tanto se arribe a un Acuerdo Definitivo de Renegociación, buscando lo mejor para los Industriales Panaderos de Tucumán, nuestro Presidente, Pablo Albertus, estuvo presente en la negociación y expuso la necesidad de una tarifa diferencial en la facturación.



Presidente: PABLO JAVIER ALBERTUS

En mi carácter de presidente del Centro Industriales Panaderos de Tucumán y en representación de los colegas industriales de todo el País, en esta audiencia pública quiero empezar mis palabras por agradecer la predisposición del Ente Nacional Regulador del Gas que a través de la Mesa de Trabajo convocada por el Delegado Regional de Tucumán, Lic. Ariel García, y promovida por la Gerencia de Protección de los Usuarios del ENARGAS, generaron un ámbito de diálogo y participación con representantes de la industria del Pan de todo el país y esto nos ha brindado la oportunidad de acceder a información que nos permitió adherirnos al Decreto 311 emitido por el Poder Ejecutivo Nacional que contemplaba un plan de pagos

para la morosidad generada por la Pandemia y esto hizo posible contemplar la situación de muchos industriales panaderos como de otras actividades.

Señores quiero destacar estos hechos porque estas son las acciones que se deben seguir profundizando en las políticas públicas y privadas.

El Pan es un alimento esencial que genera inclusión social. La producción del Pan es un gran esfuerzo que hacen los industriales junto a la inmensa familia panadera. Los argentinos y el Estado tenemos la obligación de garantizar que no falte el Pan en la mesa de todos los hogares del pueblo Argentino.

También debemos poner en valor el esfuerzo que vienen haciendo los distintos sectores tanto público como privado y es por eso que en esta Audiencia Pública queremos pedir UNA TARIFA DIFERENCIADA que nos permita poder reducir los costos de producción para quienes representamos una actividad alimenticia como es la Industria del Pan y de esta manera vamos a poder establecer un precio accesible y lograr garantizar el Pan en la Mesa de todos los Argentinos.

Muchas gracias.

EL 80% DE LAS PANADERÍAS SON CLANDESTINAS



En el marco de una entrevista radial, Pablo Albertus dijo que la mayoría de los locales no autorizados para vender pan no cumple con las normas de salubridad y alertó que el pan que se comercializa en nuestra provincia proviene, en un 80%, de panaderías clandestinas. *“...Es un pan que no cumple con las normativas de salubridad, que no paga impuestos, y que no tiene facturas, es un pan ilegal...”*, manifestó.

Asimismo, agregó que *“...De cada 10 panaderías en Tucumán, solo 3 están habilitadas...”*. Además, expresó que *“...el precio del pan en una panadería no habilitada siempre será más barato. Pero el consumidor no sabe qué está comprando, quién lo elaboró y cómo llegó...”*.

Afirmó que *“...es un peligro para la salud de toda la familia. Por eso le pedimos a la gente que compre en lugares habilitados para que sea un alimento seguro...”*, indicó. Con respecto a las panaderías clandestinas, Albertus agregó sobre las personas que trabajan en ellas: *“...Queremos que aprendan el oficio, que regularicen su situación. Si todos estuviésemos habilitados, el pan sería más barato para todos...”*. *“...Esta es una industria que genera muchos puestos de trabajo y mucha mano de obra genuina. Quienes se quieran volcar al oficio tan noble como es el de producir pan, que se acerquen al Centro de Industriales Panaderos donde van a encontrar la capacitación necesaria, además de todos los beneficios...”*, finalizó.

DESPEDIDA DE AÑO

El Miércoles 15 de diciembre pasado, se reunió la Comisión Directiva para despedir el año, una “juntada” de amigos en la que les desearon a todos los colegas de la provincia “excelentes ventas”.



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



Centro de Panaderos de Avellaneda "27 de Abril"

PAN DULCE SOLIDARIO



A fines del mes de diciembre del año pasado, con la presencia del ministro de Desarrollo Social de la Nación Juan Zabaleta, el secretario de Articulación Política de la Nación Gustavo Aguilera y el Intendente de Avellaneda Alejo Chornobroff, se llevó a cabo el lanzamiento del "Pan Dulce Solidario".

Esta iniciativa propuesta al Gobierno Nacional por el Centro de Panaderos "27 de Abril", encabezados por el Sr. Gastón Mora se llevó a cabo junto a distintas instituciones de la industria panaderil de la Provincia de Buenos Aires y el interior del país que se adhirieron al programa. Entre otros participaron el Centro de Industriales Panaderos de Merlo, Sergio Izzo; Centro de Industriales Panaderos del Oeste, Geremias Barragán; Centro de

Industriales Panaderos de Quilmes, Diego Salvio; Máximo Zamorano de San Fernando-Tigre y Christian Farfaglia, de Hurlingham.

Alejo Chornobroff manifestó: "...este beneficio alcanzará a miles de vecinos en el caso de Avellaneda..." por otra parte, Gastón Mora



dijo: *“...nuestra Institución lleva una lucha constante en pos de garantizar el pan en la mesa de cada hogar de la Argentina, una vez más damos gracias a cada compañero/a que puso su granito de arena para que esto no sea una utopía, sino una realidad...”*

Desde la cartera de Desarrollo Social informaron que se producirán 2.160.000 unidades de “Pan Dulce Solidario” para venderlos a \$100 y serán comercializados en más de dos mil panaderías y en puntos móviles que llegarán a los barrios populares de Buenos Aires, Salta, Tucumán, Santa Cruz, Catamarca, Santa Fe, Misiones y Jujuy.

