

EL GREMIO PANADERO

Año 20 // Número 93
Abril 2022





RECOMENDACIONES para la cuadra de panadería

CAÍDAS al MISMO NIVEL



PISADAS SOBRE OBJETOS:

Desechos sólidos (restos de material o productos, etc.) y almacenamiento en zonas de riesgo

SUELOS RESBALADIZOS:

Por restos de harina, aceite o suelos mojados tras su limpieza

- * Recoger y limpiar inmediatamente los líquidos, residuos o grasas (aceite) que puedan haber caído en el suelo. Limpiar con productos desengrasantes.
- * Realizar la limpieza de la harina preferiblemente con sistemas de barrido húmedo.
- * Eliminar los obstáculos con los que se pueda tropezar.
- * Disponer de recipientes adecuados para los residuos. Retirarlos periódicamente.
- * Usar calzado cerrado, con suela antideslizante.
- * Caminar de manera pausada, evitando prisas, sobre todo al ir cargado con bandejas o cajas

Medidas preventivas

SOBRE ESFUERZOS



MANEJO DE CARGAS

durante la manipulación de bolsas de harina, bidones de aceite, lastas de pan, latas de tomate triturado, etc.

- * Utilizar medios auxiliares (carros manuales).
- * NO rebasar nunca el máximo de carga manual transportada por una sola persona: (recomendable 25 kg. para hombres y 15 kg. para mujeres).
- * Pedir ayuda a uno o varios compañeros cuando la carga a transportar sea pesada, voluminosa o irregular.

Medidas preventivas

CONTACTOS TÉRMICOS



QUEMADURAS al sacar las latas del horno.

QUEMADURAS al manipular productos recién elaborados (pan, facturas).

- * Disminuir el riesgo de quemaduras en el horno.
- * Comprobar periódicamente el buen estado de los elementos aislantes del horno.
- * Limpiar los hornos (en especial juntas de cierre) según las instrucciones de mantenimiento.
- * Utilizar palas para sacar los productos del horno.
- * Colocar los productos panificados en bandejas en los carros hasta que baje su temperatura.
- * Utilizar guantes de protección calórica, homologados.

Medidas preventivas

EL GREMIO PANADERO



Año 20 - Número 93
Abril - 2022

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

**AÑO 20 - Número 93
Abril 2022**

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

Pasteur 3006 - Castelar
BUENOS AIRES

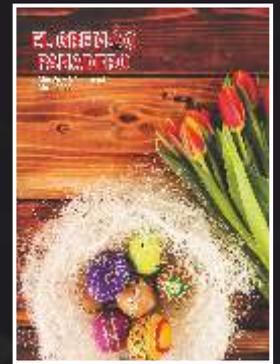
Teléfonos
11-7029-4752
11-3237-1956

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



- 4 Faipa
- 5 Agradecimiento
- 6 Logros
- 7 Aniversario
- 8 Paritarias
- 9 Aumenta el gas
- 10 Mar del Plata
- 11 Restauración de máquinas
- 12 CIPAN
- 14 Tendencia
- 16 CIP de Lanús
- 17 L. de Zamora
- 18 CIPU Matanza Sur
- 20 José R. Hernández
- 23 Internacionales
- 24 AIPA Rosario
- 26 Conflicto con la FAIM
- 27 Panaderos de San Martín
- 28 Acoso sexual
- 29 Panaderos de Avellaneda
- 30 FIPPBA
- 31 Mitos sobre el pan
- 32 Cae el consumo de facturas
- 33 Panadero Ucraniano
- 34 CIP de Merlo
- 36 Noticias Varias
- 38 Como mejorar el clima laboral
- 40 Policiales
- 42 Solo para panaderos
- 43 Sociales
- 44 Amigos
- 45 Clasificados
- 46 Humor



facebook

Buscanos como:

**El Gremio Panadero
Fabio Ruben Videla**



REUNIÓN TRIMESTRAL

La Revista EL GREMIO PANADERO fue invitada a la reunión trimestral que realizan las autoridades de la Federación Argentina y le agradece a su presidente Don Miguel Di Betta y a toda su comisión directiva por la deferencia hacia nosotros.



Ante la desinformación de los medios sobre el motivo de la reunión les aclaramos a nuestros lectores que no fue una reunión de urgencia, ya estaba pactada desde el mes de diciembre del año pasado, de hecho a las reuniones se las conoce como "trimestrales" entre los que frecuentamos las instituciones panaderas.

El encuentro contó con la presencia de casi todas las filiales del país, fue encabezado por Miguel Di Betta y moderado por el secretario Martín Leiras quién fue el encargado de presentar los temas que se tratarían (acorde a la Orden del Día).

En primer lugar se habló sobre los balances de la institución aprobándose los gastos hechos, luego comenzó un cruce de palabras por la eliminación de Gerardo Di Cosco (AIPA Rosario) del grupo de whatsapp de paritarios.

Finalizado el debate se hicieron aclaraciones sobre el resultado de las paritarias, el porcentaje que se pautaó con la parte sindical y las acciones que tomarán para las próximas discusiones por los

sueldos de los trabajadores. Aquí podemos rescatar la propuesta de José Hernández (CIPAN) sobre la necesidad de capacitación en estos temas.

El presidente de la FIPPBA, Raúl Santoandr , expresó que se deben cambiar los estatutos, tema que se viene dilatando desde la reunión pasada.

Otro de los temas tratados fue la necesidad de financiamiento de la FAIPA, tema propuesto también por Hernández que tuvo como respuesta el compromiso de la letrada de la institución para ver la posibilidad de implementar el artículo que habla sobre Fondo Convencional Profesional del Convenio Colectivo 478/06 que rige actualmente para la mayoría de las provincias del interior del país.

Por último cada filial expuso su problemática realidad por el aumento del precio de la bolsa de harina, Cristián Di Betta (CEPA Mendoza) comentó que en el día de hoy se suspendió la venta de grasas y margarinas en su provincia y se consensuó que el próximo paso será redactar un comunicado que deje clara la posición de la FAIPA sobre ese tema.

Pero el tema más importante fue la idea de una movilización de cada regional que se haría frente a las dependencias municipales o de gobierno de cada provincia. Vale la pena aclarar que fue una propuesta de José Hernández que se pondr  a consideración de la mesa directiva.

Finalizada la reunión, cada dirigente panadero emprendió el regreso pactándose la próxima trimestral para el día 16 de mayo en la ciudad de Rosario.

MUY BUENA REUNIÓN



Raúl Santoandr 
y Martín Leiras

Quienes editamos la Revista EL GREMIO PANADERO queremos darle las gracias al Ra l Santoandr  y a Martín Leiras por el encuentro que

tuvimos en el cual charlamos sobre muchísimos temas del gremio y pudimos aclarar diferentes cuestiones.

Gracias a la gestión de Martín, asistimos a un almuerzo con él y con Raúl que se desarrolló con un gran respeto mutuo y mucha franqueza en la que todos los presentes coincidimos que una buena relación debe estar basada en la honestidad y la transparencia de ambas partes. Los malos entendidos no le suman nada a nadie y quedaron atrás.

Consideramos que la comunicación es fundamental para cualquier institución y tratamos de hacer coincidir

los intereses de los dirigentes con los nuestros por el bien común y el crecimiento de los industriales panaderos.

El “el xir” de nuestro trabajo es una buena noticia, una primicia o un buen dato por lo que ellos se comprometieron a mantenernos al tanto de las actividades que realicen en beneficio del gremio y nosotros a continuar publicando toda la información que nos hagan llegar.

Prometimos juntarnos todos los meses para continuar afianzando una buena relación. Nos sentimos muy honrados por la confianza depositada en nosotros.

HARINAS

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

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

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

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

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar
 (011) 2473 9764

LA CUMBRE DESDE ROSARIO HASTA NUEVA YORK

La Cumbre empezó como una panadería que hace poco más de 30 años empezó a producir de forma industrial. Hoy, además de una moderna planta en Alvear, tiene elaboración en varias provincias. Y desde noviembre del 2021, exporta por el puerto de Rosario a la capital del mundo, Nueva York



En el Parque Industrial de Alvear, a pocos kilómetros de Rosario, la firma La Cumbre produce budines que vende en Nueva York. “...Estamos muy felices de que nuestra marca haya entrado a un mercado tan exigente. Nos da mucha alegría además que la logística permita salir con el producto desde acá mismo. El primer contenedor, de 40 pies, salió del puerto de Rosario y llegó 26 días después a destino...” cuenta la titular de la empresa, Graciela Alabarce.

La Cumbre nació como panadería familiar y barrial, a cargo del matrimonio de



Alabarce y su marido. Hace poco más de treinta años decidieron hacer panificación industrial y empezar a llegar a los supermercados.

En las tres décadas que pasaron, soportando los vaivenes de la economía argentina y enfrentando duros períodos como el de los '90, lograron crecer. Hoy, tienen una fábrica en Alvear, así como también producen desde Entre Ríos y Corrientes con otras plantas, en las que hacen barras de cereal y productos hechos con arroz.

Alabarce explicó: “...Si bien tenemos una trayectoria de muchos años como exportadores, porque hemos vendido a Canadá, a Rusia, a Chile y otros países, llegar ahora a Estados Unidos es un paso muy importante, después del cimbronazo que significó la pandemia...”

Respecto del budín Plum Cake con el que están



presentes nada menos que en Nueva York, la titular de La Cumbre añade: “...Es muy rico, ya en el mercado local los clientes lo conocen. Pero además, para llegar a Estados Unidos debimos certificar aquí y ante la FDA de ese país, que es la Agencia de Alimentos, que nuestros procesos productivos están completamente protocolizados. Nosotros estamos acostumbrados a trabajar con tablas nutricionales. Hace 25 años que hacemos budín europeo, galletitas y pan dulce que cumplen con ese requisito, como también publicar los ingredientes en tres idiomas en el envase...”



