

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 2 - Nº 11 - ABRIL/MAYO del 2008

5000

Ejemplares
de distribución
GRATUITA

La Revista
de los
Panaderos

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN DE "INDUSTRIALES PANADEROS"

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - ADROGUE (Alte. Brown) - ALMIRANTE BROWN - AVELLANEDA - BAHIA BLANCA - BANFIELD (L. de Zamora) - BERAZATEGUI - BERNAL (Quilmes) - BOSQUES (F. Varela) - BURZACO (Alte. Brown) - CARLOS SPEGAZZINI (Ezeiza) - CLAYPOLE (Alte. Brown) - CRUCESITA (Avellaneda) - DOCK SUD (Avellaneda) - DON BOSCO (Alte. Brown) - DON BOSCO (Quilmes) - EL JAGÜEL (Ezeiza) - ESTEBAN ECHEVERRÍA - EZEIZA - EZPELETA (Quilmes) - FLORENCIO VARELA - GERLI (Avellaneda) - GLEW (Alte. Brown) - INGENIERO BUDGE (L. de Zamora) - LANUS - LOMAS DE ZAMORA - LONGCHAMPS (Alte. Brown) - LUIS GUILLON (E. Echeverría) - MONTE GRANDE (E. Echeverría) - PI EYRO (Avellaneda) - QUILMES - QUINTA GALLY (Avellaneda) - RAFAEL CALZADA (Alte. Brown) - RAFAEL CALZADA (Quilmes) - REMEDIOS DE ESCALADA (Lanús) - SAN FRANCISCO SOLANO (Quilmes) - SARANDI (Avellaneda) - TEMPERLEY (L. de Zamora) - VILLA ALBERTINA (L. de Zamora) - VILLA DIAMANTE (Lanús) - VILLA DOMINICO (Avellaneda) - VILLA FIORITO (L. de Zamora) - VILLA MODELO (Avellaneda) - WILDE (Avellaneda) - SAN VICENTE - MAR DEL PLATA - CUARTEL NOVENO (L. de Zamora) - CAÑUELAS - NECOCHEA.

NUEVO PRODUCTO

Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas



Nueva Margarina de Batido en 10Kg y 20Kg



RECIENTO
LA USAN LOS QUE SABEN



Reciento Integrante de Masa

Reciento Semi Hojaldre

Reciento Hojaldre

Reciento Oleo

Reciento Grasa

Reciento para Tapas de Empanadas



Reciento de Marfina S.A. es una empresa pionera en la industria de la margarina con más de 45 años brindando productos de calidad para la industria alimenticia argentina.

Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.

www.reciento.com.ar

Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150

info@reciento.com.ar

**INDUSTRIALES
PANADEROS**

**PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, DEPOSITOS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR**

4692-6960**15-4084-1090****15-6095-0146****Nextel ID 565*5175****elgremiopanadero@yahoo.com.ar****Director-Propietario****FABIO RUBÉN VIDELA**

**Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy**

Año 2 - Nº XI**ABRIL-MAYO del 2008**

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE

"INDUSTRIALES PANADEROS"
quiere agradecer a la
Lic. Elizabeth Lezcano, por la
información que nos envía desde
la Secretaria de
Agricultura, Ganadería
y Pesca de la Nación

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar

Editorial

En cada edición, y después de recopilar la información que es volcada en estas páginas nos sentamos a escribir la editorial... en esta oportunidad después de evaluar la información pensamos también en las fechas importantes que se cumplen en el periodo abril- mayo. Así, recordamos el 2 de abril a nuestros Veteranos y a los Caídos en la guerra en Malvinas y pensamos también en todos los trabajadores celebrando el 1º de mayo... pero cuando llegamos a la Revolución de Mayo de 1810 nos detuvimos a pensar un poco más...

Aquel 25 de mayo no fue un día aislado en la historia argentina, sino que fue parte de un proceso de amplia transformación cívica, política y social. En ese día histórico, como todos sabemos, se dejó atrás al antiguo virreinato para darle inicio al nacimiento del primer gobierno independiente de la corona española.

Pero antes de llegar a esa instancia y para comprender ese momento, incidieron un montón de causas internas y externas que finalmente, para todos los argentinos, tuvieron un final feliz...

En todo ese proceso la crisis institucional tuvo un lugar relevante, y quizás el sólo hecho de hablar de "Crisis institucional", nos remitió al actual momento que están transitando la Federación Nacional y la Provincial. Crisis que a diferencia de aquella que se vivió años atrás y nos trajo muchos beneficios al país, nos aqueja y apena, pues ambas instituciones no dejan de perseguir el mismo objetivo: el bien y el progreso de la industria panaderil.

En estas páginas serán partícipes y testigos de cartas documentos y renuncias como la del doctor Prado, quien se desempeñaba como letrado de ambas instituciones, pero entendiendo que la situación no mejoraba decidió apartarse por el amplio cariño y respeto que siente por los dirigentes responsables de FAIPA y FIPPBA.

Hoy hablar de las instituciones que representan al gremio es hablar de la crisis de ellas y esta situación tiene que ocupar un lugar relevante en la reflexión de cada uno de los que trabajamos en la industria, porque es un momento para cambiar, para dejar de lado egoísmos y críticas que destruyen, porque si las instituciones que representan a cada una de las panaderías de la República Argentina se encuentran en crisis, también cada una de las panaderías ES PARTE de esa crisis. Es hora de compromiso, de trabajo, de aportar ideas, gestión ...

Y de corazón **el Gremio Panadero e Industriales Panaderos** espera que las próximas noticias publicadas tengan también un final feliz...

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

**ENCALADA 8846 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555**

LA FIPPBA DESPIDIO EL 2007

A fines de Diciembre del 2007, las autoridades de la FIPPBA agasajaron a sus asociados con un excelente lunch a sus asociados. Se conto con la presencia de los Centros de Panaderos de la mayoría de la Provincia de Buenos Aires y vale la pena destacar el trabajo permanente de quienes tuvieron la misión de atender a los invitados sin dejar nada librado al azar.



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Conectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO. Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.

Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar





MAS IMAGENES
DE LA DESPEDIDA
DEL 2007 EN LA
FIPPBA

Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas

Emeth

LEVADURA PRENSADA
levina

REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

PRODALSA

McCormick
Molino Campodónico

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

PRINDAL



Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.

Dánica

BARI

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

districa-mi@yahoo.com.ar

Tel: 4273-2172 // 15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979 // ID 577*1385 / 86 / 87



Sergio R. KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN



Estimados clientes les deseamos un excelente 2008, agradecemos la confianza depositada en los productos INDUPAN, PASTOR, desde hace 6 décadas, pero por sobre todo durante todo el 2007, ya que hemos superado las proyecciones más optimistas, tanto en mercado interno como así también en el exterior. Hoy los productos con que ustedes elaboran a diario, son los mismos con que lo hacen en Paraguay, Brasil, Chile, Venezuela, Colombia, México, EEUU, Israel y otros, por ello nuevamente GRACIAS, seguimos juntos en 2008.

Se lanzó la nueva línea "OMEGA", ya están disponibles los productos "INDUPAN OMEGA LINE" construidos íntegramente en ACERO INOXIDABLE con la última tecnología y todas las normas de seguridad exigidas por las ART y los organismos de control del Estado, esta construcción garantiza mayor durabilidad, limpieza, ya que no tiene poros donde se depositan restos de masa, y por último realiza la categoría del negocio, sobre todo en los que ELABORAN A LAVISTA.

Nuestro servicio post-venta sigue expandiéndose en toda la Provincia de Buenos Aires, ya que nuestro técnico oficial ofrece en garantía los trabajos de la marca con respuestos legítimos, lonas y paños de todas medidas, correas originales, otros accesorios a los mejores precios de plaza y por último un servicio de mantenimiento prepago.

En cuanto a los nuevos productos se amplió la gamma de ofertas en el rubro HORNOS ROTATIVOS. Hoy ustedes pueden optar entre construcción de chapa con tratamiento de cataforéisis o íntegramente en acero inoxidable, (OMEGA LINE), pero además optar entre tablero digital programable o tablero electromecánico según sus necesidades.

Por último para elaboración de todo tipo con gran volumen de producción y mínima mano de obra, llega a ustedes el nuevo equipo "STEP": Pan Dulce, Pan de Panchos, Pizzas, Barras de Pan, y otras combinaciones que le permitirán una relación COSTO-BENEFICIO, inimaginable hasta hoy, y la posibilidad de conocerlo MUY PRONTO.



BREVES En San Fernando

Balean a un empleado durante un asalto a una panadería

Tres delincuentes asaltaron hoy una panadería en la localidad bonaerense de San Fernando y, tras balear a un empleado en la piernas, golpear al dueño y reducir a otra trabajadora, escaparon justo antes de la llegada de la policía.

Fuentes policiales informaron a Télam que el hecho ocurrió días pasados en una panadería situada en Alvear 2365 de dicha localidad del conurbano, donde estaban su propietario y tres de sus empleados, dos de ellos mujeres.

El caso se inició cuando uno de los trabajadores, Raúl Lima, de 36 años, salía del local para comprar cigarrillos y fue abordado por tres delincuentes armados que lo amenazaron con fines de robo.

Según las fuentes, Lima se resistió, por lo que los asaltantes lo atacaron a tiros y lo hirieron de dos balazos en las piernas.

Luego, los ladrones ingresaron al empleado baleado a la panadería donde sorprendieron al dueño, Juan de la Cruz Ponce, de 60 años, a quien golpearon en el rostro, dijeron los informantes.



Los asaltantes también redujeron a una segunda empleada, de 21 años, al tiempo que obligaron a Lima a cargar en el vehículo de su patrón un televisor, mercadería y una bicicleta.

Sin embargo, la tercera empleada logró escapar de la panadería copada por los ladrones y alertó a la policía a través del 911. Cuando los efectivos estaba por llegar al lugar, los delincuentes abandonaron el botín y escaparon por techos de casas linderas, llevándose sólo el porta documento del dueño del lugar.

En tanto, Lima fue trasladado al Hospital de San Fernando donde fue asistido y permanecía internado aunque fuera de peligro, agregaron los voceros.

El caso, caratulado "robo calificado, abuso de armas y lesiones", es investigado por personal de la comisaría primera de San Fernando y la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) en turno en ese distrito.



Ante el constante crecimiento de los precios de las grasas... "SUPLE GRAS", SUSTITUTO DE GRASA PARA PANIFICADOS

El rubro alimenticio ha experimentado enormes cambios tecnológicos en los últimos años, y sus industrias proveedoras como las de aditivos y mejoradores para panificación necesitan estar a la par de estos avances y así poder brindar soluciones prácticas y económicas a los problemas e inquietudes que surgen durante el trabajo del día a día.

Suple gras es un producto pensado y desarrollado por Lecitec para sustituir grasa vacuna refinada que habitualmente se utiliza como ingrediente en la elaboración de pan francés, pan de viena, pebetes, pan de molde y pan de miga,

Suple gras esta formulado a partir de ingredientes naturales, aportando a los productos esa textura humedad y esponjosidad que se asocia habitualmente a la utilización de grasa vacuna refinada.

Todo los panificados elaborados con **Suple gras** mantienen las propiedades originales de un producto elaborado con grasa y además se observa una mejoría en la calidad de los mismos

Una de las características fundamentales de **SUPLE GRAS** es su bajo contenido en calorías, lo que nos permite desarrollar productos light o dietéticos.



El costo de **Suple gras** es sustancialmente menor que el costo de la grasa vacuna, lo que nos permite elaborar productos de menor costo y mas competitivos.

