

INDUSTRIALES PANADEROS

5000

Ejemplares
de distribución
GRATUITA

AÑO 2 - N° 12 - JUNIO/JULIO del 2008

Francia, Campeona del Mundo de la Panadería 2008



Entrevista a Emilio Majori



"Lamento este enfrentamiento, porque más allá de los hombres las instituciones deberían ser preservadas"



Zona de distribución: 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 ECHEVERRIA - 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.

***Desarrollo de pan bajo en sal**

*** Entrevistas**

*** Recetas**

*** Direcciones útiles**

*** Festejos de San Honorato**

*** Lesaffre presenta MAGIMIX VIOLETA**

*** FIPPBA con el Lic. Moreno**

*** FIPPBA con el Ministro de Trabajo**

*** Clasificados**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando
para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería,
bien impreso en un papel de calidad
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar

Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas

Tan suave
como Probarlo



Reciento Oleo



Reciento Grasa



Reciento para
Tapas de Empanadas



Reciento Integrante de Masa



Reciento Semi Hojaldre



Reciento Hojaldre



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 Periódística:
Valeria Susperreguy**

Año 2 - Nº XIII**Junio-Julio 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

Muchas panaderías comenzaron a mostrar claros síntomas de desabastecimiento. La causa esencial de este problema es la falta de harina, consecuencia del conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional. Asimismo la especulación con el precio de las bolsas de harina provoca la desorientación de muchos panaderos que no saben como sobrellevar los valores irascibles de algunos molinos sin tener que variar el precio del pan.

El fenómeno de las remarcaciones se da en todo el país. Y según un diario de difusión masiva “más de 2.500 familias en todo el país han quedado sin trabajo” debido al cierre de alrededor de 200 panaderías.

Ahora bien, muchos panaderos se encuentran en medio de la incertidumbre de qué hacer frente a esta situación, la falta de información de aquellos que los representan y velan por sus derechos hace que resurjan muchas dudas, enojos y disconformidades, y es en momentos criticos como este donde muchos se preguntan si tanta pelea entre las instituciones panaderas, tanta lucha por obtener un cargo, por mantenerlo, se justifica realmente si a la hora de ejercer sus responsabilidades cuesta encontrar a los dirigentes que realmente se mueven para lograr beneficios.

Creemos que un buen dirigente debe llevar consigo el espíritu del trabajador e industrial panadero y tiene que ser capaz de dejar egoísmos e individualidades de lado para colocarse en el plano correcto y velar por cada industrial a quien representa. Además tiene que comprender las necesidades que tiene el gremio por estos días.

Finalmente debe promover el desarrollo de cada Centro de Panaderos, mantenerlo informado, brindar cada día más servicios a sus asociados y afrontar unidos cada adversidad.

Resulta indispensable cambiar la mentalidad de algunos dirigentes, ya que como ocurre en todo ambito laboral es indefectible darle paso aquellos que vienen con ideas renovadas, porque nadie es ireemplazable y lo que se busca es que la industria crezca, se fortalezca, progrese, se sienta protegida...

Hoy nos hacemos muchas preguntas, hoy nuestra cabeza esta llena de interrogantes que nos cuesta resolver, hoy nos preguntamos como en un diario nacional figura una oferta de la cadena francesa Carrefour con pan a \$2,49 el kilo, cuando el precio de la bolsa de harina que rondaba los \$46 actualmente (en muchos casos) ha aumentado a \$70, \$80 por bolsa...

Hoy nos solidarizamos con todos los panaderos de la Argentina con la esperanza que en la próxima edición se nos presenten mejores noticias...

ESTUDIO JURIDICO
E INMOBILIARIO

**CELINA LUCERO
Y ASOCIADOS**

ASESORAMIENTO
JURIDICO INTEGRAL

**4202-6490
4325-5418
15-4497-1269**
Esmeralda 486 4° “A”

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

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

LESAFFRE 
ARGENTINA

MAGIMIX RELAX VIOLETA

Fiel a su estilo, SAF Argentina, presentó un producto innovador y con múltiples beneficios para la tarea de los panaderos. Se trata de MAGIMIX RELAX VIOLETA que funciona como un mejorador para harinas. Cabe destacar que SAF pertenece al Grupo Lesaffre quien es líder indiscutido en fabricación de levaduras, y provee a sus clientes productos de alta calidad.



El lunes 31 de marzo, la empresa Lesaffre presentó en "Buenos Aires Pastelería Maestra" el nuevo producto **MAGIMIX RELAX VIOLETA**, se trata de un mejorador para harinas orientado a masas laminadas, tales como facturas, prepizzas, tapas de empanadas, tapas de tartas, etc.



Más tarde y tras un break de café y masas, comenzaron demostraciones de los productos, donde se procedió a elaborar, con y sin el nuevo producto, medias lunas para comparar. También se aprovechó la jornada para hablar de la crema vegetal italiana DECOR UP, un producto ligado a la elaboración de facturas y tortas, y dada la cercanía de los dos productos, fue una buena oportunidad.

Participaron del encuentro distribuidores de Capital y Gran Buenos Aires y panaderos de diferentes localidades.

Antes de comenzar la presentación de este innovador producto, la empresa recibió a sus invitados con canapes y bebidas, luego comenzó una charla sobre la empresa y sobre mejoradores en general, para luego pasar al producto específico.

La jornada comenzó con la presentación del equipo de trabajo de LESSAFRE, encabezado por Ariel Griglio (Jefe del dpto tecnico), y los técnicos de su equipo.

"Los mejoradores que presentamos al mercado, no solo cubren las necesidades de los panaderos, sino que están pensados para hacer frente a las dificultades que se presentan en las panaderías con las harinas. Nuestros mejoradores sólo colaboran para la estabilidad de las masas, logrando que los productos resistan la fermentación sin variar la calidad de la harina". Comentaba Gustavo Detomassi



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





Francia, Campeona del Mundo de la Panaderia 2008

Francia ha ganado la Copa del Mundo de la Panaderia 2008 frente a un público más que entusiasta . La entrega de premios ha terminado la Feria Europain, manifestación que acoge a más de 85 000 visitantes

Y en París y en toda Francia, las noticias sonaban con fuerza: Francia volvía a obtener la Copa Mundial de la Panadería 2008 !! y fué en el examen final que tuvo lugar el 2 de abril en la escena de la muestra de Europain, en París. El equipo francés compuesto de tres personas se había impuesto ante los equipos de Taiwán e Italia. El último título de Campeonato del Mundo que había ganado Francia fue en 1996. Los laureados de esta edición 2008 fueron Alejandro López, Thomas Planchot, y Christophe Debersee.

Recordemos que la Copa consistió en una serie de pruebas que incluían un programa obligatorio de fabricación de baguettes y panes especiales, bollería, así como de un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Con el objetivo de descubrir nuevos talentos, poner de relieve la excelencia y la imagen de los productos de panadería ante los consumidores y establecer lazos entre los profesionales de los distintos países y estados son los objetivos de ésta Copa Mundial.

Por Argentina participaron Sergio González (baguette), Sandro



Ruiz (bollería), Mónica Caro (artística) quienes también representaban a Latinoamérica por haber ganado el certamen en Buenos Aires.

En toda la competencia hubo más de 40 países participantes y 7 selecciones internacionales. Un modo de responder con mayor fuerza al objetivo de convertir a la Copa del Mundo de Panadería en el evento ineludible de la profesión.

En cada país implicado se habían estado organizando selecciones nacionales que permitieron elegir a sus tres mejores y destacados profesionales que constituyeron el Equipo Nacional. Los nueve mejores equipos elegidos por el jurado se unieron a los de Estados Unidos, Francia y Japón, que ya habían sido preseleccionados en la Edición 2005 de la Copa del Mundo. La Copa del Mundo de

Panadería 2005 estaba en manos del equipo de Estados Unidos. En general pudo observarse un grado de profesionalismo y de exigencia a la altura de un certamen internacional con un jurado de expertos convocados de los distintos países participantes

(continúa en pag. siguiente)

Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas



LEVADURAPRENSADA



REFINERIA DEL CENTRO S.A.



GLUTAL



Molino Campodónico



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



PRINDAL



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



BARI



Distribuidora
Ca-Mi S.r.l.

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

Francia, Campeona del Mundo de la Panadería 2008

Después de dos años de intensas selecciones organizadas por Lesaffre bajo el nombre de la Copa Louis Lesaffre en cada zona geográfica del mundo, los doce equipos galardonados se han reunido para la última selección. Estos profesionales fueron juzgados según tres criterios: el sabor, la técnica y la estética. Fue a un jurado internacional compuesto de eminentes expertos en panadería y viniendo de países diferentes de los que participan que les ha tocado la difícil tarea de determinar los ganadores.

Con una verdadera cohesión de equipo y con un importante saber hacer, Francia supo distinguirse de entre estos numerosos talentos. Alcanzado en primer lugar, compartirá el podio con Taiwán (segundo) e Italia (tercero). La emoción fue intensa dentro de los partidarios franceses: eran doce años que Francia no había ganado esta competición.



"Industriales del Sur, agradece a la gentileza de la Revista Panaderos "el sitio Panaderos y Panaderías de Latinoamérica" quien nos facilitó fotos y la nota del concurso Panaderos más importante del mundo



Opinión

Para Stéphane Pucel, responsable marketing y comunicación de Lesaffre Francia, la victoria de Francia es una real satisfacción



"nuestros tres campeones del mundo fueron seleccionados dentro de sus regiones de origen respectivas durante las selecciones regionales de la Copa Louis Lesaffre. Queríamos que, una vez seleccionados en el equipo francés, nuestros tres panaderos estén perfectamente dirigidos por Lesaffre durante sus entrenamientos. Estaban así en las mejores condiciones para la última prueba, frente a sólidas naciones que suelen tener preparaciones muy constantes. Han pasado particularmente diez días en el Baking Center de Marquette. Al final, es una preparación digna de deportistas de alto nivel que se han impuesto con nuestra ayuda y gracias al excelente coach M. Zimmermann."

Equipos seleccionados para la Copa Louis Lesaffre en 2007

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

Estos nueve países participaron en la Copa del Mundo de la Panadería 2008 al lado de los Estados Unidos, Francia y del Japón ya pre-seleccionados en 2005.

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

La tensión fue subiendo ...