ARROYITO, CÓRDOBA

50° ANIVERSARIO DE LA PANADERÍA “EL MOLINO”



Hipólito Simón Sánchez, conocido como “Poli”, nació el 1 de noviembre de 1950, hacia el año 1963 comenzó a trabajar en la panadería “La Moderna” (a los 13 años), desde el 1965 hasta

el 1972 trabajó en la panadería “La Oriental”, sobre la calle 25 de Mayo al 1100 como maestro de pala).

El 16 de marzo de 1972 Poli abrió su propia Panadería con el nombre de “EL MOLINO” en Pagani esq. 9 de Julio como venta de pan y bizcochos y algunas producciones manuales. En 1978 compró la panadería “La Oriental” y “El Molino” quedó como puesto de venta. En 1985 se edifica y abre la panificadora “Arroyito” sobre calle Lavallol hasta el año 2001.

En el año 2001 se traslada la panadería “La Oriental” a “El Molino” fusionándose las dos y tras reformas y modificaciones funciona hasta el día de la fecha. 50 años de trayectoria, todo un logro.

ALZOL
MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN

IMPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA
REPOSTERÍA - PANIFICACIÓN - PASTERÍA - HELADERÍA

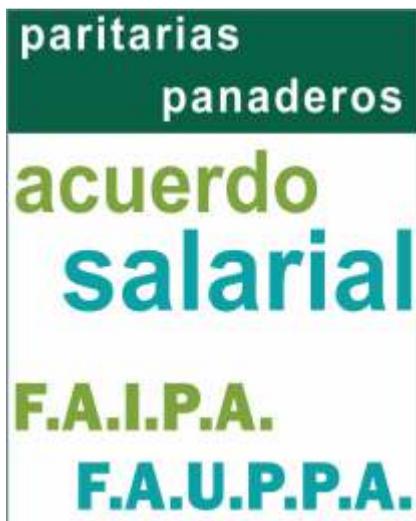
- Aditivos
- Azúcares
- Cacaos
- Confituras
- Granas
- Cremas
- Mousses
- Flanes
- Gelatinas

VENTAS SÓLO POR MAYOR
consultas@alzol.com.ar

20 AÑOS

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



56% DE INCREMENTO Y POSTURA CRÍTICA HACIA LOS EMPRESARIOS DE LA INDUSTRIA

Los aumentos que van a percibir los trabajadores panaderos en el ámbito nacional, con excepción de la Provincia de Buenos Aires y CABA, que tienen paritarias aparte, van a ser abonados por los patrones en dos cuotas iguales del 8.5% en febrero y abril.



En un escrito que difundieron las autoridades sindicales explicaron que el fundamento de su solicitud para alcanzar un aumento considerable se basó en este que “...se elevara por encima de la canasta básica que establece el Gobierno nacional para que una familia tipo no sea considerada pobre...”.

La F.A.U.P.P.A. y la F.A.I.P.A. concluyeron la revisión paritaria y cerraron un acuerdo de incremento salarial del 56%, lo que marca que superó por cuatro unidades la inflación que dejó el 2021 y además pactó el comienzo de las negociaciones para el 2022

durante a mediados de abril. En efecto la patronal deberá abonar un 17% de aumento, en dos cuotas iguales de 8,5%, pagadas con los salarios de febrero y abril de 2022. Luego, habrá una “cláusula de revisión”, prevista para el período entre mayo del 2021 y abril de 2022.

Aun con la conclusión del acuerdo, F.A.U.P.P.A. advirtió que la firma fue en disconformidad y que aceptó solo a los fines de no dilatar aún más el tiempo de debate. “...Aceptamos avanzar en el acuerdo ya que los salarios son de carácter alimentario y nos buscamos dilatar la necesidad de nuestros

trabajadores...”, sostuvo la federación que lidera Gastón Frutos.

Durante la reunión con las cámaras, la dificultad (según marcan los sindicalistas) fue puesta por los empresarios al argumentar “...el aumento de las materias primas, servicios, impuestos, cargas fiscales...”, y criticó que “...nunca termina de reconocer la verdadera importancia que reviste la mano de obra en el proceso productivo...”.

“...Entendemos a la perfección el funcionamiento de esta industria, la cual no ha detenido su producción desde el 20 de marzo de 2020. Una industria que fue considerada esencial y cuyos trabajadores y trabajadoras han brindado su máximo esfuerzo para abastecer a toda la población. Por eso, seguir luchando por la reivindicación de las trabajadoras y trabajadores panaderos, será un objetivo irrenunciable para esta Federación...”, cerró diciendo Gastón Frutos.

GAS: CUÁNTO VAN A AUMENTAR LAS TARIFAS EN 2022



El Gobierno ya dio las primeras pistas de cómo serán los aumentos de las tarifas de gas durante 2022 y 2023 según el acuerdo alcanzado con el Fondo Monetario Internacional, que demandaba una reducción de los subsidios a la energía.

En el caso del gas, actualmente el Gobierno cubre a través de subsidios un 70,9% del precio del gas

(uno de los componentes del precio final de la factura junto a los servicios de transporte y distribución). Los usuarios pagan el 29,1% restante. Según un informe de la Secretaría de Energía presentado en la última audiencia, quitar ese subsidio implicaría subas de entre 92% y 94% en las facturas durante los meses más cálidos y de hasta 130% en los meses más fríos.



Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche

Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com

MAR DEL PLATA

OPERATIVOS DEL SINDICATO DE PANADEROS



Matías Coronel, secretario adjunto del Sindicato de Panaderos y panaderas SOEPMPZA, habló acerca de la realización de un trabajo de inspecciones laborales en conjunto con el Ministerio de Trabajo de la provincia de Buenos Aires. “...Ampliamos este compromiso para comprender a los comercios que elaboren, vendan, distribuyan o repartan pan en

toda la localidad de Balcarce. En estos últimos años, la pandemia nos hizo perder ese posicionamiento que teníamos en la calle, en la cuadra, y la responsabilidad que la comisión directiva se planteó cuando inauguramos la delegación hace aproximadamente 10 años...”, detalló.

Por otra parte, Coronel dijo que “...después de la etapa de pandemia hoy nos encontramos con lo que es la falta de registración del personal y la precarización laboral con todo lo que eso conlleva respecto del pago de salario y los derechos de los trabajadores que quedan de lado. Por eso estamos saliendo a la calle. Para controlar, para normalizar y

para defender los derechos de los trabajadores del sector...”.

Y agregó: “...Hay empresas que están más cerca de la legalidad que otras, es cierto, pero este sindicato siempre apuesta al diálogo para llegar a un buen resultado...”, mencionó Coronel.

Las denuncias e irregularidades más frecuentes se centran en:

- Falta de registración: que alcanza al 50% de las panaderas y los panaderos,
- Precarización laboral: mal pago de salarios, registración defectuosa, mal otorgamiento y liquidación de vacaciones, feriados, aguinaldo; hacer hincapié en la salud y la seguridad.

RIO GRANDE, TIERRA DEL FUEGO APERTURA FORMAL DE LA NUEVA PANADERÍA LA UNIÓN



La Panadería La Unión reabrió sus puertas luego del trágico incendio que ocurrió en enero del 2021 que dejó

pérdidas totales. Sin embargo, pudieron salir adelante y ya reabrieron sus puertas.

Felices porque es abrir de nuevo y recuperar el lugar que perdieron, la gente

respondió con sus compras. El nuevo local es mucho más amplio y moderno.



RESTAURACIONES DE MÁQUINAS

* Por Service MGA - 1133741129 / 1135046154



Con los años y el uso las máquinas de panadería sufren desgastes y su deterioro se hace sentir, un mal funcionamiento no solo atrasa la producción sino que el producto no sale como se espera.

En Service MGA nos dedicamos a la reparación de todo tipo de máquinas y nuestro fuerte son las restauraciones completas, nuestro objetivo que es cada máquina trabaje correctamente por eso estamos en cada detalle para que funcione correctamente.

Una restauración consiste en reparar por

completo esa máquina, desde su desarme hasta el ensamble. Se cepilla íntegramente y se le saca la pintura para así volverla a pintar, cada rulemán, cadena, como así otro repuestos son puestos nuevos.

Las máquinas necesitan de mantenimiento para poder funcionar bien y lo que hace cada restauración es volver a darle vida para que cada producto que se elabora salga mejor.

Nos gusta que nuestros clientes estén conformes, por eso le ponemos dedicación a cada máquina no solo para que mecánicamente funcionen bien sino que estéticamente quede de la mejor manera y cada una de ellas cuentan con garantía.

Para restauraciones y presupuestos no duden en consultarnos, contamos con transporte propio para su traslado.

SERVICE

MGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

11-3504-6154 / 11-3374-1129

ATENCIÓN
24
 HORAS

REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS

ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL

RESTAURACIONES CON GARANTÍA

SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO

VENTA DE REPUESTOS

REPARACION DE MAQUINAS MGA



**CENTROS DE INDUSTRIALES
PANADEROS AGRUPADOS**

Gran Canaria 1159 - QUILMES (1870)
Tel.: (+54) 9 - 6835 - 9638

cipanargentina@gmail.com



REUNIÓN DEL CIPAN, NOVEDADES

El martes 8 de marzo se reunieron las autoridades del Centro de Industriales Panaderos Agrupados) CIPAN, encabezados por su presidente José R. Hernández.

El encuentro se llevó a cabo en la sede del CIPU Matanza Sur y se pudo observar una gran concurrencia de panaderos alineados a su presidente.

Entre los presentes podemos destacar la presencia de "Tito" Zamorano, Martín Pinto, Fabián Cabral y Eduardo Almirón.

José Hernández, consultado ante la gran convocatoria que lograron comentó: "...Somos muchos porque todos tenemos los mismos problemas y necesitamos soluciones inmediatas, en el CIPAN representamos a colegas de La Matanza, Merlo, Quilmes, Zárate, Campana, San Fernando, Tigre,

Escobar, La Plata, Berazategui, E. Echeverría, Necochea, Mar del Plata, Baradero, San Nicolás, Salto, Pilar, San Martín y Tres Arroyos, entre otros...".

Y agregó: "...Es hora que los dirigentes nos pongamos a la altura de la circunstancias, tenemos que acercarnos a las bases, saber cuáles son los problemas prioritarios y actuar en consecuencia. Lamentablemente en nuestra provincia hay muchas localidades que no tienen representación y necesitan de nosotros...".