Suple gras no necesita cadena de frío ni tratados especiales para almacenamiento, vida útil de meses



MAS INFORMACION SOBRE "SUPLEGRAS" EN:

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



Emeth

CERES KINAS



DEWEY

PRODUCONF

CHI

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE



LESAFFRE ARGENTINA



Al Servicio del Gremio Panadero



Cnel. Mendez 1079 Wilde - Buenos Aires

Tel: 4227-8522 - Nextel 156*5456 - distribuidoranoelia@hotmail.com



¿Cuándo nace Paning?

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace PANING, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria. Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Somos la consecuencia de todo ello.

¿Qué metas persiguen actualmente?

En el presente, el objetivo de PANING es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Hablemos un poco del mercado... ¿qué lugar ocupa Paning en el mercado nacional e internacional?

Nosotros somos proveedores integrales de diversos mercados. Nuestros productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados, incluida la de mayor volumen de facturación de nuestro país por estos años.

Somos partícipes del comercio internacional. A unos pocos años de su inicio, PANING comenzó a exportar a países latinoamericanos, llevando también los primeros equipos a Estados Unidos, a través de Ferias realizadas en ese país.

¿Quiénes son los responsables de tanto crecimiento?

Somos un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Consideramos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que PANING invierte

ESTUDIO JURIDICO
E INMOBILIARIO

**CELINA LUCERO
Y ASOCIADOS**

ASESORAMIENTO
JURIDICO INTEGRAL

4202-6490
4325-5418
15-4497-1269
Esmeralda 486 4° "A"



Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

fuertemente en este aspecto.

Somos hoy junto a su fundador, la generación "continuadora", contando con una conducción que promedia los treinta años de edad más de una década de trabajar en PANING.

Un equipo que espera a sus clientes en la planta o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento, en nuestro S.U.M. (Sala de usos múltiples). En el mismo, hacemos demostraciones de cocción para que los clientes puedan comprobar los resultados concretos que nuestros hornos y máquinas para futuros proyectos.

¿Qué balance arrojó el año pasado?

El balance del año 2007 es muy positivo.

Participamos con éxito de FITHEP 2007, que es una feria muy específica en nuestro rubro.

Presentamos en la misma un nuevo producto como es el horno rotativo GENESIS, un nuevo concepto tecnológico, para bandejas de 45x70 cm., construido totalmente en acero inoxidable que ha tenido una muy buena aceptación en el mercado, y como consecuencia de ello una fuerte demanda.

Capacitamos a nuevos representantes, para que puedan atender a potenciales clientes brindándoles una atención personalizada y asesorarlos en la forma que ellos necesitan.



¿Qué expectativas tiene PANING para este año?

Para el presente año 2008 tenemos muchos proyectos a concretar, como el desarrollo de nuevos productos, de nuevos representantes en el país y en el exterior. Insertarnos en los diferentes sectores que el mercado posee. Y seguir trabajando como siempre con los clientes actuales de la empresa, quienes después de muchos años de relación siguen apostando a nuestra marca y nuestra trayectoria, dándonos una satisfacción personal muy grande y confirmando que nuestra forma profesional de trabajar continúa dando sus frutos.

ALGUNAS RECOMENDACIONES DEL INTI PARA LOCALES QUE ELABORAN PAN

LA SALA DE ELABORACIÓN-CUADRA

Es el lugar donde usted elaborará sus productos. El lugar elegido deberá estar acondicionado para cumplir con las reglamentaciones correspondientes.

Las condiciones generales para los establecimientos elaboradores se especifican en el capítulo II del Código Alimentario Argentino. Los artículos 110 y 111 son específicos para establecimientos de productos de panadería y afines. Usted lo podrá consultar en la Biblioteca

del inti (www-biblio.inti.gov.ar), Parque Tecnológico Miguelete o vía Internet en: www.anmat.gov.ar/codigo/caa1.htm

Habilitación comercial

Es para todo establecimiento comercial o industrial. Para habilitar comercialmente su lugar de elaboración, puede informarse en La sede municipal, R N E (Registro Nacional de Establecimiento). Este Registro habilita a aquellos establecimientos que comercializan productos envasados que se transportan hacia otras bocas de expendio.

Su alcance es nacional, es decir, que se pueden comercializar en todo el territorio de nuestro país.

Para tramitar su habilitación deberá pedir información en la Dirección General de Seguridad Alimentaria de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

R N P A (Registro Nacional de Producto Alimenticio). Este Registro detalla todas las características y procesos de elaboración de cada producto, cumplimentando los requisitos exigidos por el Organismo. Su alcance es nacional, es decir, que habilita al producto para ser comercializado en todo el territorio de nuestro país.

R P E (Registro Provincial de Establecimiento). Este Registro habilita a aquellos establecimientos que comercializan productos envasados que se transportan hacia otras bocas de expendio. Su alcance es provincial, es decir, que sólo pueden comercializar sus productos en la provincia correspondiente. Para tramitar su habilitación deberá pedir información en la sede municipal de cada localidad.

R P P A (Registro Provincial de Producto Alimenticio). Este Registro detalla todas las características y procesos de elaboración de cada producto, cumplimentando los requisitos exigidos por el Organismo. Su alcance es provincial, es decir, que habilita al producto para ser comercializado dentro de los límites de cada provincia. Para tramitar la habilitación deberá pedir información en la sede municipal de cada localidad.

Recomendaciones

La sala de elaboración debe estar diseñada de manera tal que asegure un

espacio suficiente para colocar todos los equipos necesarios, el almacenamiento de los materiales, la circulación de la gente que está trabajando y la posibilidad de realizar la limpieza y desinfección. En muchos casos puede parecer que falta espacio o que no hay lugar para circular correctamente entre los equipos. Tenga en cuenta que antes de decidirse a romper paredes o invertir

en ampliaciones, tiene que ver si no es todo un problema de orden.

Le contamos algunas recomendaciones generales sobre el lugar:

Paredes interiores azulejadas o revestidas de material no absorbente (tipo

pintura epoxi) hasta 2,10 metros, de color claro.

Pisos lisos de material lavable, cerámicos, cemento alisado o similar, con un ligero declive para facilitar la eliminación de la suciedad.

Ventanas cubiertas con protección (mosquiteros).

Puertas con cierre automático con protección.

Cielorraso incombustible, liso y no absorbente.

Instalación eléctrica embutida con llave de corte y tablero.

Abastecimiento de agua potable fría y caliente.

Mesadas de acero inoxidable o similar.

Espacio entre los equipos y paredes de 50 cm.

Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse

sobre tarimas o pallets separados a 14 cm del piso y a 50 cm de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

Se deberán contar con lavamanos.

Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas u otros productos de pastelería, se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos panificados.

HARINAS "MARIO"

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

Abierto de 8 a 18 horas todos los días de la semana

Motixe PRINDAL

DULCE DE LECHE
Húsares BARI

Reconquista (Ruta 205) 437
Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5641-4644

ROT-CARR



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro



CÁMARA FERMENTADORA

Medidas

70 X 90- Grande
45 x 70- Mediano
45 x 70- Mini
40 x 60 ó 45 x 55- Junior con o sin cámara de fermentación



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-400

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas

Marfina SA incorpora nuevos equipamientos para elaborar su línea de productos RECIENTO

Las margarinas contienen una fase acuosa y una fase grasa. La composición de la fase grasa y el proceso de elaboración son elegidos según la aplicación del producto.

La primer etapa consiste en la preparación de la emulsión, a la fase grasa se le adicionan los ingredientes solubles en grasa y el emulsionante. Luego de que han sido correctamente mezclados se le añade la fase acuosa y se mezclan en forma intensiva y controlada.

La emulsión es transportada a su nueva línea de cristalización mediante una bomba de alta presión. La línea de cristalización consiste en una serie de intercambiadores de calor de superficie raspada de alta presión, los cuales son enfriados por medio de amoníaco.

El paso siguiente incluye el pre-plastificador a fin de brindar mayor intensidad de amasado y tiempo extra para la producción de productos con mayor plasticidad. La última etapa incorpora el post-plastificador y el tubo de reposo que es el paso final de la línea de cristalización.

Lo esencial de la nueva línea de cristalización consiste en que la emulsión caliente es súper enfriada y cristalizada en la superficie interna de los sucesivos tubos de enfriamiento. La emulsión es raspada por las cuchillas giratorias, por lo que es enfriada y amasada simultáneamente. Cuando la grasa de la emulsión se cristaliza, los cristales forman una red tridimensional que atrapa las micro gotas de agua, dando como resultado productos semi-sólidos sumamente plásticos.

Dependiendo del producto a ser elaborado, y del tipo de grasas que se utilicen, con el nuevo equipo es posible configurar diferentes líneas de cristalización y lograr la mejor alternativa para cada tipo de producto.

Es dable destacar que el proceso de cristalización, las condiciones del proceso y los parámetros del proceso tienen una influencia determinante en las características de nuestras margarinas RECIENTO.



Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.
www.reciento.com.ar info@reciento.com.ar

Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888
e-mail: info@flair.com.ar

Un primer desenlace para una disputa dolorosa

Durante varios meses la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA) y la Federación de industriales panaderos de la Provincia de Bs.A. (FIPPBA) mantienen un conflicto, que ha desencadenado en una crisis en las instituciones. Los factores fueron diversos y ambas instituciones presentan a continuación las causas que desencadenaron en el pedido de suspensión de la FAIPA hacia la FIPPBA.

Esta suspensión implicaba que la FIPPBA no pueda participar de la reunión trimestral de FAIPA que tenía fecha establecida para el 10 de marzo. Así que además de solicitar una "medida cautelar consistente en dejar sin efecto la resolución que determina la suspensión por un plazo de doce meses" a la FIPPBA "hasta tanto no se resuelva la cuestión de fondo", pidieron a la justicia la posibilidad de asistir a la reunión trimestral realizada por la FAIPA en los próximos días, ya que mencionada reunión se encuentra habilitada "para el tratamiento de temas como modificación del estatuto, incrementos salariales, costos panaderiles, como así cualquier otro que afecte a la industria panaderil".

Finalmente y tras la Federación de la Provincia presentar un recurso de amparo ante la justicia el juez dictaminó que la FIPPBA participe de esta reunión acompañada. Por lo tanto, los delegados de la FIPPBA ante la FAIPA se presentaron en la sede de esta última, en este caso acompañados por sus abogados y un escribano.

Por su parte la FAIPA ha designado una comisión especial para tratar el tema.

Para dejar mas clarificado el caso, a continuación se detalla un extracto de las cartas documentos emitidas por ambas instituciones

Carta documento de FAIPA, dirigida a Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires que expresaba lo siguiente:

"Se le notifica por este medio la resolución del Consejo Directivo de esta Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines del día 18 de febrero que dice así... atento a la grave situación que viene provocando quienes se dicen autoridades de esa entidad, habida cuenta que existen elementos obrantes en esta Federación que indican la irregular situación institucional que padece la entidad (la que aún no esta resuelta) y que no obstante ello se vienen produciendo agravios desde los miembros de esa conducción a esta entidad, actitud claramente violatoria de los artículos de estatuto social, al igual que las públicas declaraciones del señor Chalier, que pone en tela de juicio lo acontecido en la última reunión trimestral e incluso balance aprobado por unanimidad y las manifestaciones del señor Majori, avalando las declaraciones del Secretario General del sector obrero en sus reclamos salariales e impulsando al resto del país a otorgar aumentos instaurando falsamente en la opinión pública una situación de bienestar de las panaderías que es inexistente... en mérito de ello... y por mayoría absoluta se decidió aplicar a la Federación Industrial de la Pcia de Bs. As. Una suspensión por doce meses en su afiliación, apercibir severamente a la misma a que no obstante ello se abstenga de emitir cualquier tipo de opiniones perjudiciales a esta

Entidad o a sus miembros individual o colectivamente o al gremio panaderil en forma genérica"

Dicha carta documento fue recibida por las autoridades de la FIPPBA y contestada "en los más absolutos términos de rechazo e impugnación". Contestación, cuyos párrafos se describen a continuación:

"En mi carácter de Presidente de la Federación Industrial Panaderos de la Provincia de Buenos Aires rechazo su carta documento por falaz, improcedente y maliciosa. Teniendo en cuenta los propios términos de la misiva..., habiéndola dirigido al ... "Sr. Presidente Emilio A. Majori..." Uds. han reconocido la representación que invisto como Presidente de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, y en consecuencia resultan inocuas y lábiles las manifestaciones efectuadas y que ponen en duda tal circunstancia.