Juan Zabaleta recorrió las instalaciones de la Panificadora del Sur, ubicada en la calle De la Peña 1445 en la localidad de Wilde, que es uno de los puntos donde se produjo y vendió el producto navideño financiado por el Ministerio de Desarrollo Social a través de un acuerdo con el Centro de Panaderos “27 de Abril”. *“...Decidimos poner en marcha el Pan Dulce Solidario para que cada argentina y cada argentino pueda tener en su mesa un producto navideño al costo de 100 pesos...”*, manifestó el ministro Zabaleta.

El presidente del Centro de Panaderos “27 de Abril” de Avellaneda, Gastón Mora, resaltó que *“...cuando hay voluntad política y responsabilidad empresaria las cosas fluyen y salen bien. Por eso agradecemos infinitamente al Ministerio de Desarrollo Social por aceptar nuestra propuesta subsidiando la materia prima para que esto sea posible y a todos colegas que colaboraron con la mano de obra y el packaging...”*.

Para finalizar, desde el Centro de Panaderos de Avellaneda manifestaron que se solidarizan con la situación económica actual lanzando una línea económica del emblemático producto navideño. *“...Entendemos la situación socioeconómica que vienen atravesando muchas familias argentinas. Hoy podemos decir con firmeza que el precio del pan dulce no va a ser un impedimento para que falte este producto en la mesa de ningún argentino...”*, enfatizó Gastón Mora.



REPERCUSIÓN INTERNACIONAL

CNN en Español se hizo eco de esta movida de solidaridad Argentina y el PAN DULCE SOLIDARIO fue noticia en el mundo.



PROMESA CUMPLIDA

Muchos comentarios recibimos sobre esta iniciativa, algunos a favor y otros en contra, pero la realidad es que tuvo mucha repercusión a nivel nacional e incluso internacional.

* **AVELLANEDA.** Gastón Mora agradece la descarga de Harina y Margarina en el lugar de producción y resalta el apoyo recibido por el Ministro Juan Zabaleta y el Sec. De Articulación Política de la Nación Gustavo Aguilera, ellos confiaron en la Organización "La 27 de Abril" para llevar adelante con responsabilidad y compromiso esta acción a favor de quienes más lo necesitan.

* **MERLO.** Sergio Izzo y panaderos del CIP de Merlo manifestaron que "... para nosotros es

un orgullo que quede más que demostrado que no han sido solo palabras sino una decisión política reflejada en hechos a través del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación encabezado por Juan Zabaleta..." Por su parte, Martín Pinto dijo: "...Mejor que decir es hacer, mejor que prometer es realizar..."

* **QUILMES.** Diego Salvio exteriorizó su apoyo a la iniciativa del Centro de Panaderos de Avellaneda encabezado por Gastón Mora y resalta su agradecimiento "...demostraron con hechos que lo que dijeron lo cumplieron..."

* **SAN FERNANDO-TIGRE.** Tito Zamorano se sumó al compromiso social que tienen para quienes más lo necesitan y recibió la materia prima prometida.



PAN DE PROTEÍNAS

El pan tradicional está hecho a base de harinas y azúcares que disparan el índice glucémico. Eso significa que los picos de energía aparecen al cabo de poco y si ésta no se gasta, entonces acabará almacenándose en nuestro cuerpo en forma de grasa.



Recientemente, ha aparecido un pan que puede convertirse en la salvación de todos aquellos que aman el pan, pero que no quieren sufrir las consecuencias de su consumo. Este es el pan de proteínas, que como su propio nombre indica, tiene un porcentaje mayor de proteínas respecto al pan tradicional, y está hecho con una mezcla de semillas y harinas. Además, su contenido en carbohidratos también es mucho menor en comparación.

BENEFICIOS DEL PAN DE PROTEÍNAS

El primer beneficio de este tipo de pan es, valga la redundancia, el aporte de proteínas que contiene. Estas moléculas ayudan a regenerar y mantener los tejidos y las estructuras de nuestro cuerpo, por lo que son completamente necesarias (sobre todo en edades más avanzadas, cuando ya se empieza a perder masa muscular). De hecho, las proteínas son el segundo componente más voluminoso de nuestro cuerpo, solo superado por el agua.

Este aporte extra de proteínas nos ayuda a tener más energía, y también sacia más nuestro apetito. Esto significa que no necesitaremos comer raciones tan grandes de comida, ya que con este pan nos sentiremos llenos. Además, la digestión se realiza más lentamente, por lo que esta sensación de saciedad perdura más.

Otro beneficio del pan de proteínas es la diferencia de carbohidratos. Mientras que el pan tradicional puede provocar picos de

energía debido a su alto contenido glucémico, este pan tiene hasta un 75% menos de hidratos de carbono.

Por último, puede ser un gran aliado para prevenir el cáncer colon-rectal. Esto es debido a que este tipo de pan tiene un gran aporte de fibra dietética, por lo que es más fácil ir al baño y absorber los restos dañinos del intestino.