Con respecto a este tema agregó: "...Tenemos 135 distritos en la provincia y más del 80% de ellos no tiene representación local, ciudades como Tres Arroyos, Chivilcoy, Lobos, Cnel. Pringles, Las Heras y muchísimas más necesitan del trabajo y el acompañamiento nuestro...".

Más de 30 representantes de panaderos de distintas zonas bonaerenses debatieron y expusieron problemas e ideas para mejorar la difícil situación por la que atraviesa la industria panaderil.

Se aceptó a Martín Pinto como socio de la institución (representando a los panaderos del CIP de Merlo) y se puso a consideración la incorporación de nuevos socios que desean afiliarse a la institución.

Los presentes expusieron sus propuestas e ideas sobre los pasos a seguir, las debatieron y las consensuaron. También se acordó redoblar esfuerzos para visitar a distintas localidades del interior, *“...tenemos el compromiso de visitar a nuestros colegas de toda la provincia, sabemos que los problemas que nos aquejan son a nivel provincial y nacional. No nos podemos concentrar solo en el 1er y 2do cordón de Buenos Aires, es por eso que vamos a colaborar con todos...”* expresó José R. Hernández.

Otra de las decisiones que tomaron fue la de presentar un petitorio a las autoridades gubernamentales explicando los problemas que aquejan a la industria y exigir soluciones para eso.

La próxima reunión se realizará el día 11 de abril en sede a convenir.

La Revista EL GREMIO PANADERO agradece profundamente la invitación a la reunión ya que eso nos permite informar objetivamente los trabajos realizados.



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

ELABORAN PAN DE HARINA DE BANANAS PARA TRATAR EL CÁNCER DE COLON

Son de alta demanda, por lo que los productos elaborados se podrán consumir sin riesgos para la salud.

Para contribuir al tratamiento de enfermedades como cáncer de colon y diabetes, especialistas en el Instituto Politécnico Nacional de México (IPN) elaboran pan

con harina de plátano macho inmaduro, el cual aporta importantes beneficios para la salud.

Estos alimentos favorecen el

control de glucosa, colesterol y triglicéridos en la sangre, mediante el aprovechamiento de los elementos que contiene el fruto verde.

Destacó que el pan es de alta demanda, por lo que los productos elaborados se podrán consumir sin riesgos para la salud. Proporcionan almidón resistente que actúa como fibra dietética, pero además brindan antioxidantes, potasio, magnesio y vitamina B6.

El plátano macho es un fruto versátil que se puede comer crudo o cocinado. Cuando está verde casi todo su contenido es almidón y, por ello, se aprovecha la harina para elaborar los alimentos que pueden ser consumidos por personas con dietas restringidas, como los diabéticos y celíacos (intolerantes al gluten), así como quienes padecen obesidad, sobrepeso y estreñimiento.

Además, tienen bajo impacto en la respuesta glucémica, que es la cantidad de glucosa que entra a la sangre después de consumir el alimento, la cual se mide a través del índice glucémico y permite clasificarlos, así como prever su impacto en el organismo.



La mayoría de los alimentos tienen una parte asimilable, que aprovecha el organismo como fuente de energía y nutrimentos en general; además, cuentan con una porción indigerible que pasa al colon para producir ácidos grasos de cadena corta que permiten regular el índice de glucosa y el nivel de colesterol.

La digestibilidad es una forma de medir el aprovechamiento de un alimento, es decir, la facilidad con que es convertido en el aparato digestivo en sustancias útiles para la nutrición.

El reto más importante que han tenido que superar al elaborar estos alimentos es la sustitución del gluten, ya que esta proteína les otorga textura.

El pan convencional tiene cierto volumen, el tamaño y porosidad de la miga son específicos, pero como la harina de plátano no le otorga esas características, se procura igualar la calidad, así que agregan a la formulación

¿POR QUÉ SE LLAMAN PLÁTANOS MACHOS?

Por fuera el plátano macho es de color verde intenso y es mayor que la banana común, por dentro es de color blanco y de textura harinosa. Es menos dulce que la banana común por su gran cantidad de almidones.



gomas comestibles, además gelatinizan el almidón del fruto y lo someten a tratamientos térmicos para cambiar su estructura y su comportamiento como ingrediente, así como reducir el nivel de digestibilidad.

También usan el método de extrusión: al aplicarles calor y presión cambian la estructura interna del almidón contenido en la harina de plátano, de ese modo obtienen productos con calidad semejante a los convencionales.



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 LANÚS

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

NOTICIAS

REUNIÓN CON LA CÁMARA DE EMPRESARIOS DE LANÚS



Ante las constantes irregularidades, la presión fiscal y la inseguridad reinante, varias Cámaras de empresario de Lanús se reunieron el 25 de febrero en el Centro de Panaderos, Martín Leiras representó al CIP de Lanús y nos informó que entre los principales temas tratados se destacan:

- * Competencia desleal.
- * Seguridad.
- * Controladores Fiscales.
- * Tasas Municipales.

PRESENTES EN LA F.I.P.P.B.A.



El 9 de marzo estuvimos presentes en la reunión que se llevó a cabo en la sede de la Federación provincial en Avellaneda.

REUNIÓN DE LOS JUEVES

Los días jueves en el horario de las 21.00 horas, continuamos con las reuniones de Comisión Directiva, por lo que invitamos a los panaderos a participar de las mismas y se

interioricen de las actuaciones que se vienen realizando tanto a nivel local, provincial y nacional, en busca de soluciones para el difícil momento que viene atravesando nuestra industria.



Rosendo Arocha



El 14 de marzo falleció Rosendo Arocha , destacado dirigente y actualmente vicepresidente de nuestra entidad, quienes recorrimos el camino de la dirigencia junto a él supimos de su capacidad y hombría de bien, encontrando en su persona a un amigo dispuesto siempre a dar una mano a quien lo necesitó más allá del trabajo gremial que lo caracterizo.

Nos embarga un gran dolor y nos solidarizamos con sus seres queridos a quienes acompañamos en este momento tan difícil, saludándolos con un fuerte abrazo. Hasta siempre querido "Chingolo".

NUEVO SECRETARIO GENERAL EN EL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

Ramón Galarza, es el nuevo Secretario General del Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora tras resultar ganador en las elecciones gremiales que se dieron el pasado viernes 4 marzo, donde un 60 por ciento del padrón se presentó a votar



El dirigente manifestó su agradecimiento a los trabajadores y aseguró que habrá “...continuidad de lo que ya está armado...”

Galarza aseguró que toma al sindicato en buenas condiciones y “trabajando” y anticipó que durante su dirigencia planean seguir por

el mismo camino. “...La oportunidad que me dan de participar en el gremio, sería la continuidad de lo que ya está armado”, informó. Y agradeció a la ex Secretaria General, Patricia Alonso porque “...me enseñó a transitar este camino y hoy me dio el lugar de estar al frente del sindicato....”

Y subrayó que: “...el gremio es abierto y participativo por lo que invito a los trabajadores a acercarse. Siempre van a tener la respuesta necesaria, tratamos de ser conciliadores para el bien del trabajador...”.

En cuanto a las paritarias, el gremialista detalló que serán tratadas por la Federación a fines de marzo o principios de abril. “...La inflación es un mal que nos aqueja a todos los trabajadores, es muy difícil esta situación cuando el trabajador no le alcanza el sueldo, pero tratamos de que en cada negociación paritaria no pierda su poder adquisitivo...”, afirmó.

Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

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

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

PRECIO DEL PAN

REUNIÓN DEL 11 DE MARZO

Los panaderos pertenecientes al CIPU Matanza Sur se reunieron en la sede de G. Catán y, después de una reunión plena de debates, consensuaron el precio sugerido de venta del pan al público.

Haciendo un gran esfuerzo, a pesar del aumento del 100% que sufren cuando compran de harina, decidieron no salir del margen de precios consensuado con el gobierno nacional.

El nuevo precio de venta al público sugerido es de \$260.





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

C.I.P.U. MATANZA SUR	
A EMPORTE DEL 15 DE MARZO 2022	
LISTA DE PRECIOS SUJETA DE VENTA AL PÚBLICO	
PAN COMÚN	\$ 200,00
MICROPANES / CASABRETES	\$ 200,00
FATURAS DE GRASA LA DDC	\$ 480,00
FATURA DE MANTECA LA DDC	\$ 480,00
GRISINES X 1/4	\$ 250,00
MARINERA X 1/4	\$ 250,00
PALITOS DE PAN X 1/4	\$ 250,00
BUCOCOS X 1/4	\$ 250,00
PAN VIENA LA DDC	\$ 180,00
MASAS FINAS EL KG	\$ 1800,00
MASAS SECAS EL KG	\$ 1600,00
LECHAS EL KG	\$ 1300,00
PRECIO MAYORISTA - 20 %	\$ 220,00
PAN RAYADO POR MAYOR EL KG	\$ 100,00
PRECIO MAYORISTA - 20 %	\$ 80,00
PRECIO MAYORISTA - 20 %	\$ 80,00



AD-AL
UTILES PANADERIA

Útiles panaderia

CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595

f adalautilespanaderia

☎ 11-7362-1952

ig adalautilespanaderia

Reparación de BATEAS

Recipientes para todas las batidoras y todos los modelos del mercado

Bateas para todas las marcas de amasadoras

Reparamos cualquier recipiente de uso gastronómico

todos los modelos y todas las marcas

CAAGUAZÚ
Av. Eva Perón 3260 Lanús Este

caaguazu@caaguazu.com.ar www.caaguazu.com.ar

(11) 4246 5236 / 4220 5246

☎ (+54) 11 9 5990 6767

JOSÉ R. HERNÁNDEZ EN LA SECRETARÍA DE COMERCIO

El 29 de marzo, en la Secretaría de Comercio, José R. Hernández (Presidente del CIPAN y Vicepresidente de la FAIPA) estuvo presente en una reunión con Roberto Feletti para solucionar el problema del precio de la harina.