(...) Rechazo enfáticamente su manifestación acerca de "irregular situación institucional", las cuales en forma artera explícitamente no mencionan, evidenciando desde ya su inexistencia. Niego el hecho de que miembros de esta Federación ya sea en forma personal y/o en representación de esta hubieren, en forma intencional por acción u omisión provocado "grave situación" a la entidad que uds. representan. Niego igualmente agravio de alguna naturaleza, niego violación alguna de los artículos del Estatuto Social, que por otra parte uds. Intencionalmente omiten revelar. Niego por malicioso, improcedente y mendaz que las públicas declaraciones del Sr. Chalier pongan en tela de juicio lo acontecido en la última reunión trimestral e "incluso balance", niego que mis declaraciones hayan avalado las declaraciones del Secretario Gral. Del sector obrero. En consecuencia impugno por ilegítima, improcedente, arbitraria y con el único propósito sectarista la suspensión que pretenden imponer a la Federación Industrial Panaderil de la Pcia. De Bs. As. Con la pretendida sanción no se advierte otra finalidad que impedirnos nuestra legítima participación en la vida democrática e institucional de la Federación Argentina, en especial a la próxima reunión trimestral ...su proceder deja de lado todos los principios y las tradiciones de la familia panaderil generando controversias innecesarias (...) Subsidiariamente impugno la sanción que se pretende de suspensión por doce meses por resultar manifestamente ilegítima toda vez que no guarda relación entre los supuestos hechos no especificados generados de agravios y la magnitud de la sanción, contrario a toda la legislación vigente..-

Así, después de este intercambio de cartas documentos, la FIPPBA solicito ante la justicia una acción de amparo solicitando una medida cautelar, por considerar que la FAIPA "sancionó sin darle a la posibilidad de ser oída y ejercer el derecho de defensa". Esta medida cautelar fue aceptada por la justicia y por el momento la suspensión quedó sin efecto.



Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Avellaneda, 4 de marzo de 2008

A: CENTROS ASOCIACIONES CAMARAS Y FEDERACIONES.

Nos dirigimos por este medio con el objeto de informar a TODAS las organizaciones que tienen relación con nuestra actividad, sobre la resolución del Consejo directivo de FAIPA del día 18 de febrero de 2008, mediante la cual aplican a FIPPBA una suspensión de doce meses en su afiliación y un apercibimiento severo para que se abstenga de emitir cualquier tipo de opinión que pudiera perjudicar a esa entidad, a sus miembros individual o colectivamente o al gremio panaderil en forma genérica y a cuyo respecto debemos expresar:

1) La primera reacción ante la medida aludida, fue la renuncia como asesor letrado de FAIPA del Dr. Pedro Antonio Prado, por no habérselo consultado acerca de la grave sanción que se iba a tomar. Luego dicho profesional, por razones éticas y convicciones personales, presento su dimisión a FIPPBA, donde desempeñaba funciones similares.

2) Las razones invocadas por FAIPA para tomar esta absurda medida, fueron atribuidas a expresiones vertidas en distintos medios por los Sres. Chalier y Majori, que a juicio del C.D. de FAIPA son violatorias de los estatutos sociales de la misma, omitiendo señalar cuales son los artículos supuestamente "violados"

3) En forma inmediata se procedió, mediante el asesoramiento de un equipo de profesionales convocados ante la renuncia del Doctor Prado a rechazar en todos sus términos la carta documento que nos enviaran por falaz, improcedente y maliciosa.

4) En nuestra nota contestación pusimos claramente al descubierto que la maniobra urdida era para impedirnos participar en la Asamblea Trimestral a celebrarse el 10 de marzo donde entre los temas a tratar se encuentra la modificación de los estatutos de la entidad, cercenándosele a FIPPBA, con esta medida, el derecho de participar democráticamente en las deliberaciones.

5) En el rechazo se desestima la falsa imputación hecha al Sr. Chalier por sus dichos, por carecer el contenido de las mismas de agravio alguno, resultado en consecuencia improcedente, maliciosa y mendaz, la argumentación esgrimida por CD de FAIPA. Asimismo se impugna por improcedente arbitraria e ilegítima el pretender inculpar al Sr. Majori por algunas expresiones del mismo señalándoseles, la finalidad sectarista que persigue la sanción.

6) En el rechazo total de nuestra parte a la ilegítima resolución, señalamos la inexistencia de todos los hechos involucrados, dejando constancia que ocurrimos por vía judicial en reclamo de los derechos que nos corresponde, con expresa reserva por daños y perjuicios.

7) Queremos dirigir un párrafo a los delegados del C. Directivo que participaron con voz y voto en la resolución sancionatoria a FIPPBA, por entender que han llegado a la misma en forma consensuada con los directivos de los Centros o Federaciones a los que pertenecen, y especialmente luego de consultarla con los asesores letrados de esas entidades. Esta inquietud surge ante la "pavorosa redacción" de la carta documento por la que nos notifican la sanción que contiene alarmantes carencias de tipo jurídico y que debe haber sido confeccionada por alguien al que seguramente le falta rendir muchas materias en la Facultad de Derecho mas otras tantas en la Facultad de la Vida. A esos directivos a quienes nos dirigimos les sugerimos que consulten con sus abogados para obtener de los mismos un diagnóstico exacto, que seguramente ratificara el error que cometieron dejándose influenciar por quienes, detentando los cargos máximos de FAIPA, han llevado al seno de esa entidad la derrota política que sufrieron en la Pcia. de Buenos Aires, por su falta de claridad y transparencia en la función, como ya se lo expresáramos en anterior comunicado.

8) Queremos dejar en claro que no es nuestra intención perjudicar a entidad o dirigente alguno, pero la gravedad de la situación a la que nos llevaron, no nos deja otra alternativa que ir a fondo a reclamar por los derechos constitucionales de FIPPBA y por ende quienes resulten responsables de este avasallamiento, deberán pagar con sus bienes los daños y perjuicios ocasionados.

9) Es nuestro anhelo más ferviente que este despropósito sea reconsiderado como corresponde, permitiéndonos participar democráticamente en la vida de FAIPA. De no ser así tenemos la convicción más íntima que semejante hecho arbitrario, al perjudicarse de tal manera a la filial más importante del gremio, producirá la más importante fractura dentro del mismo en el país.

10) Por último es necesario hacer saber que el Ministerio de Trabajo de la Nación, reconociendo la condición de paritarios de los señores Majori y Chalier, precedió mediante el acuerdo N 123/ 08, a homologar las condiciones salariales que FIPPBA había acordado con el sector sindical. Este acuerdo había sufrido dos intentos de impugnación uno por parte de FAIPA y el otro por Salvio, Natale, Di Costanzo, y otros, quienes pretendieron aparecer como paritarios por FIPPBA, intentando ignorar que sus mandatos habían finalizado el 31/ 10/ 2007.

Quedamos a disposición de entidades y dirigentes del sector que deseen interiorizarse en detalle de la forma en que se tejió la trama de esta inadmisibles y arbitraria resolución, de todo lo cual serán debidamente informados como corresponde y es norma de una entidad de puertas abiertas como la nuestra.

**COMISION DIRECTIVA
F.I.P.P.B.A.**



CENTRO de INDUSTRIALES PANADEROS DE BAHIA BLANCA

- comarcal sur-

**Patricios 654 - Tel / Fax (0291)- 454844-0800 Bahía Blanca
ctroindustpanaderos@bvconline.com.ar**

Con el tiempo las personas se van dando cuenta, por diferentes motivos y circunstancias que así lo demuestran, lo que realmente es meritorio o digno de elogio. El arte de ser panadero, no es simplemente la acción de amasar y vender, sino un sinfín de acciones que logran que cada día, en cada hogar haya el más delicioso pan para compartir en familia. Y aunque hay muchos panaderos, cada uno de ellos forma una historia, establece un vínculo mágico con sus clientes, y es ese vínculo el que logra que día a día vuelvan a elegirlos. Sin embargo, en cada Panadería como en cada Centro de Industriales hay un océano inmenso que navegar. Hay quienes dicen que "es fácil tomar los remos y lanzarse al abismo, pero no todos saben domar al mar con gracia y talento". Esta es la bienvenida de la revista "El Gremio Panadero... e Industriales Panaderos del Sur" al Centro Comarcal Bahía Blanca ...



Los comienzos

Esta historia comienza hace 44 años en Bahía Blanca, cuando un chico de tan sólo 12 años comienza a repartir pan en un carro junto a su padre.

Se trata de Pedro Kripliansky (después lo corrijo con la comision que no la tengo a mano, te lo paso por mensaje), quien hoy desempeña el cargo de Presidente del Centro de panaderos Comarcal Bahia Blanca... "Todo comenzó hace ya muchos años, cuando me inicié como repartidor de pan en la panadería "La ideal" en la calle Juan Molina 1036, acompañando a mi padre. Él, hasta el momento, era camionero de una empresa grande

RONDO DOGE

¡Garantía mundial de calidad, innovación y fiabilidad!

Durante varias generaciones manteniendonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas.

Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector.

Crezca con nosotros.

Laminadoras

Bancos de corte

Depositadoras

Trenes de laminado

Trenes de Hojaldres

Calibradores

Lineas de Pizzas



www.grupocheff.com.ar

NUEVOS - USADOS

RONDOmania

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

**Constitución 450 - S2002MHF - Rosario - Telefax 54 - 341 - 4380045
J.I. de la Roza 6145 - C1413BSM - C. FED. - Telefax 54 - 11 - 46874664**



que fabricaba maquinas de panadería, las bien conocidas "Siam", se queda sin trabajo y decidimos probar comprando un reparto de pan. Así fue que termine la escuela de noche para acompañar a mi padre a repartir el pan...

La historia dio un vuelco al cumplir 18 años ya que fallece mi madre y mi padre decide retirarse ...Cuando cumpla 23 compramos junto a mi hermano la llave de una panadería chiquita y viejita, que era lo que nos alcanzaba para comprar en ese momento con los ahorros que teníamos, y así fue como nos bajamos del carro...y empezamos un buen camino como panaderos...". Este es el relato que Pedro hace de su infancia y

sus inicios como panadero....siempre con la sonrisa que evoca un buen recuerdo, la añoranza de los tiempos pasados y el orgullo de los sueños alcanzados.

Actualmente ¿dónde se ubica su panadería?

"MAPI" se encuentra en Mendoza 379, su denominación nace de los nombres de los antiguos dueños Mary y Pio. Soy dueño de la panadería desde el año 1985. Desde entonces que la fuimos acomodando y en la actualidad es muy bonita...



NUEVOS

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

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713-4350 / 4713-4386
Administración: Saigacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328-5503 / 4328-6125
e-mail: administracion@chocolateind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros Balanzas y básculas electrónicas

CÁMARAS FRIGORÍFICAS MODULARES

Cartelería publicitaria con fotos

Heladeras laterales a medida

HORNOS Y COCINAS INDUSTRIALES

REFRIGERACION Adroque S.A.