AD-AL
ÚTILES PANADERÍA

Útiles panadería

CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595 ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia 📷 adalautilespanaderia

FUE FINALISTA EN EL "MUNDIAL DEL PANETTONE" Y AHORA QUIERE HACER CRECER LA TENDENCIA EN ARGENTINA

El panadero Juan Manuel Alfonso Rodríguez logró convertirse en el primer argentino en participar del Mundial de Panettone en Italia



Juan Manuel y su panettone

El pasado mes de octubre el panadero Juan Manuel Alfonso Rodríguez logró algo que nunca había imaginado: ser el primer argentino en participar del Mundial de Panettone en Italia –la competencia más importante de este postre tradicional navideño nacido en Milán– y llegar a ser uno de los 20 finalistas. Aunque no ganó el premio mayor, obtuvo la mención de honor al **"Mejor Panettone extranjero"** y volvió a Argentina con la meta de darle cada vez más fuerza al producto local.

"...De los 20 finalistas éramos un argentino, un taiwanés y 18 italianos. Al final ganaron tres italianos, que son quienes siempre ganan este mundial, pero fue

un honor para mí porque Argentina nunca había participado y menos llegado a la final...", cuenta Juan Manuel.

Si bien suelen confundirse, pan dulce y panettone no son lo mismo. Este último tiene una elaboración especial que toma tres días y que incluye, entre otras cosas, la utilización de masa madre y un proceso final en el que se lo cuelga boca abajo para ganar esponjosidad y aireado.

"...Yo descubrí el panettone hace unos seis años y me fascinó...", dice Juan Manuel. *"...Cuando comencé no había mucha información acá en Argentina y me fui perfeccionando por clases a distancia. En mis inicios tuve muchísimos errores, habré tirado como 400 piezas hasta que aprendí. Pero fui bastante testarudo y seguí adelante por pasión y por gusto..."*.

Así fue que, con perseverancia y mucha práctica, llegó a presentarse en el Mundial del Panettone 2021. La preparación para la competencia implicó un desafío extra ya que el proceso de selección arrancó en febrero de ese año, en plena pandemia, y el joven

panadero argentino se preparó a distancia con el maestro pastelero europeo Massimiliano Liberatore.

"...Como era todo a distancia tenía que ir comparándome conmigo mismo hasta encontrar el sabor. En mayo, faltando muy poco para la instancia de la competencia a nivel local, hubo un problema con la harina italiana que usamos porque un container había quedado varado, estuvo muchos meses en frío y se humedeció y generó hongos. Después vino otra tanda y pudimos hacerlo justo por días de diferencia...", recuerda.

Una vez superada la fase argentina, comenzó la preparación para la competencia en Europa, que se iniciaba en Parma y terminaba en Milán. Para eso, Juan Manuel viajó primero a Barcelona para ir familiarizándose con las materias primas y la maquinaria y luego continuó con el entrenamiento en Italia.

"...En el medio tuve la mala racha de perder a mi abuela cuando estaba allá entrenando, justo unos días antes de la competencia, y fue muy duro. Pero la

experiencia de la competencia me sirvió muchísimo, y empecé a tender puentes para fortalecer la producción del panettone acá, porque el argentino tiene un paladar muy italiano...", explica.

UNA HISTORIA DE MUCHAS GENERACIONES

El amor que Juan Manuel tiene por la panadería y la pastelería lo aprendió de sus abuelos maternos Antonio y Alba, quienes con poco más de 20 años abrieron en 1957 su primera panadería en La Boca, a una cuadra de Caminito, donde comenzaron repartiendo panes con una carreta a caballo y poco a poco fueron haciéndose fama en el barrio. Ya en la década de los 80 buscaron darle otro impulso al negocio y compraron Confitería Artiaga, una panadería en Saavedra que existía desde 1931.

"...Ahí al principio hacían solo pan y bizcochería. Mi abuela, que le encantaba la pastelería, empezó a hacer tortas y facturas en variedad por las que nos hicimos muy conocidos y mucha gente venía específicamente a comprarlas. Después empecé a trabajar también mi mamá, que le sumó a la propuesta comida bien casera...", cuenta Juan Manuel.

Desde chiquitos tanto él como sus dos hermanos, Marisol y José Antonio, pasaban horas en Artiaga. Poco a poco fueron



aprendiendo los secretos de la panadería, viendo cómo se trabajaba, cómo presentar los productos y cómo atender a los clientes. Cuando crecieron y empezaron a formar parte del negocio cada uno de los tres encontró el rol que mejor le sentaba: José Antonio del lado de las finanzas, Marisol en marketing y redes sociales y Juan Manuel en la parte de producción.

"...A los 18 me empezó a gustar la panadería y la pastelería, quise meterme y empecé a aprender e hice cursos. Estudié administración de empresas, que me sirvió para armar procesos productivos y estandarizar la calidad. Empecé a armar manuales con las recetas, los ingredientes, los procedimientos y listas productivas de trabajo divididas por sector...", comenta.

Hoy Artiaga cuenta con más de 20 empleados, se encuentra en pleno proceso de reforma para expandir su producción y pronto se

prepara para abrir una nueva sucursal. *"...Aún no tenemos el lugar confirmado pero va a ser en Saavedra. Nos han pedido franquicias para Córdoba, Mendoza y hasta Miami, pero queremos mantener nuestra impronta artesanal, disfrutamos mucho de hacerlo..."*, detalla.

Además de trabajar en Confitería Artiaga, después de la experiencia del Mundial Juan Manuel decidió enfocarse también en impulsar la profesionalización del panettone en Argentina, brindando su ayuda a distintos proveedores para que puedan traer al país las maquinarias específicas y algunas materias primas específicas.