Ese día, en la puerta del Ministerio de Desarrollo había una gran cantidad de panaderos del CIPU Matanza Sur y del CIPAN que estaban acompañando a su líder y amigo José Hernández, la reunión comenzó tal cual estaba pautada, a las 16 horas.

Al finalizar la misma dio detalles del encuentro, *“...Estiman que la harina subsidiada va a tardar en 15 y 20 días en llegar a las panaderías. Firmamos un acuerdo en el que aceptamos que el precio de venta del pan en los mostradores va a estar en el rango de los \$220 a los \$270. Nos reuniremos otra vez dentro de los 90 días...”*.

Ante la pregunta sobre cómo llegaría la harina a las panaderías dijo *“...se va a hacer a través de los molinos a un precio subsidiado de \$1.150 más impuestos, estaremos en comunicación constante con la Secretaría de Comercio para mantenerlos informados sobre cualquier boleta que venga “por fuera de los molinos o de los depósitos...”*. Es voluntad del gobierno que todos los panaderos continúen con sus trabajos, simplemente cuando

compren le pedirán su CUIT para que puedan recibir la factura correspondiente...”

Y agregó: *“...Roberto Feletti nos aclaró que la harina que recibamos se puede utilizar para cualquier producto que elaboremos y que somos los verdaderos representantes de los panaderos, es por eso que con convocaron para firmar el acuerdo. No somos los malos de la película...”*.

También informó que la semana entrante habrá reuniones para solucionar el tema del aumento de las grasas, margarinas y levaduras; y que el acuerdo firmado tiene validez para todo el país.

A continuación se pasamos el acuerdo.

COMERCIO INTERIOR Y PANADEROS FIRMARON UN ACUERDO PARA ESTABLECER PRECIOS DE REFERENCIA EN TODO EL PAÍS

Buenos Aires, 29 de marzo de 2022 - El secretario de Comercio Interior de la



Nación, Roberto Feletti, junto a la subsecretaria de Acciones para la Defensa de las y los Consumidores, Liliana Schwindt, mantuvo esta tarde un encuentro con representantes de diversas cámaras y federaciones del sector panadero, con quienes firmaron un acta acuerdo en base al cual reconocen como precio de referencia para el kilo de pan francés el rango comprendido entre \$220 y \$270 en todo el territorio nacional por el plazo 90 días.

Estos valores entrarán en vigencia a partir

de la puesta en funcionamiento del Fondo Estabilizador del Trigo Argentino, el mecanismo de compensación mediante el cual el Gobierno Nacional garantiza el desacople del precio local de la tonelada de este cereal de los precios internacionales, en un contexto de fuerte alza de estos últimos a raíz del conflicto bélico entre Ucrania y la Federación Rusa.

El acuerdo fue suscripto por representantes de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la Cámara de Panaderos de Salta.

Durante la reunión, Feletti explicó a los presentes los detalles del funcionamiento del Fondo Estabilizador del Trigo Argentino. “Con fondos públicos provenientes del aumento de las retenciones a la harina y el aceite de soja, se va a fijar el precio de la tonelada de trigo a \$25.000, que es el precio que había en febrero. Con lo cual, la bolsa de harina 000 va a estar en \$1.150 y la 0000 en \$1.380. Los molinos van a tener que

(Continúa en la página siguiente)



entregar la bolsa de harina industrial a ese precio, porque el Estado va a subvencionar la diferencia de lo que valga la tonelada de trigo”, aseguró. En esa línea, acentuó que va a haber una fuerte política de fiscalizaciones para monitorear que se respeten los precios acordados en toda la cadena del pan y el abastecimiento, y subrayó que “la medida abarca a la harina que usa toda la industria”.

Además, las partes acordaron continuar con nuevas mesas de trabajo para seguir abordando diversas cuestiones que hacen al valor final de venta al público de productos esenciales para la alimentación cotidiana de las argentinas y los argentinos.

Con el objetivo de explicar de qué modo va a funcionar el Fondo Estabilizador y comprometer a los diversos actores en la política de precios que lleva adelante el Gobierno Nacional, el Secretario y su equipo mantuvieron tres reuniones más vinculadas al impacto del precio del trigo en la mesa de las y los argentinos. La primera fue con la Asociación de Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines. La segunda, con la Federación de Entidades de Fabricantes de Pastas Frescas de la

República Argentina (FEFaPaF) y el Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la Provincia de Buenos Aires. Por último, las y los funcionarios recibieron a la Asociación de Pequeñas y Medianas Industrias Molineras de la República Argentina (APYMINRA).

Como producto de estos encuentros, se acordó trabajar para la conformación de una mesa de la harina, que permita dar seguimiento a la situación de este mercado y generar los insumos necesarios para dar respuesta a las principales problemáticas del sector.

Fueron parte de la reunión en representación del sector panadero: Miguel Di Beta, José Hernández y Martín Leiras, Presidente, Vicepresidente y Secretario de FAIPA; Raúl Santoandre y Néstor Fabián López, Presidente y Secretario de FIPPBA; José Álvarez y Eduardo Rama, Presidente y Secretario de la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y Daniel Romano (en representación del NEA y el NOA), Presidente de la Cámara de Panaderos de Salta. Además, estuvo presente Gastón Frutos, el Secretario General de la Federación de Obreros y Empleados Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FOEPA).

DE ARGENTINA A FORTANETE, ESPAÑA

Descubrieron por internet la búsqueda de sucesores para una panadería y viajaron desde Mar del Plata para tomar el relevo

Soledad Ciavatta y Pablo Zubimendi dejaron atrás la vida que habían construido durante 17 años en la turística ciudad de la costa atlántica de Argentina, Mar del Plata. El cambio que necesitaban lo encontraron en Fortanete, donde desde el mes de enero se hacen cargo de la

panadería “Virgen del Buen Suceso”, que desde finales del pasado año buscaba sucesores. Los antiguos panaderos se vieron obligados a retirarse y los afortunados fueron ellos. “...Fue una locura, vendimos toda nuestra vida juntos a mitad de precio y nos

venimos...”, relata Soledad.

Junto a sus dos hijos, Maitena de 16 años y Homero de 11, desde hacía tiempo buscaban “un nuevo rumbo”. Su aventura comienza cuando vieron en Internet la noticia de que Fortanete buscaba una familia que evitara el cierre



de la panadería del pueblo. Los antiguos panaderos no podían hacerse cargo del negocio. Soledad y Pablo enviaron un correo ofreciéndose a tomar las riendas y esperaron. “...Y el 28 de diciembre ya estábamos aquí...”, relata Soledad. La nueva familia cumple con muchas de las condiciones, ya que además Soledad es pastelera

profesional y está especializada en tartas infantiles. Por su parte, Pablo se ha estado formando durante todo este tiempo para el oficio.

El proceso de su llegada tampoco se complicó mucho. El mismo Ayuntamiento les tenía listo un piso muy económico donde establecerse. La hospitalidad de la gente hizo el resto, empezando por la de los mismos panaderos, que les dieron el relevo y la gran responsabilidad de seguir atendiendo a sus vecinos con el mismo cariño y cuidado con el que ellos trabajaron durante décadas. “...*La gente me lo hace notar. Están agradecidos de que estemos aquí y todos me ofrecen su ayuda y se ofrecen para cualquier cosa que necesitemos...*”, relata la nueva panadera.



Tras un mes de enero de aprendizaje, durante febrero ya se manejaron solos en el quehacer del establecimiento. De momento las cosas están yendo bien. Esta es una época del año relativamente tranquila, lo que les ha permitido acostumbrarse al funcionamiento de la panadería. Elaboran los productos habituales aunque también tienen pensando innovar aprovechando la amplia riqueza cultural que trajeron consigo. “...*Tenemos la idea de incorporar productos argentinos como alfajores y factura de manteca...*”, detalla el matrimonio.



**SERVICIO TÉCNICO DE
MÁQUINAS Y HORNOS ROTATIVOS**

**LA SOBADORA MÁS
SEGURA DEL MERCADO**



UNICA !!!

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

RECONOCIMIENTO A UNA MUJER PANADERA



El 8 de marzo de 1908, 129 mujeres trabajadoras murieron quemadas luchando por sus derechos laborales. Por este hecho todos los 8 de marzo se conmemora la

lucha de las mujeres por la igualdad, el reconocimiento y ejercicio efectivo de sus derechos

El pasado 8 de marzo “Día Internacional de las Mujeres” visitamos a una trabajadora: Stella Maris Panzera, panadera y socia de AIPAR para que nos cuente su experiencia en el oficio siendo mujer.

Stella estudio arquitectura, trabajó en una empresa metalúrgica donde empezó a relacionarse con la industria del pan. A mediados de 1995/1996,



casada y con cinco hijos (Federico, Emiliano, Marcio, Marianela y Micael) deciden cambiar de rumbo y comenzar una empresa familiar con la Panadería y Confitería Santa Lucía en la zona sur de Rosario.

Su trabajo es ser gerente y madre a la vez. Le gusta estar en los detalles, en las terminaciones de sus postres y tortas; en la decoración y estética de los locales, y en atención al cliente por eso también se encarga de las redes sociales.

“...El trabajo en la panadería es muy sacrificado, por los horarios, mucho madrugar y dejar vida social. Acá trabaja toda mi familia y varios trabajadores en tres turnos, las 24 horas, los 365 días del año. Lo que más extraño es unas vacaciones todos juntos. Como mujer, y en un contexto tan difícil, aprendí a autogestionarme y a reinventarme cada día, construyendo espacios para ser cada vez más visible. Busqué agrupaciones de pertenencia con otras mujeres que comparten las mismas problemáticas. Nosotras tenemos una mirada, una sensibilidad y una percepción muy especiales. Por eso siempre digo: Solas invisibles, Juntas invencibles...” Reflexiona Stella.

Ella participa en OAME Nacional- Sede Rosario Organización Argentina de Mujeres

Empresarias, donde tratan y charlan respecto al rol de la Mujer en el lugar de trabajo.

“...Debí implementar en mi empresa un área de Recursos Humanos para contención del equipo de trabajo, y para capacitaciones permanentes sobre el respeto y la comunicación eficaz...”

