

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 3 - N° 14 - Octubre/ Noviembre del 2008



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

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: Puffidos, Pan dulce, Salsitas,

- 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.lectec.com.ar

TECNOLOGIA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

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

INDUSTRIALES PANADEROS

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

4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario

FABIO RUBÉN VIDELA

**Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy**

Año 3- N° XIII

Octubre/ Noviembre del 2008

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

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

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN TRAMITE

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

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

Editorial

En sentido general, la información es un conjunto organizado de datos procesados, que constituyen un mensaje sobre un determinado ente o fenómeno.

Según otro punto de vista, la información es un fenómeno que proporciona significado o sentido a las cosas, e indica mediante códigos y conjuntos de datos, los modelos del pensamiento humano.

Por lo tanto, es indispensable contar con información para procesar y generar conocimiento. Muchas veces nos replanteamos cómo es posible que la información, tan importante para todos los sectores del gremio panaderil, sea tomada de "rehén" y manejada sólo por algunos que centralizan la misma, haciendo que el resto desconozca acciones que benefician a todos.

Por eso, en esta edición queremos invitar a las Instituciones y Entidades a mandarnos toda la información acerca de las actividades, acciones, beneficios, obligaciones, buenos momentos, quizás hasta momentos de conflicto, para que Industriales Panaderos le sirva al lector como herramienta para estar bien informado.

Quisimos hacer hincapié en este sentido ya que, aunque ya lo hemos dejado en claro en varias oportunidades, Industriales Panaderos, no responde a un Centro o a una Institución, responde sólo a la necesidad de compartir con la gente que compone el gremio, el crecimiento de cada industrial panadero, por eso, agradecemos a todos los Centros, auspiciantes y a las Instituciones que nuclean el bienestar de los panaderos el envío de información, que nos permite a nosotros poder compartirla con el resto de los lectores.

Es asunto preocupante, cada vez mayor, que la separación o el conflicto que, como todos sabemos, mantienen las dos grandes instituciones que nuclean a los Centros de Panaderos, nos mantengan alejados del conocimiento de la pelea que cada uno seguro esta realizando para lograr el beneficio de los industriales. Esta, dicotomía que ofrece, en el mejor de los casos, una burbuja artificial en la que contenidos, quedan sólo englobados en algunas personas resultan perjudiciales para todo el resto, ya que produce un aislamiento de las cosas buenas que se están haciendo.

Entre todos debemos lograr la integración, estamos seguros que es posible. Por eso, es menester centrar esfuerzos en la aplicación de las herramientas necesarias para que todos los Centros de Panaderos puedan desarrollar todo su potencial, sin desperdicios, sin recortes producidos por la escasez, o por la falta de información, apoyando cada uno, desde su humilde lugar, el accionar de aquellas personas que luchan para lograr el crecimiento del resto.

Necesitamos ser reiterativos e invitarlos a todos, Instituciones, Centros de Panaderos, lectores, auspiciantes, socios de los Centros a que participen de la revista, sus páginas están destinadas a todos ellos, a que vuelquen ideas, informen a sus asociados, los inviten a ser parte de actividades realizadas, los informen de que ocurre en sus reuniones... Pero también queremos decirles GRACIAS a aquellas personas que día a día nos contactan, porque sería injusto incluir a todos en el mismo "pedido". Somos una revista al servicio de todos los panaderos por eso nos gustaría que nos haga llegar sus propuestas y sus inquietudes. Con la participación de todos, seguramente redoblabamos beneficios.

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

ZONA LITORAL: 03482-15-416095



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

"LA IMPORTANCIA DEL DIALOGO RESPETUOSO"

Durante la primera quincena del mes de agosto, representantes del Centro de Panaderos de Lanús, acompañados el Presidente de la FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires), se reunieron con el Jefe Comunal de Lanús Darío Pérez, con el objetivo de establecer un diálogo sobre la problemática que aqueja a los industriales de la zona

La reunión, en la que participaron el Presidente del Centro de Panaderos Alberto Marzio, Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, Raúl Santoandré y Gabriel Ruiz, representante del Sindicato local. No se trató sólo de volcar ideas en pos de un mejoramiento del gremio, sino de reflexiones que deberán dar lugar a acciones concretas.



REUNION PREVIA AL ENCUENTRO CON EL INTENDENTE DE LANUS

Es decir, frente a la posibilidad de establecer acciones comunes tanto de la Federación, como del Centro, Sindicato y Gobierno Municipal, sus principales exponentes desplegaron algunas de las declaraciones/ afirmaciones que se detallan a continuación, siempre frente a la posibilidad de estrechar relaciones de "comunidad" armoniosas basadas en la tolerancia, el mutuo respeto y la equidad.

ROT-CARR



CÁMARA FERMENTADORA

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

MEDIDAS:

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



HORNO 70 X 90 (Grande)

Horno 70 x 90

4769-7494 // 4739-4002

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

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) - P. PODESTÁ - 3 DE FEBRERO - BUENOS AIRES - ARGENTINA

* "Desde el Centro de Panaderos de La Matanza he traído el convenio firmado entre la Institución y el Municipio, con el fin de presentar un antecedente de los buenos efectos que resultan del apoyo de la gestión comunal en la gestión panaderil local"- Emilio Majori.

* "Tenemos que trabajar en conjunto".
* "Creemos que habría que buscar la manera de otorgarles una

prorroga de por ejemplo 90 días a las panaderías que funcionan de manera irregular e invitarlos a regularizar cualquier situación que se encuentre fuera de la ley".

* Nosotros conocemos la problemática, queremos colaborar, sentarnos hablar y demostrar que el sindicato esta trabajando fuertemente.

* "Realmente la industria esta pasando por un momento difícil. De un día para el otro no lo vamos a dar vuelta pero otro será el resultado si todos los días trabajamos un poco más.

*"Para tratar de combatir la clandestinidad, tenemos que trabajar en conjunto. Esta medida garantizará que la industria panadera salga a flote" .



Lanús junto al Intendente **Dario Diaz Perez**

que situación es la que atañe a Lanús".

*"Hay seudo panaderos que revientan el precio del pan, a ellos le sugerimos que se sienten a revisar el costo del pan. Antes no se contemplaba ni el sueldo del obrero en el precio final, y tener bien resueltos los costos es fundamental para el crecimiento del industrial".

*"En este momento en la zona de Monte Chingolo hay 30 personas que hacen reuniones, de ellos solamente alrededor de 10 panaderías están en regla, y las 20 restantes son rematadores de pan."

**"Estamos para colaborar"- Intendente Municipal Darío López
**"El pan que circula en las camionetas no pueden ir en canastos sin cumplir las normas reglamentarias correspondientes."

**"Hagamos un relevamiento, verifiquemos si "mengano o fulano" son realmente los dueños de esas panaderías, si están funcionando si tienen las cosas en regla. Es necesario para ver

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.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

Nuevas instalaciones en Lanús



El Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Lanús, Alberto Marzio , destacó "la gratificación que siente los miembros de la comisión directiva y los socios del Centro al ver terminadas las nuevas instalaciones".

El Centro de Panaderos de Lanús, presentó las nuevas instalaciones de la institución junto a la Comisión Directiva

Las reformas realizadas en la cocina y el baño completan y mejoran las instalaciones que componen al Centro de Industriales panaderos de Lanús por eso "Industriales Panaderos" felicita a cada una de las personas que hicieron posible un adelanto más para la Institución



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús: Creciendo junto al trabajador Panadero

El Sindicato Obreros Panaderos de Lanús es una organización que funciona en pos de la defensa de los intereses de los trabajadores del sector panaderil. La Organización se presenta con entusiasmo, con un futuro excelente y una historia construida con mucho esfuerzo y amor por el gremio de panaderos.

En una entrevista con el Secretario General, Gabriel Ruiz plantea estar "convencido que el camino a transitar es concientizar al Industrial Panadero de que son ellos mismos quienes tienen la responsabilidad de tener una Industria fuerte y organizada y nosotros, los trabajadores, la responsabilidad de cuidar y hacer crecer la producción que elaboramos día a día en nuestro lugar de trabajo porque de esa manera también garantizamos nuestra fuente laboral".

En el Sindicato de Lanús se respira aire de trabajo y de ganas de ver al gremio crecer. Por eso Gabriel Ruiz, no deja de destacar que los panaderos son los únicos responsables de cuidar al consumidor de pan, "y que por eso es necesario que en las panaderías se cumplan las normas de salubridad obligatorias, tanto para cuidar a los trabajadores panaderos como a los consumidores". ¿Cuáles son las premisas para que el trabajo del sindicato pueda optimizarse?

En realidad las premisas son varias, pero creo que la función del Sindicato es cuidar y asegurar al trabajador panadero y sus familias así de esta manera puedan mejorar su calidad de vida y también seguir luchando para que la industria se fortalezca. Es una ecuación simple. Nosotros hablamos siempre de trabajar en conjunto con los industriales, desde la cámara hasta el municipio. Apuntamos siempre a lograr cosas que sean beneficiosas para la industria porque de esa manera seguimos beneficiando al trabajador

¿Desde cuando se dedica a la industria panaderil?

Estoy en el gremio panadero desde que tengo 10 años, y milito en el sindicato desde hace muchísimos años. He desempeñado diferentes funciones dentro de la organización. Pero fue a partir del 19 de marzo del 2008 cuando los trabajadores me dieron la oportunidad de conducir el gremio durante 4 años, hoy me desempeño como Secretario General.

"Viví y vivo permanentemente la problemática de los panaderos."

¿Considera que a los panaderos les falta información?

En realidad, en muchos aspectos sí. Por ejemplo es necesario concientizar al panadero acerca del costo del pan ya que es necesario que en él se incluya el jornal del trabajador, y este es un tema en el que estamos trabajando



Continúa en página 8

Sindicato
Obreros Panaderos
de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

Horarios de Atención
Lunes a Viernes de 8.30 a 18hs

4241-1920 / 2477

Consultorios Externos/ Pediatría/ Clínica Médica

Gabriel Ruiz
Secretario General



Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com



EL INTENDENTE DE LOMAS JUNTO
A GABRIEL RUIZ Y ASISTENTES
DEL SINDICATO



GABRIEL RUIZ EN SUS OFICINAS
EN LLAVALLOL Y R. DE JANEIRO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE



DEWEY



Al Servicio del Gremio Panadero

Cnel. Mendez 1079 - WILDE - BUENOS AIRES Tel: 4227-8522 / Nextel 156*5456 / distribuidoranoelia@hotmail.com

¿Cuántas panaderías tiene Lanús?

