

**Burner®**

**HORNOS  
CONVECTORES  
Y  
CONTINUOS**



**4911-2302 / 4911-1675**  
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)

**Burner®**

**HORNOS  
CONVECTORES  
Y  
CONTINUOS**



**4911-2302 / 4911-1675**  
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)



**AÑO 3 - Nº 17 - Abril 2009**

**[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)**

**Visite nuestra  
página web**

**[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)**

**IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS**

**ENVOLVER<sup>S.A.</sup>**

**FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON**

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](mailto:envolver@speedy.com.ar)

EN LA ELABORACION DE:  
PREPIZZAS, PAN FRANCÉS, PEBETES, PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE  
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA, GALLETA (LIBRITO)

!!!AHORRE COSTOS!!!

**SUPLITEGRAS**

Sustituto de grasa

**LT**

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

(011) **4699-4434**

info@lecitec.com.ar / [www.lecitec.com.ar](http://www.lecitec.com.ar)

# EDITORIAL

*A mi entender las instituciones están constituidas por un grupo de personas, ya sean dirigentes, miembros, industriales u obreros que en conjunto protegen los intereses de todos los panaderos, con reglamentos para su funcionamiento interno y externo, con instalaciones, y acumulación de experiencia y profesionalismo. Hoy, la Federación Provincial, que tal como dice su nomenclatura, nuclea a los Centros de Panaderos de la provincia, se enfrenta a un intento de Federación paralela representada por dirigentes que en algún momento formaron parte de la FIPPBA.*

*Ahora bien, esta situación nos lleva a reflexionar que siguiendo la decisión o el juicio de estas personas, los representantes que no se encuentren de acuerdo con el accionar de la FAIPA ¿deberían también crear una Federación Nacional paralela?*

*No, eso no es correcto, creo que los objetivos de quienes dirigen las entidades madres tienen que estar orientados a construir, no proponer la destrucción.*

*Resulta imprescindible que entre las Federaciones, que se supone son el ejemplo de todos los Centros de Panaderos que representan, exista y predomine el respeto, el consenso, la pluralidad de opinión, y aún cuando exista la disconformidad de acciones, se trate de resolver la problemática no de crear conflicto.*

*¿De qué sirven las divisiones? Los panaderos no deberían encontrarse en medio de una puja de poderes, sino estar inmersos en beneficios, con legitimidad institucional y logrando el impulso de un bienestar económico y una cultura democrática.*

*Si bien es cierto que todos tienen el derecho a expresar su pensamiento y a participar en la vida gremial, ello no implica que no se debe respetar el orden, las normas y las disposiciones que precisamente existen para garantizar el crecimiento de las instituciones.*

*Es necesario que, sin dejar de reconocer el deber de cada parte, se respeten las normas de convivencia. Esa es tal vez la primera condición para asumir las tareas y responsabilidades de cada parte. Es necesario que quienes conforman el gremio se muevan dentro de un espacio de cordialidad, de plena libertad y respeto entre todos.*

*Por otro lado, Industriales Panaderos felicita a las autoridades de la FIPPBA por la incorporación de cuatro Centros de Panaderos: Ezeiza, Presidente Perón, Lobos y San Miguel del Monte.*

*Nos despedimos de esta edición, con el deseo de que algunos dirigentes aprendan lo que es la verdadera democracia y trabajen unidos a favor del Gremio de Industriales Panaderos, dejando de lado traiciones y malas acciones e impulsando ideales y sueños.*



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

"INDUSTRIALES PANADEROS" agradece a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, como así también a las autoridades del gremio panaderil, auspiciantes y lectores que confían y apoyan nuestra publicación.

Director-Propietario  
**FABIO RUBÉN VIDELA**  
Colaboración Periodística:  
**Valeria Susperreguy**

**PUBLIQUE EN NUESTRAS PAGINAS**  
(011) 4696-8277 / (011) 15-4084-1090  
[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com) - [elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

## Entrevista a Emilio Majori, Presidente de la FIPPBA

"...De ninguna manera puede subsistir una asociación que solo es un "sello de goma..."

¿Cuál es su visión acerca de la formación del Centro de Industriales Panaderos Confiteros de la Provincia de Bs. As? Que fue conformado, entre otros, por Rubén Salvio.