"...También hice mi primer curso online de panettone que salió a la venta en noviembre y lo recibieron con mucho entusiasmo. Me encanta que más gente se sume y que más panaderías quieren hacerlo. Está ganando fuerza y tiene mucho para crecer...", finaliza.



MUCHO TRABAJO

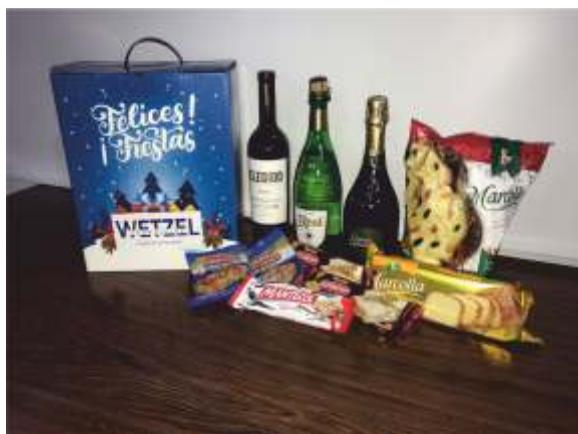
PRIMER PLENARIO DE LA JUVENTUD SINDICAL C.G.T.

En el Salón Saúl Ubaldini de la C.G.T. Azopardo y encabezados por Sebastián Maturano, los compañeros Gastón Frutos, Gonzalo Wetzels y Selva Quinteros tuvimos la oportunidad de representar a la Juventud Sindical de Panaderos.



ENTREGA DE CAJAS NAVIDEÑAS.

Cómo todos los años, nuestros afiliados recibieron sus respectivas cajas con todo lo necesario para disfrutar las fiestas en familia.



DÍA DE LA LEALTAD PERONISTA. El 17 de Octubre estuvimos presentes expresando nuestro sentir Peronista en un acto donde mostramos la unidad del movimiento obrero.



CAMPING PARA LOS TRABAJADORES.

Acompañados por Gastón Frutos (Sec. Gral. de FOEPA) continuamos con las obras en Pilar, esperamos inaugurar una primera etapa en abril para que nuestros trabajadores cuenten con un merecido espacio de recreación para disfrutar en familia.



BRINDIS DE FIN DE AÑO.



Durante los últimos días de diciembre, los miembros de Comisión Directiva, despedimos el 2021 esperando que el 2022 sea un año de grandes logros para los trabajadores panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar.

REINAUGURACIÓN DEL HOTEL DE MAR DE AJÓ.

En el “Hotel 7 de marzo, Abel Norberto Frutos” se destapó una placa en reconocimiento a nuestro líder Abel. Estuvieron presentes el compañero Muñoz y José Wetzel en representación de nuestra sede.



PLENARIO EN F.A.U.P.P.A.



En la sede de nuestra F.A.U.P.P.A. y con motivo del plenario de ese día, estuvieron presente el Secretario de la Juventud Sindical, Sebastián Maturano y Héctor Daer, nuestro líder y Secretario General de la C.G.T.

¿RECORD GUINNESS? ESTE ES EL BROWNIE DE MARIHUANA MÁS GRANDE DEL MUNDO

Si bien los postres hechos de chocolate son de los más populares, el brownie se coloca entre los primeros, además de contar con una versión de cannabis, una panadería de EE.UU. tuvo la idea de romper un Record Guinness, creando el más grande del mundo



Creada para celebrar el Día Nacional del Brownie, en Estados Unidos, la panadería MariMed ha lanzado su nueva gama de brownies con cannabis, con el nuevo megabrownie de chocolate en el centro del escenario.

El considerado “brownie individual más grande del mundo” fue elaborado gracias a panaderos experimentados y se necesitaron alrededor de 20 mil mg de THC (el principal constituyente psicoactivo del cannabis). Un brownie de marihuana promedio contiene alrededor de 2,5 mg a 50 mg

de THC, pero se cree que alrededor de 10 mg de este producto te darán la misma sensación.

Lamentablemente el equipo encargado de elaborarlo, no dijo la cantidad de chocolate utilizada, sin embargo, si dieron detalles sobre los demás ingredientes, se necesitaron mil 344 huevos, 36 kilogramos de harina y mucha azúcar para crear la monstruosidad.

Ryan Crandall, director de producto de MariMed, contó a medios locales: “...Queríamos hacer algo

grande para celebrar el lanzamiento de nuestra línea de productos horneados con infusión de Bobby's Baked, y lo que podría ser más grande que el Brownie de cannabis más grande del mundo...”. “...Para muchos de nosotros, los brownies caseros fueron nuestra primera probada de comestibles con infusión de cannabis...”, contó en experiencia propia.

La versión gigante solo se creó con fines de marketing para el día nacional, pero ya se vendió a un paciente de cannabis medicinal en Massachusetts, dijo Crandall.

FE DE ERRATAS

J. CARDONE INFORMA

Debido a un involuntario error de quién nos diseña nuestra nueva página web, enviamos un teléfono equivocado en la edición impresa de la Revista EL GREMIO PANADERO N° 90, Diciembre 2021. En muchos ejemplares lo pudimos subsanar pero otros ya estaban en distribución.

A nuestros futuros clientes y a los actuales les informamos que el teléfono correcto al que se pueden comunicar es **+54 11 5669 6596**.