Lanús cuenta con alrededor de 193 panaderías. Pero tenemos una lucha contra los clandestinos, aunque sabemos que se da en casi todos los ámbitos.

¿Esta situación del trabajo clandestino fue planteada al gobierno municipal?

Si hemos charlado este tema con el intendente municipal Dario Díaz Pérez y le hemos planteado que hay que regularizar el tema de la Industria, porque hay una competencia muy desleal, y es por eso también que ese trabajo hay que fortalecerlo con el Gobierno Municipal; y si bien siempre decimos que "cada uno sabe lo que tiene que hacer en su casa", es necesario trabajar todos unidos.

Ya hemos demostrado que sale más caro un trabajador en negro que uno blanqueado.

¿Tienen relación con el Ministerio de Trabajo?

Sí, en estos días estuvimos con el Ministro de Trabajo de la Provincia de Bs. As, porque se hará un relevamiento de personal de los trabajadores de Lanús, esa tarea estará acompañada por personal del municipio que observará las condiciones de seguridad e higiene. También nos reunimos con la Cámara de Empresarios y los pusimos al tanto de los próximos relevamientos.

Desde Lanús lo que pedimos es que se de una prórroga de 90 días a las panaderías para informarlos en cuanto a la normativa vigente. Si desde el Sindicato inspeccionamos y trabajamos solos, no alcanza. Es necesario consensuar y trabajar unidos por el bien del gremio.

Necesitamos buscar todos los medios para regularizar la industria del pan.

¿El Sindicato cuenta con local propio?

Efectivamente, este local es propio y el mismo pertenece a todos los trabajadores Panaderos de Lanús.

¿Y qué servicios brindan al socio?

Entre nuestros logros como organización podemos decir con orgullo que contamos con consultorios externos, pediatría y clínica médica, entre otros.

. El 1º de julio de 2005, Manuel López quien fuera Secretario General y yo en ese momento ocupaba la secretaria Adjunta, me dio la posibilidad de estar al frente de esta Organización y empecé a conducirla con muchas ganas. Te comento, además, que el Sindicato ha reformado el 85% del edificio en dos años. y como ya sabemos el trabajador no quiere promesas, quiere hechos, es por eso que día a día vamos agregando servicios para que los trabajadores panaderos reciban en beneficios la plata que invierten.

"Todas nuestras acciones pueden traducirse en llevar adelante nuestro gran objetivo... que es velar por el progreso de la industria y de cada trabajador que la compone."

Gabriel Ruiz
SECRETARIO GENERAL
SINDICATO OBREROS PANADEROS
DE LANUS

¿Qué es el pan?

El pan, es el trigo que sembramos y el grano que bajo la tierra germina.

El pan, es la planta que crece, la espiga que en primavera emerge de la tierra.

El pan, es la espiga que florece, la flor fecundada, el grano que madura. El pan, es la cosecha, el grano trillado, el trigo ensilado. El pan, es el trigo en el molino, separado de sus glumas, el grano molido.

El pan, es el trigo transformado en harina, la molienda, el cernido, el resultado transportado a la panadería.

El pan, es el panadero trabajando, la amasadora en acción,

los fermentos, la mesa.

El pan es la buena masa, cuidadosamente amasada y metódicamente fermentada.

El pan, es la masa en todo su esplendor, dividida y pesada, los pastones cuidadosamente bollados. El pan, es los pastones correctamente fermentados, que finalmente, serán bien horneados. El pan, son todas estas condiciones... Trigos de calidad, molineros capaces, panaderos diestros y sobre todo motivados, que saborean con orgullo el producto de su trabajo.

El pan, el buen pan, de trigo puro ...Es así!

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS 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.



(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE LECITEC Quintana 2516 - L. del Mirador

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS en Pan Frances

Habitualmente se utilizan 500g de grasa vacuna por bolsa de harina, en este caso reemplazar la grasa vacuna por 100g de SUPLEGRAS



(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE LECITEC Quintana 2516 - L. del Mirador

Bromato de Potasio

Hasta su prohibición definitiva fue uno de los aditivos minerales más utilizados en Argentina y en todo el MERCOSUR. Inglaterra fue el último país en dejar de usarlo para poder ajustarse a las normativas europeas. El único país que lo sigue utilizando en la actualidad es Estados Unidos.

Muy eficaz en los métodos de fermentación larga o fermentación en tabla, como se los denomina en estas regiones. En Argentina fue definitivamente prohibido hace algunos años. Lamentablemente no se preparó a los artesanos panaderos para este cambio y se los dejó librados a su buena suerte.

La dosificación normal del bromato de potasio no debe sobrepasar los 2 gr. por 100 Kg. de harina.

Su función es permitir un correcto desarrollo de la masa facilitando su correcta producción de gas, ayuda a la conservación de la forma de la pieza, "que no se venga abajo", como se dice vulgarmente.

Su sobredosificación produce una costra característica en la superficie de la masa.

Para su reemplazo se utilizan en la actualidad, mezclas de enzimas con actividad secundaria, ácido ascórbico, lecitina de soja y Datem. También se utilizan muchas otras mezclas. Se puede consultar a

fabricantes como SAF, Atime, Puratos, etc.

Es importante establecer la diferencia entre auxiliares y aditivos para panificación. La distinción tiene que ver con el uso que se les da en la elaboración. Mientras los auxiliares se utilizan para corregir fallas específicas de las harinas; los aditivos se usan indiscriminadamente sin noción de sus consecuencias.

Para utilizar tanto sea auxiliares como aditivos es indispensable tener un diagnóstico claro, un control riguroso de la producción y apoyo idóneo del proveedor.

Una de las mayores dificultades que se plantean en el uso de los auxiliares de panificación es su dosificación. Debido al intenso ritmo de trabajo en la panadería o la pastelería puede haber errores en la dosificación que modifican la elaboración y el resultado final:

- Olvidarse de dosificar
- Dosificar de menos
- Dosificar de más
- Dosificar sobre harinas que ya han sido corregidas



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

Por Miguel Ovando

"No alcanza todavía..."

"Es nuestra obligación pelear por los derechos de los industriales, como asimismo conocer bien nuestras obligaciones, ya que considero no somos los últimos ni somos los primeros, simplemente somos uno más tratando de lograr lo que realmente nos merecemos.

Es imprescindible hacer que nos escuchen una y mil veces:

si dilatamos nuestra lucha nos atropellan como a chicos y perdemos el rumbo que nos propusimos, por eso nuestra propuesta es volver a ser industriales respetados; con mostradores dignos y rentables como tiene que ser. Hoy con los valores que se manejan, no alcanza, no alcanzan ¡ni llenan nuestras expectativas!

No alcanzan las promesas ni los cambios;

No alcanza que nos empujen a pelear pobres contra pobres por otros que se llevan nuestro trabajo;

No alcanza el sacrificio del núcleo familiar para el beneficio de los señores empresarios;

No alcanza con ser el último eslabón y nos llenen de obligaciones a cambio de nada;

Nosotros no hacemos ni piquetes ni paros, trabajamos y trabajamos y nuestros derechos no son escuchados.

Por eso mi propuesta es que tratemos que nos escuchen (con el consenso de todos ustedes) para que de una vez por todas no se trabaje en vano, para dignificar nuestra lucha, y por más que cambien las reglas de juego estemos amparados a una verdadera realidad.

Es la realidad que me moviliza al despropósito injusto de algunos señores "seudo caudillistas" que se creen dueños

COMISION DIRECTIVA

(2006-2008)

PRESIDENTE: **NORA ALEJANDRA LOPEZ**

VICE-PRESIDENTE: JOSE MASCARO

SECRETARIO: LUIS GOMEZ

PRO-SECRETARIO: MIGUEL OVANDO

TESORERO: ROBERTO ALVAREZ

PRO-TESORERO: ADFA 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

De la verdad y no escuchan el clamor de sus pares.
A estos "señores lobos disfrazados de ovejas" que quieren seguir ordeñando y llevando agua para su molino, se les acabo el tiempo, "pónganse a trabajar".

No alcanza todo el tiempo del mundo si no apuntamos hacia un mismo lado.

Es la obligación de cada uno de nosotros dejarles a nuestros hijos una industria digna y rentable, para que el día de mañana no pasen facturas porque el tiempo se nos pasa a todos. No perdamos más tiempo y Sí, se puede cambiar nuestro destino, Sí se puede vivir otra realidad.

Vivimos en el mundo del revés y eso no es un novedad, pero ¿qué hacemos para revertir esta situación?.

Creemos que es una moda, que así esta bien, minimizamos la acción del que quiere hacer de esta industria algo más beneficioso y estable.

Somos nosotros nuestros generales y soldados.

Somos nosotros nuestros patrones y obreros.

Somos nosotros los dueños de nuestro destino, por eso les pido luchemos por el bien de cada uno: no dejemos nada librado al azar. Es importante entender que el camino lo trazamos nosotros, nadie es más que yo, ni yo más que nadie, pero todos tenemos los mismos derechos y obligaciones, vivimos en la era de lo mediático y de las divisiones: los flacos de los gordos, los altos de los bajos, los negros de los blancos, los más y los menos; los vivos de los tontos, pero cuando hay más de tres que unificamos criterios somos subversivos, piénselo señores:

si estamos juntos no nos pueden gobernar y podemos ser una raza peligrosa. Es el único camino para nuestro propósito, para vivir con los pies sobre la tierra y no de ilusiones.

Es obligación de todos; trabajemos y cuidemos lo que es nuestro, valoremos logros aunque sean los menos, que el tiempo acomoda los errores y la verdad y la justicia siempre sale a la luz.

No seamos conformistas y esperemos soluciones mágicas, mi propuesta es la propuesta de todos ustedes; trabajo y dignidad más valor agregado, respeto por lo que hacemos y obediencia al soberano.

La trayectoria la marca el que hace por el otro aunque se equivoque por hacer y no hay pero que valga, los ideales no se matan perduran en el tiempo.