Es lamentable que un dirigente con experiencia como Rubén Salvio hoy, tras un traspás en el que perdió legítimamente, forme otra institución cuando la mayoría de la Provincia de Bs. As. no le dio la oportunidad de seguir al frente de la misma, quizás porque el estaba ocupado con otros asuntos importantes como la FAIPA y el Centro de Industriales de Quilmes. Por lo tanto, pienso que con esta actitud demuestra que ha perdido los estribos, creo que ningún dirigente puede accionar de ese modo, se extralimitó, le esta faltando el respeto a la FIPPBA, institución a la cual él defendió y que lo lanzó al ámbito nacional.

¿Se sabe quiénes integran esta nueva asociación?

No lo sé, aunque me imagino quienes la integran... pero me parece que no hay una representatividad legítima.

¿Cuáles cree usted son los objetivos que persiguen al formar esta asociación paralela a la FIPPBA?

Creo que quienes la integran buscan demostrarse a ellos mismos que son capaces... o incapaces. Considero que en poco tiempo "el fracaso esta a la vuelta de la esquina". De ninguna manera puede subsistir una asociación que solo es un "sello de goma".

¿Considera que es una forma de dividir la provincia?



Por supuesto, quieren dividirla para debilitarla. Estoy seguro que las mismas personas que lo acompañan van a dar paso un costado, no es lógico lo que están haciendo. Si bien es un recurso legal, hay que tener en cuenta que ya tuvieron un fracaso que fue el de los pasteleros, el gremio pastelero dijo que no reconocía a esa institución. Es una institución "fantasma". En octubre no se si continuaré, pero en el caso de irme me voy conforme de haber cumplido con mis objetivos: defender la institución de la provincia de Bs. as.

Asimismo creo que toda esta conducta, también tiene que ver con que en el primer período que yo asumo en la FIPPBA ellos me armaron la comisión directiva, y en esta oportunidad la arme yo, simplemente convoque a toda la Provincia para conformar la comisión, solamente había dos personas que yo no quería integrar porque me traicionaron y por lo tanto no puedo rodearme de traidores.

¿Quiénes son esas personas?

Hugo Natale y Antonio Di Costanzo.

¿Cuánto tiempo piensa que puede subsistir esta asociación?

Este tipo de instituciones mueren en el tiempo. Quizás alguien después las saca relucir como hicieron con el CIPAN, quien en el año 1994 fue la última vez que actuó García Puente en la FAIPA con un voto y hoy "misteriosamente" aparece pagando una deuda de \$ 7000 y teniendo los 24 votos

# 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

que le permitieron ser reelecto a Salvio en la Federación Nacional, lo que le significan 1200 afiliados, casi la misma cantidad de la FIPPBA. Las cuentas en estos casos son muy simples... si la FIPPBA no hubiera abonado en 14 años los \$800 de cuota mensual que paga, hoy debería a la FAIPA más de 130.000 pesos y al CIPAN le cobraron por esos mismos años 7000 pesos... ¿No es extraño?

Cada día tengo más desconfianza, fíjese que nos impugnaron el acuerdo salarial firmado en octubre del año pasado, y acaba de salir homologado (el Ministerio de Trabajo nos reconoce como legítimos firmantes). Ellos dicen que perdimos en el Congreso de Santiago, eso no es correcto, nosotros no fuimos a jugar a nada, sólo a apoyar.

También he leído declaraciones del señor Salvio diciendo que no me respondieron las bases o no acataron lo que yo fui a hacer, esta confundido, yo fui con un objetivo que fue cumplido.

Sin embargo, en las fiestas de fin de año el discurso de Salvio era dirigido a un mensaje de unidad.

**¿Considera aquellos discursos como un recurso hipócrita para realzar la imagen de la FAIPA entre los representantes de los centros?**

Yo tengo la grabación de la fiesta de Matanza, están las estadísticas de la cantidad de invitados que tuvimos, asistieron 550 panaderías y eso lo puede certificar un escribano. De 800 panaderías, asistieron 550. Cuando yo digo "invito a la unidad del país", Salvio dice "yo soy amigo del presidente, acá tiene mi mano vamos a trabajar juntos". Esto esta filmado y mientras él decía públicamente esto armaba una institución paralela denigrando a la gente de la FIPPBA, no creyendo en nosotros. No hemos podido cumplir con el proyecto de recorrer todo el país, pero la FAIPA nos trajo un montón de problemas, pudimos asistir al congreso solamente

por el recurso de amparo, buscaron desgastarnos y casi lo logran.