A medida que las reivindicaciones de las mujeres trabajadoras se dan a conocer en el mundo, el feminismo considera el 8 de marzo como una oportunidad para liberar a las mujeres de los roles que le han otorgado tradicionalmente.

Al terminar la visita Stella dice: *“...Mi deseo para las mujeres es que puedan desarrollarse en lo que realmente les gusta en un ámbito de*

igualdad. Muchas mujeres terminan cumpliendo roles por mandato, por obligación, por necesidad. Y eso no da felicidad...”

A la Panadería y Confitería Santa Lucía los podés seguir en Instagram: @santalucíasabores Facebook: Confitería & Panadería Santa Lucía y en su web: www.santaluciasabores.com, hacer pedidos y cualquier consulta o sugerencia al teléfono (0341) 463 1821 en sus tres sucursales Av. Arijón 1628, Ovidio Lagos 5697, Chubut 705 (Villa Gob. Gálvez) y una nueva sucursal más cerca del centro de la ciudad próxima a inaugurar. Y elegir sus productos de Panadería, Confitería, Sandwichería, Pastas, Rotisería, Catering, Mesas Dulces, Chocolatería, Desayunos.



SE ORGANIZAN CONTRA LA COMPETENCIA DESLEAL

Los propietarios de panaderías de la ciudad resolvieron reactivar el Centro de Industriales Panaderos de Río Negro, que tendrá su sede en Cipolletti. La institución fue fundada en 1971 y en los últimos años ha fluctuado entre la inactividad y una labor muy acotada, con lo que los panificadores no han contado con la herramienta de acción y gestión representativa que hubieran necesitado.

Se reunieron en la sede del Rotary de calle San Martín y coincidieron en la necesidad de dar un nuevo impulso a su entidad para tener el grado de organización que el complejo momento presente está requiriendo. El referente del Centro será Antonio Barahona y el próximo encuentro para seguir debatiendo sobre la actualidad se concretará la semana que viene. El asunto que preocupa al

rubro es de la competencia ilegal y desleal que viene proliferando en la urbe. Se trata de una producción que suele comercializarse a valores mucho más bajos que los de las panaderías establecidas, a las que les provocan un gran daño.

Los panaderos que trabajan sin habilitación no pagan impuestos ni tasas municipales y tampoco están obligados a cumplir con los acuerdos salariales que se fijan en las paritarias nacionales del rubro. Ante esta situación, los integrantes del Centro llevarán a cabo gestiones en el Municipio y en Provincia para que se acentúen los controles con el fin de evitar la proliferación de la competencia desleal, más por los tiempos muy difíciles que se están atravesando con desabastecimiento de harina y de otros insumos esenciales.

REPUDIO A LAS DECLARACIONES DE DIEGO CIFARELLI (FAIM)

Cuando la bolsa de harina se vendía a no menos de \$2.300, Diego Cifarelli, presidente de la industria molinera, dialogó con TodoAgro Radio y sostuvo que **“...me da congoja que no hayamos podido ganar la 'batalla' para que la sociedad entienda cuanto incide la harina en la formación del precio del pan...”**.



“...Dice haber perdido la “batalla” para que la sociedad entienda cuánto incide la harina en el precio del pan y es así, por que LOS PANADEROS NO SOMOS MENTIROSOS. Cualquier estudiante de primaria sabe que si cuesta \$2.300 por bolsa de 25 kg. eso nos da un promedio de \$92 por kilo de harina, yo me pregunto ¿DE DONDE SACÓ \$60 EL KILOGRAMO? ¿NO LE PARECE QUE ES UNA MANERA DE DESINFORMAR A LA OPINIÓN PÚBLICA?...”

Para el referente del sector *“...en una docena de factura de harina tenés \$22, en un kilo de pan, \$60...”* y agregó: *“...el pan aumento entre 10 y 20 pesos...”* y expuso: *“...si yo le regalo la harina a un panadero que vende el pan a \$300, lo tiene que vender a \$240, no parece que fuese un regalo...”*. Para él *“...la harina y el trigo no impacta en la medida de lo que se quiere mostrar...”*.



Ante estas afirmaciones el CIPAN (15 de marzo) emitió un comunicado en el afirmó que: **“...MIENTE O NO TIENE NI LA MENOR IDEA DE COSTOS EN LAS PANADERÍAS...”**, y en otro párrafo dicen que: *“...son*

declaraciones que demuestran UNA TOTAL FALTA DE RESPETO hacia los panaderos que compramos los productos de sus asociados que nos proveen y miente descaradamente cuando dice que la harina tiene un costo de \$60 en un kilo de pan. En las constantes reuniones que hemos tenido los dirigentes panaderos tomamos que el valor promedio hoy de una bolsa de harina es de \$2.300 (bolsa de 25Kg)...”.



En tanto la FIPPBA expresó en otro comunicado **“...LA VERDAD ANTE TODO... nos vemos en la obligación de tildar sus dichos como inexactos, tendenciosos y básicamente desinformativos. No es la primera vez que Cifarelli hace esta errónea apreciación de costos, siempre subestimando los valores de la harina en el costo final del precio del pan. Como institución que defiende los intereses de los panaderos de la provincia de Buenos Aires realizamos costos semanalmente, por lo tanto estamos actualizados con esa información...”**

“...Al día de hoy y con los valores del cierre de operaciones de venta al 14/03/2022, la incidencia de la materia prima harina en un kilogramo de pan tipo francés es de por lo menos cien pesos (\$100). El Sr. Cifarelli al parecer no sabe de los costos que tenemos que soportar las panaderías del país. Mintiendo a la sociedad no es como se resolverán los problemas... DIGAMOS LA VERDAD, EL PAN SUBE PORQUE SUBE LA HARINA...”



CÁMARA DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS DEL PARTIDO DE GENERAL SAN MARTÍN

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

INFORMAMOS A LOS PANADEROS

En plena odisea para poder conseguir harina y pagando precios increíblemente elevados (15 de marzo) queremos dejar en claro nuestra postura.

!!! LOS ÚNICOS QUE SE ENRIQUECIERON EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS SON LOS MOLINEROS!!!



Claudio Cova
Presidente

No se entiende, la guerra empezó un jueves y los molinos aumentaron un día antes, es decir antes que Rusia tire la primera bomba. No cabe dudas que han especulado, se cubren para ganar, ellos siempre ganan.

Dicen que no hay entrega de trigo, sin embargo los grandes molinos tienen sus propios campos de siembra y además ya compraron el trigo para todo el año, especulan y se cubren, ellos nunca pierden y encima tenemos que soportar que nos engañen diciendo que la harina representa \$60 por kilogramo (por los dichos de Cifarelli, presidente de FAIM).

Cuando le conviene la harina no representa nada, acomoda los costos a su antojo y toma al gobierno y a los panaderos por estúpidos, nos faltan el respeto, cuando sabemos muy bien en este gremio y conocemos la horma de zapato de todos.

Es imposible discutir así, mentir sin vergüenza, tratando de empobrecer más al trabajador para no ceder un solo peso de sus engordados bolsillos.

Siempre en las crisis están los vivos que aprovechan para enriquecerse, yo acepto que son las reglas del juego, pero el gobierno es quien debe actuar para que los molinos paren con esta aivada.

Hay que decir la verdad, los efectos de la guerra todavía no llegaron y muchos quieren sacarle provecho, nosotros los panaderos siempre terminamos siendo el pato de la boda.



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

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



ACOSO SEXUAL EN EL TRABAJO



El fenómeno en sí no es nuevo y tiene raíces estructurales profundas.

El acoso es la conducta no correspondida ni deseada que se basa en la edad, discapacidad, condición seropositivo, circunstancias familiares, sexo, orientación sexual, género, raza, color, idioma, religión, creencias u opiniones políticas, sindicales u otras, origen nacional o social, asociación con una minoría, propiedad, nacimiento u otra condición, y que afecta a la dignidad de los hombres y mujeres en el trabajo.

Se entiende por acoso sexual la conducta no correspondida ni deseada, de carácter sexual, que resulta ofensiva para la otra persona y es causa que esta persona se sienta amenazada, humillada, o avergonzada.

Según la O.I.T. (Organización

Internación del Trabajo, para que haya acoso sexual deben integrarse tres elementos: un comportamiento de tipo sexual, que no sea deseado y que la víctima lo perciba como un condicionamiento hostil para su trabajo, convirtiéndolo en algo humillante.

Según investigaciones realizadas sobre esta temática “las mujeres aguantan el acoso sexual para no perder el trabajo” y el entorno tiende a culpabilizar a las mujeres acosadas sexualmente.

Se considera necesaria la sanción penal de quien, valiéndose de una situación de superioridad jerárquica, laboral o docente; reclama favores sexuales para sí o para un tercero bajo la

amenaza de perjudicarlo en el ámbito de dicha relación en el caso de no acceder a dicho reclamo.

El efecto disuasorio de la amenaza de castigo penal puede contribuir a la disminución de los hechos, ello no impide que el acoso sexual pueda demandarse en el plano civil, administrativo y laboral.

*** El acoso sexual es una forma de violencia.**

*** El acoso sexual deviene de una relación jerárquica.**

*** El acoso sexual no se produce debido a una actitud complaciente de la persona que la padece.**



Centro de Panaderos de Avellaneda “27 de Abril”

EN LA A.F.I.P. y CON ROBERTO FELETTI

REUNIÓN EN LA A.F.I.P.



Gastón Mora informó que *“...Nos reunimos con Carlos Castagneto, Director General de los Recursos de Seguridad Social de AFIP, para avanzar sobre lo que es la moratoria fiscal que beneficiará a miles de panaderías...”*

“...Al acceder a la misma podrán hacer planes de hasta 120 cuotas y con el pago de la 1ra en 24hs estarán sus cuentas habilitadas nuevamente para operar, con esto se logrará que un muchas de pymes puedan volver al sistema bancario sin tener la preocupación de que se les retendrá los ingresos por ventas y así apalea un poco el mal momento económico que atraviesa nuestra industria ante los aumentos desmedidos en materias primas que son de público conocimiento...”