Tomemos el ejemplo de la fabula, de la tortuga y la liebre; la liebre porque era más rápida pensaba que se comía a la tortuga. La tortuga siguió su camino y paso a paso se comió a la liebre. Moraleja; paso a paso podremos llegar a nuestro objetivos si nos proponemos confiemos en nuestro potencial y caminemos juntos hacia el triunfo que merecemos".

Humildemente, un servidor.



Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS**

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

4911-2302 / 4911-1675



Adherida a la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines
Personería Jurídica
N° 7089

Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Bueguerestain 2037 - Avellaneda - Telefax 4218-0564 / 4139-6056 / 4139-6807

fippba@uolsinectis.com.ar

SEPARANDO LA PAJA DEL TRIGO...



Hace algunos días varios Centros Panaderos recibieron un boletín informativo suscripto por Rubén Natalio Savio y otros ex miembros de la comisión directiva anterior a la nuestra, el cual luce inexactitudes y con el se pretende desinformar a la familia panaderil, por lo cual tengo el honor de dirigirme a Uds. a fin de dar precisiones al respecto:

Que, en el mes de noviembre de 2007, se ha presentado una denuncia en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, basada en supuestas irregularidades en el proceso electoral de nuestra Institución.

Habiéndose expedido dicho ente Gubernamental, rechazando en su mayoría las diferentes denuncias expuestas. Ahora bien, la Dirección Provincial de Personas Jurídicas, en su resolución nos ha intimado a que esta Comisión llame a elecciones en el plazo de (45) cuarenta y cinco días hábiles nuevamente a elecciones o en el plazo de (5) cinco días hábiles a apelar la resolución ante la justicia.

Estimados Colegas hemos apelado dicha resolución, teniendo como fundamento:

- * Que, éramos la única lista.
- * En dicha resolución, no ataca a la capacidad de los integrantes para ser candidato.
- * Fuimos apoyados por una gran mayoría.
- * Que la realización de nuevo acto eleccionario, tendría un elevado costo económico, el cual debería ser soportado con los aportes de los Centros de Panaderos.

* Pero fundamentalmente por el esclarecimiento de los hechos.

Sin más provecho la presente para saludarlos muy atte.

Emilio Majori
Presidente F.I.P.P.B.A.

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL **Dánica** **BARI** **Húares**

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205) 437 (EZEIZA) **MARIO** Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5782-5889

“Francesccina”, Restaurant de estilo libre ofrece un 10% de descuento para todos los panaderos

“Fuimos, somos y seremos muy exigentes como clientes, y por lo tanto tratamos a todos nuestros comensales con calidad superior, porque sabemos lo que buscan y en “Francesccina” lo encuentran”

El Restaurant “Francesccina” es un proyecto familiar que fue creciendo en Remedio de Escalada, manteniendo una misma línea de trabajo que en la Panadería y la Fábrica de Pastas que también pertenecen a la familia, con mucho esfuerzo diario y un excelente servicio. *“Nosotros tenemos la Panadería “Dos Reinas” también en Remedios Escalada y para crecer un poco más decidimos poner un Restaurant. Los buenos resultados se vieron de inmediato y “Francesccina” resultó más grande lo que esperábamos. Así, que después de asesorarnos en el tema logramos desenvolvemos bien.”* Resaltó Carlos, el propietario del Restaurant de estilo libre.

“Francesccina” logra que cada cliente de Remedio de Escalada se sienta como en su propia casa, ya que el ambiente familiar y la atención personalizada se percibe al entrar en el Restaurant y esa es una sensación indescriptible.

La cocina, destinada para 250 comensales, es sana y equilibrada y se maneja como tenedor libre: minutas, platos fríos, calientes, diversos postres y bebida incluida. Además cuenta con shows de miércoles a sábados por la noche.



Raúl y Antonio

“En el Día de la Madre van a venir “Los Mariachis” o “Las Tekas” y por el “Día del Maestro” vamos a tener shows todos los días. Además contamos con peloteros para los más chicos y juegos didácticos.”

“Quiero destacar que por ser panadero de toda la vida, y por medio de la gestión de Raul Santoandré (miembro de la comisión de la FIPPBA y del Centro de Panaderos de Lanús), “Francesccina” ofrece el 10% de descuento para todos los panaderos.



Antonio con su Sra.

**H. Yrigoyen 6363 R. De Escalada
Reservas 4288-2840**

**Viernes y sábados
Cena Show
Para divertirse y bailar
POSTRE Y BEBIDA INCLUIDA**

\$ 50

**DOMINGO AL MEDIODIA
Disfruta en familia
\$ 45 Castillo inflable, juegos didácticos
Todos los días
Postre y bebida incluida
Menores de 9 años abonan la mitad de precio**

Francesccina

La utilización de la sobadora en panificación es perjudicial para la salud de su pan y de su rentabilidad.

Informe preparado por CEMP (Centro de Estudios de Molinería y Panificación)



Esta herramienta es muy útil para la elaboración de masas de hojaldre y todo tipo de elaboraciones que requieren refinar la masa o incorporar a la misma materia grasa.

Sin embargo hace más de 50 años que se viene utilizando para completar el amasado de las harinas provenientes de

trigos tenaces.

El uso de la sobadora para regular los bastones que se incorporan a la divisora armadora se fue generalizando y llevó a diagramas de panificación con masas escasamente hidratadas.

Un correcto amasado es la base de la elaboración de un pan de calidad. A través del trabajo mecánico de la amasadora, el agua actúa de enlace entre todos los componentes de la harina y el resto de los ingredientes incorporados.

En la mezcla, las proteínas envuelven los granos de almidón y forman alrededor de ellos una red glutinosa; esta red de gluten es la que permite que se consolide la estructura del pan. La obtención de masas lisas y homogéneas, con propiedades de tenacidad, elasticidad, extensibilidad e impermeabilidad es fundamentalmente el resultado de la combinación del agua con el gluten de la harina de trigo. En síntesis, el rol fundamental del amasado es formar la masa, desarrollar la red de gluten y permitir la unión de todos los componentes.

Una vez logrado el objetivo de desarrollar la red de gluten -proceso

que podemos verificar tomando una porción de masa y extenderla hasta que pueda verse a trasluz sin desgarrarse- debemos dar por finalizado el amasado. La continuación del trabajo sobre la masa ya sea en la amasadora o en la sobadora es perjudicial para las características del pan final. La continuación del trabajo sobre la masa no sólo es innecesaria, sino contraproducente ya que provoca la sobre oxidación de la masa.

Como dice el Profesor Calvel: "Un sobre amasado produce efectos que alteran inexorablemente la calidad del producto final. La sobre oxidación altera el sabor y el aroma del pan, blanquea la miga por la destrucción de los pigmentos carotenos y destruye la vitamina E aportada por el aceite de germen.

El uso masivo de la sobadora en las panaderías afecta notablemente la calidad de los panes. No sólo impide que la masa y posteriormente la miga adquiera un color blanco crema característico, sino que fundamentalmente perjudica el aroma y sabor codiciados por el cliente. Además, las sucesivas pasadas por la sobadora implican una pérdida de:

- * tiempo,
- * energía humana,
- * dinero y
- * calidad.

Para pasar por la sobadora se requieren masas sostenidas, es decir con poca cantidad de agua.

Las harinas de nuestra región requieren entre 32 y 35 litros de agua por cada bolsa de harina de 50 Kg.

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADA APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...



INDUSTRIALES PANADEROS

**NO HAY MEDIO MÁS
ECONÓMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA
DE SU SECTOR**

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

011-4692-6960 // 15-4084-1090
15-6095-0146 // Nextel 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Omar Rodríguez S.R.L.

Desde hace ya 25 años OMAR RODRIGUEZ SRL es una empresa familiar que trabaja al servicio de sus clientes, fabricando todo tipo de útiles y herramientas para panaderías, confiterías, pizzerías y afines.

La mayoría de sus productos se confeccionan en la planta de la empresa, todos bajo las más cuidadosas normas de calidad, lo que hace la diferencia, y los caracteriza desde siempre.

"Ofrecemos la mejor calidad y variedad del mercado en Carros y Bandejas", afirma Omar Rodríguez, responsable de la empresa. "Los carros pueden ser carros de transporte, carros para todo tipo de hornos rotativos o carros para cámara de frío. Dependiendo de su uso se utilizarán los materiales óptimos para aquella función que desempeñaran, pudiendo construirse en acero inoxidable o pintado en epoxi cocido, por ejemplo. Todos nuestros carros se arman en tubo de 30x30x1.2, con las esquinas curvadas y mediante nuestro exclusivo sistema de tres rezas, lo que hace su distinguida robustez y resistencia. También se realizan con un tope y una traba especialmente diseñados, para mayor comodidad. Cabe destacar que las bagueteras que completan los carros están construidas en aluminio templado calidad 3003 H14 y con el borde sanitario correspondiente, el espesor dependerá de la medida de la bandeja. Las medidas tradicionales de las bandejas son 60x40, 70x45, 80x60 y 90x70, pudiendo ser lisas (planas perforadas) o con distinta cantidad de ondas, según la medida, en forma



longitudinal o transversal. Así también, ofrecemos el servicio de teflonado garantizado por 3000 horneadas como mínimo, con los beneficios del sistema: es un desmoldante natural, no necesitara usar margarinas u otras grasas, lo cual economizara su producto y además le dará una presentación óptima."

OMAR RODRIGUEZ también confecciona carros para moldes pan de miga, para moldes de pizza o para secados de pan por ejemplo.

"No se debe olvidar que somos fabricantes y el producto que usted necesite puede ser desarrollado en nuestra planta con su posterior cotización".

"Nuestra línea de productos también incluye desde todo tipo de accesorios como mangas, fundas para carros, manoplas, espátulas, picos de decoración, cuchillos, pinzas, hasta todo tipo de bandejas en aluminio, acero, chapa, chapa enlozada, parrillas de hierro, anafes, cacillos en acero, cobre, estaño, moldes para pan de miga. Nuestra exclusiva línea de mesas de madera y acero inoxidable. No dude en consultarnos, de seguro recibirá la mejor atención y podrá conocer la mejor calidad y precio en equipamiento para panificación y gastronomía." Concluye OMAR.



CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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

Para más información dirigirse a:

Malabia 2468 San Justo

Tel.: 4441-1200/4116-0718

Fax: 4116-0713

Mail.: info@omarrodriguezsr.com.ar /Web.: www.omarrodriguezsr.com.ar

HUMOR

SER NEGRO NO ES FACIL ...