Ellos pusieron 10 cargos contra la FIPPBA en el Congreso de octubre del 2006 y yo les puedo poner 10 cargos por el Congreso que acaba de terminar y anularlo, no esta dentro de mi ánimo como dirigente, pero creo que no merecen otra cosa.

**¿Salvio fue elegido Presidente representando el CIPAN?**

No se, no esta claro el tema. La Provincia de Bs. As. llevó otros delegados, vamos a pedir una aclaración a Personería Jurídica de la Nación y además queremos saber quién es CIPAN y a quién responde. Estoy mal porque el discurso era una cosa y la realidad es otra. Cuando me volví de Santiago del Estero quise renunciar, ya estaba harto del manoseo al que era sometida la FIPPBA, me dijo que me quede y que en Buenos Aires me iba a acompañar para levantar la presentación que hizo en contra nuestra... pero fueron mentiras, son situaciones que no logro comprender.

**¿Qué momento esta transitando la FAIPA?**

Nosotros no tenemos noticias, nos ignoran, vamos a ver quiénes son los que han traído como representantes. ¿A quien representa Hugo Natale? Que hagan una asamblea en La Plata a ver cuantos panaderos junta.

**¿Considera que les resulta difícil resistir a la tentación de lograr más poder...?**

Sí, es un poder desmedido completamente. No se que le estará pasando por la cabeza, me extraña su actitud. Rubén Salvio quiso echar 20.000 veces a Hugo Natale y ahora lo defiende a capa y espada. Están haciendo cualquier cosa con la Provincia de Bs. As. pagan como socios, pero en algunos casos no pagan el Fondo Convencional. El único correcto, y me resulta lamentable que se mezcle en estas situaciones, es Juan Carlos García de Berazategui, el paga el Fondo

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**Distribuidora NOELIA**

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE**

**Al Servicio del Gremio Panadero**

VISITE NUESTRO SITIO WEB:  
[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

Cnel. Méndez 1079 - WILDE - Tel.: 4227-8522/4207-8500 / Nextel 156\*5456

Convencional y la cuota societaria como corresponde, ése es un buen dirigente. La Plata tampoco paga el Fondo convencional, ellos lo cobran pero no pagan el porcentaje que le corresponde a la Federación y hace dos años que no paga la cuota societaria. ¿Qué hacen con el dinero recaudado?

#### ¿La situación con Florencio Varela?

Ellos algo pagan, la que no paga nada es Nancy Ferreira de Avellaneda. Ellos aducen no pagar porque no somos

autoridad, eso no es correcto. Quedará en ellos respetar las autoridades.

Me están proponiendo que hay que hacer elecciones, yo no voy a manosear a nadie.

Quiero resaltar que es triste que queriendo formar "este sello de goma", intenten también dividir a los centros. En el caso de La Matanza fueron a ver a quienes no están de acuerdo conmigo, pero no tuvieron eco tampoco.

*Entrevista con Daniel Insúa, Vicepresidente de la FIPPBA*

## SE IMPLEMENTARÁ EL CÓDIGO DE BARRAS PARA LOS CENTROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**EL CÓDIGO DE BARRAS ES LA REPRESENTACIÓN DE UNA DETERMINADA INFORMACIÓN MEDIANTE UN CONJUNTO DE LÍNEAS PARALELAS VERTICALES DE DIFERENTE GROSOR Y ESPACIADO. ACTUALMENTE, EL CÓDIGO DE BARRAS ESTÁ MASIVAMENTE IMPLANTADO DE FORMA INTERNACIONAL HASTA EL PUNTO DE QUE PRÁCTICAMENTE LA TOTALIDAD DE LOS SERVICIOS Y PRODUCTOS DE CONSUMO LO INCORPORAN.**

*Sr. Insúa, hablemos de la incorporación del código de barras en reemplazo a las boletas en lo referente al pago del Fondo Convencional...*

Esto tiene origen hace ya varios años cuando todos los Centros de Panaderos de la Provincia de Bs. As. Quedaron encuadrados en el Convenio Colectivo de Trabajo que se firmó en 1994.

Éste, en su artículo 45 establece que cada empleador deberá aportar el 2% del sueldo mientras que el trabajador el 1%, ese 3% que quedo conformado será dividido, siendo que el 1,5% será destinado al centro de panaderos local y la otra mitad al sindicato local, a la vez cada centro deberá enviar a la Federación el 15% de lo recaudado mensualmente.