Av. Hipólito Yrigoyen 12601 - ADROGUE De 9 a 18 hs. Tel. (011) 4293-4214
www.gastronomiaadroque.com.ar



El Centro de Panaderos Comarcal Bahía Blanca

Tras una previa reunión con la FIPPBA donde los representantes del Centro de Panaderos pudieron evacuar sus dudas respecto a la situación de las instituciones, del convenio salarial, de los proyectos de la Federación para este año, de los convenios existentes y de temas inherentes; tanto la FIPPBA, representada en este caso por Emilio Majori y Evaristo Tomba, como la Comisión Directiva y socios del Centro de Bahía Blanca celebraron en las instalaciones de la Institución, que se ubica en la calle Patricios al 624 de Bahía, la finalización del tinglado donde será el salón de fiestas, es un tinglado todo techado, donde se iniciarán los trabajos correspondientes a la loza. Cabe destacar que el salón será de 10 metros por 20.

Hablemos del Centro del Panaderos...

Hace aproximadamente 20 años que comencé en el Centro desempañándome como vocal, y seguí con el cargo ayudando siempre. Con seguridad les digo que acá no interesa el cargo que ocupas sino el valor humano, todos hacemos lo mismo, el apoyo es de todos por igual.

Comisión Directiva

Presidente: Pedro Kripliansky

Vice- presidente... Mario Ricciardi
Secretario..... Antolín Bodega
Pro-secretario..... Rodolfo Ciampoli
Tesorero..... Jorge Eleuteri
Pro- tesorero..... Edgardo Munuce
Vocal Titular..... Carlos Benedicti
Vocal Titular..... Angel Agesta
Vocal Suplente.... Javier Eleuteri
Vocal Suplente.... Sebastián Cesari

Revisores de cuentas:

Carlos Benedicti
Nicolas Di iorio
Lisandro Melinsky

Prensa..... Luciano Mandara

Desde noviembre del 2006 soy el Presidente del Centro de Panaderos Comarcal Bahía Blanca, tratando siempre de trabajar junto a todos los panaderos para alcanzar los proyectos y las metas que van surgiendo.

¿Cuál es la situación del panadero de Bahía?

La situación es normal, siempre existe la competencia, y el movimiento es distinto en el centro que en la periferia.

En la periferia se maneja un valor del pan a \$2,50 y a \$6 la factura, unos precios que son bajos según la realidad que vivimos, en el Centro se manejan valores más cómodos el pan a \$4,50 y facturas de \$10, por ejemplo.

Hoy se los ve muy contentos, ¿a qué se deben esas sonrisas?

Estamos felices de inaugurar el techo del futuro salón. Es una gran satisfacción para todos nosotros ver que ya terminado el techo del futuro salón de fiesta, esto nos llena de alegría ya que es uno de nuestros proyectos para este año. Ya tenemos todo programado para terminar, como los planos aprobados, entre otras cosas. Deseamos poder seguir con el ritmo de trabajo actual y sería una gran satisfacción poder terminarlo a mediados de año.

Otro de nuestros proyectos es la creación de la escuela de panadería para poder capacitar a gente, tanto a los panaderos, como a los pasteleros y los confiteros. La idea es armar una gran escuela de panadería.

Y la FIPPBA fue participe de este festejo...

Sí, quisimos compartir nuestra alegría con la Federación de la Provincia ya que siempre estamos conectados con ellos, por eso los hemos invitado a participar de nuestra satisfacción por el techo finalizado.

Cambiando de tema... ¿Qué servicio tiene el asociado?

Tenemos contador, abogados, asesoramiento para la habilitación de los productos, asesoramiento en general. Y además muchos proyectos en puerta para seguir ofreciendo beneficios, por ejemplo la concreción del salón que equivale a un gran beneficio para todos los socios. Tenemos muchos proyectos por delante, entre ellos armar una quinta recreativa y la escuela de panadería...

Un mensaje para los panaderos de Bahía...

Bueno, los invitamos a que se acerquen, participen, colaboren, el Centro es para todos los panaderos, necesitamos su apoyo. Las puertas están abiertas para todas las personas que quieran participar, aportar ideas, o criticar constructivamente con el objetivo de mejorar día a día.



INTI: Orígenes del Pan

Introducción:

Para conocer los orígenes del pan es necesario remontarse a un pasado muy lejano. El descubrimiento fue casual: en la Época Neolítica, un antepasado del hombre conoce ya las semillas y cereales, y sabe que una vez triturados y mezclados con agua, dan lugar a una papilla. Este hombre olvida la papilla en una especie de olla y al volver encuentra una torta granulada, seca y aplastada: el primer pan acaba de tomar forma. Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre. Presente en conquistas, revoluciones, civilizaciones y descubrimientos, es decir, formando parte de la cultura universal.

Probablemente los primeros panes estuvieron hechos con harinas de bellotas o de hayucos. Los arqueólogos han desenterrado fragmentos de pan ácido en las excavaciones de los poblados cercanos a los lagos suizos. Se sabe que los egipcios elaboraban pan desde hace mucho tiempo y se cree que descubrieron la fermentación por casualidad. El pan comido por los Hebreos no llevaba ningún tipo de levadura. En Roma, en la República ya había hornos públicos. En la Edad Media 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. Se hacía a mano, en el propio hogar o en hornos públicos. 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. A finales de este siglo se popularizan los panes integrales o negros.

Lo invitamos a iniciarse en este rubro de la mano del Inti, con calidad y buenas prácticas en la fabricación.

Cabe destacar:

Antes de iniciar su negocio deberá considerar ciertos aspectos que le permitan evaluar la viabilidad de su proyecto.

Estos aspectos comprenden nociones del mercado en el cual desea insertarse: Elección y definición del producto que va a elaborar.

El mercado: Su distribución y comercialización. El cálculo de los costos y la medición de la gestión...

Es necesario definir quiénes van a ser sus posibles clientes. Para ello es conveniente conocer cuáles son sus gustos, sus hábitos de consumo, su nivel de ingresos, la calidad de producto que requieren y por qué razones estarían interesados en su producto. Le recomendamos que haga una lista enumerando, en orden de importancia, a todas aquellas personas e instituciones que puedan estar interesadas en comprar lo que produce. Esto le permitirá diseñar una adecuada estrategia de venta.

De esta forma usted logrará: tener clientes fieles a su producto y a su emprendimiento; crear valor a partir de su servicio, como por ejemplo saludar cuando alguien entra, alcanzar la compra a domicilio cuando es muy grande, tener cambio; y brindar calidad:

*en las materias primas que utiliza (porque sabe comprar)

*en las etapas de producción (porque sabe cómo se hacen bien las cosas)

*Y en la atención del cliente (porque sabe que es la clave de su negocio).

Posteriormente estime cuánto compraría de cada uno de ellos y con qué frecuencia.

Sepa en qué se diferencia su producto del que fabrican otros, qué lo distingue de su competencia, cómo trabaja ésta y dónde está ubicada.

Averigüe qué precios tienen estos productos en la zona donde piensa vender. Esto le resultará de utilidad ya que el precio de venta está sujeto a:

el precio de referencia determinado por el mercado: el costo del producto; lo que el consumidor está dispuesto a pagar; el transporte del producto

De esta manera no descuidará la ganancia mínima que pretende lograr con su negocio.

Esto le permitirá identificar cuáles son sus oportunidades.

Recuerde que el cliente es una persona con quien se genera un vínculo que hay que mantener.

Triste relato de una víctima de la inseguridad

Una panadería, en un sector transitado, fue asaltada por tercera vez



Viedma. Difícil situación atraviesan varios locales comerciales ubicados frente a la Terminal de Ómnibus, como consecuencia de la repetición de hechos delictivos. No sólo se han registrado robo en horas pasivas, sino también hechos calificados con

uso de armas de fuego.

Sin dar nombre, uno de los trabajadores del sector aseguró que 'hay taxistas que son cómplices porque están al tanto de cuando no hay policías alrededor'. En las últimas horas, una panadería ubicada sobre la calle Guido fue víctima de la inseguridad, cuando desconocidos ingresaron por la puerta principal y se llevaron la recaudación de los últimos dos días.

Vale destacar, según los comerciantes de la zona, que las últimas horas del día se viven con mucho temor, y se ha pensado en cerrar las puertas y atender tras las rejas. Esta determinación ya fue tomada por otros comerciantes que trabajan en el barrio Santa Clara, por ejemplo.

El dolor de una trabajadora.

Cansada por la repetición de robos en su local, la dueña de la panadería, en diálogo con Radio Noticias, expresó su malestar y remarcó que es la tercera vez que le roban en el año, y la quinta en los últimos dos años.

'Más allá del dinero que se llevaron, lo que más me duele es el sacrificio que uno hace todos los días para vivir', remarcó la mujer, sumida en una profunda crisis anímica. 'No sabés para qué lado agarrar o qué hacer, porque entraron, cerraron la puerta y se tomaron el trabajo de poner la reja', explicó la mujer, quien continuó diciendo que 'una persona entró, se llevó lo que quiso y se fue'. La dueña de la panadería remarcó, además, que se trata de una persona que está al tanto de los movimientos internos. 'Vinieron derecho al cajón donde tenemos la plata, tomaron los dos tarritos con billetes y monedas', expresó. Con total humildad y lejos de pedirle al ladrón que cambie su actitud, la comerciante le auguró bendiciones. 'No le deseo ningún mal, y en nombre de mis hijos le digo que Dios lo bendiga porque me robaron el plato de comida de todos los días', finalizó.

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: cipab2001@hotmail.com

"Es necesario erradicar la clandestinidad, no sólo por la economía del panadero sino por lo más importante... la salud del consumidor"

Tras una entrevista con miembros de la Comisión del Centro de Panaderos de Almirante Brown: José Mascaro, Miguel Ovando, Luis Gómez, se estableció cómo es la situación que atraviesa el Centro local, que proyectos tienen para este año, y cuáles son las vías de acción para mejorar los problemas que aquejan a los panaderos de Almirante.



¿Cómo están las cosas en el Centro de Panaderos de Almirante Brown?

Seguimos trabajando con el proyecto de revertir la mentalidad del panadero que por décadas se mantuvo paralizada... Pero este es un largo camino que vamos desarrollando lentamente en tiempo y forma. Apuntamos a volcar el trabajo "mal vendido" que tenemos en la calle, al mostrador y hacer cumplir el Convenio Colectivo de trabajo, 231/94,

comenzando por el artículo Art. 4/ 16, que comprende a todos los establecimientos que están afectados a la venta y la elaboración de pan, con toda la cumplimentación reglamentaria, además queda establecido que no se debe vender los días lunes así como tampoco fabricar porque es día de desinfección.

Para mejorar este punto, nosotros contamos con un "Plan A", que consiste en hacer cumplir el Convenio Colectivo de Trabajo firmado en el año 1994 que establece por ley (11.544) que los días lunes no se puede expender el producto como tampoco producir. Y para eso contamos con el apoyo y trabajo conjunto del sindicato. Aquellos que no acaten las normas serán derivados al Ministerio de Trabajo, obviamente esperamos no llegar a esa instancia... Es necesario aclarar que esa ley también se aplica a hipermercados, supermercados, almacenes etc...

Para el éxito de este plan, ¿cuentan con el apoyo municipal?

Este es un trabajo tripartito: empleador, empleado y gobierno Si una de las partes es disfuncional, el trabajo fracasa. Las cosas hay que hacerlas como corresponde.

Continúa pag. 20



EL CORRENTINO S.R.L.

TODOS PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:
ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS
HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



NUEVA MINIARMADORA

El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496



¿Cómo va el proyecto de la escuela de panadería?

Hasta el momento se encuentra muy avanzado, porque creemos que para generar puestos de trabajo necesitamos mano de obra especializada.

Nuestra escuela contará con salida laboral, y vamos a incorporar a personas con discapacidad de

manera de favorecer la integración en Almirante Brown.

La escuela será financiada con parte de la recaudación del Fondo Convencional tanto sea de la parte patronal, la parte obrera y aporte gubernamental, aunque ese tema lo estamos evaluando.