Un negro y su esposa fueron invitados a una fiesta de disfraces. El negro le pide a su esposa que vaya a buscar los disfraces. Por la noche cuando llega del trabajo encuentra en la cama un disfraz de Superman. Gritando le dice a la esposa: ¿Qué carajo es esto, boluda!, cuando viste a un Superman negro?. ¡Andá y cambialo por algo mejor!. La esposa molesta va a la tienda y lo cambia. Cuando llega el esposo ve en la cama un disfraz de Batman y le grita: '¿Pero vos estas sos ò te haces, cuando viste un Batman negro?... quieres que se me caguen todos de risa!?' ¡Andá y cambialo por algo mejor!. La esposa, recaliente, devuelve el disfraz y compra varias cosas. En la cama le pone 3 botones grandes blancos, un cinturón ancho de cuero blanco y una madera de un cajón de manzanas. Cuando el esposo llega y encuentra esos objetos en la cama le dice a su mujer: '¿Qué carajo es esto que trajiste?, ¿de que me disfrazo?' La esposa, muy molesta, le contesta: 'Te pones en bolas, te pegas los botones y vas disfrazado de ficha de dominó. Si no te gusta, te sacas los botones, te pones el cinturón blanco y vas vestido de galletita Oreo; y si tampoco te gusta eso, te metes el pedazo de madera en el ojete y te vas disfrazado de palito bombón helado.....la puta que te parió!!!'

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

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

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

La F.A.I.M asegura que el kilo de pan flauta se puede vender a 2,50 pesos

Buenos Aires, 5 de agosto (Télam).- El presidente del Centro Industrial de Panaderos de la Capital Federal, José Álvarez, aseguró hoy que las panaderías están en condiciones de vender el kilogramo de pan flauta -hasta 8 piezas- a 2,50 pesos, en el marco del acuerdo de precios firmado entre la federación de molineros y el Gobierno nacional.

A través de una solicitada, la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM) anunció hoy que comercializará la harina común a 44 pesos la bolsa de 50 kilogramos luego de ratificar un acuerdo firmado con la Secretaría de Comercio Interior.

En ese sentido, Álvarez dijo que "se puede hacer un esfuerzo" y vender el pan flauta a 2,50 pesos, "ya que con la misma harina se hacen otros productos como tortas y facturas que dejan un mayor margen de ganancia".

"Tranquilamente se puede vender el pan en ese precio y el que dice lo contrario está mintiendo", manifestó Álvarez en diálogo con Télam, para luego sostener que "si los supermercados pueden hacerlo, las panaderías también".

Recordó que el costo de la harina no se incrementó desde el primer acuerdo que se firmó en 2006. "En ese momento el kilogramo de pan estaba a 2,50 pesos y hoy se vende entre 5 y seis pesos" en la mayoría de las panaderías, señaló el directivo.

Por su parte, Alberto España, titular de FAIM, dijo a Télam que con la publicación de la solicitada, la entidad "sólo pretende ratificar el acuerdo programado con la Secretaría de Comercio y dar a conocer nuevamente a los panaderos el costo de la harina común".

"La iniciativa fue transparentar el mercado a través de la publicidad para que las panaderías tengan conocimiento de este precio y puedan acceder a ellos en los molinos nucleados en la entidad y que están en todo el país", dijo España.

Para esto -explicó- "nuevamente estamos lanzando en todas los comercios de Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires el cartel que promociona este precio".-(Télam)

En respuesta a la Solicitada publicada por la FAIM (Federación Argentina de la Industria Molinera), en diferentes medios nacionales el día 6 de Agosto del 2008.

La FIPPBA responde:

SI EL PAN FUERA SOLO HARINA...

Sr. Molinero:

En noviembre del 2006 los panaderos concensuamos el precio del pan flauta de hasta 8 piezas a \$2,50 por kilogramo, en esa época la bolsa de harina tenía un costo de \$28,00. Actualmente su valor asciende por convenio a \$44,00 más impuestos.

No hay que ser matemáticos para darse cuenta que el costo de la materia prima ha aumentado un 56%, sumándose que en la práctica obtener harina a precio de referencia es casi utópico. La mayoría de los molinos, por distintos "métodos", terminan modificando el valor final o limitando la cantidad de entrega.

Los panaderos honramos nuestros compromisos, pero si nos cambian las reglas de juego con nuestra principal materia prima, ello es IMPOSIBLE.

Los molineros saben de harina, nosotros de pan...

 **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

"ASTRA S.H."

Dánica



**CARLOS BOERO ROMANO
ALIMENTOS**

ATENCION PERSONALIZADA

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

Triunvirato 2583 - QUILMES

Tel.: 4280-8506 astrash@speedy.com.ar



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

"Si le hacemos un paro al Gobierno vamos a tener más fuerza que el campo"

El presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria, se muestra satisfecho el crecimiento que presenta el distrito. En este sentido que, "Esteban Echeverría se encuentra bien. Sólo con algunas molestias por el tema "sugerido" por algunos de llevar el precio del pan a \$2,50."

José Sanabria indica que el Secretario de Comercio Nacional Guillermo Moreno, le habría pedido a un Centro de Panaderos que le consensue con otros Centros para que le "hagan el aguante" dos meses, ofreciendo un pan a \$2,50

¿A quién se le realizó el pedido?

Guillermo Moreno, se lo pidió a los representantes del Centro de Industriales de Lomas de Zamora. Ellos nos juntaron a dos o tres Centros y nos realizaron una propuesta, que por supuesto no comparto porque era volver al pasado y a remar en contra de la corriente, no podemos bajar el pan a ese precio, cuando tenemos un análisis de costos de \$4,30 aproximadamente. Yo no me meto con la economía de los gobernadores ni políticos, se que cobran por debajo de la mesa mucho más que un sueldo de un panadero, con la distinción que nosotros lo hacemos trabajando y ellos no.

Nosotros somos laburantes. Moreno tiene que estar agradecido que la Industria Panaderil no le hizo un paro al gobierno porque nosotros sabemos positivamente que si le hacemos un paro al gobierno vamos a tener mas fuerza que el campo .

¿Quiénes asistieron a la reunión que organizó Lomas?

Asistieron Lanús, Almirante Brown, Lomas de Zamora y nosotros.

¿Cómo fueron los resultados de dicha reunión?

Se opusieron todos y Lomas quedo sólo con esa idea. Para siquiera analizar esa proposición, habría que hacer un análisis de costos como corresponde, llamar a Asamblea por intermedio de la Federación e informar a los Centros de toda la provincia, no sólo a algunos Centros de Panaderos e imponer una idea sin que la Federación este de acuerdo.

Tenemos que tener siempre presente que FIPPBA, es la entidad madre que nosotros tenemos que respetar, o sea, me parece que primero se tiene que respetar la entidad madre. Si se modifica algún precio se modificará con el visto bueno de la Federación Provincial.

Yo no voy aceptar ninguna reforma sin que me lo informe la Federación.

"Tenemos que tratar de no actuar como improvisados como algunos centros que se reúnen entre pocos, sino que los grandes asuntos se arreglen mediante la Federación como corresponde y no presentar una idea sin consultar a la Federación que nos nuclea"

Según tenemos entendido se va a firmar un convenio con los supermercados chinos ¿en qué consiste?

Tenemos una especie de convenio. Este convenio esta basado en el que se firmó en La Matanza durante el año 1994 con Ballestrini, a ese le vamos agregar 3 o 4 puntos más sobre la comercialización del pan. Vamos a hacer hincapié en la clandestinidad, y queremos que todos los supermercados chinos que se abran en el Esteban Echeverría sean abastecidos por un panadero del distrito.

¿Cómo es la relación con el Gobierno Municipal?

Tenemos una muy buena respuesta de la intendencia porque tenemos buen diálogo. Además quiero informar que el Centro de Panaderos le va a pedir a intendente un predio para convertirlo en un lugar de esparcimiento para los panaderos del distrito.

Otro de los puntos a tratar es que se intente medir los microemprendimientos, restringiendo el tema de las máquinas para producir pan porque esa gente muchas veces actúa como clandestina.

¿En que estado se encuentra el proyecto de la Escuela de Panadería?

Es otro tema que se habló con el Intendente: la apertura de la escuela de pastelería, y de maestros panaderos. La idea es realizarla en 4 módulos anuales, cada tres meses integrados de a diez personas. Esto se haría en el mismo Centro de Panaderos con el apoyo municipal.

Serán también bienvenidas aquellas personas que se encuentran bajo el plan de Jefes y Jefas de hogar para que aprendan un oficio.



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 SUPLENTE:

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

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

En Cuartel Noveno respaldan la autonomía del Centro de Panaderos local

Cuartel Noveno es una localidad de Lomas de Zamora que plantea la necesidad de la división o autonomía del Centro de Industriales Panaderos Local. Esta iniciativa, que para muchas personas despierta cierta polémica, surge debido a la escasez de participación y acceso a la información que como Centro de Industriales, Cuartel Noveno desea tener. Emilio Majori, Presidente de la F. I. P. P. B. A., se reunió con Miguel Spaziante y Carlos Barreiro, representantes de la institución de Cuartel IX para clarificar la situación del Centro.

¿Cómo surge la necesidad de la autonomía del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno?

Lo primero que queremos resaltar es que nosotros contamos con la personería jurídica que antecede en un año y medio a la Centro de Panaderos de Lomas de Zamora. Nuestro único propósito es pertenecer a la Federación como ente autárquico para poder participar de las acciones que la Institución desarrolla.

¿En qué situación se encuentra Cuartel IX actualmente?

Cuartel IX esta unido, estamos a nivel de cualquier partido de la Provincia de Buenos Aires, por eso queremos cortar el "cordón umbilical" con Lomas centro, ya que tenemos una estructura; un Centro como se debe tener, y la gente que hace falta para llevar adelante la entidad. Además, mantenemos una excelente relación con el Municipio y trabajamos con denuncias municipales, que es distinto a trabajar con "contactos". Trabajamos con expedientes y denuncias. Tenemos una colaboración absoluta del Gobierno Municipal.

¿En qué consiste trabajar con denuncias?