J. CARDONE S.A.
GRASAS - MARGARINAS

Teleéfono
+54 11 5669 6596



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina
 ■ jcardonesa-fe@hotmail.com | ■ jcardonesa | ■ jcardone.ar

SOCIALES



Visitamos la panadería de la familia Salvio y tuvimos la enorme alegría de ver a Mary junto a su hijo Diego.

Los queremos mucho y tenemos el mejor de los recuerdos por la amabilidad de Mary en tantos congresos y fiestas compartidos. Siempre fue una bella familia.



EL GREMIO PANADERO

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

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

Edición N° 92
a la calle en
MARZO 2022

VISITANDO AMIGOS



DISTRIBUIDORA JUAN LUCERO

Desde la redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO agradecemos la excelente atención de la familia de la Distribuidora JUAN LUCERO.

Grandes amigos de nuestra familia y fieles auspiciantes de nuestra publicación.



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL



DISTRIBUIDORA MAPRICONF

Agradecemos la excelente atención recibida por la familia de Juan Carlos López en la empresa MAPRICONF, Distribuidor Oficial de Productos CALSA.

Nuestras revistas también se distribuyen en su zona de influencia.



Arpan®



KOR-DAL S.H. 

Un grato reencuentro con un “viejo” amigo y su hijo. Estuvimos en la empresa KOR-DAL y compartimos anécdotas y gratos recuerdos con Cristian y Jorge.

Desde la redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO agradecemos la excelente atención recibida y el apoyo a nuestra publicación.



VISITA DE LA REVISTA EL GREMIO PANADERO A LA CIUDAD DE LOBOS

El día Martes 21 de diciembre visitamos la Empresa ARPAN y le agradecemos el compromiso con nuestra publicación al Presidente de ARPAN, Sr. Nicolás Vasallo.



CORRENTINO



GERMÁN GÓMEZ

El amigo de la Revista EL GREMIO PANADERO, Germán Gómez, nos recibió en su taller de la localidad de Remedios de Escalada (Lanús).

Nos mostró la maquinaria con la que trabaja y pudimos compartir una linda tarde, comida y café de por medio. Gracias Germán por confiar tu publicidad en las páginas de nuestra revista.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MAR DEL PLATA

Visita del Secretario Gremial del Sindicato de Pasteleros, se habló del CCT 167/91



Visita del Sr. Marcelo Cardozo, Sub Secretario de Inspección General.



LO DETIENEN ACUSADO DE ABUSAR SEXUALMENTE DE UNA NENA



Fue denunciado por la hija de su ex pareja, hoy adolescente. Los abusos se habrían iniciado cuando la menor tenía cinco años. Se trata de Daniel Santeusano, quien fuera dueño de una panadería y Presidente de la Cámara de Industriales Panaderos de Escobar.

Tal como informó el portal "El Día de Escobar", la detención de produjo el 29 de diciembre en su domicilio de la calle 25 de mayo, actualmente, se encuentra alojado en la alcaidía de Campana.

La causa penal se inició en septiembre del año pasado, luego de que la joven le contara a su madre las violaciones que había sufrido por parte de este sujeto, con quien la mujer aún se encontraba en pareja y conviviendo. El pasado jueves 16 de diciembre, la adolescente declaró en

Cámara Gesell los abusos que sufrió desde que tenía 5 años en al menos cuatro oportunidades. Según trascendió, algunos fueron con acceso carnal y otros en grado de tentativa.

La causa fue caratulada como "Abuso sexual agravado reiterado por aprovecharse el sujeto activo de la situación de convivencia preexistente con una menor de edad. Abuso sexual con acceso carnal agravado". Trascendió que su abogado presentó un pedido de eximición de prisión, que fue rechazado.

PUBLIQUE EN LAS PÁGINAS DE NUESTRA REVISTA

WhatsApp (+54 9) 11 7029 4752 / (+54 9) 11 3237 1956

EL GREMIO PANADERO

noticias policiales



MAR DEL PLATA. BUENOS AIRES. DEJARON EL HORNO PRENDIDO Y SE INCENDIÓ UNA RECONOCIDA PANADERÍA



Un principio de incendio se registró en una reconocida panadería de la zona de Constitución cuando en el local de Tejedor y Estrada

pertenciente a la firma Chajamar policías de la comisaría séptima que realizaban un patrullaje avistaron una columna de humo intenso. De inmediato, se comunicaron con el dueño del comercio y solicitaron la presencia de los bomberos del cuartel Caisamar.

Según explicó el propietario del negocio, en el lugar había quedado prendido el horno porque dentro se secaba el pan recientemente confeccionado. Al parecer, el fuego se había desatado a partir de un desperfecto en dicho artefacto. Las llamas fueron sofocadas y la situación se normalizó, no se registraron heridos y sólo debieron lamentarse daños materiales como consecuencia del siniestro.

PUERTO MADRYN, CHUBUT. ENTRARON A UNA PANADERÍA PARA ROBAR Y ABUSARON DE LA EMPLEADA

La mujer relató que se encontraba atendiendo el local cuando entraron tres delincuentes que la amenazaron, uno de ellos pasó el mostrador, sacó un cuchillo de la campera y le exigió que le entregue plata. Detrás de él

se acerca otro delincuente y juntos la llevan hacia la parte trasera del local, donde uno de ellos manosea sus glúteos en varias ocasiones.

Tras una investigación se logró dar con los autores del hecho, los tres quedaron detenidos y fueron acusados de robo agravado y abuso sexual simple contra una mujer.