"Seguimos visitando a los colegas periódicamente conociendo su problemática y asesorándolos. Nuestro objetivo es que de a poco vayan incorporando aunque sea

un 20 % de lo que les decimos.

Es un trabajo arduo y constante... El gran problema sigue siendo la clandestinidad, la local y la gran cantidad de pan que ingresa de distritos vecinos de manera ilegal, por eso es



importante la información, porque el producto final es consumido por la población y no están cumpliendo con las normas de salubridad necesaria, es decir, es necesario erradicar la clandestinidad no sólo por la economía del panadero sino por lo más importante, la salud del consumidor"



KOR-DAL

MAQUINAS DE PANADERIAS



Ventas de Repuestos y Paños
Compra y Venta de Máquinas Usadas

Representante INDUPAN PASTOR

Tel./Fax: 4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

DISTRIBUIDORA

"San Miguel"



REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA



MOLINO







Tel./Fax: 4264-7801

Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY



CAMILO FERRON S.A

CARDONE

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina

Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

SERGIO ROLANDO KALINIUK





REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
sergioindupan@yahoo.com.ar



Compartí el secreto de los campeones.



Línea de mejoradores Magimix.



El seleccionado Argentino de Panaderos confía en la línea de mejoradores Magimix porque garantiza calidad en panificación, estabilizando las masas, mejorando la calidad de la harina, brindando mayor volumen a los panes de corteza, miga y bollería y otorgando frescura a los panes especiales y de molde, resaltando así la calidad de lo que vos sabés hacer.

www.lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA
seguridad en panificación

La FIPPBA junto a CALSA en Mar del Plata:

Si existe un panadero, existe un producto para elaborar y ahí está el negocio.

La empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos alimenticios abrió su nuevo Centro de Capacitación en Mar del Plata. El desarrollo del proyecto contó con el apoyo de la FIPPBA y distribuidores de diferentes localidades de la provincia de Buenos Aires.

CALSA inauguró su nuevo Centro de Capacitación en Mar del Plata. El proyecto tiene por objetivo ayudar a los clientes a desarrollar su potencial, por eso la idea de la empresa es que en cada distribuidora de CALSA haya un Centro de Capacitación y asesoramiento "identificamos las necesidades de cada segmento del mercado y nos preocupamos por brindarle a cada uno de nuestros clientes, una atención profesional y especializada, ofreciéndole soluciones integrales" afirmaba **Miguel Ángel Rodríguez**, Jefe de Planificación y entrenamiento Técnico.



de este proyecto brindaremos servicios de formación y capacitación en un mercado que lo demanda" agregó. De la celebración también participó la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), representada por **Emilio Majori**, **Evaristo Tomba** y **Juan Chalier**.

Cabe destacar que entre las distribuidoras que participaron se destacaron **NIC-JU**, **Walter Dacal** y **J.C. López**, los tres auspiciantes de nuestras revistas.

Además, la apertura del Centro en Mar del Plata, contó con la presencia de **Gabriel Dalli**, Gerente Regional de Ventas y **Alfredo Cardinali**, Jefe de Área Sur Segmento Artesanal: "con la concreción

¿Cómo surge la idea de crear un Centro de Capacitación y asesoramiento?

La idea surge de las ganas de hacer algo distinto, algo que en Mar del Plata no había. Se trata de generar un espacio para entrenar, para capacitar al sector donde los recursos son escasos en cuanto a la

DISTRIBUIDORA
“NUCHO”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
MOLINO CENTRAL NORTE



ENTREGA INMEDIATA DEL MOLINO A SU COMERCIO
4264-7555 / 15-5182-5781 / ID 159*3572

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

PAN DE MIGA-REBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCES-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!

Bioenzim *Auxiliares para panificación*

Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Bioenzim@speedy.com.ar
Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

Brito Hnos.

MINI-TRINCHADOR COMPACTO
FUNCIONAL Ocupa poco espacio y es de fácil manejo.

- Regulación automática
- Montado sobre cuatro ruedas giratorias
- Bandas transportadoras de P.V.C.
- Calidad alimenticia
- Produce una amplia variedad de panes
- Rolos de polipropileno.
- Mínimo mantenimiento
- Bajo consumo de energía
- Trinchar para bandejas de 40x60 y 45x70
- Pintura EPOXI



Brito Hnos.
MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires
Tel.: 02320 - 436262
www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar



YEMAX
SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS
 PAN DULCE
 BUDINES
 ALFAJORES
 MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE LECITEC

LT Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 Telefax: (011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
 www.lecitec.com.ar

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

**ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
 ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS**

Las Lomas

LESAFFRE ARGENTINA **COPAMA** **Dánica** **SAPORITI** **PRODUCONF** **levina** **Emeth** **LA TARANTELA**

0810-999-2073 / 4699-4554 / 4699-3164 / NEXTEL 214*1949
LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar



El punto de partida fue observar la falta de mano de obra calificada. Por eso nuestro objetivo es ayudar al pastelero y panadero a formar mano de obra especializada.

Es un espacio que queremos aprovechar no sólo con los dueños, sino también con los vendedores de la panadería para

darle un apoyo integral al negocio.

Vemos que asistieron varias distribuidoras de la provincia...

Efectivamente, asistieron distribuidores del interior con el fin de saber



como trabaja CALSA en Mar del Plata, ver las diferentes herramientas que se aplican y observar el centro de servicios para poder replicarlo después en su distribuidora. Varios de ellos ya tienen encaminado su proyecto pronto a desarrollarlo.

"El objetivo de CALSA es llegar a todos los puntos de venta, capacitar al panadero para que juntos entendamos qué es lo que necesita el consumidor. Creemos que el panadero debe pensar que el consumidor necesita otro tipo de opciones y que en definitiva son clientes de todos. Ellos mantienen el negocio estable. Donde existe un panadero, existe un producto para elaborar y ahí estará CALSA" destacaba Miguel Ángel Rodríguez

Y continuó diciendo "Estamos trabajando muy fuerte para que las

distribuidoras inviertan en su Centro de Servicios, ya que el proyecto de CALSA es que donde haya un distribuidor exista un Centro de Servicios para poder capacitar y afrontar el problema de la cultura del trabajo que actualmente afecta a nuestro país. Es una forma más de erradicar este sistema de "asistencialismo/ clientelismo" que se ha implementado en el país"

Por su parte Emilio Majori, presidente de FIPPBA agregó "desde que asumimos esta responsabilidad tenemos la idea de recorrer toda la provincia de Buenos Aires, tal es así que parte ya la hemos recorrido,



pero a partir de algunos problemas nos ha quedado mucho pendiente, en este momento estamos tratando de ponernos al día"

Y agregó "Hemos recorrido parte de la provincia, fomentando el respeto entre los panaderos y la valorización del producto realizado, además conversamos con cada intendente y demás autoridades municipales ya que todos sabemos que el trabajo clandestino denigra al ser humano y los municipios responden... de a poco la mentalidad va cambiando"

Nuestro logro es que cada panadería se desarrolle, por eso creemos que el trabajo realizado por CALSA es necesario para llevar adelante este proyecto en conjunto. Nosotros no queremos que nadie deje de hacer pan, sino que se trabaje ordenadamente, se capacite, se especialice y crezca."

"Lo bueno de estas reuniones es poder "juntarnos" por el bien del gremio, y recorrer los partidos. El trabajo de CALSA es sumamente importante, porque en materia gremial nosotros podemos asesorar, y crear Centros Panaderiles donde los panaderos así lo requieran, ya que es muy importante contar con las herramientas que brinda el Centro de Panaderos local, pero la capacitación siempre es importante en todo ámbito de la vida." Concluyó Majori



Carta a los lectores



Es verdad que nuestros trabajadores obreros necesitan una recomposición salarial de un 15%, como también una mejor calidad de vida, y eso se logra a través de las negociaciones.

Pero asimismo sabemos que existe una enorme clandestinidad de alrededor del 70% que lleva al sector a desaparecer y hablamos de realidad, no de fantasmas.

Es esa realidad la que nos lleva a la conclusión que el industrial panadero hace más de 10 años que viene siendo el riñón de esta situación, con un costo enorme y un peso tributario y sindical muy grande, que por supuesto reclina sobre el precio del consumidor. De esta manera el sector tiende a desaparecer.

Si queremos algo mas equitativo debemos trabajar y obligar que paguen aquellos que están en la clandestinidad protegiendo a aquellos que hacemos las cosas dentro de la ley, pagando los impuestos y cargas sociales periódicamente.

La Industria Panaderil hace todos los esfuerzos para cambiar esta situación porque es una industria familiar y los obreros son parte de esta familia.

Ahora, si los costos comienzan a moverse los precios se disparan. Ya tuvimos en lo que va del año un aumento de un 10% en harina, un 50% de impuestos municipales, un 40% de electricidad y un 40% de gas y en materia prima un 100%. Esto fue creciendo paulatinamente en los últimos 10 meses o sea que el industrial panadero pasó a ser un recaudador para las grandes empresas y obras sociales y demás entidades que se adhieren.

Así, el sector no puede recomponerse como se debe, y termina soportando el peso tanto la parte Patronal como la Obrera. Por eso hago hincapié que debemos trabajar sobre ese 70% y llevarlos a normalizarse, a que se incorporen a la industria y que los precios no recaigan con los que tienen menos.

Con ese fin la Federación de los Industriales panaderos esta comprometida y trabajando al 100% sobre este tema y espera

que los demás se comprometan a trabajar como en reuniones anteriores se comprometieron aportando soluciones para la problemática del sector. Porque estamos hablando de más de 120.000 obreros que están en clandestinidad sin ninguna cobertura, por supuesto con sueldos irracionales, totalmente en negro.

Estos obreros no pasan por ninguna entidad, quedan en el camino, están afuera del sistema diría literalmente, son verdaderos fantasmas.

Yo creo que habría que sincerarnos y trabajar más profundo, para solucionar este problema. Por eso diríamos que no podemos hablar de gran rentabilidad y de un techo si no manejamos los verdaderos costos y menos si no sabemos donde va a parar cada aumento.

En las arcas de la Patronal no nos quedan y con estas pujas nos obligan a trabajar de la vereda de enfrente.

La clandestinidad trae desempleo, sueldos negros y los más trágico: un alimento en el peor estado de salubridad.

Pongamos los pies sobre la tierra y trabajemos sobre la **verdadera realidad** : "el industrial panadero no se queda con ningún peso del obrero panadero".

Cuidando la industria, que es bien argentina, reinvertimos en el país, no la llevamos al extranjero.

Aportemos al país, es hora de ponernos a trabajar sobre la realidad y dejar de ver fantasmas para el bien de todo nuestro sector

Ovando Miguel

**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

**25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS**

**Telefax: (011)4651-9145
Cel.: 15-5564-9854**

ATENDEMOS EN TODO EL PAÍS

**CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA****Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande**

Jos é Sanabria y Emilio Majori junto al Intendente

Días pasados, la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) junto al Centro de Panaderos local se reunieron con el intendente de Esteban Echeverría. Entre otros temas, conversaron acerca de la situación que atraviesa el municipio, las deudas que mantiene y cómo los comerciantes y vecinos del distrito apoyan su gestión

“Quiero agradecer a los panaderos porque día a día nos ponen el hombro. Yo les quiero contar que el intendente anterior se fue 5 días antes de tiempo, dejó el municipio y se han llevado todo... En el municipio no ha quedado nada. Nos encontramos con un municipio saqueado, con un millón de deudas y le debemos a todo el mundo.” Comentó FERNANDO GRAY, Intendente de Esteban Echeverría.