Nosotros trabajamos con expedientes correspondientes a aquellas personas que operan con precios bajos, es decir, con panaderos que no quieren adaptarse a los precios sugeridos. La municipalidad, en estos casos actúa con clausura o con decomiso del pan y eso nos hace tener a nosotros un precio a nivel. Un precio sugerido uniforme.

¿Qué precio se esta manejando en la localidad?

Estamos muy contentos. Mantenemos un precio de \$5,60 para la flautita y \$6 las galletas, es un muy buen precio. Podemos afirmar que la parte económica de Cuartel noveno esta excelente.

¿Cómo se solventa el Centro de Panaderos de Cuartel IX?

Nos solventamos mediante una cuota mensual, como cualquier otro Centro.

¿Cuál, consideran, es el problema por el cual no consiguen el reconocimiento como Centro autónomo?

Creemos que, más allá que no esta permitido tener más de un Centro de Industriales por partido, Lomas esta influyendo en la Federación. Nosotros queremos ser independientes a Lomas Centro, y de ahí trabajar conjuntamente con Federación para poder consensuar acerca de precios y salarios.

Lomas esta poniendo siempre "palos en la rueda" y aunque



(Continúa en página 20)

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica
REFINERIA 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

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

desconocemos el motivo, estamos tranquilos porque jamás hemos dicho nada en contra de ellos, e insistimos tenemos personería jurídica anterior.

¿Lomas tiene injerencia en la jurisdicción de Cuartel IX?

No, no hacen nada. Ellos llegan hasta la calle Las Heras. Siempre fuimos "tierra de nadie", por eso queremos ser independientes. Nosotros, a diferencia, tomamos las denuncias que vienen hacia Cuartel IX y actuamos sobre esa denuncia por medio de expedientes. Es importante destacar que Cuartel IX no quieren que no este Lomas, sino convertirnos en Centro autónomo, y los mismos panaderos de la localidad no dejan de recalcarlo ante el Presidente de la Federación. Cabe destacar que durante la reunión que mantuvieron los representantes y panaderos de Cuartel IX con el Presidente de FIPPBA, se asesoraron acerca de los estatutos, les exigieron información a las autoridades de la Federación y Emilio Majori se comprometió a enviar información de las actividades que realiza la

Institución.

"Queremos la autonomía para recibir información mensual de lo que esta pasando y va a pasar, estar anticipados, por ejemplo el tema de los salarios, de costos de pan". Destacaba Spaziante

Más tarde el eje de la reunión sería lo acontecido a partir del comunicado emitido por la Federación Molinera. "Es imposible poder abastecerse con el precio que proponen los Molineros" salió al cruce Emilio Majori, "cuando aparecieron esas declaraciones yo me comuniqué con España que es el Presidente de los Molineros, e intercambiamos dichos. Después nos reunimos con Moreno y mandamos un carta documento a los Molineros por el tema de la venta del pan a \$2,50 ¿qué tienen que meterse lo molineros con nosotros?"

"En algún momento- insistió Majori- cuando se firmó aquel acuerdo con el Gobierno del pan a \$2,50 Moreno se comprometía a darnos la bolsa de harina a \$28 y los salarios rondaban los \$800 eso no se puede sostener ahora" culminó.



Materias Primas para: Panaderías-Confiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



DEWEY

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA Molino Compodónico



Distribuidora
Ca-Mi S.r.l.

4273-2172

15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979

ID 577*1385 / 86 / 87

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield
districa-mi@yahoo.com.ar



Actue con plena seguridad

www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar

Aditivos, auxiliares tecnológicos, ingredientes coadyuvantes, mixes tanto terminos que pronto nos olvidamos de su definición y que no nos evocan nada especialmente preciso. Aunque, si les hablamos de mejorar la presentación de sus panes, facilitar y optimizar su trabajo, entonces esos temas deberán satisfacer sus expectativas

Desde los tiempos más remotos el hombre no ha dejado de aportar mejoras a la calidad de su pan cotidiano, sean de naturaleza térmica, para su cocción, bioquímica, gracias a un mejor conocimiento de los procesos de fermentación, o física, mediante la diversificación de la oferta.

Así que, aunque no pensamos en ello lo suficiente el pan tiene una historia. Hoy en día los mejorantes nacidos de la biotecnología contribuyen a los mismos objetivos de antaño. Es por ello por lo que, con el grupo Lesaffre, que nos hace compartir su entusiasmo y su dominio global de la panificación, desde la harina al pan, Filliere Gourmande les propone redescubrir bajo una terminología explícita el papel y los éxitos de los mejorantes de panificación.

Objetivos del mejorante de panificación:

A nivel trabajo, mejora el comportamiento de la masa desde el punto de vista físico (adaptación de equipos maquinabilidad), fermentativo (regularización de la fermentación) térmico (desarrollo en el horno) el mejorante aporta tolerancia a la masa para facilitar y garantizar el

trabajo del panadero. A nivel producto final, mejora la calidad del pan de la corteza, al volumen a la concentración, con el fin de dar valor a

LA ACCIÓN DEL MEJORANTE EN CADA ETAPA DE LA PANIFICACIÓN

	Aperturas variables	Agencia reducida	Amalgama	Ensamblado	Embolado	Embolado
AMALGAMA	organización de la red gaseosa	• amado más rápido • permite el progreso • asegura la fermentación				
FERMENTACIÓN	control de la masa	• regulación de la gaseosidad				
AMALGAMA	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad
FORMADO	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad
FERMENTACIÓN FINAL	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad	• regulación de la gaseosidad
COCCIÓN						
MEJORA DEL PRODUCTO FINAL						

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



MASA RELAJADA, PANADERO CONTENTO



la oferta del panadero y aumentar el consumo de pan (Doc. Lesaffre)

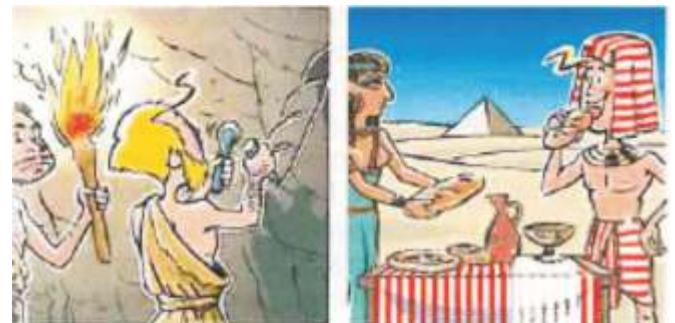
El mejorante de panificación es una combinación de diversos ingredientes que son parte de los cinco tipos de compuestos de descriptos anteriormente. La actuación del mejorante depende de la elección de la dosis de los ingredientes utilizados en la formulación

Su actividad global debe estar en relación con la calidad de la harina. El tipo de equipo y el proceso de panificación y la naturaleza del producto terminado: " la formulación juega un papel esencial, recuerda norbert grouet de Lesaffre ingredient; es cada vez mas importante a la utilización habitual de ingredientes de origen natural" Cecili Chevreux.

Globalmente, el mejorante puede definirse como la combinación de cinco familias de ingredientes: los agentes oxidantes y los agentes reductores de gluten, las enzimas, los emulsionantes y los ingredientes diversos con efectos específicos. Todos estos constituyentes son cuidadosamente dosificados para ofrecer una eficacia óptima y son diluidos sobre un soporte harina para facilitar su utilización en el momento del amasado. El mejorante va a actuar a lo largo de la panificación, desde los primeros instantes del amasado hasta la cocción del pan. Aportara numerosas ventajas tanto en relación con el trabajo del panadero como con la calidad de los productos obtenidos.

El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldrado que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.



LESAFFRE
ARGENTINA
Seguridad en panificación

www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacacha 6640 (B176AJSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

Optimizar el trabajo de la levadura

Curiosamente, las enzimas fueron encontradas por primera vez en la masa madre. Indispensables para la vida de todo ser vivo (ver cuadro), las enzimas utilizadas en panificación o son constituyentes biológicos de origen vegetal, o producidas mediante fermentaciones fúngicas o bacterianas. A lo largo de la fermentación panarea, la levadura transforma los azúcares de la harina en etanol y en CO_2 lo que permite el aumento de volumen de la masa. Estos azúcares fermentables están en cantidad insuficiente para satisfacer las necesidades energéticas de la levadura durante toda la duración de la panificación. Degradando el almidón de la harina en azúcares simples (principalmente maltosa), las enzimas amilasas aportadas por los mejorantes suministran este complemento indispensable para el trabajo de la levadura.

Se estimula de este modo la fermentación y el volumen de los pastones aumenta mucho más hasta el principio de la cocción, mientras que la levadura esta activa. Una vez sobrepasada cierta temperatura, la levadura se muere, por lo tanto, deja de consumir los azúcares producidos por las amilasas. Estos azúcares que quedan en exceso contribuyen a mejorar la coloración de la corteza de los panes (reacciones de caramelización y de maillard) durante la cocción.



MASA RELAJADA,
PANADERO CONTENTO



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldre que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.

LESAFFRE
ARGENTINA
Seguridad en panificación

www.lesaffre.com.ar / info@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 (B1784JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

A menudo a la actividad amilásica se asocia de las emicelulasas. Estas enzimas solubilizan algunos componentes de la harina, contribuyen a aumentar la capacidad de retención gaseosa y la plasticidad de la masa. El resultado global es un aumento importante de la tolerancia en la fermentación de las piezas y del volumen de los productos cocidos.

<h2>Enzima ¿qué eres?</h2>	<p>Las enzimas son proteínas que juegan el papel de catalizadores específicos provocando o acelerando las reacciones químicas naturales entre los compuestos de la materia viva. Al término de una reacción, la enzima es reencontrada intacta y dispuesta para intervenir de nuevo. Añadamos que una estrecha especificidad une la enzima y la sustancia (o sustrato) sobre la cual actúa. De la misma forma que una llave no abre más que una sola cerradura, la mayoría de las enzimas no intervienen más que en un solo tipo de reacción química...</p>
--------------------------------	---

	<p>Para mayor información, contactarse con el servicio técnico de Lesaffre Argentina Tel: 054-11-4915-3400 e-mail: info@lesaffre.com.ar o por Correo a: Alicia M. de Justo 2050 Ter piso oficina 107 (1107) Capital Federal - Buenos Aires Argentina.</p>
	

Pan Fresco y crocante en tan solo Tres Minutos!!!