El día de la competición dieron lo mejor de si mismos ... Fue el desenlace de meses de preparación, de noches enteras pasadas a realizar los planes y moldes de la pieza artística, de búsqueda 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 crítica del jurado, las solicitudes de la prensa y de los fotógrafos y los estímulos entusiastas del público





MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



Emeth



CERES KINAS



DEWEY

PRODUCONF

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

CHI



LESAFFRE ARGENTINA



Al Servicio del Gremio Panadero



Cnel. Mendez 1079 Wilde - Buenos Aires

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



F.I.P.P.B.A. INFORMA

REEMPADRONAMIENTO DE ASOCIACIONES CIVILES Y SOCIEDADES COMERCIALES



25/02/2008

El Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires dispuso, por Resolución N° 15/08, el REEMPADRONAMIENTO OBLIGATORIO de todas las sociedades comerciales y asociaciones civiles inscriptas ante la Dirección Provincial de Personas Jurídicas o ante los Registros Públicos de Comercio; exceptuadas aquellas inscriptas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006

El plazo establecido para la inscripción es desde el 3 de marzo hasta el 25 de agosto de 2008. Para mayor información dirigirse a la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, calle 51 esq. 12 - Piso 15° de 9.00 a 14.00 horas, 0221-429-5254, o ingrese a www.mjus.gba.gov.ar

En la página web del ministerio está la Resolución Ministerial N° 15/08, las Disposiciones 05 y 09/08 de esta Dirección Provincial, el Instructivo y los Formularios de reempadronamiento para sociedades comerciales y asociaciones civiles.

INSTRUCTIVO REEMPADRONAMIENTO OBLIGATORIO DE SOCIEDADES Y ASOCIACIONES CIVILES

SOCIEDADES INCLUIDAS: Las sociedades tipificadas en la ley de Sociedades Comerciales, las Sociedades de Economía Mixta (Decreto 15349/46), las Sociedades de Garantía Recíproca (ley 24467) y las Sociedades del Estado (ley 20705).

SOCIEDADES EXCEPTUADAS: Las sociedades mencionadas en el ítem anterior, inscriptas en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006.-

ASOCIACIONES CIVILES Y FUNDACIONES EXCEPTUADAS: Las inscriptas en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas con posterioridad al 31 de diciembre de 2006.-

LUGAR DE RECEPCION:

Sede Central: Dirección Provincial de Personas Jurídicas

Calle 50 y 12 – Torre I – Piso 15° - La Plata

Horario: de 9,00 hs. a 14,00 hs.

Delegaciones:

AVELLANEDA – Monseñor Piaggio 42 – Lu. a Vier. de 9 hs a 13 hs

AZUL – Av. Perón 800- Lunes a Viernes de 9 hs a 12 hs

B. BLANCA – Belgrano 252 4º piso. Lu. a Vi. de 8 hs a 12 hs

DOLORES – Belgrano 166 – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

JUNIN – Cornelio Saavedra 131 – Lunes a viernes 8 hs a 10 hs

L. DE ZAMORA – Pte. Perón y Larroque – PB – Lu. a Vi. de 10 a 13 hs

MAR DEL PLATA – Mitre 1956 2º piso – Lu. a Vi. de 8 hs a 12 hs

MERCEDES – Calle 24 n° 705 PB – Lu. a Vi. de 10 hs a 12,30 hs

MORON – San Martín 283 1º piso – Lu. a Vi. de 9,30 hs a 12,30 hs

QUILMES – Alvear 414 PB – Lunes, Miércoles y Jueves de 10 a 14 hs

SAN ISIDRO – Martín y Omar 339 1º piso – Lu. a Vi. de 10 hs a 12 hs

SAN MARTIN – Av. Ric. Balbín 1750 3º piso – Lu. a Vi. de 10 a 13 hs

SAN NICOLAS – Pellegrini 224 – Lunes a Viernes de 10 hs a 12 hs

TRENQUE LAUQUEN – Sarmiento 308 – Lu. a Vi. de 10 hs a 12 hs

TRESARROYOS – Bransen 474 – Lunes de 8,30 a 10,30 hs – Martes

y Miércoles de 8,30 a 11 hs – Jueves y Viernes de 9 a 11 hs.

ZARATE/CAMPANA – French 222, Campana Lu., Mi. y Vi. de 9 a 11

PLAZO: A partir del 03 de Marzo de 2008 hasta el 25 de Agosto de 2008.

TASA FISCAL:

Sociedades comerciales: Corresponde el sellado fiscal en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, conforme lo dispone el art. 38 inc. 1 y 25 de la ley 13404 modif. 13450.- El sellado fiscal deberá timbrarse en la nota de presentación. NO SE ACEPTARAN TIMBRADOS EFECTUADOS EN HOJAS EN BLANCO.

En la actualidad el sellado fiscal asciende a \$ 80.-

Asociaciones Civiles y Fundaciones: EXENTAS DE PAGO DE SELLADO FISCAL.

NORMATIVA, INSTRUCTIVO y ANEXOS (formularios): deberán ser descargados e impresos por las sociedades y asociaciones civiles de la página web de esta Dirección.

www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.

DOCUMENTACION A ACOMPAÑAR:

Sociedades comerciales:

*Nota de presentación donde se solicita el reempadronamiento con firma certificada y tasa fiscal correspondiente.

*Declaración jurada. Se deberá completar el formulario de "alta de datos generales" con firma debidamente certificada del representante/s de la sociedad comercial, o bien, del apoderado/s quienes deberán acreditar fehacientemente el carácter invocado. El formulario se obtendrá de la página web oficial del *Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires*: www.mjus.gba.gov.ar y de la *Dirección Provincial de Personas Jurídicas*: www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.

***Acreditación de representación:**

En el caso que la declaración jurada sea **firmada por el representante legal**, deberá acompañar: actas mecanografiadas y certificadas en cuanto a su contenido del acta de asamblea y/o acta de directorio de distribución de cargos y/o acta de reunión de socios donde fue elegido el representante.

En el caso que la declaración jurada sea **firmada por el apoderado**, deberá acompañar original o copia de poder debidamente certificado.

- *Se deberá acompañar los balances de los tres (3) últimos ejercicios contables firmados por contador público, cuya firma deberá legalizarse ante el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Provincia de Buenos Aires.
- *Se deberá adjuntar acta de asamblea mecanografiada de aprobación de los ejercicios contables y sus correspondientes planillas de asistencia y/o acta de reunión de socios, según corresponda. Todas deberán estar debidamente certificadas en cuanto a su contenido.

Asociaciones Civiles y Fundaciones:

- * Nota de presentación donde se solicita el reempadronamiento con firma certificada.
- * Declaración jurada. Se deberá completar el formulario de "alta de datos generales" con firma debidamente certificada del representante de la asociación civil/fundación, o bien, del apoderado/s quienes deberán acreditar fehacientemente el carácter invocado.

Representante: Fotocopia del Acta de Asamblea de la que surja la designación del cargo que ostenta el firmante, debidamente certificada en cuanto a su contenido.

Apoderado: deberá acompañar original o copia de poder debidamente certificado.

El formulario se obtendrá de la página web oficial del Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires: www.mjus.gba.gov.ar y de la Dirección Provincial de Personas Jurídicas: www.mjus.gba.gov.ar/pers_juridicas/.

- * Se deberá acompañar los balances de los tres (3) últimos ejercicios contables.

BALANCES CON MENOS DE \$ 15.000.- DE INGRESOS

ANUALES: Presentar con la fórmula estado de resultados y estado de situación patrimonial. ACTIVO-PASIVO-PATRIMONIO NETO Y DETALLE DE INGRESOS Y EGRESOS FIRMADO POR PRESIDENTE Y TESORERO.

BALANCES CON MAS DE \$ 15.000.- DE INGRESOS ANUALES:

BALANCES FIRMADOS POR CONTADOR PUBLICO, CUYA FIRMA DEBERA LEGALIZARSE ANTE EL CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS ECONOMICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

- * Se deberá adjuntar fotocopia de acta de asamblea de aprobación de los ejercicios contables y sus correspondientes planillas de asistencia, memoria firmada por presidente e informe de comisión revisora de cuentas. Todas deberán estar debidamente certificadas en cuanto a su contenido.

CERTIFICACION DE FIRMAS:

Sociedades comerciales: Las firmas se deberán certificar por ante escribano público, Registro Publico de Comercio y/o Juzgado de Paz.
Asociaciones civiles/fundaciones: Las firmas se deberán certificar por ante escribano público, Registro Publico de Comercio, Juzgado de Paz y/o Municipalidades con convenio vigente.

SOCIEDADES, ASOCIACIONES CIVILES, FUNDACIONES Y MUTUALES SIN MATRICULA REGISTRAL:

A las entidades que durante el trámite de reempadronamiento, se constate que no poseen matrícula otorgada por esta Dirección Provincial, deberán previamente iniciar el correspondiente trámite de obtención de la misma. Y una vez finalizada la matriculación, se continuará con el trámite de reempadronamiento.

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

"Lamento este enfrentamiento, porque más allá de los hombres las instituciones deberían ser preservadas"

Hace varios meses las Federaciones mantienen un conflicto que incluyó cartas documentos, impugnaciones y terminó en la justicia. El Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori le comentó al "Gremio Panadero" las novedades del asunto, y cuál es la postura de la FIPPBA respecto a este enfrentamiento de las instituciones



El Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), Emilio Majori, comentó acerca del conflicto existente con la Federación Nacional (FAIPA) "quien no escatima esfuerzos para ponernos trabas. Creo que esta situación no es buena para las instituciones pero nosotros no vamos a dar un paso al costado, ni atrás, simplemente vamos para adelante".

Además comentó que desde el mes de octubre hasta la actualidad la FIPPBA recibió varias impugnaciones "dos en el Ministerio de Trabajo y dos en el Congreso".

"Nosotros acabamos de presentar a Personería Jurídica toda la documentación requerida, nuestra documentación está en regla, por eso somos más que optimistas". Resaltó Majori

Y agregó "respecto a la suspensión que nos querían imponer, lo único que nos quedaba por hacer era acudir a la justicia y así lo hicimos, y somos concientes que más de uno dice que gastamos mucho dinero, sin embargo el dinero está, no se gasta en nada que no sea para defender la Institución".

"Quiero aclarar que cada paso que da la FIPPBA, no lo da una sola persona, ya que toda decisión es previamente analizada por la Comisión Directiva y se actúa según la mayoría. Es decir, que nadie digita nada en forma individual. (...) Vamos a seguir "en este tren", lamento este enfrentamiento, porque más allá de los hombres las instituciones deberían ser preservadas, nosotros vamos a ir a fondo. Nosotros no hacemos nada contra la FAIPA, sino que es la FAIPA es la que acciona contra nosotros... hace un año y medio que no tenemos información, realmente me parece lamentable el accionar de la institución madre y esperamos que se corrija esta situación. No es correcto ignorarnos y llamar directamente a los centros adheridos a la FIPPBA y no a nosotros como debería ser" añadió el Presidente de FIPPBA.

"Estoy dolido, porque nunca espere que se utilicen las instituciones para cubrirse personalmente, pero no tenemos otro camino que acudir a la justicia" concluyó.

La Federación de Industriales Panaderiles de la Provincia de Buenos Aires informó sobre la última reunión realizada en su sede.



El 12 de marzo, se llevó a cabo la reunión mensual de la Comisión Directiva de F.I.P.P.B.A. con su Presidente, Emilio Majori.