LA PLATA. BUENOS AIRES. EN SU PRIMERA SALIDA



TRANSITORIA DE LA CÁRCEL ASALTÓ UNA PANADERÍA EN BARRIO JARDÍN

El asalto, que no duró más de 50 segundos y quedó filmado en un video que tomó estado

público, ocurrió en un comercio ubicado en diagonal 620 y 85, donde ingresaron dos sujetos, uno de ellos armado.

La Policía identificó y detuvo a los autores, uno de ellos había salido de la Unidad 9 en su primer día de salida transitoria y su cómplice también fue atrapado.

MAR DEL PLATA, BUENOS AIRES. ASALTAN UNA PANADERÍA EN EL CENTRO: AMENAZÓ A LA EMPLEADA CON UNA PICANA

Personal de Subcomisaría Casino tomó conocimiento por el 911 de que en la panadería Food Market ubicada en Buenos Aires al 2090 se había producido un ilícito.

Una vez en el lugar el personal policial se entrevistó con la empleada damnificada, quien declaró que "...momentos antes habían ingresado al local dos masculinos de entre 20 a 25 años, siendo que uno de ellos extrajo de una riñonera negra una picana para amenazarla y de esa forma sustraerle la recaudación

San Antonio de Areco, Buenos Aires
DOS MENORES ROMPIERON UNA VIDRIERA Y ROBARON EN UNA PANADERÍA



Se produjo hecho de robo en el cual ignorados tras arrojar piedra sobre vidriera de comercio panadería “Las Violetas” sita en calle General Paz y Rivadavia de esta ciudad, logran sustraer comestibles.

Iniciadas las tareas investigativas, se logra establecer mediante el análisis de filmaciones, que la autoría del hecho recae en tres masculinos menores de edad, de 17 y 16 años, uno de los cuales ya posee antecedentes por delitos de misma índole, siendo que, por su condición de menor, realizadas las actuaciones son entregados de inmediato a sus progenitores.

Claypole, Alte. Brown, Buenos Aires
UN DELINCUENTE ROBÓ UNA PANADERIA Y LO DETUVIERON GRACIAS A LA DESCRIPCIÓN DE LA VÍCTIMA



El robo tuvo lugar en la calle Amancio Alcorta y José Mazzini. Allí un delincuente armado ingresó y le pidió la recaudación del día a la empleada del local. El

hecho sucedió a plena luz día y quedó grabado por las cámaras de seguridad.

Una vez que el hombre se dio a la fuga, los dueños de la panadería realizaron la denuncia del hecho en la comisaría N°6 de Claypole. Por lo que, los efectivos comenzaron una investigación para dar con el paradero del delincuente. En un patrullaje de rutina, la policía pudo identificar al ladrón que estaba merodeando la misma zona de la avenida Amancio Alcorta, donde robó días atrás.

El delincuente fue detenido y trasladado a la comisaria N°6 de Claypole, Almirante Brown. La causa fue caratulada como “robo agravado por el uso de arma” y se encuentra a cargo de la Unidad Fiscal de Instrucción N°6 de Lomas de Zamora.

Roca, Río Negro

ROMPIERON UNA PUERTA DE VIDRIO DE UNA PANADERÍA

Varios sujetos intentaron meterse en la panadería que se ubica en Estados Unidos 1166. Intentaron romper la puerta de vidrio de ingreso al local, pero al no poder decidieron retirarse. Alertados por un llamado telefónico, personal de la Policía de Río Negro se acercó al lugar, pero ya se habían retirado del lugar.



A unas cuadas del lugar, cuatro personas que caminaban por el barrio emprendieron la huida al ser divisados por los oficiales. Dos de ellos fueron interceptados a unas cinco cuadas mientras que un tercero pudo ser detenido varias cuadas más lejos. Este último poseía varios elementos que serían de la panadería en cuestión. Un cuarto sujeto se logró fugar. Por último, se notificó al propietario del comercio para que constate el faltante de elementos.

Dic. 2021. Villa Luzuriaga, La Matanza
DOS DELINCUENTES ENTRARON A ROBAR A UNA PANADERÍA

La denuncia fue radicada en la Comisaría Oeste 3° de Villa Luzuriaga, donde una mujer de 44 años indicó que estaba trabajando en una panadería ubicada en Arieta al 70, esquina Buchardo, cuando dos delincuentes simularon tener armas y le robaron la caja sacándole \$4.500



Dic. 2021. Comodoro Rivadavia, Chubut
LO APUÑALARON EN SU PANADERÍA DE COMODORO Y SORPRENDIÓ A LA POLICÍA: "NO QUIERO SABER QUIÉN FUE"

Un hombre de 29 años fue apuñalado en la tarde de Navidad en su panadería del Comodoro Rivadavia y cuando la policía intentó conocer detalles del caso para buscar al agresor se encontró con la negativa del



agredido a brindar información.

El herido ingresó al Hospital Regional con una lesión en el pecho, por lo que intervinieron efectivos de la comisaría cuarta. El hombre, con domicilio en el barrio Quirno

Costa, se mostró reticente ante la requisitoria policial por querer actuar de oficio y solo contó que tuvo un "altercado" con un hombre en las inmediaciones de su panadería de Facundo y Florencio Sánchez. "...No sé quién es ni me interesa...", le dijo a los efectivos.

Dic. 2021. Santiago del Estero, Argentina.