El nuevo concepto pan' minuto[®], puesto a punto y patentado por el Grupo Lesaffre, abre nuevas e interesantes perspectivas para todos los puntos de cocción. Al asociar un procedimiento de panificación con una formulación de mejorador, este concepto garantiza la finalización de un pan pre-cocido al 75% en un horno clásico en menos de tres minutos.

El mejorador para pan francés precocido de finalización rápida, pan' minuto[®] es un avance tecnológico destinado a las panificadoras cuyo clientes utilizan puntos de cocción o puntos calientes. Simplifica los gastos de preparación, permite una rápida puesta a disposición de los productos para los clientes y aporta una mayor flexibilidad en la gestión de personal y de las ventas. El punto de venta administra mejor el volumen de panes cocidos y propone pan fresco y crocante a toda hora, incluso al final del día.

Con pan' minuto[®], el pan se disfruta fresco y crocante aún mas rápido.

Con pan' minuto[®] se franquea una etapa, de ahora en adelante, son suficientes tres minutos para preparar el un pan precocido refrigerado o congelado. Además basta un horno simple, sin ninguna necesidad de vapor.

Sencillez y ganancia de tiempo van acompañadas de una mejora, del aspecto, de las cualidades organolépticas y de la conservación. El resultado en el punto de venta está a la vista, la corteza, fina y regular no se descascara y la miga se conserva fresca por mas tiempo.

Norbert Grouet, encargado del polo de ingredientes en la casa matriz de Lesaffre en Francia, explica las ventajas del producto: "Los métodos usuales de finalización de los productos congelados y refrigerados, necesitan hornos de vapor y una organización específica de cocciones, repartidas en ciertos momentos del día, con cantidades predefinidas. En cambio con pan' minuto[®], el punto de venta, puede finalizar pequeñas cantidades de producto en un horno clásico y administrar la venta simplemente sin esperas, sin que se agoten existencias, ni sobrantes al final del



servicio. Ya no se necesita una cámara de fermentación. El equipamiento y espacio necesario se reducen al mínimo: un congelador y un horno clásico. Naturalmente, siempre se pueden cocer productos de diferente peso y tamaño. La ganancia de tiempo de elaboración se estima en un 70% con relación al producto precocinado congelado. ¡ y es también un importante ahorro de gastos energéticos!

Con pan' minuto[®] puede realizarse una gran variedad de panes, con cualidades gustativas idénticas a las de los productos recién cocidos. pan' minuto[®] permite realizar todo tipo de productos, cuyo peso puede variar entre 30 y 400 grs. Así se adapta tanto al pan francés clásico (Baguette) como a los panes especiales, vienes, pan de leche, saborizados. Presenta un especial interés para los cocadillis

preparados con baguettes vendidos en vitrina refrigerada, que se conservan mucho mejor.

Lesaffre Argentina, Levadura y soluciones en Panificación.



El Agua en la panificación

El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación.

Pocas veces nos detenemos a pensar que con elementos relativamente simples podemos tenerla en los tres estados físicos

- Sólida (en forma de hielo)
- líquida y
- Gaseosa (a partir de los 100 °C)

Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Debemos tener en cuenta que por la facilidad que tenemos en enfriarla o calentarla a un costo relativamente bajo es la variable de ajuste para el proceso de amasado y fermentación. En los días fríos debemos calentarla y en los días muy calurosos enfriarla y hasta usar hielo en escamas.

- Aguas duras
- Aguas Blandas
- Formas de purificar el Agua
- Dosificadores de Agua
- Acondicionadores de agua.

Todos estos procesos los podemos hacer en forma artesanal o con equipos sofisticados, pero siempre obtendremos los mismos resultados. El agua se debe medir y observar su comportamiento durante el amasado.

Este elemento tan familiar en nuestra vida cotidiana es decisivo para lograr una consistencia adecuada de la masa y el correcto desarrollo del pan en el horno. Una masa dura, poco hidratada da como resultado un pan poco desarrollado y de miga cerrada. Por el contrario, una masa bien hidratada permite obtener panes de volumen y desarrollo de alvéolos. La cantidad de agua necesaria para lograr un buen desarrollo de la masa varía entre 64% y 70% sobre el peso de la harina. La cantidad puede variar en los días secos, disminuir en los días muy húmedos.

No debe contener gérmenes... La mezcla de la harina con el agua durante el amasado produce la formación de la red de gluten. En esta red quedan incluidos los gránulos de almidón que conforman la masa y retienen el CO₂ y el vapor de agua durante la cocción en el horno.

Permite disolver la sal y la levadura y los aditivos en el caso que sean necesarios, genera el medio húmedo adecuado para el desarrollo enzimático y la fermentación de la masa. Además, por la simplicidad para calentarla o enfriarla, es el elemento que permite regular la temperatura de la masa para trabajar sin grandes variaciones en verano e invierno.

El agua suele clasificarse en dura, blanda y alcalina. El agua dura y blanda se diferencian por el contenido o

carencia de sales de calcio y magnesio; mientras que la alcalina es la que contiene carbonato de sodio. Aunque no suele tener demasiada incidencia en el desarrollo de la panificación, es importante saber que las aguas duras fortalecen el gluten y las blandas - alcalinas- tienden a ablandarlo.

Para la elaboración de productos panificados, lo fundamental es contar con agua potable, no contaminada. Aunque parezca una obviedad, es fundamental medir la cantidad de agua que utilizamos en cada amasijo y la temperatura de la misma para poder tener parámetros de control y regular el proceso de panificación.

Cada tipo de panificación requiere tener en cuenta la temperatura final del amasijo al terminar el amasado.

Para un pan integral corriente debemos lograr una temperatura de 24°C



Harina sin hidratar



Hidratada y amasada

Continúa en página 26

Sr. PANADERO

RECUPERE \$\$\$

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

25 AÑOS A SU SERVICIO

ATENDIENDO EN TODO EL PAIS

(011)4651-9145
15-5564-9854
SR. CARLOS

El agua es la variable más sencilla para poder lograr la temperatura ideal al final del amasado. **Calentándola en invierno. Enfriándola en verano**

Para ello el Maestro panadero cuenta con la temperatura de base. Fijamos la temperatura de base para el pan integral en: **54°C.**

Si nuestra cuadra tiene una temperatura de.....18° C

La temperatura de la harina es de17° C

Sumamos.....35° C

Le restamos a la temperatura de base - 54 - los **35°C** y Obtenemos **19°C**. Esta será la temperatura del agua para amasar el pan en ese momento.

Si cambia la temperatura de la cuadra hacemos de nuevo el cálculo.



Los dosificadores de agua permiten utilizar la cantidad justa de agua necesaria para cada tipo de harina.



Los cuenta litros permiten prefiar con seguridad los litros de agua que utilizaremos en cada amasijo, evitando errores.

AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA

Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorcion del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

NUEVOS

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

CHI
chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A
Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As.- Tel.fax 4713.4350/4713-4386
Administración: Sulpacha 428- C1008AAJ Bs. As.- Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

Reciento

Fabrica de Margarinas y Grasas

Innovación permanente, calidad y sabor insuperables.

Tel./Fax: **4699-2177 / 79 / 3150**
Av. Gral. Paz 12383 - L. del Mirador - Buenos Aires
www.reciento.com.ar info@reciento.com.ar

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LOBOS

Un Centro que crece junto a sus Industriales Panaderos

El Centro de Panaderos de Lobos, cuya gestión se realizó gracias a la intervención de Jorge Boronat, Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, nace en el mes de noviembre del 2007 cubriendo la necesidad de los panaderos locales de organizarse para el crecimiento del gremio .Poco a poco, y después de constituirse formalmente, los miembros de la Comisión Directiva van sumando logros para las panaderías afiliadas, como la reciente compra comunitaria de harina.

1-¿Cuál es el antecedente de la constitución de un Centro de Panaderos en Lobos?

En realidad tenemos un antecedente que data de alrededor de 10 años. Pero, el Centro que se mostró con mejor estructura, y mejor constitución fue este Centro que funciona de tal modo desde el mes de noviembre del 2007

2- Entonces... ¿Cómo nace este Centro de Industriales?

En realidad la idea de constituírnos nació de una mala experiencia que tuvimos con el Sindicato. Resulta que por falta



correcta.

de información había muchas cosas que estábamos haciendo mal. Por ejemplo, los aportes de los empleados estaban siendo realizados como empleados de comercio para que tengan obra social y se nos multó por ser agentes de retención, cuando nosotros no reteníamos la plata sino que la estábamos aportando mal.

Sin duda estábamos equivocados, pero no por mala voluntad sino por ignorar cuál era la forma

Continúa en página 28

PORQUE NUESTRA PRIORIDAD ES USTED... LE OFRECEMOS LAS MEJORES MARCAS.

Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

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

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

Bueno, a partir de esa experiencia poco fortuita empezamos a juntarnos más y a pesar de que algunos nos conocíamos, no teníamos trato y las relaciones poco a poco se fueron fortaleciendo

3-¿Cómo quedó constituida la Comisión Directiva?

(VER RECUADRO EN ESTA PÁGINA)

4- Jorge ¿Cómo surge su intervención en Lobos?

A través de un conocido de Cañuelas. Lo primero que me encontré cuando llegue a Lobos fue mucha desinformación. Desde obligaciones, aportes, normativas, leyes... así que ese fue el primer paso, orientar a los miembros del Centro.

Después me contacté con la gente del Sindicato para asesorarlos del momento por el que atravesaba el Centro de Lobos debido a las deudas que mantenían por los aportes mal realizados. Y así, con las cosas en orden pudimos constituir el Centro local.

5-¿Cómo se manejó el tema del precio del pan?

En Lobos no había ningún parámetro de precio. En noviembre del año

pasado comenzamos con un precio de alrededor de \$3,80 y hoy sabemos que todavía queda mucho por delante.

6-¿Cuántas panaderías se encuentran afiliadas actualmente al Centro?

Contamos con 17 panaderías afiliadas de 23 panaderías constituidas. Y si bien no hay muchos panaderos conflictivos, sólo dos o tres, tenemos conocimiento que a estos pseudo panaderos les va bastante mal, se nota que no pueden progresar. Lo único que hacen es "reventar" el pan sin lograr beneficios.

7-¿Cuál consideran es el logro más reciente del Centro?