Después de lectura del acta anterior y su aprobación por unanimidad se procedió al repaso de la correspondencia, siendo que la de la misma se desprendió que la FIPPBA comunicó a los Centros de Panaderos, Asociaciones, Cámaras y Federaciones Panaderiles del país la sanción aplicada a la Federación por parte de la FAIPA.

Además se envió a los Centros afiliados las resoluciones de las ponencias presentadas en el XXI Congreso Panaderil de la Provincia de Buenos Aires. Y se hizo mención a la invitación de CALSA, dirigida al Presidente de FIPPBA Emilio Majori, para participar de la inauguración de un Centro de Servicios en la Ciudad de Mar del Plata el pasado 7 de marzo.

Asimismo se mencionó la solicitud del Sindicato de Pasteleros para concretar una reunión, con objeto de considerar la modificación de la escala

salarial actual, y se mencionó la recepción de la copia de la resolución N°138-8 de la homologatoria del acuerdo que ha quedado registrado bajo el N° 123-8 de la Dirección de Negociación Colectiva por parte del Ministerio de Trabajo de la Nación.

Por otro lado, el envío del cheque del Fondo convencional ordinario de Fargo, quien adjuntó planilla de remuneraciones.

Respecto al informe de la tesorería, el tesorero Juan Bellizi sugirió que la Comisión Revisora de cuentas verifique los gastos realizados y que no se discrimine, como era el propósito, atribuyendo los mismos con nombre y apellido, dándose por aprobado, y se informe sobre la Dirección Provincial de Personería jurídica sobre el reempadronamiento de todas las entidades civiles y comerciales cuyo plazo es de 120 días a partir del 3 de marzo.

Otro punto a resaltar fue la resolución del tema de FAIPA, el Presidente Majori informó sobre lo encomendado al equipo de profesionales para asumir la defensa de la sanción aplicada por la Federación Nacional aclarando que la única alternativa fue la de acudir a la justicia con una demanda y un pedido de recurso de amparo para obtener una medida cautelar de no innovar.

El acta, correspondiente al mes de marzo culminó con la aprobación por mayoría del pedido de afiliación de los centros de Campana y Mar del Plata a quienes se les mandará la comunicación correspondiente.

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



CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

ALZOL

Materias primas para la alimentación de Daniel A. Markunas

Cacaos en Polvo - Cacao azucarado - Cascarilla de Cacao
Coco Rallado - Confites de Caramelo - Confites de Maní
Crocantes de Maní - Granas y Grageas - Crema Pastelera
Crema Chantilly - Gelatina sin Sabor - Mousse de Chocolate
Polvo para Hornear - Azúcares - Vainillas - Acido Cítrico
Agar Agar - Antihomo - Almidón de maíz - Bicarbonatos
Caramelo líquido - Cremor Tártaro - Gomas - C M C
Extracto de Malta - Glicerina - Colorante Caramelo
Glutamato Monosódico - Chaucha de Vainilla
Pectinas - Sorbatos
Coco rallado color



Elaboración - Importación

Administración y ventas: Benito Juárez 4004- Capital Federal
Fax: (011) 4501-0230/4504-7889
E-mail: markunas@arnet.com.ar

COMPROMISO CON LA CALIDAD

En los últimos años la Dirección Nacional de Alimentos (DNA) desarrolló y profundizó la promoción de la calidad en los alimentos desde diferentes ópticas y con diversas líneas de trabajo. Una de ellas ha sido la Capacitación, eje de un conjunto de acciones con resultados significativos.

En el marco del Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos (PROCAL) se ha trabajado en más de 40 proyectos que superaron el millar de beneficiarios, para la implementación de sistemas de gestión de calidad en cadenas agroalimentarias. Esta acción directa de capacitación se convirtió en una práctica permanente que año tras año fue tornándose más específica.

Distintas ediciones de la revista Alimentos Argentinos, informaron de los resultados logrados, y uno de ellos fue que la demanda de capacitación dentro de los diversos eslabones de las cadenas ha ido creciendo de manera exponencial. Una de las respuestas consistió en poner en marcha a comienzos de 2006- el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistema de Gestión de Calidad Alimentaria (Resolución SAGPyA N° 61/2005).

Actualmente el Registro cuenta con un total de 105 profesionales. El 46% de ellos están especializados en Buenas Prácticas Agrícolas en la producción frutihortícola; 22% son implementadores en Buenas Prácticas Apícolas, y 14% en Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la Elaboración de Chacinados. El resto incluye implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en industrias tales como conservas, y profesionales capacitados en la Norma ISO 22000 aplicada a la industria de carne aviar.

Considerando la distribución territorial, desde el 2003 hasta la fecha ya se dictaron 23 cursos de Formación de Implementadores en todo el país. El 36% en la Provincia de Buenos Aires, el 14% en Mendoza, y el 50% restante en las provincias de Entre Ríos, Tucumán, Corrientes, La Rioja, Santa Fe, Neuquén, Río Negro y Chubut. Protagonizaron esos cursos más de 500 asistentes y un completo equipo de docentes especializados en cada tema.

Esto le permite hoy al Estado Nacional ofrecer al empresariado agroindustrial la posibilidad de contar con técnicos especializados (cuya trayectoria y antecedentes se encuentran publicados en la página web) en todos los temas vinculados a la calidad, y de implementar con mayor facilidad que antaño los diferentes sistemas de gestión de la calidad. Más allá de cumplimentar los requisitos establecidos por la Resolución que creó el Registro, los profesionales que lo integran están obligados a mantenerse actualizados, lo que asegura al industrial de alimentos que cuentan con los últimos conocimientos disponibles sobre el tema.

Es importante destacar que este trabajo de capacitación de la DNA es acompañado fuertemente por las instituciones intermedias y gubernamentales, tales como municipios, provincias y entidades privadas. Este compromiso manifiesto de trabajar mancomunadamente para difundir nuevos conceptos y capacitar recursos humanos en la vanguardia de la calidad alimentaria apunta decididamente a la diferenciación de los alimentos argentinos.

El compromiso asumido por la Dirección Nacional de Alimentos implica un seguimiento casi personalizado de cada uno de los profesionales que ha capacitado y que hoy forman parte del Registro Público.

EL SABER Y EL HACER

La educación formal tradicionalmente pone el acento en "saber", mientras que en el sistema productivo se privilegia el "hacer". La capacitación debe apuntar necesariamente hacia un punto de equilibrio entre el saber y el hacer, vinculando el saber requerido con algún hacer necesario.

Para que la actividad logre que la persona sea eficaz y eficiente dentro de la organización, la necesidad debe detectarse a través de herramientas que permitan identificar claramente si una determinada situación torna necesario capacitar.

ESTABLECER LA DEMANDA

En primer lugar corresponde preguntarse qué es una necesidad de capacitación. La definición más ajustada señala que:

“La necesidad de capacitación surge cuando una función o tarea requerida por la organización no es desempeñada con la calidad necesaria por carencia, en una o varias personas, de los conocimientos, habilidades o actitudes necesarias para su ejecución en el estándar deseado.”

Para detectar esto con precisión, es necesario realizar un relevamiento minucioso de las necesidades de la estructura organizacional y de los resultados que se obtienen. Esta indagación tendría que hacer posible:

Discernir. Para saber si el problema realmente se debe a una carencia de conocimientos, habilidades y/o actitudes.

Discriminar. El tipo de necesidad para reconocer: a) si se están requiriendo conocimientos sin los cuales no será posible desarrollar la tarea requerida; b) si se demandan habilidades que pongan en práctica lo que ya se conoce o, c) si lo que hace falta es desarrollar actitudes que predispongan a la persona a encarar con una conducta distinta la tarea para la que ya se encuentra habilitada.

Identificar. Otras causas colaterales del problema que acompañen a la necesidad de capacitación.

Evaluar. La parte del problema que será resuelta con el aprendizaje y, además, cuál es la inversión necesaria para capacitar, dado que la misma no debe superar el costo de implementar los cambios.

En los últimos años, la formación de recursos humanos en las empresas ha cobrado un protagonismo importante, acompañando los cambios en la tecnología de productos y en las diferentes formas de producción de alimentos, así como en cuestiones vinculadas con servicios como la logística y el manejo del software, entre otros.

En sucesivas ediciones abordaremos distintos aspectos vinculados con la capacitación, puesto que la formación de recursos humanos no sólo posibilita mejorar los productos y el desempeño de las empresas, sino que también favorece la calidad de vida de toda la comunidad.

Fuente: www.alimentosargentinos.gov.ar



DESARROLLO DE PAN BAJO EN SAL.

En nuestro país, la mayoría de las personas consume diariamente entre 8-15 gramos de sal, una cantidad para la cual nuestro organismo no está genéticamente preparado. El agregado de sal en la elaboración de panes y otros productos de panadería es del orden del 2%. Esto indica que en base al consumo promedio de pan y productos de panadería (175 gr. /día por persona), el consumo de sal implícito en esta ingesta es cercana a los 3,5 gr. /día por persona.

Teniendo en cuenta que la OMS y FAO han propuesto como meta de ingesta nutricional a nivel poblacional un límite diario de 5 gr. sal/persona se evidencia la importancia de desarrollar acciones tendientes a bajar el consumo de sal proveniente de los productos de panadería.

Para evaluar el uso de la sal en las panaderías, el INTI a través de su Centro Cereales y Oleaginosas efectuó inicialmente un relevamiento a las 27 panaderías existente en la ciudad bonaerense de 9 de Julio. Luego se realizó el mismo relevamiento a 1500 de las 30.000 panaderías distribuidas en todo el país.

Se realizaron análisis físico-químicos de contenido de sodio de muestras de pan para verificar la veracidad de los datos obtenidos de las encuestas, los cuales demostraron que el promedio de sal agregada en la elaboración de panes es realmente 2,0%. El INTI desarrolló productos con diferentes cantidades de sal y realizó análisis sensoriales de los mismos, tomando como patrón un pan de 1,8% de sal agregada, con el objetivo de detectar hasta donde podría



reducirse su contenido de sal sin que este cambio fuera detectado por la población. Los resultados de los análisis sensoriales demostraron que una disminución al 1,5% del 1,8% habitual de sal agregada, no es detectable por los consumidores. Esto significa consumir un 15% menos de sal en el pan.

Para evaluar el impacto del consumo de menos sal en la población se reclutaron 60 personas de 9 de Julio. La duración del estudio fue de 30 días. Durante este período, los participantes consumieron panificados conteniendo una concentración definida de sal (2% ó 1.4%) que cambió luego de 15 días, sin que el participante tuviera conocimiento de esto. Durante los días 1, 15 y 29 cada participante recolectó muestras de orina de 24 horas. Al finalizar la recolección remitió la muestra de orina a un laboratorio de análisis químicos de la ciudad. Finalizado el ensayo se analizaron los datos y se comprobó que los panes con bajo contenido de sodio redujeron la concentración de sodio urinario en forma significativa.