ROBAN MÁS DE \$120.000 Y DESTROZARON UNA PANADERÍA



Efectivos policiales se apersonaron en el lugar ubicado sobre Güemes y Solís en el barrio Villa Nilda, donde funciona el comercio y allí pudieron constatar que se encontraba revuelto con signos de haber sido violentado por malvivientes. Los

malvivientes habían ingresado forzando una abertura, apoderándose de la recaudación de \$120.000 y otros bienes más como bebidas y mercadería. Lamentablemente, no conformes los delincuentes destrozaron el lugar.

Dic. 2021. Viale, Entre Ríos

PRINCIPIO DE INCENDIO

El titular de una panadería de calle Belgrano, informo que estaba calentando el pan en su local comercial de panificados y se comenzaron a quemar los perfiles de madera colocados en el techo. Al notar esto, comenzaron a apagarlo mientras se dio

intervención a los bomberos voluntarios quienes sofocaron por completo el foco ígneo. Se aclaró que el incendio se produjo de manera accidental.



Dic. 2021. Olavarría, Mariano Moreno

ROMPIERON LA REJA Y ROBARON

El robo fue protagonizado por dos ladrones que alrededor de las 2.30 de la madrugada forzaron una reja, por donde lograron irrumpir en el comercio ubicado en la esquina de 25 de Mayo y Estrada. "...Rompieron las bisagras y entraron por la reja que da sobre Estrada...", relató con indignación el dueño de la panadería que abre sus puertas desde hace 48 años. "...Se llevaron dinero en efectivo que había dejado para pagarle a los proveedores...", agregó con indignación e impotencia ante lo ocurrido.

Dic. 2021. Trelew, Chubut

ASALTO EN VÍSPERAS A LA NAVIDAD

En la tarde del 23 de diciembre, en una panadería situada a metros de la terminal de Ómnibus de Trelew, tres maleantes entraron y violentamente se apoderaron de la plata que había en la caja registradora. El hecho sucedió en un local comercial situado en Alem y Abraham Mathew del que se llevaron unos 1.500 pesos, el posnet y un jugo.

San Vicente, Córdoba

DESTROZÓ LA VIDRIERA Y LO AGARRARON

Un adolescente de 16 años terminó detenido tras ser atrapado destrozando la vidriera de una panadería. La misma ubicada en Agustín Garzón 2335 en barrio San Vicente. Entre su ropa tenía un arma de fuego, fue visto por las cámaras de seguridad de video vigilancia cuando rompió la ventana. Luego fue detenido.



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - Tel.: (011) 4139-6056

Cumpliendo con el objetivo de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires de conseguir mejoras para sus asociados hubo reuniones con Augusto Costa (Ministro de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica

de la provincia de Buenos Aires), con el Dr. Matías Sebastián Kulfas (Ministro de Desarrollo Productivo de la Nación) y con el Sr. Roberto Feletti (Secretario de Comercio de la Nación).



Con el Sr. Augusto Costa, Ministro de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la Pcia. de Bs. As.



Con el Secretario de Comercio Roberto Feletti



Con el Dr. Matías Kulfas Ministro de Desarrollo Productivo



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

REUNIÓN DE LOS JUEVES





* 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



* SOBASOLA, muy poco uso.

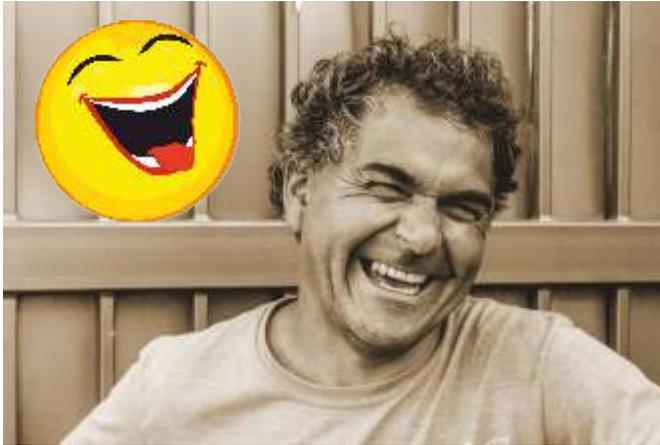
11-3504-6154. Gabriel

Los síntomas de la variante OMICRON son los mismos que Ud. siente cuando su pareja le revisa el celular:

- 1- Dificultad para respirar.
- 2- Fatiga.
- 3- Escalofríos.
- 4- Debilidad.
- 5- Dolor de cabeza.
- 6- Dolor de estómago.

Y cuando le preguntan ¿"...de quién es este número..."? **¡¡¡AHÍ EMPIEZA LAS TOS SECA!!!**

UN POCO DE HUMOR



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 dalmata!

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? Es la cara de mi novia.

Una madre le dice a su hijo:

- Jaimito, me ha dicho un pajarito que te drogás.
- La que se droga sos vos, que hablas con pajaritos.

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

- ¿Cómo es eso? Le pregunta el amigo.
- Porque yo no creía en el infierno hasta que me casé con ella.

En el médico:

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

Había un panadero que era tan borracho, pero tan borracho que le llamaban "genio" porque cada vez que destapaban una botella aparecía.

Una pareja sale de casa y se encuentran a un borracho tirado en el suelo, y ella le dice al marido:

- Mira, ese de ahí fue mi novio, cuando lo dejamos hace diez años comenzó a beber.
- ¡Increíble, nunca había visto a un tipo celebrar tanto!