Sin duda nuestro mayor logro es vernos constituidos. Y si nos referimos a algún hecho reciente, podemos remarcar que hicimos una compra comunitaria de harina, esto nos dio la afinidad y autodefensa ante la gente que se abusa de ciertas situaciones ya conocidas por todos los argentinos.

Podemos afirmar con alegría que de a poco las cosas se van acomodando. Desde la comisión que fue formalizada al poco tiempo de constituirla, hasta la regularización del precio del pan.

8-Hablemos del curso de manipulación de alimentos...

Esta iniciativa surge por unas charlas que organizó el Gobierno municipal, para después salir a inspeccionar. Es un requisito provincial además; y el sindicato también lo requiere.

El curso esta certificado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, tiene un costo, y viene gente idónea, más específicamente, ingeniera en alimentos para dictarlo.

Por lo tanto se le va a informar al municipio que desde el Centro se están generando estos cursos. De todos modos creemos que el municipio debe realizar un trabajo de inspección en las panaderías más exhaustivo, en cuanto a las edificaciones, la cumplimentación de las normativas vigentes y las condiciones necesarias para cuidar el producto final y obviamente al consumidor.

"Es muy importante que no se establezca ninguna lucha de poderes, sino que al contrario resulta fundamental trabajar en conjunto ya que los hombres pasan pero las instituciones quedan".

Comisión Directiva

Presidente: Natale Carlos

Vice- Presidente: Inela Liliana

Secretario: Moscoloni Norberto

Tesorero: Fachatelli Daniel

Vocal 1: Malgor Ricardo

Vocal 2: Suarez Osvaldo

Vocal 3: Moscoloni Claudio

Vocal 4: Marconi Hector

Revisores de Cuentas: David María
Alejandra;

Revisores de Cuentas: Guelache Walter

Revisores de Cuentas: Rubert Guillermo

Revisores Suplentes: Alvarez Julio

INDUSTRIALES PANADEROS SE DISTRIBUYE EN PANADERÍAS DE...

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.

9-¿Se trató con el Municipio el tema de la intervención del Centro en las nuevas habilitaciones de las panaderías?

Ese es un tema complejo, ya que la ley 13.006, como todas las leyes, son interpretativas. El Art. 18 de dicha ley establece que el Centro de Panaderos puede presentar oposición a nuevas habilitaciones si así lo considera, según se cumplan o no ciertas circunstancias. Así vemos como Cañuelas lo interpretó de una manera y lo implementó, mientras que en Ezeiza no ocurrió lo mismo.

En Cañuelas la Municipalidad no autoriza una habilitación si no posee el previo consentimiento del Centro de Panaderos local.



Recetas Caseras

De gluten

***200 CC de agua, *125 g de harina de gluten, *1/2 cucharadita de sal fina, *10 g de manteca, *1 yema, *1 clara batida en punto de nieve.**

Colocar el agua en una cacerola y llevar al fuego. Cuando rompa el hervor incorporar, poco a poco, en forma de lluvia la harina, la sal y la manteca. Continuar la cocción revolviendo en forma constante con cuchara de madera. Retirar, agregar la yema, entibiar la pasta y añadir la clara. Distribuir en una tartera preferentemente de vidrio térmico enmantecada del tamaño de un plato y llevar a horno moderado. A mitad de cocción, aproximadamente 1/2 hora, darla vuelta para que tome un color bien dorado.



suficiente como para obtener una masa algo blanda. Distribuir en un molde para budín inglés enmantecado y enharinado. Llevar al horno aproximadamente 1 hora.

Pan de almidón de trigo

***1 cucharada sopera de levadura de cerveza, *100 CC de agua tibia, *1 cucharada de azúcar, *1 cucharadita de sal fina, *30 g de margarina, *240 g de almidón de trigo.**

Disolver en un recipiente la levadura en el agua. Agregar el azúcar, la sal, la margarina y, poco a poco, el almidón. Hacer un bollo, dejar leudar en lugar templado, distribuir en un molde enmantecado y hornear.

Pan biológico

Nutritivo y rico en fibra, no contiene aditivos ni restos de productos fitosanitarios.

El pan biológico es un producto de la agricultura ecológica, fermentado con levadura madre de un modo natural.

Sus ingredientes básicos son el agua, la harina, la levadura madre y la sal.



De Graham Con polvo para hornear

***350 g de harina de trigo, *350 g de harina de Graham, *1/2 cucharadita de sal, *2 cucharadas de azúcar molida, *4 cucharadas de polvo para hornear, *1 huevo, *75 g de margarina, *leche tibia en cantidad necesaria.**

Tamizar la harina junto con la sal, el azúcar y el polvo para hornear. Colocar en un bol y agregar la harina de Graham. Batir en un recipiente la margarina, incorporar la yema, las harinas mezcladas alternando con la leche



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



Perfil de un dirigente: Emilio Majori, Presidente del la FIPPBA y del Centro de Panaderos de La Matanza

¿Qué representa el pan en su vida?

El pan en mi vida fue y es un método de vida. Recuerdo que cuando quería "levantar cabeza", trabajaba de mecánico en una fábrica y hasta el momento nunca había pensado que el destino me depararía tanta suerte. Y bueno... apareció esto en mi vida, y de ahí en adelante lo abrace y siempre me dio muchísimas satisfacciones. Estoy sumamente agradecido.

¿Por qué eligió dedicarse al gremio panadero?

Como contaba con anterioridad, fue una circunstancia que supe aprovechar.

¿Cuáles son los valores que usted cree caracterizan a un panadero?

Ser una buena persona. Dentro de un barrio el

panadero es una institución porque siempre ayuda a los vecinos.

¿Qué significa el gremio para usted?

El gremio me dio mucho conocimiento, muchas alegrías, me brindó la posibilidad de encontrarme con panaderos de diferentes provincias, he recorrido el país representando este gremio, pero creo que fundamentalmente me dio amigos y por eso, estoy muy agradecido al gremio.

Si no fuera panadero, ¿a qué se hubiera dedicado?

Vaya a saber a donde me hubiera llevado el destino, pero creo que si tuviera que elegir una posibilidad, hubiera sido tener mi verdulería. Desde chiquito hasta los 27 años viví en Lugano, y siempre pensé que iba a tener una verdulería como la del verdulero de mi barrio de aquel entonces, quizás hubiera sido ese mi destino.

(Continúa en la pag. 36)

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

Rotativo P-150 Rotativo P-065 Rotativo P-040 c/cam Conectores C-050 y C-030

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

NUEVO HORNO ROTATIVO

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

PANING
Ingeniería en Panificación
www.paning.com.ar

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

Génesis
Un inicio diferente



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

El Centro de Berazategui informa:

En el Partido de Berazategui seguimos trabajando para que los industriales panaderos respeten la ley 13006, incorporada por la Ordenanza 3746/5, siendo ésta esencial para nuestra industria después de años de mucha desorganización.

Actualmente nos manejamos con mucha más prolijidad, en relación con las autoridades municipales.

Además, estamos trabajando para abastecer los colegios, hospitales y casas de niños, ya que nuestro objetivo es que todo lo que se consume en Berazategui sea elaborado en la localidad.

Por otro lado, encontramos mucho interés en nuestras autoridades para que este problema que lleva años sea resuelto favorablemente; ya que en estos momentos se encuentra centralizado el abastecimiento por empresas muy influyentes en partidos vecinos, como así también con la provincia de Buenos Aires y apoyados políticamente.

Hasta este momento, nos enfrentamos a la dificultad de poder insertar nuestros productos como corresponde y de crear más puestos de trabajos para nuestra gente

En lo que respecta a nuestros proyectos, nos encontramos trabajando para obtener un partido ordenado y en constante crecimiento, y nuestra rentabilidad se encuentra actualmente en un 90% aproximado a la realidad económica de sus costos sociales.

MÁS INFORMACIÓN:

El 9/11/08 a las 18 Hs.

En el salón C.I.P.B se realizará un homenaje a los 12 años del fallecimiento del **Señor Héctor Iannello**- socio Fundador cuyo nombre lleva nuestra Sede Social.

El 30/11/08 se organizará nuestra "Fiesta Anual".

COMISION DIRECTIVA

Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: **Eduardo Luis Olivari**

Secretario: **Lucas Matías Memmo**

Prosecretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Miguel Angel Urbano**

Protesorero: **Cecilia Macri**

Vocales Titulares:

Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,

Daniel Dax, Damian Taboada,

Andrea Iannello, Mario Federico

Vocales Suplentes: **Diego Spitaleri,**

Enrique M. Colaggiovani,

María Margarito de González

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez,

Gustavo H. Medina

Revisores de Cuentas Suplentes:

Oswaldo Gómez,

Juan Abel Páez

Delegados ante F.I.P.P.B.A.

Titulares: **Juan Carlos García y Eduardo L. Olivari**

Suplentes: **Lucas Memmo y Miguel Angel Urbano**

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Dra. Valeria Cianciullo**





“El Ministerio de Provincia como el de Nación se pusieron a nuestra disposición para darnos la mayor colaboración posible”

Los Centro de Panaderos enfrentan una lucha constante contra la clandestinidad y el trabajo en negro. Ya son conocidas las acciones que cada uno emprende para mejorar la situación de aquellos industriales que cumplen con las normativas logrando que en el trabajo diario se de la igualdad de condiciones. El Centro de Lomas de Zamora no es la excepción, desde hace tiempo emprende diferentes acciones con el fin de colaborar en el crecimiento del gremio.

“Estamos trabajando conjuntamente con el Gobierno Municipal para combatir a los panaderos que operan en la clandestinidad y próximamente vamos a visitar las panaderías junto al Ministerio de Trabajo para tratar de solucionar el problema que tenemos con el Fondo Convencional”, asegura Carlos Burzachechi, Secretario del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora, y agrega “muchas panaderías no cumplen sus compromisos porque desconocen la obligatoriedad del pago del fondo y otras simplemente porque no quieren. Entonces para tratar de eliminar el trabajo en negro y la clandestinidad, tanto el Ministerio de Provincia como el de Nación se pusieron a nuestra disposición para darnos la mayor colaboración posible”.

Respecto del Fondo Convencional, ¿es grande el porcentaje de gente que no paga?

Efectivamente. Pero con mucha paciencia y trabajo conjunto hemos triplicado la cantidad de panaderías que realizan el pago del Fondo. Eso denota el crecimiento que tuvimos desde que asumimos en el Centro.