El desarrollo de este nuevo pan se transfirió a 3 panaderías de 9 de Julio en forma exitosa, quienes elaboran pan tipo francés con 1,5% de sal o menos. Actualmente este desarrollo esta a disposición para ser transferido a aquellas panaderías que deseen implementarlo.

Contacto: INTI-Cereales y Oleaginosas. Lic. Verónica Ferreyra - e-mail: ferreyra@inti.gov.ar / mailto:ferreyra@inti.gov.ar 02317-430842/423309

Menos sal en el pan no altera el gusto

La presión arterial alta es uno de los principales factores de riesgo de enfermedad cardíaca y de accidente cerebrovascular. Sin embargo, este riesgo se puede evitar. Se sabe que se puede disminuir la presión sanguínea si se reduce la ingesta diaria de sal en la dieta, pero mucha gente se muestra reacia a dejar de poner este condimento a sus platos por temor a que su capacidad para saborear la comida se vea deteriorada.

Unos científicos de Nueva Zelanda y Australia han demostrado que, al menos en el pan -que es la mayor fuente de sal de la dieta diaria-, bajar el contenido de sal no altera el gusto. Para comprobarlo, Anthony Rodgers -del departamento de Medicina de la Universidad de Auckland, en Nueva Zelanda- y sus colegas australianos diseñaron el siguiente estudio: dieron tres tipos de pan integral (idénticos salvo en su contenido en sal) a 60 colegas.

Una de las clases de pan contenía la cantidad normal de sal (750 gramos); otro, un 10% menos (2,8 gramos); y el tercero, una reducción del 20% (2,5 gramos)

A los participantes se les dio una pieza de cada uno de los tres tipos de pan y se les pidió que trataran de averiguar cuál de ellos era el que tenía

el contenido normal en sal y cuál tenía menos. El resultado fue que ninguno de ellos pudo distinguir entre las tres clases del producto.

SUPLEGRAS

Receta Suple Gras en Galleta / Cremona / Cuernitos / Cuadradas

Se reemplaza hasta la mitad de la grasa vacuna que se utiliza en el amasado, siempre en 200g de supe gras por cada Kg de grasa a reemplazar. Realizar el empaste con grasa vacuna.

OTRO PRODUCTO DE

LECTEC

(011)

4699-4434

Quintana 2116 - E. del. Miraflores
en Marfanza - Buenos Aires

info@lectec.com.ar / www.lectec.com.ar

Matan a ladrón

Lo mató de un balazo en la cara a un delincuente que acababa de robar dinero de una panadería y que mantenía a una joven de 19 años como "escudo humano" en la localidad bonarense de Florencio Varela



El episodio ocurrió este sábado, cuando un joven armado asaltó una panadería ubicada en la esquina de Hudson y Montevideo, en dicha localidad del sur del conurbano, y se apoderó de dinero de la recaudación del local.

Las fuentes policiales informaron a Télam que el robo fue advertido por un ex efectivo de la fuerza que pasaba por el lugar y que persiguió al delincuente hasta la estación de trenes ubicada a pocos metros.

Allí, el policía retirado impartió la voz del alto y el asaltante respondió tomando como "escudo humano" a una joven de 19 años que se encontraba en el andén y amenazó con asesinarla, dijeron los informantes.

Según las fuentes, antes esa situación, el ex policía disparó contra el asaltante, que cayó muerto de un tiro en el rostro, en tanto que la rehén resultó ilesa.

Tras el hecho, el efectivo retirado fue aprehendido y su pistola secuestrada al igual que el revólver que llevaba el delincuente, agregaron los informantes.

El caso es investigado por personal de la seccional local de la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) de Florencio Varela.

Fuente: 26noticias.com.ar

BREVES

PERU - En Chosica clausuran panadería que vendió un pan con cucaracha. Las autoridades encontraron, además, insumos vencidos y productos en mal estado, por lo que procedieron a cerrar el local por 7 días.

La Municipalidad de Chosica clausuró por siete días una panadería ubicada en el jirón Libertad, donde se encontró una cucaracha dentro de uno de los panes que se vendían al público, según denunció una vecina del distrito.

La Subgerencia de Salud Pública de esa comuna intervino la panadería - pastelería "El Trigal", donde realizó una inspección ocular para verificar el estado de los insumos que se utilizan en la preparación de los panes y pasteles.

A pesar de contar con licencia de funcionamiento y carné de sanidad, los agentes municipales encontraron otras faltas en dicho establecimiento comercial, como insumos vencidos y productos en mal estado, por lo que procedieron a la clausura temporal.

Durante el cierre se acercó la vecina del distrito Hilda Rivera, autora de la denuncia y quien mostró el pan en cuyo interior se encontraba la cucaracha.

Tras conversar con el propietario del establecimiento, éste se disculpó aduciendo que "a cualquiera se le puede pasar", lo que causó la indignación de los supervisores.

La clausura temporal se efectuó en el marco los operativos de inspección sanitaria que realiza constantemente esta dependencia municipal en todos los mercados, centros comerciales, bodegas, restaurantes, pollerías, chifas y otros establecimientos de atención al público.

La Subgerencia de Salud Pública continuará con estas medidas en todo el distrito, precisó la comuna.

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.

Crecza 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**

De un gran sueño, nació una Gran Empresa: "ASTRA S.H."



Corría el año 1982, cuando Roberto L. Mercante (Bobby) fue llamado por el Sr. Rosello, amigo y vecino de él, que resulto ser el Gerente Comercial de Lever Argentina, citándolo a una reunión. Reunidos en el viejo edificio de Aguila Saint ubicado en Constitución le ofrecieron trabajar como distribuidor de sus margarinas que eran Gradina, Astra Hojalde y Astra Torta. Así nació el nombre de Astra S.H. Mas tarde y junto al crecimiento de la empresa se incorpora su yerno Leonardo Cantalupi. A los dos años aproximadamente, Lever cerró su planta de fabricación, pero gracias al buen concepto logrado en el tiempo trabajado fueron llamados por la gente de Flora Danica S.A.I.C.

En esa etapa se incorpora la hija, Sra. Gabriela F. Mercante, conformando así la empresa familiar. "Desde hace 26 años venimos creciendo hasta llegar a atender actualmente a más de un centenar de Industriales Panaderos, a quienes, aprovechando esta oportunidad, queremos darles las gracias por el reconocimiento y buen trato recibidos a lo largo de todos estos años."

GRACIAS A TODOS

ASTRA S.H.
Roberto, Leonardo y Gabriela.

"ASTRA S.H."

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

NUEVOS

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

GI
chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1450KMH 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



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

BEGUERESTAIN 2037 - 1870 AVELLANEDA

TELEFAX 4218-0564 TELEFONOS: 4139-6807 / 4139-6056



**VICEPRESIDENTE 1º:
DANIEL INSUA**



**PRESIDENTE:
EMILIO ANGEL MAJORI**



**VICEPRESIDENTE 2º:
RAUL SANTOANDRE**



**SECRETARIO:
JUAN CARLOS CHALIER**



**PROSECRETARIO:
MIGUEL OVANDO**



**TESORERO:
JUAN BAUTISTA BELLIZI**



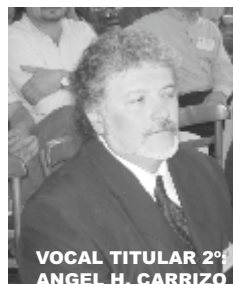
**PRO-TESORERO:
CARLOS BURZACHECHI**



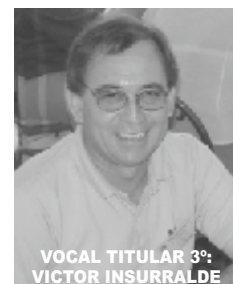
**SECRETARIO DE ACTAS:
ALBERTO ALONSO**



**VOCAL TITULAR 1º:
JOSE B. ZANABRIA**



**VOCAL TITULAR 2º:
ANGEL H. CARRIZO**



**VOCAL TITULAR 3º:
VICTOR INSURREALDE**

VOCAL TITULAR 4º: ALEJO ROMERO

VOCAL TITULAR 5º: NORA LOPEZ

VOCALES SUPLENTES: ABEL STOCOBAZ, EDUARDO LOZANO,

CESAR LORENZO, ARMANDO RODRIGUEZ,

ADOLFO MONTERO, EVARISTO TOMBA.

COMISION REVISORA DE CUENTAS

REVISORES TITULARES: JOSE AGUIRRE y CRISTIAN D. ZANABRIA

REVISORES SUPLENTES: BENITO L. SICILIANO y HORACIO P. CATINI



AMBICIONES PERSONALES POR SOBRE LAS INSTITUCIONES

Á continuación se transcribe la editorial publicada por un gran colega de Industriales, Juan Pedro Oilhaborda, Director Revista PANADEROS... Nuevamente le agradecemos su gentileza.



Evidentemente en toda la sociedad argentina de los últimos tiempos, está viéndose una terrible crisis de la clase dirigente. Lo observamos a todo nivel. También en la dirigencia panadera

Lo que está pasando en el seno de las instituciones de panaderos más importantes del país en los últimos tiempos, es una verdadera vergüenza. Dirigentes mal asesorados, en busca permanente de protagonismo, están llevando adelante acciones que avergonzarían a aquellos dirigentes -probos y honestos- que supieron hacer grande a éstas Instituciones.

Hace algo más de un mes, por supuestas manifestaciones periodísticas del Presidente de FIPPBA, Emilio Majori (que nadie se ocupó de verificar si eran ciertas o nó) referidas a temas salariales, hicieron que se reunieran los dirigentes de la Federación nacional y decidieran la suspensión de la Federación de la Pcia. de Buenos Aires. Una cosa insólita, payascesca, propia de personas que no tienen idea de lo que significan las Instituciones y sus manejos. Por declaraciones de un dirigente, suspenden a una Institución.

A ninguno de los presentes se les ocurrió pedir explicaciones, o en todo caso tomar una amonestación sobre un dirigente. No. Suspendieron a una Federación. Una Federación que es afiliada, que paga sus aportes, que ahora está dirigida correctamente. Que es la más importante. A nadie de los presentes -que fueron varios- se les ocurrió pensar que el Sr. Salvio y sus adláteres estaba queriendo quitar del medio a la FIPPBA pues era un obstáculo para sus ambiciones personales de perpetuarse en la conducción de la FAIPA. Y lo hizo de una manera grotesca, descabellada, pero esencialmente irresponsable.

Y todos los firmantes de semejante decisión fueron

irresponsables. Irresponsables porque no miden que con éste tipo de acciones están perjudicando esencialmente a las Instituciones para las que dicen trabajar.