Y agregó “El día que yo asumí me comunican que esa noche los enfermos del hospital no comían porque nos habían cortaron la comida... ni para pagar el alimento de los enfermos del hospital teníamos, al día siguiente nos cortaron la carne porque le debíamos a todos los frigoríficos de la zona. En Esteban Echeverría se planteaba esa difícil



situación y nosotros no teníamos plata porque asumí sin un centavo... y sumado a esto la falta de pago a los municipales y a los médicos. En total teníamos que pagar 11 millones en sueldos. Pero, a pesar de esa lamentable situación pasaron cosas que lograban las ganas de seguir adelante... teníamos frente nuestro un entorno que nos enorgullecía, como la ayuda desinteresada del gremio de los panaderos y de los almaceneros quienes tuvieron gestos individuales

muy importantes.”

“(...) Porque hay cuestiones que nada tienen que ver con la política y ellos supieron jugarse por el distrito. El distrito entero está agradecido por este gesto.

Omar Rodriguez S.R.L.

Malabia 2440 - (1754) San Justo Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

Aquellos días fueron sumamente difíciles para todos nosotros, porque ni siquiera había insumos para nuestros enfermos y en medio de esa crisis una persona se me acerca y me dice “ese muchacho que ve ahí esta trayendo el pan gratis, porque hace meses que no se les paga” y la verdad lo que sentí en ese momento fue una mano en el hombro... era todo muy difícil, es más tuve que salir a pedirle a Coto y a Disco que me donara la comida necesaria y básica para el Hospital local”, completo el intendente.



era pasar el gasto de alquiler de la maquinaria necesaria y no hacer nada. Por eso, mi primera medida de gobierno fue echar 200 personas que ocupaban cargos políticos que eran innecesarios e inexistentes... más los ñoquis que descubrimos. Luego de una extensa charla, el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori comentó su respeto hacia la gestión del intendente y su agradecimiento por las palabras dedicadas al gremio de los panaderos.

¿Cuál es la situación de los comercios de Esteban Echeverría?

En el distrito hay 20.000 comercios, de los cuales 6.000 están habilitados y 14.000 no, evidentemente hay un foco de corrupción. Esta situación fue denunciada por la cámara de comercio y juntos trabajamos para regularizar esa problemática. La idea se basó en que una persona de la Cámara de comercio funcionara como interventor y así, de a poco vamos trabajando con los expedientes que se encontraban “cajoneados” y agilizamos el proceso. Cabe destacar que uno de los logros fue disminuir los pasos de la habilitación que eran alrededor de 56 y le restaba ganas a la gente de cumplir con la reglamentación.

¿A qué se debe tantos cambios en las medidas de gobierno?

Durante muchos años, las cosas en Esteban Echeverría estuvieron muy mal hechas, y lo que cada dirigente debe entender que lo que estamos discutiendo hoy va a repercutir en los próximos años. Por eso cada paso que se da es fundamental. Hoy estamos repuntando, aunque tenemos muchos gastos divididos en basura, sueldos, hospital y sólo eso nos representan el 115 %, es decir, que estamos gastando 15 millones que superan los ingresos. Lo bueno es que la gente esta recuperando la confianza y se acercan a pagar los impuestos. Aunque debo reconocer que la zona céntrica es la que se acerca y la periferia poco y nada.

Es importante resaltar que esta situación fue el resultado de una política “de curro” que se había instaurado en el distrito en el Gobierno pasado, esa situación se terminó.

Hoy estamos trabajando fuertemente, limpiando el Camino de Cintura, cuando eso tendría que estar hecho, pero lo que hacían

Y para dar por finaliza la reunión, el Presidente del Centro de Panaderos local comentó que estaba al tanto que una “persona quiso venir a “chapear” y le pidió al municipio 4000 kilos de harina para hacerles el pan, cuando me entere, conciente de la situación por la que atraviesa el municipio le planteé a la Comisión Directiva esta situación de que el municipio necesitaba tanta cantidad de pan todos los días y que yo estaba dispuesto a dárselo y todos se sumaron”.

Por otro lado, el Sr. José Sanabria dejó planteados dos problemas, por un lado el tema de aquellos comedores, que solicitaron al Centro “83 kilos de pan y cuando nos presentamos notamos que en esos comedores les están entregando, sin embargo lo vuelven a pedir y ya hay panaderos que ya están colaborando con ellos.” Y por otro lado el tema de los panaderos que trabajan de manera ilegal y clandestina, con quien es muy difícil competir ya que evaden la parte impositiva.

El intendente brindó su apoyo y se comprometió a evaluar los planteos establecidos.

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

CABALLERO ORTIZ & POZZI

S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI

CARTÓN PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
 Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
 Pcia. de Buenos Aires - Argentina
 E-mail: caballeroortizypozzi@ciudad.com.ar

Renuncia de doctor Prado: Una pérdida para la industria



Estimados amigos:

Cumplo en informarles que dado la situación de crisis que se vive entre FAIPA y FIPPBA y siendo asesor letrado de ambas, he tomado la determinación de renunciar a dicho cargo en cada una de estas instituciones.

Adjunto les envío ejemplar de la renuncia presentada en el día de ayer, y deseo fervientemente que en breve se encuentre el camino para superar el diferendo que afecta directamente el interés general de esta querida industria.

Cordialmente

Dr. Pedro A Prado

Buenos Aires, 19 de febrero de 2008

Señor Presidente de F.A.I.P.A. Don Rubén Salvio:

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. en mi carácter de asesor letrado de la FAIPA por haber tomado conocimiento a mi arribo a Buenos Aires el día lunes último que la crisis interna habida entre distintos núcleos de dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, no sólo no ha logrado solucionarse en el tiempo como tenía esperanza, sino que se habría visto agravada y trasladada al ámbito de la Federación Argentina de la Industria del Pan, dando lugar a una grave crisis institucional que ahora enfrenta también a ambas entidades.

Como Ud. sabe soy al mismo tiempo asesor letrado de esas dos queridas entidades y mi labor en ellas exige poder trabajar con serenidad, buen criterio y acompañamiento generalizado que hoy, ante la crisis que se vive, no viene siendo posible lograr.

Además como Ud entenderá, razones éticas, convicciones personales y el afecto que me une a todos los dirigentes de esta querida industria -cuyos intereses a lo largo de más de treinta años de labor siempre he puesto por encima de todo, incluso de mi propio interés personal-, me impiden tomar partido en favor de cualquiera de las dos instituciones y/o grupos de dirigentes, ante lo cual es evidente que mi labor no resulta funcional al interés actual de las mismas.

En virtud de todo ello le comunico por la presente mi renuncia a la asesoría letrada de la Federación Nacional que Ud preside, y lo propio estoy haciendo en iguales términos ante la FIPPBA , agradeciendo desde ya a todos los directivos de ambas entidades el haberme distinguido durante tantos años con dicho cargo y con su amistad.

Estoy enviando al mismo esta renuncia en papel a los fines de satisfacer las formalidades del caso.

Saludo a Ud. y a los demás miembros del Consejo Directivo con mi consideración de siempre, quedando a disposición de todos para cualquier gestión que pueda contribuir a lograr la unidad gremial del sector, en pro de lo cual daré difusión a la presente.

Dr. Pedro A Prado

Buenos Aires, 19 de febrero de 2008

Señor Presidente de F.I.P.P.B.A. Don Emilio Majori

De mi consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Ud en mi carácter de asesor letrado de la FIPPBA por haber tomado conocimiento a mi arribo a Buenos Aires el día lunes último que la crisis interna habida entre distintos núcleos de dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, no sólo no ha logrado solucionarse en el tiempo como tenía esperanza, sino que se habría visto agravada y trasladada al ámbito de la Federación Argentina de la Industria del Pan, dando lugar a una grave crisis institucional que ahora enfrenta también a ambas entidades.

Como Ud sabe soy al mismo tiempo asesor letrado de esas dos queridas entidades y mi labor en ellas exige poder trabajar con serenidad, buen criterio y acompañamiento generalizado que hoy, ante la crisis que se vive, no viene siendo posible lograr.

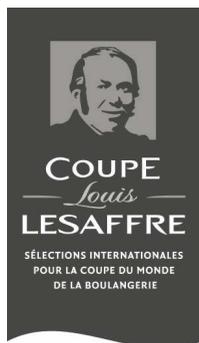
Además como Ud entenderá, razones éticas convicciones personales y el afecto que me une a todos los dirigentes de esta querida industria -cuyos intereses a lo largo de más de treinta años de labor siempre he puesto por encima de todo, incluso de mi propio interés personal-, me impiden tomar partido en favor de cualquiera de las dos instituciones y/o grupos de dirigentes, ante lo cual es evidente que mi labor no resulta funcional al interés actual de las mismas.

En virtud de todo ello le comunico por la presente mi renuncia a la asesoría letrada de la Federación provincial que Ud preside, y lo propio estoy haciendo en iguales términos ante la FAIPA , agradeciendo desde ya a todos los directivos de ambas entidades el haberme distinguido durante tantos años con dicho cargo y con su amistad.

Estoy enviando al mismo esta renuncia en papel a los fines de satisfacer las formalidades del caso.

Saludo a Ud y a los demás miembros del Consejo Directivo con mi consideración de siempre, quedando a disposición de todos para cualquier gestión que pueda contribuir a lograr la unidad gremial del sector, en pro de lo cual daré difusión a la presente.

Dr. Pedro A Prado



Copa del Mundo de la Panadería ... Los equipos se preparan !

Equipos seleccionados para la Copa Louis Lesaffre en 2007

Turquía, Méjico, Taiwan, Argentina, Polonia, Suecia, España, Italia, Países Bajos

Estos nueve países van a participar en la Copa del Mundo de la Panadería 2008 a lado de los Estados Unidos, de Francia y del Japón ya preselccionados en 2005.

Coaches, designers, expertos en panadería ... en el mundo entero, los candidatos se rodean de los mejores para prepararse !

La tensión está subiendo ...

Como los deportistas de alto nivel, los candidatos se entrenan desde hace varios meses física y psicológicamente. Cientos de veces repetida, cada operación está ajustada como un verdadero ballet, los productos mejorados sin descanso hasta una realización perfecta.

El día de la competición, hay que dar lo mejor de si mismo ... Es el desenlace de meses de preparación, de noches enteras pasadas a realizar los planes y moldes de la pieza artística, de búsqueda et de ajustamiento de los sabores más sutiles que van a sorprender al jurado...

Un perfecto dominio es indispensable : conservar durante ocho horas un alto nivel de concentración, a pesar de la presencia critica del jurado, las solicitudes de la prensa y de los fotógrafos y los estímulos entusiastas del público.

... Lo que está en juego es importante : el título del Equipe Campeón del Mundo de la Panadería

La Copa del Mundo de la Panadería : Un acontecimiento con éxito creciente !

Doce países serán acogidos en una superifce de 1700 m2 equipada de cuatro obradores con equipos de alta calidad que van a permitir a los candidatos competir en condiciones óptimas. Un espacio VIP Copa Louis Lesaffre está previsto también para los equipos y asociados.

Los Estados Unidos, equipo campeón del mundo en 2005, ponen su título en juego !

Para mayor información : www.coupe-louis-lesaffre.fr



Para ampliar información ingresar a : www.Lesaffre.com.ar

COPA DEL MUNDO DE LA PANADERIA

Del 29 de MARZO a 02 ABRIL de 2008
Feria EUROPAIN en París Hall 3 Stand C130
Parc des expositions de Paris Nord Villepinte

CEREMONIA DE ANUNCIO DE LOS RESULTADOS

02 de ABRIL de 2008 11H00

"ASTRA S.H."