¿Cómo se sostiene económicamente el Centro de Panaderos de Lomas?

Contamos con una cochera que se alquila y la cuota societaria. Actualmente tenemos 50 socios, al comenzar teníamos sólo 10.

¿Cómo se encuentran las finanzas hoy?

Estamos con un sobrante importante, y hemos saldado una deuda de casi 10 años de impuestos municipales. El Centro económicamente se encuentra bien y sin deuda alguna.

Antes mencionaba el trabajo conjunto con el Ministerio de trabajo, ¿en qué consiste?

No queremos eliminar a nadie, sino regularizar la situación de los

panaderos y que trabajemos todos en igualdad de condiciones. Por lo tanto, los operativos se basarán en salir con tres inspectores del Ministerio, la Policía de la Provincia y dos integrantes del Centro de Panaderos para verificar el cumplimiento de las normativas vigentes, tanto administrativas como bromatológicas.

Hablemos del conflicto que mantienen las Instituciones que nuclean a los panaderos... ¿Cuál la opinión de ustedes?

Lomas de Zamora durante muchos años estuvo ignorada por la Federación de anteriores conducciones, un poco por desavenencia de la Institución y un poco por la del Centro por no tener representatividad.

Pero esa situación, mucho no cambio, Lomas sigue ignorada por la actual conducción de la Federación Nacional de la cual no recibimos ningún tipo de información. Es decir, sabemos que la Federación de la Provincia es la que nos tendría que proveer la información de la Nacional, pero si la FIPPBA no recibe ninguna información, obviamente menos nosotros. Los perjudicados resultamos ser los Centros de Panaderos.

Lomas es y seguirá siendo verticalista, responde sólo a la Federación de la Provincia de Buenos Aires.

¿Cuál es la estrategia para que los panaderos se acerquen al Centro y participen de las actividades que proponen?

Nosotros, realizamos reuniones con el fin que juntos, podamos encontrar las soluciones más adecuadas para la problemática que nos aquejan a todos. Es muy importante conversar y consensuar acerca de ello. Pero además, vamos a trabajar con Jorge Boronati como jefe de relaciones públicas, con el objetivo de que cada día sean más los panaderos que nos conozcan y quieran ser parte del Centro.

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

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2008

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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



CENTRO DE INDUSTRIALES DE PANADEROS
DE LOMAS DE ZAMORA
Pereyra Lucena 555 - L. de Zamora - Tel.: 4244-9424



Walter Dacal

MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA PANADERÍAS,
CONFITERÍAS, PIZZERÍAS, HELADERÍAS Y AFINES

Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*

Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411
Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538
Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933

¿Cuáles son los beneficios que ofrece el Centro de Panaderos de Lomas?

Entre otros, asistencia jurídica, contable y estamos en tratativas con una compañía de asistencia medica (control de ausentismo, ect) .

¿Cuál es el horario de oficina para las personas que deseen acercarse a realizar una consulta?

De 10 a 18hs es el horario de oficina para cualquier consulta.

“Queremos invitar a todos los socios y no



socios todos los primeros miércoles de cada mes, a compartir una comida en el Centro de Panaderos a las 20hs, con el fin de celebrar la unión del gremio y pasar un momento increíble; y además invitarlos a participar de las reuniones de todos los miércoles a las 18hs, para tratar de solucionar todos juntos los problemas de los panaderos”



SERVICIOS A LOS SOCIOS

- * TRAMITES MUNICIPALES
- * INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS
- * TRANSFERENCIAS DE FONDOS DE COMERCIO
- * CAMBIOS DE DOMICILIO
- * ANEXO DE RUBROS
- * TRAMITES BANCARIOS
- * PAGO DE IMPUESTOS
- * TRAMITES ANTE LA D.G.R.
- * PRESENTACIÓN DE DECLARACIONES JURADAS
- * MODIFICACIONES DE DATOS
- * ASESORAMIENTO GREMIAL-LABORAL-CONTABLE
- Ó* LIQUIDACION DE SUELDOS Y CARGAS SOCIALES

ASESORAMIENTO CONTABLE

LUNES a VIERNES
de 10 a 16 HS



ASESORAMIENTO A CARGO DEL CONTADOR PUBLICO NACIONAL HECTOR CHACON (HONORARIOS PREFERENCIALES PARA LOS SOCIOS)

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE

JORGE FAIELLA

Vice.presidente

BENITO SICILIANO

Secretario

CARLOS BURZACHECHI

Pro-secretario

MARCELO TRELLEIRA

Tesorero

PEDRO FRANCO

Pro-tesorero

ERNESTO CISCO

Vocales Titulares

JUAN JAIME - CASIMIRO LARRABURU

Vocales Suplentes

GUSTAVO GIORDANO - JOSE BOULLON

Revisores de Cuentas Titulares

JORGE RAGO - JORGE BIONDIC - CARLOS PATTARINO

Revisores de Cuentas Suplentes

CRISTIAN PERSICO - ANIBAL LATERRA

MOLINO HARINERO “LOMA BLANCA”

“000”
“0000”
SEMOLIN

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

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



bioenzi mix

Linea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix

Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas; pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix

Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix

Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix

Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses

*** UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.**

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

Tel/Fax: 4443-3887

BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

Perfil de un dirigente...

(Viene de la pág. 31)

· **¿Considera que las cosas realizadas a lo largo de su carrera como dirigente fueron las correctas?**

Seguro que me cometí equivocaciones, todos los que hacen se equivocan. Pero si me baso en las repercusiones de las autoridades, del gremio y del país en general, creo que mis acciones han sido bastante adecuadas.

· **¿Cómo ve la Argentina hoy?**

La veo complicada, en el aspecto de que el Gobierno esta mintiendo demasiado, por ahí como políticos tienen sus razones, pero yo no comparto esa postura. Considero que tuvieren un muy buen comienzo, pero de aquí en adelante esta muy descartado.

· **¿Qué anhelo tiene para el Centro de Panaderos de La Matanza?**

El Centro en sí, significa un sueño para mí, yo pretendería que toda la gente acuda al Centro, que sea para los panaderos del distrito un un lugar de encuentro para cobijar y solucionar los problemas. Es que realmente es el ámbito para solucionar lo que aqueja a los panaderos. Y puntualmente hay un proyecto para terminar la Escuela de Capacitación, si Dios quiere.

· **¿Cómo ve el Centro en el futuro?**

Mirando hacia el futuro distingo a una cantidad de muchachos jóvenes que se tendrán que hacer cargo en algún momento y los veo bastante bien.

· **¿Confía en las nuevas generaciones?**

Por supuesto que si, son nuestro futuro

· **¿Un sueño personal?**

Con alegría puedo decirte que he cumplido la mayoría de mis sueños: tengo a mis hijos conmigo, una familia maravillosa y muchos amigos. Siempre digo que no puedo decir que soy buena persona o no, pero todos estamos bajo un juez que es infalible, me refiero al tiempo, y el transcurso de los años va dejando evidencias de si uno es bueno o malo.

· **¿Cómo se describe usted como dirigente?**

No se, me parece que si tuviera que distinguir una característica sería la constancia. Siempre tratando de aprender de todo el mundo

· **¿Un amor?**

Mi familia

· **¿Asuntos pendientes?**

En el aspecto gremial, un asunto pendiente es terminar la Escuela de Capacitación; y personal te diría que cumplí todo lo que alguna vez me propuse como meta

· **¿Una ilusión?**

Que mejore la problemática del panadero, así se mejoraría la Institución

· " Mi mensaje es que los panaderos nunca pero nunca deben dejar de comunicarse, de hablarse"

Tel/Fax: 4443-3887
BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

bioenzim

AUXILIARES PARA PANIFICACION

INGREDIENTES PARA LA INDUSTRIA PANADERA

Somos una empresa joven dedicada a las necesidades de la Industria panadera, brindándole soluciones innovadoras a la medida de cada cliente.

- | | |
|--|-----------------------------|
| ○ Aditivos mejoradores p/panificados. | ○ Conservantes. |
| ○ Prolongadores de frescura. | ○ Desmoldantes. |
| ○ Grasas en polvo. | ○ Esencias y aromatizantes. |
| ○ Mix para la elaboración de especialidades. | ○ Gluten de trigo. |
| | ○ Enzimas. |

Brito Hnos.

Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos y Máquinas de Primera Calidad

Hornos Rotativos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadores - Batidoras
Carros - Bandejas - Utiles - Repuestos

Montegudo 5003 - José C. Paz. - Buenos Aires - Argentina.
Tel./Fax: 02320-436262
www.britohermanos.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

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>

NUEVA MINIARMADORA

CAMILO FERRON S.A
CARDONE
Grasas - Margarinas

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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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

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 eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151*2064

* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS**. Muy buen estado. 4247-0211

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

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



TEL: 02320-436262

MONTEAGUDO 5003 José C. Paz.

AMASADORA CONVENCIONAL 35 kg. De harina PRECIO: \$ 6.000



AMASADORA 100 Kg. Harina Marca Argenta PRECIO: \$ 14.000



CORTADORA DE MASA Marca Indupan PRECIO: \$ 6.500



* **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

* **VENDO muebles de panadería** (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

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

SERGIO R. KALINIUK

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

Nextel: 605*3378

Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar

VENDO: Horno Convector con camara INDUPAN muy bueno / Amasadora acero inoxidable semirapida 6 bolsas / Bandejas INDUPAN EXCELENTE OFERTA!!! Sr. Sergio, Nextel 605*3378, Cel.: 15-5842-0515/4992-9421

"INDUPAN" OFERTA DEL

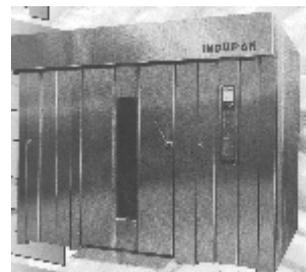
MES: Horno Rotativo DOBLE "OMEGA LINE" GRAN CAPACIDAD de cocción. Totalmente en acero Inoxidable. Quemador de 140.000 Calorias.

A ELECCION:

Tablero DIGITAL O ELECTROMECHANICO, A GAS o

GAS-OIL.-Financia: MENINI S.A

15-5842-0515 / 4992-9421 / Nextel 605*3378



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