Cuando los panaderos están observando como los dirigentes se están peleando por un cargo, por el manejo de Instituciones que no pueden manejar para engrandecerlas, porque no tienen capacidad, sino están trabajando quien sabe porqué ambiciones personales, están ahuyentando a los panaderos de las Instituciones. Están vaciando a las instituciones por sus ambiciones desmesuradas, por sus malos manejos. Y es una lástima, pues dirigentes que se comportaron bastante bien hasta hace unos años, hoy han perdido el rumbo. Se nos ocurre que es tiempo que algunos dirigentes se vayan a sus panaderías, a hacerlas productivas para que puedan vivir de ellas, y dejen paso a gente honesta, que con capacidad y con honestidad vuelvan a poner a éstas Instituciones en el rumbo que soñaron aquellos dirigentes que trabajando honestamente en sus panaderías, tenían tiempo y ganas de dedicarse a la actividad gremial buscando el engrandecimiento de la industria panadera.

Juan Pedro Oilhaborda
Director Revista PANADEROS



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 DE INDUSTRIALES DE PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

Pereyra Lucena 555 - L. de Zamora - Tel.: 4244-9414

LOMAS ESTA DE PIE



Nora López (Ato. Brown) y Carlos Burzachechi (L. de Zamora) saliendo del Ministerio de Trabajo de la Pcia. de Buenos Aires

A nuestros queridos amigos panaderos:

Hoy es un gran día para nuestro Centro: por primera vez después de mucho tiempo Lomas tiene otra vez representación en el Consejo Directivo de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, esto nos llena de orgullo pero también nos crea una responsabilidad enorme hacia ustedes, y hacia todos los compañeros de la provincia de estar a la altura de las circunstancias. Hoy nuestro Centro dice con orgullo, "aquí estamos" por varias razones, una de ellas es que nos sentimos capacitados para resolver cualquier problema que a ustedes les surja, tanto en materia laboral como en lo municipal...

Respecto a lo laboral el Centro ya cuenta con un asesor letrado que asistirá cualquier duda que ustedes tengan, de la mano de Fabián Campana quien es el encargado del tema.

Si hacemos referencia al municipio, en la figura del señor intendente la cual se puso a nuestra entera disposición para trabajar conjuntamente por el bien de Lomas de Zamora para terminar con la clandestinidad, la falta de higiene y el control de la entrada de pan de otros municipios.

Pero aquí me quiero detener unos minutos para decirles que gran parte de la culpa de que Lomas no haya crecido antes es nuestra por no querer participar, por no asistir a las reuniones cuando fuimos convocados, y por la falta de afiliación pero recuerden siempre que es preferible estar dentro de una institución que nos defiende y vele por nuestros intereses y los de nuestra familia que afuera.

Por eso queridos amigos, los invitamos para que se acerquen y conversemos de nuestros problemas así entre todos podremos resolverlos".



Carlos Burzachechi
Centro de Panaderos de Lomas de Zamora

Cabe destacar que próximamente Lomas contará con Medicina Laboral, para los socios, se ocupa de preocupaciones, del post ocupacional. El centro ya esta trabajando para regularizar el fondo convencional caso contrario se iniciaran acciones legales.

A partir de asistir a las reuniones con la Federación pudimos participar de las reuniones con el Guillermo Moreno, fue una buena experiencia quien junto al Ministro de trabajo nos dieron las herramientas para defendernos.



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

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



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

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



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

LA FIPPBA EN TRABAJO CONJUNTO CON EL MINISTERIO DE TRABAJO EN CONTRA DE LA CLANDESTINIDAD.

DÍAS ATRÁS, REPRESENTANTES DE LA FEDERACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (FIPPBA), SE REUNIERON CON EL MINISTRO DE TRABAJO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES OSCAR CUARTANGO, CON EL FIN DE ELABORAR UN COMPROMISO CONJUNTO PARA ERRADICAR LA CLANDESTINIDAD DE LA PROVINCIA.



La reunión, que se desarrolló el 21 de abril en el despacho del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, tuvo como protagonistas al Ministro Óscar Cuartango, y a representantes de la FIPPBA encabezado por su Presidente Emilio Majori.

El objetivo de la jornada fue establecer pautas y acciones de gobierno que se orienten a terminar con el trabajo clandestino que tanto afecta al gremio panadero

"Fuimos atendidos por Óscar Cuartango, que se presentó con muy buena predisposición. El compromiso se basa en establecer acciones que sirvan para desterrar la clandestinidad y que de esa forma podamos trabajar todos en forma clara, limpia y compitiendo lealmente. El Ministro, se puso a nuestra disposición. Específicamente la FIPPBA solicitó más inspecciones no sólo a lugares habilitados sino también a los lugares que funcionan de forma clandestina que son de difícil acceso y donde hay mas personal en negro", aclaró Nora López, integrante de la FIPPBA



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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

IDEAL PARA:

**PREPIZZAS,
PAN FRANCES,
PEBETES,
PAN CASERO,
PAN DE MIGA,
PAN DE HAMBURGUESA,
PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)**

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para: Panificados, Pan de Azúcar, Galletitas.

- Sustituye la grasa
- Más desarrollo en el horno
- Más económica
- Bajo en calorías

LECITEC

Quintana 2516
(1752) Lomas del Mirador
BUENOS AIRES - ARGENTINA
Tel./Fax: 4699-4434
www.Lecitec.com.ar

TECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

Nota de Embudo: 1 1 07 14 177 136 0
Este producto está en el 100% de conformidad con el estándar
EN 14635:2005

INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto
10 kg.

!!! AHORRE COSTOS!!!

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



(011)

4699-4434

Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

LOS PANADEROS SABEN QUE ENCUENTRAN EN MI, ALGUIEN QUE SE DESVIVE POR EL BIEN DEL GREMIO

El Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria, en diálogo con el Gremio Panadero y su Gente expresó su malestar por el tema de la harina, la relación del Centro con el Intendente Fernando Gray, y el precio del pan que se maneja en el distrito.



José Sanabria acompañado por su nieto

1- ¿Cómo se encuentra el Centro de Panaderos?

Por suerte las cosas en el Centro están muy bien. Actualmente nuestra mayor preocupación es el tema de la harina, ya que muchos panaderos la están comprando con un gran sobreprecio.

REUNIONES

La Comisión Directiva de Esteban Echeverría los invita a participar de las reuniones los días jueves a partir de las 18:30 horas en el Salón del Centro de Panaderos

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA

VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO

SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS

TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU

VOCALES TITULARES:

RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

VOCALES SUPLENTES:

JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

LUIS R. FLER - ALEJANDRO A. WALTER - JUAN C. TORRENS

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:

DOMINGO LAVENDA MARTINS

Brito Hnos.
 Fabrica de Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

- Para bandejas 60x80 y 70x90 Cm.
- Produce 50 Kg. de harina en 5 Minutos.
- Posee dos botoneras de arranque y parada.
- Cabezal armador a paños.
- Montado sobre ruedas para facilitar su movilidad.

NUEVO TRINCHADOR COMPACTO

Monteagudo 5003 - José C. Paz - Bs. As. - Tel.: 02320-436262
 www.britohermanos.com.ar ventas@britohermanos.com.ar

DISTRIBUIDORA "NUCHO"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
MOLINO CENTRAL NORTE

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



magimix



Este equipo nos representará a todos en el Mundial de Panadería Francia 2008

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

Quiero aclarar que no es algo generalizado, ya que algunos molinos están respetando los precios, como Molinos Chacabuco por ejemplo o Molinos Cañuelas, pero otros están cobrando a un precio demasiado alto cada bolsa, y la modalidad que utilizan es pedirle al panadero que deposite una plata en negro y cuando llega el pedido se abona lo que viene por boleto.

2- Esta situación ¿qué consecuencias trajo a los panaderos de la zona?

Te puedo hablar de mi caso en particular. El mes pasado he perdido miles de pesos, lo que representa un gran porcentaje de la ganancia. Tuvimos que arreglarnos con precios irascibles, espero que la parte agraria y el Gobierno lleguen a un acuerdo pronto.

3- Respecto al tema de la harina, y dejando de lado el tema de los precios, ¿qué le genera mayor malestar?

Me gustaría saber de qué manera nos vamos a manejar con la entrega de harinas, porque yo leí en los diarios nacionales que Brasil no le va a comprar a la Argentina 7 millones de toneladas de trigo que venía comprando, o sea que Brasil se opone a pagar el precio que quieren imponer los chacareros de nuestro país, y le va a comprar a Estados Unidos y Canadá. De a poco están "sojizando" el país y eso da miedo, por el consumo interno de la Argentina.

Además, vimos a muchos "chapear" por televisión diciendo que iban a solucionar el problema, cuando eso fue mentira y todavía se animaron a criticar a la Federación de la Provincia cuestionándola. Y si hay algo que nosotros tenemos bien claro es que la Federación de la Provincia no miente y ellos sí.

4- Dejemos el tema de harina de lado, ¿Cómo esta el precio del pan en Esteban Echeverría?

El precio del pan se está manteniendo bastante bien. Obviamente todavía hay lugares que venden más barato, pero en algunos días lo vamos a tener solucionado.



5- Hablemos de las reuniones con el Ministro de Trabajo y el Secretario de Comercio

Hace unos días, la Federación mantuvo una reunión con el Secretario de Comercio Interior, **Guillermo Moreno** de la cual no participé para darle lugar a otros Centros de panaderos.

De todas maneras, asistir a las reuniones es una de las formas de

lograr el bienestar del gremio, ya que es fundamental la participación y el compromiso, pero personalmente siempre luché por el gremio.

Los panaderos saben que encuentran en mí, alguien que se desvive por el bien del gremio.

6- ¿Qué relación mantienen con el Intendente?

Con el intendente Fernando Gray tenemos un diálogo muy fluido, está dispuesto a darnos una mano siempre. Creemos que es la persona que necesitábamos en el distrito. Contamos con su apoyo.

7- ¿Cómo se encuentra el tema del fondo convencional?

Quiero llamar a la reflexión a una persona de apellido Natale, al cual yo le entregue todos los papeles del Centro de Panaderos, se comprometió a averiguar todo el tema correspondiente a la personería jurídica para poder destrabar la cuenta bancaria que tenemos en el distrito para poder pagar el fondo convencional porque a su vez estoy recibiendo cartas del sindicato intimándome a juicios y esta persona se llevó los papeles y no me los entregó más.

"Yo estoy dispuesto a escuchar las críticas siempre del que trabaja, no del que critica por criticar"

Curiosidades: Los beneficios del chocolate

Caliente, así es como esta el tema del chocolate en la actualidad. Resulta que el chocolate en el pasado fue acusado entre otros de engordarnos, causarnos fastidiosos barros y espinillas, de ser un alimento vacío sin ningún valor alimenticio y en general un pesado que no valía la pena.