Representante exclusivo en zona sur de:



Dánica



CARLOS BOERO ROMANO
ALIMENTOS

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Roberto: 15-6970-5672 / Leonardo: 15-6970-5673 / Gabriela: 15-6970-5674

Triunvirato 2583 - QUILMES
Tel.: 4280-8506 astrash@speedy.com.ar



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grisines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° - 38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmentas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, rosas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com

Web: www.refineriadelcentro.com

La FIPPBA esta transitando un período de transición”

Miguel Ovando y Luis Gómez forman parte una nueva camada de dirigentes. Ellos tienen proyectos, ideas y sobre todo muchas ganas de trabajar por el gremio. A continuación nos cuentan su punto de vista de cuál es la situación que atraviesa la Federación de la Provincia y la contienda con la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA), de cómo se fue logrando para ellos un descreimiento de las ciudades del interior respecto a las instituciones y de los proyectos que tienen para revertir la situación.

Situación de la Federación Nacional y la Federación de la Provincia según Luis Gómez y Miguel Ovando

"Las dos Federaciones tienen que dejar de pelearse entre ellas y ocuparse de los socios e incorporar más día a día... A nuestro criterio, la forma que tienen las Instituciones para contrarrestar todo este lío que se armó, es incorporar más asociados y la manera de lograrlo es visitar el interior con ideas nuevas, con nuevos proyectos de trabajo, pero dejando atrás las palabras vacías de contenido, ya que los proyectos son ideas que se concretan y se terminan, no que quedan en el camino como ya ha pasado... Se han prometido muchas cosas y no se hizo nada, sólo vimos pelotas que no llegaron a ningún término", comentaba Luis Gómez.

Y agregó "como miembro de la Federación de la Provincia propongo que la revista llegue a todas las panaderías de cada ciudad. Ya que en cada localidad hay una panadería



referente, esa panadería tendría que distribuirla y así todos los pueblos conocerían las propuestas de la nueva camada de dirigentes que integran la Federación y de la labor realizada, de los actuales dirigentes".

"Las diferencias entre dirigentes lo único que logra es quitarle el tiempo a las personas que sí quieren hacer por el industrial. Se estableció una especie de caudillismo y eso ya murió, no existe en la política del país caudillismo alguno", finalizó diciendo.

Por su parte Miguel Ovando añadió "asumimos un proyecto de trabajo y tenemos que llegar a los pueblos, porque las necesidades que sufren los pueblos del interior, no son las mismas que las que aquejan al conurbano bonaerense..."

"Nuestro proyecto de trabajo no es sólo lograr que un pan este bien vendido, sino que eso se mantenga. Es necesario que esta situación se modifique para que los panaderos puedan adoptar nuevas tecnologías. Nosotros tenemos

idea de que la revista llegue a cada panadero, porque es necesario que nos conozcan, sepan cual es el trabajo de la Federación con

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO



PANING
Ingeniería en Panificación

www.paning.com.ar

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar



Génesis
Un inicio diferente

nuevos dirigentes, nuevas propuestas, nuevas tecnologías en materia prima y maquinaria, y que el producto siempre sea sano para el pueblo", contaba Ovando

Y completo diciendo "Nos reunimos con el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, y nos dio su visto bueno, así le encargó al pro-secretario que se ocupe de todo lo que es propaganda y difusión de prensa. De esta manera visitaremos todas las ciudades que podamos, ya que es necesario conocer la necesidad de cada pueblo y a la vez informarnos de sus preocupaciones".



ocupar ... Uno de esos peligros es la gran producción en escala que se viene fabricando en el país desde hace años, de pan lactal, pebetes, pan de pancho, hamburguesas y demás productos; que nos ganaron en el mercado porque ya en las panaderías prácticamente se ve poco pebete, pan lactal no se ve, pan alemán tampoco, rosetas en muy pocos lados, y eso es producción que le dejamos a empresas extranjeras... Sentimos que una de las principales falencias de las Federaciones fue la falta de concientización al panadero de hacer ese producto para que no nos gane la producción una multinacional", amplió el

La imagen de la Federación

"Observamos que Emilio Majori y un pequeñísimo grupo trabaja incansablemente, pero eso es poco y por eso queremos ayudarlo. Mucha gente del interior tiene una fea imagen de la Federación, por eso queremos que ese perfil cambie, que los nuevos dirigentes demos con hechos que representamos a cada panadería Argentina." Comenzó diciendo Miguel Ovando. "Este descreimiento se creo porque nunca hubo la información necesaria de cuales son los peligros verdaderos que afronta el panadero, sólo se dedicó tiempo para hablar de otros colegas y en realidad pareciera que nunca se ocuparon de lo que se tenían que

miembro de la comisión de FIPPBA.

"Otro de los grandes problemas es la falta de información, la gente no sabe de los salarios, los aumentos. Nosotros como camada nueva nos encontramos en el medio de la pelea, y esa situación nos genera una reacción que no es mala, sino que genera muchas ganas de ayudar a la Institución a mejorar... estamos transitando un período de transición, donde queremos, por ejemplo, que se empiece a respetar el Convenio Colectivo de Trabajo, que las panaderías mantengan cerradas sus puertas los días lunes y así poder desinfectar... Además es una cuestión de lógica, ¿cómo vamos a exigirle a los políticos que nos ayuden, si nosotros mismos estamos desorganizados y nos perjudicamos?" finalizó Luis Gómez.

La doble función de los días lunes



Tal como lo establece el convenio colectivo de trabajo 231/94, en su artículo 16 establece como día de descanso semanal el día lunes, para todo el personal de todos los establecimientos, fábricas, supermercados, cooperativas, plantas industriales, y cualquier denominación que pudiera adoptarse, afectado a la venta y/o elaboración del pan en todas sus formas, pan inglés, francés, malteado, lactal, hamburguesas, panchos, pebetes, grisines, galletas marineras, galletas de grasa, semoladas, bollos saborizados, berlinesas, bizcochos, con grasa, emolados, facturas de grasa, incluido pan de leche, tortas negras, ensaimadas, pizzas y pepizzas, pan de graham, de soja, de fibra de salvado, y cuanta variedad existiera ahora o en el futuro, ya sea con harina blanca o harina de cualquier color y sabor. Siendo de aplicación para todos los Municipios del Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, y de la Costa Atlántica y Turística, correspondiendo para el resto de la Provincia de Buenos Aires el día domingo.

Ahora bien, el lunes cumple una función más, para nosotros los panaderos, ya que teniendo en cuenta que los productos elaborados son de ingesta directa y que el proceso productivo de los mismos es continuo, para cumplimentar las normas de salubridad e higiene, y en defensa de la salud del consumidor a través de una limpieza exhaustiva de los establecimientos, no podrán ejercer sus tareas de producción y comercialización los días lunes.

Señor Panadero Ud. ya conoce los fundamentos del LUNES.

Dr. Fabián Campana

**Publique en
nuestras páginas**

4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel 565*5175

"Estudio Jurídico Campana & Asociados"

*Un servicio jurídico al alcance de su mano,
25% de descuento a integrantes del
Centro de Panaderos de Alfé. Brown*

LUNES, MARTES Y JUEVES DE 16 A 19 HS.

4245-2302

focampana@hotmail.com

Dr. Garona 831 - LOMAS DE ZAMORA

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 231/94

A continuación se detallan los art. Del convenio colectivo de trabajo que fueron mencionados en las diferentes notas:

I-PARTES INTERVINIENTES.

Artículo 4: PERSONAL COMPRENDIDO

Comprende esta Convención Colectiva de Trabajo a todo el personal de todos los establecimientos, fábricas, supermercados, cooperativas, plantas industriales, y cualquier denominación que pudiera adoptarse, afectado a la venta y/o elaboración del pan en todas sus formas, pan inglés, francés, malteado, lactal, hamburguesas, panchos, pebetes, grisines, galletas marineras, galletas de grasa, semoladas, bollos saborizados, berlinesas, bizcochos con grasa, semolados, facturas de grasa, incluido pan de leche, tortas negras, ensaimadas, pizzas, prepizzas, pan de graham, de soja, de fibra de salvado, y cuanta variedad existiera ahora o en el futuro, ya sea con harina blanca o harina de cualquier color y sabor.

III - CONDICIONES GENERALES DE TRABAJO

Artículo 5: RÉGIMEN DE REEMPLAZOS Y VACANTES

Los empleadores de toda la Provincia de Buenos Aires procurarán solicitar los obreros que necesiten tanto efectivos como de changas a la bolsa sindical en cada partido.

Artículo 6

Los empleadores procurarán no incorporar a sus establecimientos obreros no organizados sindicalmente en F.O.E.P.P.B.A. o sus sindicatos zonales.

Artículo 11: ENFERMEDAD INCULPABLE

En los casos de enfermedad inculpable, se aplicarán las disposiciones de la Ley 20.744 (T.O.)

Artículo 12: VESTIMENTA Y ÚTILES DE LABOR

La patronal proveerá a sus obreros, de dos (2) equipos de trabajo por año, todo de color blanco, compuesto de las siguientes piezas: Pantalón, blusa a media manga, delantal, gorra y dos (2) pares de alpargatas. A los empleados/as dependientes, dos (2) guardapolvos por año. A los repartidores se les proveerá de capa y botas de agua y al resto del personal los equipos adecuados a sus tareas. Los equipos serán entregados en el primer y segundo semestre de cada año, debiéndose firmar el recibo respectivo.

Artículo 13: HERRAMIENTAS DE TRABAJO

El industrial entregará a sus obreros y empleados/as, afectados a la industria, las herramientas y útiles necesarios para el trabajo en perfectas condiciones, además de guantes de amianto para los obreros afectados a la cocción.

Artículo 16: DESCANSO SEMANAL

Será regido por la ley 11.544 y sus decreto reglamentario y la ley 20.744 (T.O.).

En los municipios del Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, y de la Costa Atlántica y Turística, se establece como descanso semanal del trabajador el día lunes, y en el resto de la Provincia el día Domingo. Los establecimientos incluidos en el art. 4 a los cuales alcanza la presente convención, en consideración al descanso semanal otorgado por el presente artículo a los

trabajadores, y teniendo en cuenta que los productos elaborados son de ingesta directa y que el proceso productivo de los mismos es continuo, para cumplimentar las normas de salubridad e higiene, y en defensa de la salud del consumidor a través de una limpieza exhaustiva de los establecimientos no podrán ejercer sus tareas de producción y comercialización los días lunes en el Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, Costa Atlántica y Turística, y los domingos en los restantes partidos de la Provincia de Buenos Aires. En caso de que un feriado, o desplazamiento legal de un feriado cayere en día lunes o día de descanso semanal, dicho día de descanso será abonado como día de descanso trabajado.

Artículo 17

Las categorías laborales tanto para régimen de jornada horaria como de tasación de harina serán las siguientes:

- A) Oficial Maestro.
- B) Medio Oficial
- C) Ayudante.
- D) Peón.
- E) Cajero/Cajera.
- F) Dependientes/a s. Administrativo.
- G) Repartidores.

**PUBLIQUE
EN NUESTRAS PAGINAS**

15-4084-1090/ 15-6095-0146

NEXTEL 565*5175

**METALURGICA
C.R.B.**

- * Reparación de máquinas y hornos
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Bs. As.
- * PRESUPUESTO SIN CARGO



15-5161-9086 / ID: 54*167*240

AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA



Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorción del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

 Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



12 °C
100 °C

17 °C
100 °C

15 °C
100 °C

16 °C
100 °C

15 °C
100 °C

Dosificadores de agua para panaderías





DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

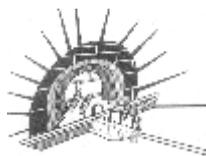
Walter Dacal

Mas de 40 Años al Servicio del Industrial Panadero

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE PRODUCTOS

calsa*

Av. Meeks 520 - (B1834BGT) Temperley - Buenos Aires
Telefax: 4244-2404 / 4244-1411- info@walterdacal.com.ar



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui - Tel.: 4216-0591 // 4256-0634

"Tenemos la esperanza que este año sea positivo para el gremio"

El 5 de febrero, el Centro de Panaderos de Berazategui realizó una Asamblea junto a sus asociados para tratar algunos temas puntuales como: información sobre las paritarias, inspecciones del Ministerio de Trabajo, el trabajo del Sindicato en el tema de las Obras Sociales, encuadramiento en temas municipales etc... En esta Asamblea, además, se contó con la presencia del Sindicato de Obreros Panaderos.