- ¿Cómo se dice espejo en chino?
- Ay-toy.

- ¿Cómo se dice cabello sucio en chino?
- Chin champú.

- ¿Cómo se dice bígamo en chino?
- Sin guen guen shon.

- ¿Cómo va tu vida amorosa?
- Como la Coca-Cola: primero normal, luego light y ahora zero.

- ¿Cómo se despiden los químicos?
- Ácido un placer

- ¿Qué hace un piojo en la cabeza de un pelado?
- ¡Desintoxicación!

- Sobrina: Tía Mercedes, ¿de dónde vienes?
- Tía: Pues del Salón de Belleza.
- Sobrina: Ah. ¿Y estaba cerrado, verdad?

- Un hombre va a un carpintero.
- Hombre: ¿Podría hacerme una mesita de noche?
- Carpintero: Lo siento, solo trabajo de día.

- ¿Cómo se dice colectivo en japonés?
- Tungalatesuda.

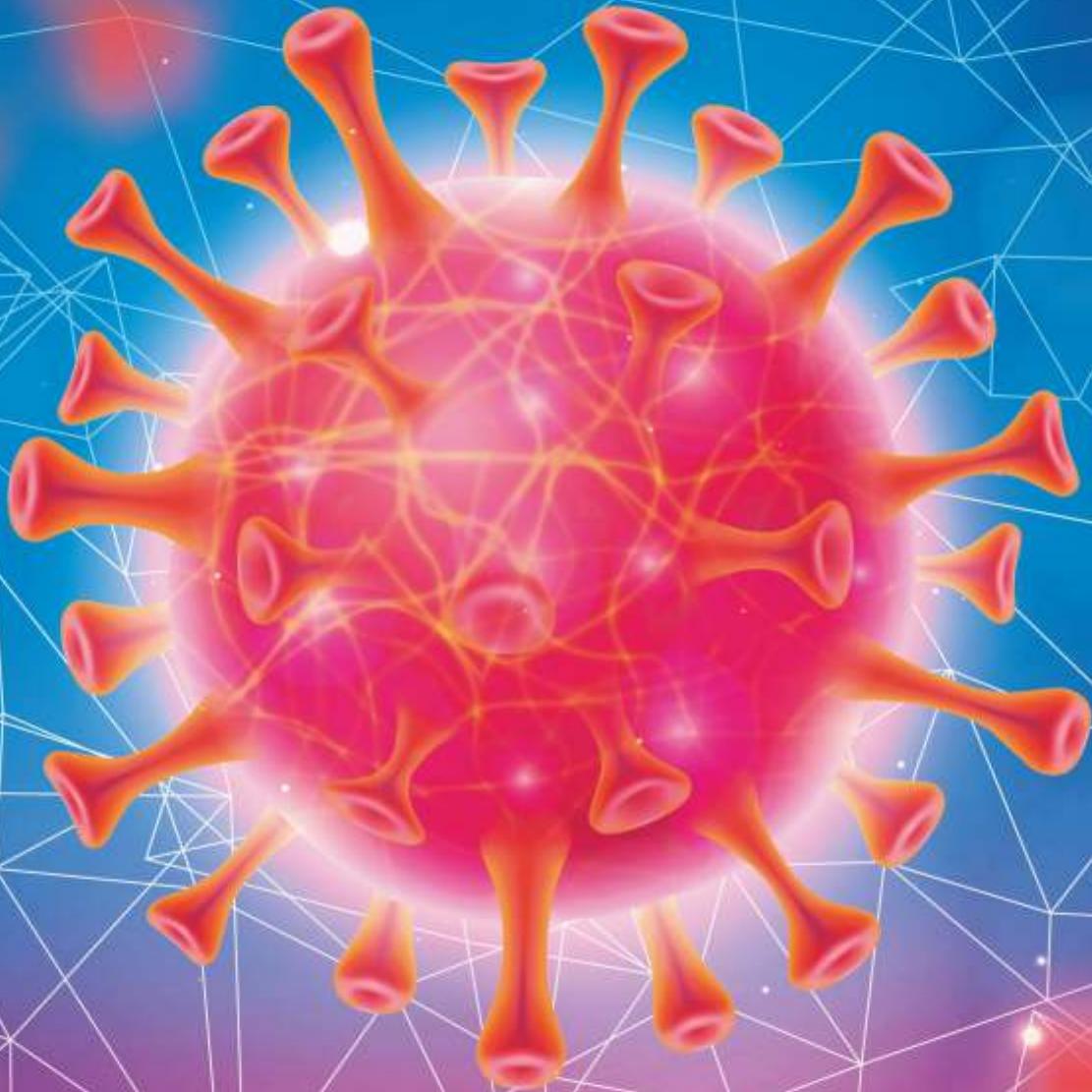
- ¿Cómo se dice café amargo en japonés?
- Takara lazukar.

- ¿Cómo se dice "vidente" en japonés?
- Komozabe.

- ¿Cómo se dice al contado japonés?
- Taka-taka.

- ¿Cuál es el motivo por el que quiere divorciarse de su marido?
- Me trata como a un perro.
- ¿Qué dice? ¿Le pega? ¿Le maltrata?
- No, quiere que le sea fiel.

La pandemia sigue...
¡NO BAJES LA GUARDIA!



CORONA
VIRUS
COVID-19

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](http://www.jcardone.ar)

+54 11 5669 6596