Resulta que estas acusaciones parecen ser totalmente falsas. El pobre chocolate ha estado sufriendo los efectos de las calumnias. Varios estudios recientes han descubierto lo que parece ser los aztecas y mayas ya sabían: el chocolate es muy valioso. Déjame que te cuente que entre otras ahora se cree que el chocolate tiene las siguientes cualidades:

Aumenta el libido (deseo) en las mujeres. Un estudio en Italia encontró que a las mujeres que les gusta el chocolate y lo consumen tienen el libido más alto. Pero es solo para las mujeres no los hombres. Al chocolate siempre se le ha considerado un afrodisíaco. Aleja la depresión. El chocolate nos ayuda a sentirnos mejor, otros

estudios han comprobado que es cierto nos sube los ánimos especialmente en tiempos del síndrome pre-menstrual. En realidad esto es algo que cualquier amiga del chocolate como ya lo sabíamos, después de un chocolate la vida cambia.

Ayuda al corazón. Estamos hablando del órgano vital no de asuntos románticos. El chocolate tiene componentes llamados flavonoides que ayudan a evitar el congestionamiento de las arterias y así ayudan a prevenir ataques al corazón y derrames. Son ricos en antioxidantes. Los antioxidantes son vitaminas muy valiosas para nuestra salud. La cocoa es el ingrediente que tiene niveles más altos de magnesio.



Fuente: portal:lindisima salud



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Berazategui y el abastecimiento irregular de harina

Durante este último periodo, en los diferentes sectores del país se registró una importante escasez de harina y por supuesto, además de las consecuencias que esto genera, la preocupación en los panaderos crece día a día.

Industriales Panaderos recorrió los Centros de Panaderos y en la mayoría el tema que persiste es el conflicto con la entrega de materias primas.

"El conflicto con el sector agropecuario nos afecta a todos los argentinos, y por consiguiente el Centro de Panaderos de Berazategui no es ajeno. Hubo días que algunas panaderías no pudieron abrir sus puertas debido al desabastecimiento de harina, después la situación se empezó a normalizar cuando recibimos harina del Centro de Quilmes", comentó el Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, Juan Carlos García.

1- ¿Qué precio por bolsa de harina maneja Quilmes?

La bolsa de harina la venden alrededor de \$46, y se manejan 4 marcas. Por cada marca se están entregando aproximadamente 5 bolsas por marca.

Hay que tener en cuenta que los molinos que normalmente entregaban 100 bolsas están entregando 30 o 40.

Gracias a la gestión que hizo Rubén Salvio con los Molinos, en lo que es Quilmes y Berazategui parte de Lozano y algunas otras zonas no nos esta faltando harina. Pero bueno, creo que no hay panadero que no espera la solución de este conflicto.

2- ¿Qué precio del pan están manejando en Berazategui?

El precio, según el último costo que nos mandó la Federación, es de \$5. Y más o menos en el partido se manejan esos valores. Hay muchos problemas con ese tema por que si a esos valores se los



relaciona con el "país del trigo", caemos en la cuenta que es un precio altísimo. Además los sueldos de los consumidores siguen estando iguales y las quejas nos están volviendo locos.

Respecto a lo institucional, el presidente del Centro comentó que ya se realizaron los trabajos de pintura del Centro de Panaderos, tal como estaba proyectado.

COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Juan Carlos García**

Vicepresidente: **Miguel Albanese**

Secretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Oswaldo Callegari**

Pro Tesorero: **Eduardo Olivari**

Vocales Titulares:

Omar Pérez, Roberto Núñez, Daniel Paz, José Manuel Rodríguez, Mario Federico y Juan Sen

Vocales Suplentes:

Juan Páez, Gisela Andriola y Mateo Colagiovanni

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez, Juan Carlos Basso y Andrea Iannello

Revisor de Cuentas Suplente:

Rubén Federico

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Valeria Cianciullo**

**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 DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina- Banfield-Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matricula 8907 Legajo 50.573

Carta a los lectores

“El Centro informa a todos sus asociados, que ha iniciado las acciones para lograr ser reconocido ante la Federación de Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

Esperamos muy pronto poder dar esta novedad, luego de tanto tiempo transcurrido sin lograrlo. Continúan las inspecciones, en toda la zona de Cuartel Noveno, junto con Dirección de Bromatología. A los fines de lograr identificar al panadero clandestino, como también detectar el pan que ingresa de otros partidos. Hoy el industrial panadero de Cuartel Noveno “ha resucitado” económicamente. Ya no es el industrial de hace cuatro años atrás. Esta comisión ha tenido, como medida primordial DEFENDER al panadero y su panadería, en todos sus aspectos. Fueron y son las reuniones que mantenemos todos los miercoles, por supuesto acompañado de un asado. Donde cada uno de los presentes comparte inquietudes y problemas con el resto de sus colegas.- Prueba de ellos en el acompañamiento que efectúan con su firma de esta circular. LA COMISION DIRECTIVA AGRADECE A TODOS LO QUE NOS ACOMPAÑAN EN ESTE ESFUERZO. Y ... AQUELLOS QUE AUN NO LO HACEN LO INVITAMOS A CONCURRIR.

TODOS LOS DIAS MIERCOLES A LAS 13HS. AL CENTRO Gracias a todos!!! Juntos seguiremos en este buen camino. La comisión directiva asociados que se adhieren a esta circular”.



CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!

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: caballeroortizpozzi@ciudad.com.ar

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **calsa***

BARI 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

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

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



Las Lomas



LESAFFRE ARGENTINA



Dánica

SAPORITI

PRODUCCIONES

circe

levina

Emeth

LA TARANTELA

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



Omar Rodríguez S.R.L.

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

Como en cada oportunidad, quisiera hacerles llegar una reflexión... por Miguel Ovando



"A lo largo de este tiempo he formulado miles de pedidos, y no encontré eco suficiente, por lo tanto me pongo en un mismo juicio y resaltó que no vengo a sumarme a más de lo mismo y sigo sosteniendo que el viejo modelo esta bien muerto y enterrado.

Lo único que se encuentra en crecimiento es la total desunión. Si queremos ser representantes tenemos que cambiar el modelo que hasta el momento ha sido implementado. La salida la tenemos en nuestras manos, pero el egoísmo personal no deja ver el bosque y después algunos se jactan de totalitarismos e igualdad cuando manda el egocentrismo y la ambición personal de ciertos señores.

Con estos métodos y modelos, jamás podremos juntarnos, aglutinarnos y poder emerger de las presiones que vivimos soportando. No encontraremos camino que nos lleve a superarnos como industriales, por eso

les pido a cada uno de ustedes: dejemos de ser espectadores y empecemos a ser protagonistas, no hay cambios ni mejoras si nosotros no lo trazamos y la misión de esta causa es la causa de todos.

Entiendan que la rivalidad y la competencia no debe ser entre nosotros, ya que de esta manera nos estamos destruyendo, y le dejamos el camino libre al descontrol y al abuso desmedido para que nos sigan metiendo la mano en el bolsillo y el pie en la cabeza ... y luego escuchamos a esas mismas personas jactarse de los logros a costillas de la esclavitud de nuestras familias.

Gritemos donde haya que gritar y no dejemos que nos sigan atropellando, cada uno de nosotros tiene una misión que cumplir para poder llevar esta causa a buen puerto, mi lucha es la lucha de ustedes, es la lucha de todo un gremio que está en vía de transición, para poder lograr un poco de lo que merecemos, no regalemos nuestro futuro sin presentar lucha y batalla. Mi único anhelo personal es poder gritarle a la sociedad "acá estamos poniendo el pecho, para poder mantener nuestras industrias y pagamos un costo inmenso para poder trabajar y además llevamos el peso de financiar a los sectores evasores para que nos compitan y nos destruyan como medios e instituciones. Señores colegas: ustedes tienen toda la razón pero como dice un viejo refrán: "la culpa no es del chancho..."

Cerremos el grifo y dejemos de ser ovejas, para el bien de cada uno de nosotros, DIGAMOS NO AL ABUSO DESMEDIDO, NO AL MONARQUISMO, NO A LA BUROCRACIA, NO A LOS SEÑORES QUE QUIEREN GOBERNARNOS para entregarnos como ganado al matadero, es hora de decir NO a todos los que nos llevan a desaparecer como industrial, no nos dejemos engañar porque nos pinten un castillo en el cielo.

No financiamos más a estos señores para que después digan que tenemos alta rentabilidad y nos quedamos con los haberes de los obreros. Si queremos crecer como industriales es hora de ponernos los pantalones largos y remangarnos en pos de nuestro futuro, tengan claro que nadie va a venir a allanarnos el camino y decimos "esto es de ustedes".

Por eso hagamos de una vez por todas lo que tenemos que hacer y pongamos lo que hay que poner, pero no volquemos nuestro esfuerzo en destruirnos a nosotros mismos. No seamos ingenuos al creer que destruyendo a un colega vamos a remontar nuestra situación.

Yo respeto cada opinión y comparto los desaciertos como también respeto la trayectoria de cada uno, pero no es lo que vengo a cuestionar y a las pruebas me remito.

Porque estamos como estamos, cada día que pasa cierra una panadería más, y cada vez cuesta más subsistir o acaso ¿no tenemos derechos?

Dejemos de creer que esto es problema de uno o de algunos, el mundo cambio, no podemos vivir en el pasado y sostener que aquellos tiempos

eran mejores: sí, quizás lo fueron pero ese momento ya es parte de otro tiempo.

Vivimos en una época con otras necesidades, tenemos otras demandas, tenemos que ver lo que se viene, y tomar conciencia que todos los males son espacios en blanco que se generaron consecuencia de la desunión que nos llevó al unipersonalismo y a creer que ese era el camino conveniente...

Yo les pido que revertamos esa situación, porque no hay otro camino si queremos hacer de este gremio una industria para todos, si queremos lograr una industria jerarquizada como era el anhelo de nuestros viejos dirigentes. Les pido que pongamos un granito de arena y dejemos de lado la ambición personal.

Gracias por su tiempo y que Dios los bendiga a todos."