“...Una vez más estamos gestionando para llevar soluciones al panadero desde nuestra organización...”

REUNIÓN DEL 28 DE MARZO CON ROBERTO FELETTI

Participaron también Sergio Izzo y Diego Salvio, representantes de los centros de panaderos de Merlo y Quilmes respectivamente. En diálogo con los medios, Mora aseguró que *“...las expectativas son positivas. Tratamos siempre de trabajar para*

que no falte el pan en la mesa de los argentinos...”. *“...Vemos que la implementación del fideicomiso es una herramienta fundamental para consolidar la baja en el precio de la harina...”*, agregó.

Luego de la reunión se acordó un subsidio para la harina industrial. Según expresaron del gobierno, el objetivo de esta medida es que *“...el kilo de pan se mantenga entre \$220 y \$270 pesos...”*.

En ese sentido Gastón Mora, afirmó: *“...Entendemos la voluntad del Gobierno de combatir la inflación. Nosotros le demandamos que baje el precio de la harina y va a bajar al precio a valores de enero. Vamos a articular con los municipios para que los precios en el mostrador se mantengan...”*. *“...La secretaría de Comercio Interior va a hacer inspecciones y van a poner multas y sanciones. No tenemos el monto aún...”*, explicó.

Según trascendió, la intención del funcionario nacional es contar con la colaboración del dirigente panadero para trabajar con las cámaras empresarias de todo el país, en la regulación del precio del kilo de pan en el orden de los 270 pesos y que ese sea el techo por los próximos 90 días.





FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

FIPPBA EN EL INTERIOR DE LA PROVINCIA

El presidente de FIPPBA, Raúl Santoandr , y el tesorero (Martín Leiras) viajaron a Rojas y se reunieron con panaderos de la zona.



El día 17 de marzo se encontraron, además, con panaderos de Col n, Pergamino, Salto y Arrecifes. *"...Fue una gran reunión..."* dijo Santoandr  y agregó: *"...tienen muchos problemas y la FIPPBA los acompa ar  ayudándolos en lo que está a nuestro alcance..."*.

Los panaderos de la zona están trabajando en la formación de su cámara en la cual nuclear n localidades vecinas.

Se espera otra reunión que se realizará en la Cámara de Comercio de la ciudad de Pergamino.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 - Lomas de Zamora, Buenos Aires

Estuvimos presentes en el Centro y pactamos con su presidente, Miguel Spaziante, comenzar a informar a los panaderos a partir del primer Martes de abril.



¿EL PAN ENGORDA? MITOS QUE EL CLIENTE DEBE CONOCER

El pan ha sido un alimento básico en la alimentación desde la Prehistoria pero no fue hasta la Edad Media cuando empiezan a elaborarse distintos tipos de pan y como consecuencia de ello comienza su comercio: el pan blanco era un privilegio de los ricos y el pan negro era para el resto de la población.

En el siglo XIX empiezan a emplearse algunas máquinas. En el siglo XX la ayuda de máquinas es total: amasadoras, hornos automáticos, transportadoras, enfriadoras, cortadoras y hasta máquinas para envolver, que ahora vemos con total normalidad en las panaderías y otros establecimientos.

MITOS SOBRE EL PAN

La miga engorda más que la corteza del pan

Falso. La miga es más blanda ya que es más húmeda concentrándose mayor cantidad de agua y, por tanto, menor concentración de nutrientes y menor aporte

calórico. La corteza, en cambio, es la parte más dura, contiene menos agua y la concentración de nutrientes y el aporte de energía es mayor.

El pan integral tiene menos calorías que el normal

Si comparamos el pan blanco de trigo y el pan integral de trigo, las calorías son semejantes. El pan integral suele exigir mayor masticación y provoca mayor saciedad ya que es más rico en fibra, por lo que solemos consumir menor cantidad.

En este sentido también hay que tener en cuenta las diferentes marcas comerciales o establecimientos, ya que

muchos panes integrales pueden llevar añadida grasa y azúcares, con el fin de mejorar su sabor, lo que modificaría considerablemente su valor nutricional.

El pan engorda

El pan es un alimento básico en nuestra dieta, su aporte calórico es aproximadamente de 277 kcal por 100 gramos.

Lo único que nos engorda son las calorías consumidas de más, procedan de donde procedan, y que no son gastadas por nuestro organismo, almacenándose en forma de grasa.

PANADERO DE UCRANIA RESISTE EL ATAQUE RUSO SIN LEVANTAR ARMAS

Desde que los rusos invadieron, apenas ha dormido, trabajando 20 horas al día para alimentar a la gente de Kherson ocupada por Rusia. Todos los días, el joven de 28 años hornea miles de panes, los carga en su camión o automóvil y conduce por las calles desiertas, entregándolos a las personas que se ven cada vez más privadas de los suministros de alimentos externos.



Kherson fue la primera gran ciudad en caer desde que comenzó la guerra. A medida que la invasión rusa de Ucrania entra en su tercera semana, la lucha por la supervivencia en todo el país se intensifica. Los suministros básicos se están agotando, las temperaturas están bajando y varias ciudades están sitiadas por el intenso bombardeo ruso.

Unidos contra un enemigo común, los ucranianos están encontrando formas de resistir, sin siquiera portar un arma. *“...Me duelen todas las partes del cuerpo, me duelen las muñecas y no puedo abrir una puerta. Por eso es difícil...”*, dijo Servetnyk después de pasar horas al día amasando y horneando.

Antes de la guerra, Servetnyk era un chef exitoso: ganó MasterChef ucraniano en 2019 y dirigía una pizzería en Kherson. Pero el 24 de febrero, los rusos invadieron Ucrania y su vida cambió. *“...No había pan, fue un colapso...”*, dice Servetnyk.

Muchos de los panaderos de Kherson habían

huido o se habían escondido, por lo que Servetnyk convirtió su pizzería en una panadería y comenzó a hacer miles de hogazas de pan. Para alimentar a más personas, también ató a otros panaderos y también distribuyó su pan. *“...No había pan, fue un colapso...”*, dice Servetnyk. *“...No escapamos, no nos fuimos, sino que comenzamos a salvar a la gente lo mejor que pudimos...”*, dice.

Ahora Servetnyk comienza cada día al amanecer, cargando la parte trasera de su camión con doradas hogazas de pan horneadas en su restaurante o en la panadería industrial. La mayor parte se entrega de forma gratuita a orfanatos y personas mayores en las afueras de la ciudad. Luego regresa a hornear pan desde el mediodía hasta altas horas de la noche.

Cada viaje que Servetnyk hace para entregar pan conlleva un riesgo, dice, pero sin sus entregas, la gente probablemente pasaría hambre. Él estima que él y sus socios solo tienen ingredientes para pocas semanas en sus tiendas, y no sabe qué sucederá después.

Su receta de **“pan de la victoria”** ya es básica: solo está hecha de harina, levadura, agua y sal. Servetnyk también cuenta con el apoyo de donantes de todo el mundo que ayudan a su equipo a cubrir gastos como el combustible.

El pan de Servetnyk se ha convertido en un salvavidas para la gente de Kherson, pero es algo más que sustento. En Ucrania, al igual que otros países de Europa del Este, el pan tiene un significado cultural y representa más que solo comida.



CAYÓ EL CONSUMO DE FACTURAS

TRAS EL FUERTE INCREMENTO EN EL MES DE MARZO EN EL PRECIO DE LA HARINA (70 AL 100%) Y EN OTRAS MATERIAS PRIMAS LAS VENTAS DE FACTURAS EN LAS PANADERÍAS CAYERON EN PICADA.

Ya comentamos que la suba internacional del precio del trigo por la guerra entre Rusia y Ucrania fue el principal elemento que impulsó el aumento en el valor de la harina, lo que generó la necesidad de readecuar los precios del pan, aunque cabe destacar que también influye la crisis económica por la que atraviesa la Argentina, donde la situación económica es inestable y la especulación cada vez más grande.

"...Hoy nos encontramos con mucha incertidumbre porque no sabemos qué va a pasar...", dijo el dueño de la panadería "El coral", Octavio

Fernández, quien destacó el sacrificio de los panaderos por trasladar los precios al público sin que se le vayan los clientes. "...Nos cuesta, es mucho el aumento y muy fuerte el salto...", aseguró.

En esa línea, el hombre que tiene su local en la localidad de Tapiales, Partido de La Matanza, resaltó que las facturas, que requieren una elaboración especial, ya no se venden como antes. "...Antes llevaban dos docenas y ahora llevan una, o media...", indicó y aclaró que "...a pesar de eso, uno puede trasladar a ese tipo de productos el aumento porque

el pan es un alimento básico, en cambio las facturas son más elaboradas...".

La remarcación de las facturas también repercutió en el corazón del barrio porteño de Palermo. "...Mucha gente grande que venía a comprar, ya no viene. O prefiere llevarse una galleta y desayuna con eso...", sostuvo Marcelo, cuyo negocio se ubica sobre Avenida Santa Fe. "...La parte económica tiene mucho que ver. Antes te juntabas a tomar unos mates e ibas de visita con unas facturas, hoy con un paquete de galletitas de agua se arregla el asunto...", cerró.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

25 de Febrero. REUNIÓN EN EL CIP DE MERLO

En el salón del centro se reunieron panaderos del distrito para debatir y buscar la solución a los constantes aumentos de las materias primas.

Los organizadores del encuentro fueron Martín Pinto (presidente) y Sergio Izzo. Una gran convocatoria para evacuar dudas sobre las preocupaciones de los panaderos de Merlo.



18 de Marzo. AMENAZA DE PARO Y MOVILIZACIÓN

En la reunión se pusieron de acuerdo para llevar adelante la medida de fuerza. Más de 80 panaderos decidieron la medida *“...en repudio a los constantes aumentos de materias primas e insumos que sufre el sector...”*.

Acompañaron la medida, además de los panaderos presentes, Sergio Izzo, Martín Pinto y Diego Salvio. Mora comentó: *“...Necesitamos reglas claras de juego en el mercado interno y pedirle al ministro Matías Kulfas que nos reciba para buscar una solución en conjunto de*

una buena vez a esta crisis, que ya hizo bajar las persianas a un centenar de panaderías...”.