A continuación detallaremos punto por punto lo comentado a "Industriales Panaderos", por el Presidente del Centro de Panaderos local Juan Carlos García.

* **Paritarias:** "Tratamos de transmitirle a los afiliados la poca información que teníamos, que prácticamente era casi nula... hasta el 5 de febrero teníamos conocimiento que el tema del aumento de las paritarias era un punto que no estaba homologado, pero sí se encontraba impugnado. Y, que por supuesto, había que esperar... Días después nos enteramos que ya se encuentra homologado, pero por carecer de información es muy difícil poder transmitir bien como es el tema."

Inspecciones del Ministerio de Trabajo: " Se están desarrollando inspecciones en los comercios de Berazategui, estas inspecciones son al azar, por eso les informamos a los panaderos que por favor colaboren con la delegación de la Provincia con la documentación que sea requerida, en el caso de presentar una irregularidad es necesario que esa situación sea normalizada en el menor tiempo posible".

* **Sindicato de Obreros Panaderos:** " Hemos convocado al sindicato para la asamblea, que asistió representada, entre otras personas, por su presidente; la señora De Lugone, el Secretario y el Tesorero. Lo que se trató con ellos es la necesidad de que las panaderías que están trabajando fuera de las normas legales regularicen a sus trabajadores, a trabajar juntos para erradicar la clandestinidad y por otro lado de habló de la posibilidad de mejorar las prestaciones"

* **Aumento de las materias primas para la elaboración:** "por estos días vivimos cierta incertidumbre acerca del valor de la harina, porque justo se daba también un incremento en la margarina y la grasa... Así que hicimos un panorama de lo que paso con la harina y del arreglo que finalmente se acordó con el Gobierno, pero que para nosotros representaba la necesidad de sacar nuevos costos".

* **Encuadramiento de temas municipales:** " Entre otros temas, quisimos informar a los panaderos acerca de las inspecciones que estamos realizando junto al municipio por el tema de la habilitación obligatoria y las normas que deben cumplir los establecimientos elaboradores".

* **Temas varios:** "se analizó el aumento de materias primas y la rentabilidad que se le estaba dando al producto. Después del análisis pudimos combinar en regularizar el precio del pan a \$ 4.50 para el mostrador y para las facturas entre \$6.50 y \$7.50".

¿Cómo se ven los panaderos de Berazategui a esta altura del año?

Por suerte, las panaderías están muy bien, hay gran expectativa en las ventas, y consideramos que ocupamos un lugar privilegiado... por eso tenemos la esperanza que este año sea positivo para el gremio y se logren grandes avances.

MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"
 "000"
 "0000"
SEMOLIN
 EL MEJOR PRECIO
 LA MEJOR CALIDAD
Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833



¿Cuál consideran es el punto flojo a mejorar?

En realidad, lo que más necesitamos es información de nuestras autoridades, tanto de la Federación Nacional, que no nos corresponde, como de la Provincia. Es difícil trabajar cuando nunca recibimos lineamientos, ni información... nuestra única correspondencia es sobre

los aportes... pero nosotros como institución también necesitamos conocer cual es el destino de esos aportes... Nos parece que se está gastando mucha plata en abogados, por pujas de poder que no

corresponde y nosotros necesitamos información, respaldo, lineamientos... La información que nos llega es casi nula y lo único que se genera es desinformación.

¿El Centro de Panaderos incorporó nuevos beneficios para sus afiliados?

En noviembre hemos hecho un convenio con una farmacia de la zona donde a todos nuestros afiliados se le respeta los descuentos de la obra social y se le arma una carpeta para cuenta corriente; y otro convenio con el "Sanatorio Saber" para que los socios cuenten con tarifas preferenciales. Nos lleno de satisfacción que el pasado 10 de marzo el Intendente Municipal nos invito a un predio de la comuna y juntos diagramamos el programa de trabajo destinado a la industria panadera.

Los panaderos consiguieron un aumento del 24% y superaron el techo que marcó Moyano

La FAUPPA logró un incremento de \$ 250 en su salario básico y advirtió que esta mejora no "debe afectar los precios al consumidor". Es un incremento que supera en 4,5% el acuerdo de los camioneros, cuyo tope había sido fijado como pauta salarial para el resto de las partitarias.

La Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA) firmó ayer en el Ministerio de Trabajo un acuerdo de paritarias por un año con un aumento promedio de 24%. Así, los empleados lograron un incremento de \$ 250 mensuales en el sueldo básico de todas las categorías.



Este aumento, que sumado al presentismo, antigüedad y otros componentes salariales registraría una suba mayor, supera en 4,5% el acuerdo de los Camioneros, cuyo tope había sido fijado como pauta salarial para el resto de las partitarias.

Abel Frutos, titular de FAUPPA, señaló que los sueldos

básicos estarán comprendidos entre los \$ 1.200 y \$ 1400 y destacó que esta mejora no "debe afectar los precios al consumidor".

"Nuestros salarios no provocan una incidencia en relación a los costos que tienen. La rentabilidad empresarial es alta", resaltó Frutos. No obstante, el dirigente gremial afirmó que "los precios se encuentran desregulados y muchos cobran lo que quieren".

"No queremos que nos usen para decir que por nosotros el pan aumenta porque es falso. Estamos recuperando el salario que antes los empresarios se llevaban a los bolsillos y ahora, por nuestra lucha, no pueden", remató Frutos.

Fuente: Diario Clarín

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar

Receta: Huevo de Pascuas

Ingredientes:

- 1 kg de chocolate cobertura de buena calidad
- glasé real para decorar
- moldes de Huevos de Pascua o figuras de Pascua
- 1 pincel de cerda fina, de 10cm de ancho para los huevos de pascua N° 20
- Confitos, caramelos, chupetines y juguetitos.
- Azúcar impalpable (del tipo talco)
- Mangas y Boquillas, para la decoración final del huevo de pascua

Elaboración:

Los Moldes:

Los moldes se deben limpiar con un papel de seda, en seco, o lavarlos con agua tibia y jabón y secarlos bien, luego terminar la limpieza pasando con un algodón humedecido en Alcohol, para retirarle totalmente la grasa que aun puedan tener; finalmente se les pasa un algodón seco. Cada vez que se utilicen los moldes, se debe limpiarlos.

Fundido del chocolate:

Picar 800 gramos del chocolate cobertura en trozos medianos. Utilizar un recipiente que sirva para llevarlo al baño María o bien como alternativa puede derretirlo en el microondas. Este recipiente se lleva a baño María sobre otro que contenga agua hirviendo. Mantenga el fuego bien bajo para evitar que el chocolate se espese. Lo dejamos sobre el fuego durante 3 o 4 minutos aproximadamente, revolviendo sin parar. Tiene que llegar a una temperatura comprendida entre el rango de 39 a 45 grados. Para probarlo utilizar una espátula. Se retira un poco de chocolate y lo probamos presionándolo un poco con el labio inferior. Si se endurece el chocolate quiere decir que ya está en su punto. Se retira del fuego y se agrega los 200 gramos restantes del chocolate reservado, revolviendo constantemente hasta que todo esté disuelto.

Bañar el molde:

Tomar el molde de los bordes. Introducir el pincel en el chocolate y pincelarlo el molde en el centro hacia fuera para se adhiera bien a las paredes. Una vez cubierto, se golpea un poco sobre la mesa para asentarlo más y se quede más brillante. Luego se lleva el molde, boca arriba, a la heladera, durante 10 minutos aproximadamente, tenga en cuenta que no es necesario enfriar totalmente el molde de las cáscara de huevo de pascua, solo debe observar que este coagulado. Retirar de la heladera y proceder con la aplicación de una segunda mano, volver a reforzar los bordes de chocolate, usando el pincel. Ahora, poner el molde boca abajo, sobre una bandeja cubierta de papel manteca o papel sulfito y llevar nuevamente a la nevera durante cerca de 25 minutos hasta que esté bien firme.

Desmoldado:

Primero, se limpian bien las aletas del molde con una espátula plástica, luego se presiona con la punta de los dedos en el borde más ensanchado. El chocolate ya moldeado sale fácilmente. De no ser así se vuelve a colocar en la nevera unos minutos más. Una vez preparadas las dos mitades, se unen con un poco de chocolate. En



todos no olvide incluir dentro del huevo de pascua una sorpresa, esta consta de confites, caramelos chupetines algún juguete y luego se procede a unir las dos partes. Una vez preparado el huevo, se inicia la decoración.

Decoración:

Se sugiere una decoración sencilla a gusto de cada uno. Se puede decorar los huevos usando glasé real, en distintos colores y haciendo dibujos al gusto de cada persona.

FRESCOMASA
 MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO
 En
 PAN DE MIGA - PEBETE
 HAMBURGUESA - LACTEADO
 PREPIZZA - PAN DULCE
 OTRO PRODUCTO DE: **LECITEC**
 Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 (011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
 www.lecitec.com.ar

Burner®
 INGENIERIA EN CALOR
 HORNOS
 CONVECTORES
 Y
 CONTINUOS
 CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
 www.burner.com.ar info@burner.com.ar
 4911-2302 / 1675

CLASIFICADOS

* **Por cierre definitivo**, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jacqueline

* **Vendo fondo de comercio de panadería**, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

* **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt**, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

* **Vendo amasadora 70 kg**, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

* **Sobadora SIAM Pesada**, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

* **Vendo panadería con propiedad**, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

* **Vendo fondo de comercio** con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto

* **Fondo de comercio de Panadería y Confeitería** funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

* **Busco panadería mecánica** en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6250-3645, Sr. JAVIER.

* **VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA** (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

* **Sobadora pesada SIAM 600 mm**, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

* **Vendo panadería** con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio. 02323-421125

* **Vendo amasadora Delmarie**, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

* **Fondo de Comercio**, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda**. Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

* **VENDO armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

Vendo instalaciones: paneras, bomboneras, exhibidoras de masas secas, mostrador facturero, caja, vitrinas, heladeras. Escucho oferta: 4622-3120



Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167*240



**M
O
N
S
T
E
R
:
T
E
C
:**

SOLUCIONES INFORMÁTICAS
RESIDUALES A LA INDUSTRIA PANADERA

DISEÑO WEB

DISEÑO DE LOGOTIPOS

PROGRAMAS A ENCARGO

VENTA DE PCs E INSUMOS

MAIL: LUCAS.SCHEJTMAN@GMAIL.COM
TEL: 15-5-9978590

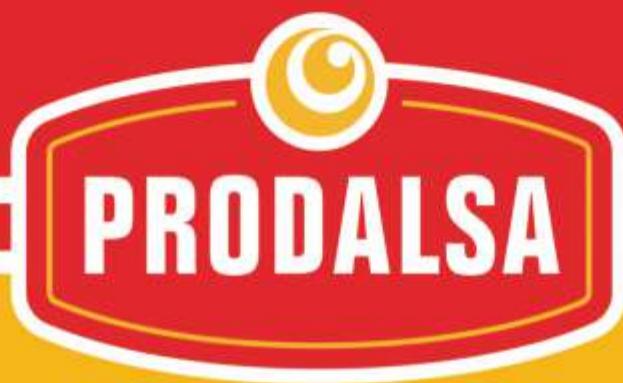
Publique en nuestras páginas

4692-6960

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565*5175

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



MARGARINA
PARA TAPAS



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



GRASA BOVINA
REFINADA

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156*688 | distribuidoranoelia@hotmail.com