COMISION DIRECTIVA

(2006-2008)

PRESIDENTE: NORA ALEJANDRA LOPEZ

VICE-PRESIDENTE: JOSE MASCARO

SECRETARIO: LUIS GOMEZ

PRO-SECRETARIO: MIGUEL OVANDO

TESORERO: ROBERTO ALVAREZ

PRO-TESORERO: ADF A CERQUEIRA

VOCAL TITULAR 1º: RODOLFO GUSTAVO ROMERO

VOCAL TITULAR 2º: NICOLAS AGÜERO

VOCAL SUPLENTE 1º: ANTONIO RODRIGUEZ

VOCAL SUPLENTE 2º: GRACIELA VALARINO

VICEPRESIDENTES DELEGADOS

ZONA GLEW: ANDRES ZAMBITO

ZONA LONGCHAMPS: EDUARDO BOTTALE

ZONA CLAYPOLE: ALBERTO FERNANDEZ

ZONA RAFAEL CALZADA: OMAR PEREZ

ZONA FRANCISCO SOLANO: PRISCILIANO VILLALBA

ZONA SAN JOSE: ALBERTO CAMEROTA

ZONA JOSE MARMOL: ALEJANDRO SPADARO

ZONA BURZACO ESTE: EMILIO ALBERTO NAZZARI

ZONA BURZACO OESTE: LUIS CHIESA

ZONA ADROGUE: MARCOS ZALAZAR

COMISION REVISORA DE CUENTAS

TITULAR 1º: RICARDO FARRAN

TITULAR 2º: ALBERTO CAMEROTA

SUPLENTE 1º: CARLOS FERNANDEZ

SUPLENTE 2º: ALEJANDRO OVANDO

"CAPACITACIONES PARA DUEÑOS DE PANADERÍAS SOCIOS DEL CENTRO DE PANADEROS DE ALTE.BROWN"

EL CIPAB se reunió con la Empresa CALSA, a fin de definir los días que se realizarán los cursos en su establecimiento ubicado en Monte Chingolo, en el marco de "Capacitaciones para Dueños de Panaderías Socios del Centro de Panaderos de Alte.Brown"

Los primeros cuatro tratan temas de bizcochería, facturaria, pastelería dulce y pastelería salada. Los próximos serán Marketing y Venta.

La Comisión Directiva tiene intenciones de conversar con algunos Molinos para hacer cursos más intensos, con las nuevas tecnologías en Materias Primas. Están programados para agosto y Septiembre de este año, debido al interés que despierta la cantidad de espacios que sacan en las góndolas de supermercados a nuestros productos, por la nueva tecnología en materias primas

En otro orden de cosas, La Comisión Directiva estuvo reunida con el Sr. Intendente Darío GIUSTOZZI, para tratar temas de venta de pan en lugares no permitidos según la Ley 13.006). Con la presencia del Secretario del Sindicato de Obreros Panaderos Don Carlos Moreno también se habló del Convenio Colectivo de Trabajo art. 16 (prohibición de elaboración y venta de pan los días lunes.

Fue recibido con mucho interés nuestro proyecto, y también el Sr. Intendente reconoció la importancia de poder estar presentes, las tres patas de la economía: Trabajadores, Estado y Empresarios, porque el fin de este trabajo es llegar a la población con un pan bien controlado, nutritivo, y dar unos 2.000 puestos de trabajo más en nuestro querido Distrito de Alte.Brown. También charlamos con el Director de Bromatología Sr. Micheli, donde mostró gran empeño en controlar lugares no permitidos para la fabricación de pan, y hacer respetar la Ley Provincial 13.006

En la sede del Centro de Industriales Panaderos de Alte.Brown, se reunieron todos los Centros linderos para analizar el desabastecimiento de harina y lo fundamental que la Federación Provincial saque comunicados en los distintos medios escritos y radiales, para tranquilizar a todos los colegas de la Pcia. De Bs. As., y se sientan apoyados por nuestra querida Institución madre. La reunión fue muy positiva y quedamos en reunirnos en los próximos días para definir el rumbo a tomar.



Los sres. Mascaró, Gómez y Ovando

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

**Publique en
nuestras páginas**

4692-6960

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565*5175

**REPARACION Y CONSTRUCCION DE
HORNOS DE MAMPOSTERIA**

HERRAJES - BALDOSAS - REFRACTARIOS

**REPARACIONES
EN EL DIA**



CHUBUT 269 - LA UNION - EZEIZA

4232-3797 / 15-6705-9954

SUPLEGRAS

Receta de Suple Gras en Pan Frances

Habitualmente se utilizan 500g de grasa vacuna por bolsa de harina, En este caso reemplazar la grasa vacuna por 100g de suple gras



OTRO PRODUCTO DE

LECTEC



(011)

4699-4434

Galvanes 2810 - E. del Altiplano

La Matanza - Buenos Aires

info@lectec.com.ar / www.lectec.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

FiPPBA junto a Guillermo Moreno

El conflicto sigue y la harina se convirtió en un producto muy difícil de conseguir. Se entregan pocos kilos o se compra a un precio irracional. Frente al problema el Presidente de la Federación de la Provincia, Emilio Majori se reunió con el Secretario de Comercio Guillermo Moreno, y junto a representantes de la FiPPBA manifestaron la problemática que enfrenta el gremio en la actualidad.

En esta oportunidad acompañaron a Emilio Majori, Raul Santoandré de Lanús y Carlos Burzachechi de Lomas de Zamora.

Hablemos de la reunión que se realizó con el Reunión con el Secretario de Comercio Guillermo Moreno...

Tuvimos una reunión días atrás con él, que supuesto está al tanto de las cosas que están aconteciendo. Nos atendió muy bien y pudimos expresarle toda la problemática que estamos transitando por el conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional. Además

le comentamos nuestros intentos fallidos de establecer un diálogo con la Federación Molinera.

Inmediatamente el Secretario Moreno llamo al Molino de Cañuelas y le paso mis datos al responsable. A los 15 minutos de haber salido el gerente de ese molino nos llamo y nos manifestó su compromiso con la Secretaría de Comercio de no desabastecer a ninguno de sus clientes, pero



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



Génesis
Un inicio diferente



PANING
Ingeniería en Panificación

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

www.paning.com.ar

Frente a la posibilidad que el conflicto se extienda mas de lo pensado ¿Cuál sería una de las soluciones?

Nosotros fuimos a plantearle a Moreno la posibilidad de hacer lo que se está haciendo en Quilmes y en Capital Federal. Se trata de establecer bocas de expendio. Esa sería una solución transitoria mientras esperamos que el conflicto se solucione.

Estamos tratando de que no falte harina, pero nos resulta complicado hallar una rápida solución al problema.

¿Qué pasa con el precio de la bolsa de harina?

Los precios subieron una barbaridad, hay muchas personas que están aprovechando esta situación para remarcar el precio real.

Para cerrar la nota el Presidente de la FIPPBA hizo referencia al periodista Chiche Gelblum quien en su programa "dijo que mojado una bolsa de 45 kilos de harina salen 85 kilos de pan, creo que lo están asesorando mal, es un error total y vamos a comunicarnos con él para rectificar el tema" concluyó Majori.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

Centro de Rehabilitación Neurológica y Traumatológica en Lanús

Equipos de última generación y un gimnasio para rehabilitación neurológica y traumatológica conforman este nuevo espacio en Lanús que brindará atención especializada, convirtiéndose en el único Centro de Rehabilitación Neurológica y Traumatológica, con metodología cubana de la zona.

El pasado viernes 16 de mayo, se inauguró en la localidad de Lanús un Centro de Rehabilitación Neurológica y Traumatológica, con metodología cubana donde se realizarán diferentes actividades y se brindarán nuevos servicios a la comunidad, especialmente dirigido a las personas con discapacidad.

Con un moderno equipamiento y una pileta climatizada con ozono entre otras instalaciones, dirigido a la rehabilitación neurológica y traumatológica de sus pacientes, el nuevo espacio es único en su especialidad y se ubica sobre la calle Salta N° 1253, localidad de Lanús.

El acto inaugural fue presidido por Alberto Marzio, Juan Ianone, Manuel Lozano, Marcelo Lozano y el Dr. Omar Moya Fernández, quienes son responsables de diferentes áreas del proyecto.

Juan Ianone, quien también se desempeña como contador de la

FIPPBA, remarcó: *"este es un proyecto que comenzó hace dos años, originariamente era un proyecto chico, pero cuando llegamos a la mitad de camino decidimos hacerlo más grande, esta proyectado para el bienestar de Lanús, porque no hay desde*



Estudio Jurídico

"Campana & Asociados"

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

Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

4245-2302

Dr. Garona 831 - L. DE ZAMORA
focampana@hotmail.com



Avellaneda hasta San Vicente un Centro similar". Y agregó "es un Centro de Rehabilitación Neurológico-Psicofísico, tenemos todos los elementos para la rehabilitación, incluso contamos con un tren de marcha a través de un acuerdo con el INTI, para la rehabilitación de las células muertas de las personas."

Asimismo comentó que "aparte de ser un Centro de Rehabilitación va a ser un centro médico porque va haber distintas clases de médicos en las diferentes disciplinas"

¿Cómo nace el proyecto?

El proyecto nace después de un viaje a Miami donde funciona un

Centro de este tipo, cuando regresamos nos interesó la idea y se comenzó a gestar. Tenemos un proyecto de funcionamiento, pensamos que las personas con discapacidad necesitan una terapia y nosotros estamos para brindar un servicio.

Por su parte, Alberto Marzio (Centro de Panaderos de Lanús), uno de los dueños, agregó "Yo soy discapacitado, y después de informarnos sobre el funcionamiento de este tipo de Centros en Miami, surgió la idea de fundar uno en Lanús. Este Centro es un orgullo, sin duda, para cada uno de nosotros."

CENTRO DE PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

Estimado colega, este Centro de Panaderos esta trabajando arduamente en su beneficio, lentamente la industria panaderil se fue deteriorando, es por esto que le proponemos "TRABAJEMOS JUNTOS".

Debemos finalizar con la elaboración y venta clandestina, ya que ello provoca una competencia desleal, disminuyendo considerablemente nuestras rentabilidad.

Este nuevo siglo, nos obliga ha hacer cambios para lo cual debemos asesorarnos y prepararnos, es por ello que ponemos a su disposición, todos los miércoles a partir de las 18 horas profesionales en el área contable y jurídica, especializados en nuestra industria.

Acérquese participe y "TRABAJEMOS JUNTOS".

Sr. Faiella
C.I.P. de L. de Zamora
Presidente



Cerca de la mitad de la energía que necesitamos debe proceder de alimentos ricos en hidratos de carbono

Debido a la creencia de que los hidratos de carbono (presentes en alimentos como pan, pasta, patata, arroz o legumbres), engordan y carecen de importancia nutritiva, su consumo es insuficiente y dista mucho de las cantidades mínimas recomendadas por diversos organismos de Salud. Sin embargo, estos alimentos son fundamentales en toda dieta equilibrada y deben consumirse prácticamente en todas las comidas del día. Aproximadamente la mitad de la energía que necesitamos debe proceder de alimentos ricos en hidratos de carbono. Elaborado exclusivamente de harina, agua y sal (este último ingrediente es prescindible), el pan no contiene ningún nutriente cuyo consumo excesivo se asocie con un mayor riesgo en el desarrollo de las llamadas patologías occidentales (obesidad, diabetes, enfermedades de vasos sanguíneos y corazón...).