“...No vamos a permitir que se sigan cerrando panaderías por la incapacidad de funcionarios o dirigentes a los que poco les importa la mesa de los argentinos...”, enfatizó Mora. *“...Vamos a defender a capa y espada a aquellas pymes que apostaron lo poquito que tienen a trabajar y a generar empleo en nuestro bendito país. No somos los panaderos los que fugamos las divisas al exterior...”*, sostuvo.

Durante la reunión se denunció especulación por parte del sector molinero y del campo, y los aumentos en el aceite, la margarina, la grasa, la manteca y el azúcar lo que genera que aumenten todos los derivados del pan.

Vale aclarar que, después del acto, la medida de fuerza se suspendió ante el llamado de la Secretaría de Comercio para buscar una solución al problema. Y la solución llegó en la reunión con Feletti del día 28 de marzo a la que asistieron Martín Pinto, Izzo y Mora.



TRES ARROYOS, BUENOS AIRES

SE REALIZÓ LA ÚLTIMA DEMOSTRACIÓN PÚBLICA DE PAN CASERO

En la sala de teatro del Centro Cultural La Estación, se llevó a cabo la última demostración pública y taller de elaboración de pan casero, actividades propuestas por la Dirección de Cultura y Educación de la Municipalidad de Tres Arroyos en el marco de una nueva edición de la Fiesta Provincial del Trigo.

En cada una de las demostraciones y talleres, se entregaron las bases y condiciones para aquellos interesados en participar en el tradicional Concurso de Panes Caseros que se llevó a cabo en la 53° edición de la Fiesta Provincial del Trigo.

El jurado conformado por Santiago Rossotti, Karen Lencina, Micaela Giancaterino y Fabricio Calderone, llevaron a cabo el juzgamiento de las piezas presentadas por vecinos amateurs de la ciudad y localidades del distrito. En este sentido, los ganadores y mención especial (localidades) son los siguientes:

- 1° Premio: Verónica López (Orense)
- 2° Premio: Fiorella Montero (San Francisco de Belloq)
- 3° Premio: Mirta A. Hiriart (San Francisco de Belloq)
- 4° Premio: Guido Cabrera (Orense)
- 5° Premio: Florencia Alesanco (Tres Arroyos)
- Mención especial localidades: Laureana García (Orense)



EL NOMBRE DEL PAN EN LA GUERRA RUSO UCRANIANA

PRONUNCIAR EL NOMBRE DE UN PAN ES LA ESTRATEGIA DE LOS UCRANIANOS PARA DESENMASCARAR POSIBLES INFILTRADOS RUSOS

Para desenmascarar a un “infiltrado” ruso los habitantes de Kiev hacen pronunciar a los sospechosos la palabra “palyanytsa”, nombre de un pan tradicional ucraniano que ningún ruso puede pronunciar correctamente. La trampa de la palabra palyanytsa, que en ruso quiere decir fresa, nunca falla y es tan vieja como las guerras soviéticas.



UCRANIA. BOMBARDERON UNA FÁBRICA DE PAN CERCA DE KIEV



Al menos 30 personas se encontraban en la panificadora instantes antes del ataque, que ha dejado 13 víctimas

confirmadas y al menos cinco personas rescatadas de entre los escombros, según han informado los servicios de emergencia ucranianos.

La fábrica de pan se encuentra ubicada en la localidad de Makariv, 40 kilómetros al oeste de Kiev.

LA PLATA, BUENOS AIRES

TRAS CASI 60 AÑOS CERRÓ UNA RECONOCIDA PANADERÍA: "...ASÍ NO PODÍAMOS SEGUIR..."



Daniel Montiel, dueño del local, reveló que las razones del cierre son adjudicadas a la profunda crisis que les toca afrontar a los pequeños empresarios.

"...Si querés llevar todo en regla como nosotros, se hace imposible cumplir y las deudas de impuestos nos empezaron a asfixiar...", agregó el hombre quien junto a sus dos hijos, abría día a día el local ubicado en 472 y Camino Belgrano, en City Bell.

"...Es muy duro para nosotros. Mis dos hijos que estaban llevando el negocio también deben buscar otro trabajo. No es fácil, pero preferimos esto antes de que la situación se agrave...", explicó Daniel. Al mismo tiempo, remarcó: "...No le veíamos futuro a esto y nosotros no somos los únicos. Hay colegas que están igual o peor, por suerte yo no pagaba alquiler...", agregó Montiel, indicando que los haberes no le alcanzaban tampoco para seguir poniendo plata de su bolsillo en el negocio.

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

11-7029-4752

11-3237-1956

Revista

EL GREMIO PANADERO



info@panaderosargentinos.com.ar

LAS 5 REGLAS DE ORO PARA MEJORAR EL CLIMA LABORAL

Tener un buen clima de trabajo es fundamental para que una empresa prospere. Y aunque parece algo fácil en un principio, se puede decir que es algo complejo debido a que influyen diferentes factores; como el comportamiento de las personas, su manera de relacionarse entre sí, la forma de liderar a los equipos, el espacio de trabajo, y la actividad personal.



Un mal clima de trabajo puede romper el ambiente e incluso crear situaciones tensas, produciendo conflictos entre los trabajadores, así como bajar la productividad de trabajo. Es por ello, que hay que construir una atmósfera adecuada, ya que aumentará la capacidad de trabajo y el bienestar de los empleados.

1. LOS TRABAJADORES DEBEN TENER INDEPENDENCIA

Cada uno de los empleados debe tener una ejecución de tareas determinadas. Y es que este hecho, beneficia el clima laboral si cada trabajador dispone de la autonomía que es capaz de asumir. De esta manera, se sentirán responsables y útiles.

2. EL ESPACIO DE TRABAJO DEBE SER ADECUADO A CADA ACTIVIDAD

Las condiciones de trabajo son determinantes para realizar las actividades diarias. Deben ser espacios bien distribuidos, equipados con utensilios que faciliten el trabajo. Así como una buena iluminación y materiales que reduzcan el ruido, sitios ordenados que ofrezcan un ambiente diáfano a los empleados. Y es que todos estos elementos repercuten directamente en la calidad de los resultados.



3. FOMENTAR LA BUENA RELACIÓN ENTRE EL PERSONAL DE LA PANADERÍA

Los trabajadores son la parte fundamental de la panadería y son los que crean el ambiente, pues las relaciones que se establecen entre los empleados son determinantes a la hora de hablar del clima laboral. Por tanto, se deben promover actividades para mejorar la comunicación entre todos y limar las asperezas que puedan aparecer en el trato del día a día. Los valores que se tienen que fomentar son tratar con madurez, agrado y respeto a los compañeros; siempre en aras de

ayudar en lo posible y mejorar como equipo.

4. DAR RECONOCIMIENTO A QUIEN LO MEREZCA

Las personas necesitamos que se nos premie cuando hacemos algo bien, para tener ese sentimiento de satisfacción del trabajo bien hecho. Es fácil dar reconocimiento a quien lo hace bien normalmente, pero todos en algún momento nos hemos sentido felices con nuestros resultados y merecemos tener esa distinción. De hecho, si se dejan pasar estas oportunidades, cabe la posibilidad de dejar caer a tu empleado en la apatía y no tendrá esa inquietud por mejorar en sus actividades.

También, es importante tener en cuenta que los reconocimientos se deben dar en público, mientras que los fallos se comunican en privado. Si esto no es así, los trabajadores se pueden ver expuestos a situaciones incómodas y se deteriorará el clima laboral.

5. TENER UNA RETRIBUCIÓN ACORDE A LA RESPONSABILIDAD Y A LOS LOGROS

Uno de los objetivos que suele tener el sueldo es motivar al trabajador, pero la retribución estándar de cada mes es algo estático, por ello hay que buscar formas de mejorar los resultados mediante el salario. Las mejores panaderías son aquellas que tienen políticas salariales acordes con parámetros previamente marcados y de objetivos medibles. De esta manera, se genera una atmósfera de superación y se promueve el esfuerzo.



VIEDMA, RÍO NEGRO. FUEGO EN UNA PANADERÍA DEL BARRIO SAN MARTÍN



El incidente se registró en 9 de Julio al 700. Los trabajadores estaban en plena faena preparando la masa de

distintos panificados cuando las llamas comenzaron en la “cuadra” del local comercial. No se descartó en principio que la grasa acumulada en las asaderas haya sido el elemento acelerador de las llamas.

LA PLATA, BUENOS AIRES. ROBARON Y LA VÍCTIMA LOS SIGUIÓ HASTA QUE CAYERON



Dos ladrones con cuchillos robaron una panadería en 10 entre 40 y 41 de La Plata luego de amenazar a la empleada. La víctima llamó al 911 y los siguió hasta que fueron detenidos en 12 y 47.

SAN LUIS, ARGENTINA



Asaltaron una panadería ubicada en la intersección de calle Pringles y

Avenida Presidente Perón. Dos personas golpearon a la empleada y se llevaron la recaudación del día.

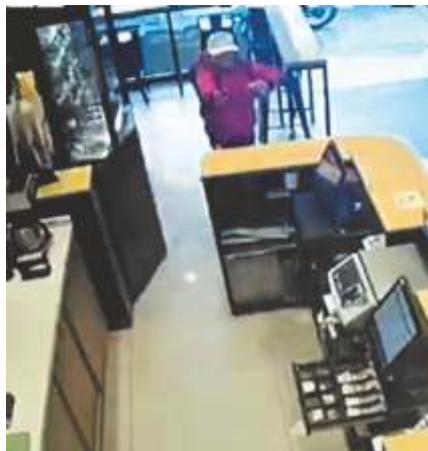
HUINCUL, NEUQUÉN. ROMPIERON LA VIDRIERA DE UNA PANADERÍA Y LOS FILMARON

Una comerciante de la localidad denunció a un joven que le rompió los vidrios de su comercio, ubicado sobre la avenida San Martín. Según contó, es la segunda vez que le pasa. En



su comercio hay un sistema de cámaras por lo que toda la acción quedó filmada. Con la imagen del joven que rompió los vidrios, hizo la denuncia en la policía.