Fuente: www.alimentacion-sana.com.ar

SUPLEGRAS

Receta Suple Gras en Pan Casero

Utilice 200g de Suplegras por cada Kg de grasa vacuna a sustituir. Si se utilizan 3 Kg de grasa vacuna por bolsa, reemplazarlo por 600g de suple gras mas un adicional de agua necesaria según el punto de masa

OTRO PRODUCTO DE **LACTEC** (011) **4699-4434**
 División 2013 - J. del Mirador
 Av. Industrial Barmy, 1099 Info@lactec.com.ar / www.lactec.com.ar

"Hoy venimos a dar gracias a Dios por este don, por esta artesanía hecha alimento"

San Honorato es el patrono de los panaderos y como cada año, dirigentes, autoridades, y panaderos de diferentes localidades se reúnen para rendirle el más sincero homenaje. Cabe destacar que este año la celebración tuvo lugar en la Parroquia Natividad del Señor, en la localidad de Escobar.

Junto a panaderos de diferentes distritos de Buenos Aires, participaron del encuentro el Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) Rubén Salvio acompañado por representantes de Quilmes, el Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) Emilio Majori; el Presidente de APACA Luis Benito, Antonio Di Constanzo, Hilario Frías de Merlo, Juan Carlos Chalier y Daniel Maricich de San Martín, Juan Carlos García de Berazategui, Daniel Insua y representantes del Centro de Panaderos del Oeste, Rubén Álvarez de Campana, Daniel Santeusanio de Escobar, Miguel Ovando de Almirante Brown, y Ángel Distefano



responsable de la gestión ante el Vaticano para que San Honorato se convierta en el Patrono de los panaderos en Argentina.

La celebración comenzó con las conmovedoras palabras del Padre Atilio de la Parroquia Natividad del Señor, quien refiriéndose a los panaderos como grandes artesanos expresó "El trabajo de los panaderos es un artesanía, un don que Dios les dió a cada uno de ustedes. Esa artesanía y ese trabajo, se convierte en pan, se convierte en alimento, por eso cuando llevamos pan a nuestras casas llevamos parte de la vida de estos artesanos, que supieron convertir el trabajo en alimento (...) El pan es sagrado porque es el signo del

MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA: PANADERÍAS - PIZZERÍAS - CONFITERÍAS Y HELADERÍAS

Walter Dacal

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*

**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

Av. Meeks 520 - (B1834BGT) Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411- Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538 y sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4633
info@walterdacal.com.ar

l trabajo". Y terminó diciendo "hoy venimos a dar gracias a Dios por este don, por esta artesanía hecha alimento"

Asimismo, Ángel Distefano comentó la gestión realizada ante el Vaticano para que finalmente los panaderos tuvieran su patrono en la Argentina: "Muchas gracias por haber venido, yo quiero contarles como llega San Honorato a la Argentina: estábamos veraneando con mi señora en la costa y caminando encontramos mucho pan tirado y tomando un poco de ese pan, se lo lleve a unos caballos que estaban con un carro y ellos comieron".

Y continuó diciendo "volvimos de las vacaciones con la inquietud de saber si los panaderos contábamos



con un patrono que nos represente en nuestro país, fue entonces cuando visite al Obispo de Morón y le pregunte: Monseñor, nosotros ¿tenemos Santo Patrono? Y me encontré con que en todas partes del mundo tienen Santo Patrono menos en la República Argentina.

Tras cumplir con el procedimiento, y trascurrido el tiempo necesario, el pedido se concretó y San Honorato se convirtió en el Santo Patrono de todos los panaderos argentinos.

La ceremonia culminó con el rito de la bendición de los panes.

San Honorato, patrón de los panaderos

Es un nombre latino (Honoratus) que significa en primer lugar "persona a la que se honra por sus merecimientos". Y como derivado de éste, llegamos al significado de "honrado" que nos es más familiar. Tuvo que ser en los primeros tiempos del cristianismo un sobrenombre bastante frecuente, convertido luego en nombre.

En la cripta de San Saturnino de Toulouse se encuentra expuesto un breve relato de la vida de San Honorato, de este tenor: "San Honorato, segundo obispo de Toulouse nació en Hispania, en la provincia llamada Tarraconense. Fue convertido y bautizado por San Saturnino, el primer obispo de Toulouse, al que sucedió en la sede episcopal después del martirio y muerte de éste. Honorato consagró obispo a San Fermín que era, como él mismo, uno de los más ilustres convertidos de Pamplona". En la catedral de Amiens hay una figura esculpida en piedra de San Honorato en compañía de San Fermín.

San Honorato de Lerins nació en las Galias. Fue convertido al cristianismo por su hermano Venancio, al que profesaba un admirable amor fraternal, que se incrementó todavía más a raíz de su conversión. Viajando ambos hermanos por Grecia, acaeció la muerte de Venancio. Fue tal el dolor que abrumó a Honorato por esta separación, que no pudiéndolo sufrir decidió retirarse a la vida monástica, para lo cual fundó en la isla de Lerins un monasterio que rigió tan sabia y santamente, que dio a la Iglesia muchos hombres célebres por su santidad y sabiduría. Del monasterio pasó al obispado de Arlés. Escribió varias obras de las que se conserva tan sólo la Exhortación que hizo al prefecto de las Galias en el lecho de su muerte.

Es el de Honorato un nombre de esos que comprometen a ser consecuente con su significado, que posiblemente hayan elegido por eso los panaderos como santo patrón, para hacer ostentación de honradez. Un nombre, por tanto, para llevarlo convencido de que ejercerá su acción benéfica sobre cuantos lo llevan. ¡Felicidades!

Fuente: www.elalmanaque.com



MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"

•••••
•••••
SEMOLIN

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833

"La vida es un constante aprendizaje y nadie tiene toda la verdad, por eso aprovechemos de las crisis que se sufren, el aprendizaje que nos queda"

Luego de la ceremonia en la Parroquia Natividad del Señor, los industriales panaderos se reunieron en el Salón Die Engels, en la localidad de Escobar, para celebrar el día del Santo Patrono.



Si bien la celebración tuvo lugar en Escobar, el promotor este año fue el Centro de Panaderos de Campana, representado por su Presidente, Rubén Álvarez.

Para comenzar la jornada, y antes de degustar una excelente recepción, Daniel Santeusano hizo mención al día "tan especial, que estamos compartiendo", y agregó "es importante que hayan venido aquí a Escobar, por iniciativa de Campana, ya que estamos conformando un nuevo espíritu en el Centro de Panaderos."

Y continuó diciendo, "nuestro Centro tiene apenas un año y estamos aprendiendo mucho de todos ustedes que tienen más experiencia.

Hoy es un día hermoso, ya que la misa que brindó el padre Atilio fue muy importante y muy conmovedora. Quiero resaltar que la vida es un constante aprendizaje y nadie tiene toda la verdad, por eso aprovechemos de las crisis que se sufren, el aprendizaje que nos queda... Nuestras madres aprendieron de la pobreza a lograr la riqueza, aprendieron de la debilidad a lograr la fortaleza, lo que pido es que aprovechemos esta crisis que se esta viviendo en el país y veamos el lado positivo, esta crisis nos tiene que unir, porque unidos podemos superar los tiempos difíciles"

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

PRODALSA **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

Fabrica de Materias Primas para:

Analba

- PANADERÍAS • CONFITERÍAS • COTILLÓN
- REPOSTERÍAS • ATENCIÓN 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

Daniel Santeusanio hizo mención al conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional "El campo unido esta logrando recuperar todo lo que perdió en los últimos años por estar separados, nuestra idea es que a través del mensaje de la Iglesia logremos entender que somos una unión y a través de esa unión podremos lograr grandes cosas"

Asimismo, Rubén Álvarez del Centro de Panaderos de Campana, les agradeció a los concurrentes el "haber sacrificado este día para compartir la fiesta de San Honorato". "Comparto las palabras de Daniel", prosiguió, "lo que quisiera hacer es un pedido para toda la dirigencia de los Centros de panaderos: trabajemos mancomunadamente, tenemos que ser más inteligentes, y trabajar unidos, y como bien dice Martín Fierro "si entre hermanos se pelean los devoran los de afuera".

La jornada culminó con una excelente recepción.



"INDUSTRIALES DEL SUR" AGRADECE AL SR. RUBÉN ALVAREZ LA INVITACIÓN CORDIAL QUE NOS REALIZARON. COMO SIEMPRE ES UN HONOR COMPARTIR JUNTO A CADA PANADERO UN DÍA TAN ESPECIAL COMO EL DEL SANTO PATRONO.



¿Sabías que...

... el pan resucitó a un filósofo? Eso cuenta una de las más bellas leyendas relacionadas con el pan: la que evoca al filósofo **Demócrito de Abdera** que, agonizante, vence a la muerte durante dos días sólo con aspirar el olor que desprendían unos lienzos utilizados para retirar del horno piezas recién cocidas.

... Hipócrates recomendaba el pan como medicina?

Lo recetaba con especias o hierbas aromáticas y vinagre como curativo.

... el pan es de fácil digestión?

Su digestión empieza en la boca, por lo que es muy importante masticarlo bien.

Burner®

INGENIERIA EN CALOR






CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar info@burner.com.ar
4911-2302 / 1675

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

CLASIFICADOS

* **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 TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896

* **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.

* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo electrógeno. 011-4691-3290/15-5185-1850

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

HUMOR

• Entra una señora a la carnicería y dice:
Deme esa cabeza de cerdo de allí.
Y contesta el carnicero:
Perdone señora, pero eso es un espejo

• Un francés quería ir a un safari y contrató a un guía mexicano y se fueron al safari. Estando en plena selva apareció un tigre, el mexicano corrió y el francés le gritó:
¡Esperra, esperra!
Y el mexicano le responde:
No, no es perra es, ¡tigre!

• ¿Cómo mantienes a un tonto ocupado?
(Lee abajo)
¿Cómo mantienes a un tonto ocupado?
(Lee arriba)

* **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.

* **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.

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

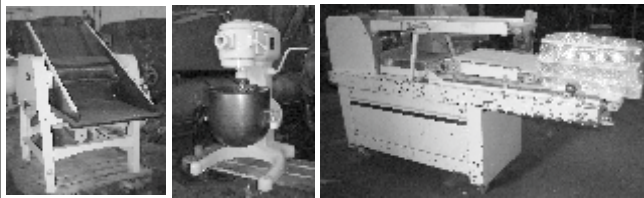
* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

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

* ¡¡URGENTE!! POR VIAJE, VENDO SOBADORA PASTELERA , AMASADORA 30 K., DOS HORNOS UNO PASTELERO Y PIZZERO, PIZZERAS .50 LATAS, TORNO , MUEBLES , FACTURERO Y PANERAS., (8.000) ESCUCHO OFERTA. J. L. SUAREZ 4722-3748 1551773585.

* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE**. 15-6391-3804/Nextel 578*8096

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



Vendo!!!

1) Amasadora SIAM PARA 8 bolsas, en uso en buen estado.

2) Horno rotativo ROTCARR 70x90 con flete e instalación incluidos.

3) cortadora y armadora INDUPAN muy buena.

4) BOLLERA Argental de 2 gusanos intercambiables, buena.

SERGIO R. KALINIUK

Celular: 1558-420-515 - 1549-929-421

Nextel: 605*3378

Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar

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