ROBO EN LA PLATA.



Un solitario delincuente dio un audaz golpe en la reconocida panadería Costumbres Argentinas y escapó con la recaudación tras amenazar a los empleados con un arma.

El episodio se registró en la sucursal de diagonal 80 entre 49 y 50. Todo quedó registrado en las cámaras de seguridad del lugar.

PRISIÓN PREVENTIVA PARA EL HOMBRE QUE ASALTÓ A UN PANADERO EN ALTO ALBERDI, CÓRDOBA



Un hombre de 53 años fue detenido por intento de homicidio luego de que le disparara al empleado de una panadería radicada en Duarte Quirós al 2.800, en barrio Alto Alberdi. El fiscal Rubén Caro adjudicó ese delito a Marcelo Hugo Martín a quien le

impuso la prisión preventiva. Martín entró al local, simuló ser un cliente y cuando llegó su turno desenfundó una pistola 9 milímetros al joven que atendía el mostrador, pidiéndole el dinero de la caja. En el violento episodio, el empleado le avisa que las cámaras de seguridad estaban tomando la escena y que todo iba a quedar registrado, el asaltante se enojó y comenzó a insultar a la víctima del atraco, a quien le disparó en el estómago.

BARILOCHE. QUISO ASALTAR UNA PANADERÍA

Un ladrón, portando un arma de fuego, ingresó a una panadería ubicada en calle Gallardo con el objetivo de apoderarse de la recaudación, aunque al percatarse que la mujer que atendía no estaba sola, se fugó sin lograr su cometido.



“...No sé si se llevó algo, creería que no...” dijo la víctima, aún acongojada por el atraco. Tras recibir la amenaza, la mujer corrió hacia la parte trasera del local donde estaba su pareja. A gritos le avisó que el ladrón estaba armado y éste, al darse cuenta que la mujer no estaba sola, escapó corriendo del comercio.

GODOY CRUZ, MENDOZA

Mientras se encontraba durmiendo en la casa de las calles Cabo Santo Espíritu y 9 de Julio, escuchó ruidos y provenían de una puerta de rejas. Al ir a verificar qué sucedía se encontró con dos sujetos que tenían guantes y los rostros cubiertos. Los autores lo amenazaron y maniataron para poder robarle dinero. De esa manera le sustrajeron 78.000 pesos de la recaudación de la panadería que funciona en ese domicilio.

ALVEAR, MENDOZA

Robaron en la Panadería Vaquer (ubicada en R. S. Peña y Patricias Mendocinas), al llegar los efectivos policiales un individuo salió corriendo y se ocultó en un baldío de las inmediaciones. Cuando lo detuvieron corroboraron que se trataba de un joven de 15 años. También recuperaron un TV42 pulgadas y una balanza electrónica. “...Solo falta una horma de queso y 300 pesos en efectivo...” dijeron desde la panadería.

VISITANDO AMIGOS



Hugo Bohl, Tito Zamorano
y Jesús



Miño, Marcelo y Marito

Revista

EL GREMIO
PANADERO

**INFORMAMOS A NUESTROS
LECTORES**

**EL GREMIO PANADERO es la
“revista de los panaderos” y
todos Ustedes pueden
enviarnos sus anuncios
sociales (aniversarios,
recordatorios, casamientos,
graduaciones, reuniones, etc.)
a nuestro correo electrónico y
serán publicados en la
próxima edición.**

**Muchas gracias por
confiar en nosotros.**

**info@panaderosargentinos.com.ar
11 7029 4752**

COSAS QUE SABEN SOLO LOS PANADEROS

Una de las mayores molestias de hacer masa de pan es que a veces se pega a las manos y se necesita mucho tiempo para frotarla con fuerza solo para quitarla parcialmente



En lugar de usar agua y jabón para limpiar las manos cubiertas de masa, un instinto natural, recurra a la harina. Solo harina, no se necesita agua ni jabón.

En lo que se llama un «lavado de harina», todo lo que necesita hacer es tomar un poco de harina en sus manos y frotarlas. Ayuda a sacar todos los pedacitos de masa de las palmas de las manos y entre los dedos. ¿Estarán absolutamente limpios? No, pero la mayoría de los trozos retorcidos de masa pegajosa se quitarán de las manos, dejando una fina película de harina que es fácil de quitar con un lavado de

manos normal en el fregadero. Y extra: quitarse la mayor parte de la masa de las manos antes de lavarlas con agua puede ayudar a prevenir un desastre de plomería. Cuando agrega agua mientras se lava, la sustancia harinosa que cubre sus manos se convierte en un desastre gomoso y pegajoso que puede obstruir el desagüe. ¡La visita del plomero no debería venir con cada lote de pan! *“...No es necesario lavarse las manos por completo si solo va a regresar en unos minutos para doblar la masa, por lo que el lavado con harina puede ser un buen punto intermedio...”*. Estas cosas solo la saben los panaderos

LOS PANADEROS DEL CIPU MATANZA SUR DE PESCA EN ZARATE

Como siempre demuestran unidad, amistad y camaradería. La revista El Gremio Panadero fue invitada y compartimos un día de descanso, asado y mucha alegría.

Pescados... ni uno!!!



Revista

EL GREMIO PANADERO

Edición N° 93 a la calle en ABRIL 2022



info@panaderosargentinos.com.ar | +54 9 11 7029 4752 | +54 9 11 3237-1956



Equipada con: * Sobadora pesada Argental,
 * Amasadora de 2 bolsas Argental,
 * Divisora volumétrica, * Descansador,
 * Trinchadora enlatadora Argental,
 * Equipo de frío de 500 lts., * 2 rotativos
 Argental, * Batidora Argental,
 * Grisinera, * Peladora de miga, * Moldes de
 Miga, * Cortadora de Miga, * 6 tornos
 diferentes medidas acero inoxidable,

* Rallador a de pan, * 2 cámaras de frío, * Generador, * Muebles
 de mostrador, * 2 pequeñas sucursales.

*Solamente contesto personas interesadas en el Fondo de Comercio.
 Posibilidad de vender propiedad con casa en la ciudad de Rosario.*

Interesados llamar al: 0341 501 6884



* **SOBASOLA**, muy poco uso.
 11-3504-6154. Gabriel

**Gastón
 VENDE
 11-6853-7279**



* **Amasadora
 Argental
 MB 200,**
 rápida,
 100 kg.



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



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

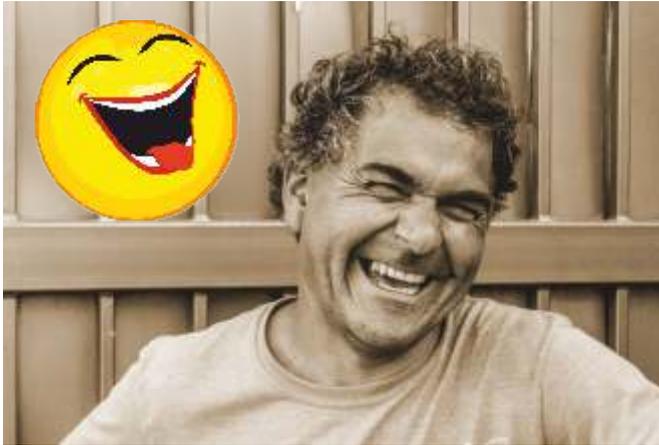


* **Amasadora Indupan,** rápida,
 50 kg.

* **Amasadora
 rápida
 Pianissi,**
 3 bolsas



UN POCO DE HUMOR



- Estoy saliendo con una chica que podría ser mi hija.
- ¿De verdad? ¡Qué grande eres! ¡Estás hecho un tigre! ¡Un titán! ¡Un seductor! Y dime, ¿quién es?
- Tu hija.

- Hola, soy paraguayo y quiero pedirle la mano de su hija para casarme con ella.
- ¿Para qué?
- Paraguayo.

- Entra un borracho en una comisaría:
- ¿Podría ver al que robo en mi casa ayer?
- ¿Y para qué lo quiere ver?
- Para saber cómo entró sin despertar a mi mujer.

- Esta madrugada se metió un ladrón en mi casa...
- ¡¡¡No jodas!!! ¿Qué se llevó?
- Una paliza de mi mujer, pensó que era yo que llegaba borracho.

- Hijo, te quedó muy lindo el tatuaje de Satanás en el brazo.
- ¡Mamá!... ¡Es mi novia!
- Ahhhh...

- ¿Cómo se dice pan duro en francés?
- Pan de antiayé.

- ¿Cómo se dice en francés la mujer con minifalda se agachó?
- Ce la ví

AVISO IMPORTANTE: El hombre perfecto no existe, te sale borracho o es mujeriego.

- Sé que se enamoró de mí...
- ¿Por qué?
- Me dijo que le gustan los "pequeños detalles"...
- ¿Y?
- Yo mido un metro y medio.
- ¿Cómo va tu vida amorosa?
- Como la Coca-Cola: primero normal, luego light y ahora zero.

Un borracho entra al hospital y el médico le pregunta:

- ¿Qué lo trae por aquí?
- La ambulancia
- Este es el segundo año que no viajo por culpa de una pandemia.
- ¿Y los anteriores?
- Por falta de dinero.



- ¿No te afecta trabajar en la panadería toda la noche?

- Para nada...



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 Pasteler as 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 Wetzel)

Centro de Industriales Panaderos de Corrientes

(Presidente Juan Vambakianos).



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur



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 de Cuartel Noveno



Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza



Federación de Industriales Panaderos y Afines de Entre Ríos

Centro de Industriales Panaderos y Afines de Catamarca



Centro de Industriales Panaderos de Merlo

Centro de Industriales Panaderos de Quilmes



Centro de Industriales Panaderos de Tucumán



Asociación de Industriales Panaderos de la Provincia de Corrientes

Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario



Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar



Centro de Panaderos de Avellaneda



Cámara de Panaderías y Pasteler as del Partido de General San Martín



Revista

EL GREMI**O**
PANADERO