Sucede que el Banco Provincia no puede continuar con el sistema de Boletas, necesita mucho personal para el control y tampoco ese sistema es confiable ni para los Centros ni para los Sindicatos. Con el Código de Barras se gana transparencia y por lo tanto también se gana seguridad. Los colegas también se verán beneficiados ya que podrán efectuar sus pagos en la Red BAPRO de toda la Provincia. Los Centros o Cámaras panaderiles que hoy tienen cuenta con los Sindicatos SEGUIRÁN

CON LAS MISMAS CUENTAS.

En los nuevos recibos figurarán dos fechas de vencimiento, el día 10 y el día 20 de cada mes, si se paga fuera de esa fecha deberán abonar con intereses.

También es muy importante que los Centros cuenten con mail ya que ellos y los Sindicatos recibirán de la empresa, mes a mes, un informe de altas y bajas. Con este sistema los Centros podrán hacer los reclamos necesarios.

La FIPPBA se vio obligada a "cargar" con todo este trabajo ya que la FOEBA, por motivos que ignoramos, no quiso participar en el armado del Sistema de Código de Barras.

Si los Centros de Panaderos nos envían los datos que ya les pedimos, información que nos requirió la empresa, pensamos que en marzo o abril el sistema estará funcionando. Los Centros deberán promocionar en sus páginas de Internet o a través de mails el Código de Barras con su debido número de Banco y número de cuenta y todos los datos necesarios para que todos los aportes lleguen a las cuentas de las Instituciones.

También deseo dedicar unos párrafos a los colegas porque el 2% de cada sueldo lo aportan ellos ya que cuando se creó el Artículo 45 el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 la idea era que el dinero que ingresa a los Centros se utilice en beneficio de los colegas creando escuelas de panaderías, mano de obra especializada, ayuda, perfeccionamiento, tecnología. O sea que ese dinero debía volver a los panaderos en lo que más necesite.

Espero que los colegas realicen un mejor control de ese dinero porque lo aportan ellos, Hasta ahora muchos Centros, por falta de ideas o de trabajo de sus dirigentes, no han devuelto mucho a los colegas de todos sus aportes.



**Juan Carlos Cabral** CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

**HORNOS DE MAMPOSTERÍA**

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

ENCALADA 8846 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL  
ESTEBAN ECHEVERRÍA - TEL: 4693-0555  
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

Opina Daniel Insúa

**DIRLOS HABLAR, DAN MIEDO...****VERLOS ACTUAR, DAN LÁSTIMA!!!****Realmente estoy desorientado y no sé que "trole" hay que tomar para seguir...**

"CAMBALACHE SIGLO XX y SIGLO XXI", le agrego el XXI porque creo que los que venían del siglo XX, en el siglo XXI profundizan y muestran desesperación para quedarse con todo. ¿Qué les pasa a algunos seres humanos que no se dan cuenta que estamos de paso? ¿No entienden que comparado a los millones de años que tiene el mundo, la vida de un hombre dura lo mismo que un fósforo encendido?

Hace años que escucho a este presidente decir que va a llenar los mostradores de gente, que va a terminar con la competencia desleal, que va a terminar con la clandestinidad, que no se va a vender harina "en negro", bla, bla, bla!!! Estos vendedores de humo son como el tero... "gritan en un lugar y ponen el huevo en otro".

¿Qué pasó con el INTI? ¿Qué pasó con la rebaja del IVA al 10%? ¿Saben qué pasó? Le agregaron a las panaderías un impuesto que no teníamos. Además ¿alguien lo presiona por el bromato de potasio?, porque cuando sale a gritar por todas las radios sobre lo perjudicial de este producto, a los que estamos en el



gremio panaderil nos causa sospecha porque todos suponemos que es un "tremendo" negocio.

Y cuando se metió a vender planes de Volkswagen no le dejó ningún beneficio a las instituciones, a la FIPPBA le vendió dos planes que todavía los está pagando y se dice que hay una grabación donde se lo escucha reclamar \$30.000 de comisión...

¿Y lo del Convenio Marco? fue una verdadera vergüenza que en la FIPPBA nunca se haya hecho una reunión para tratar un tema tan importante. Si hasta hace poco, en una de las últimas trimestrales, escuché a un delegado de Santa Fe decirle en la cara de este personaje que en el Congreso de Bariloche le prometió que si aceptaba la Vicepresidencia sacaba a dicha provincia del Convenio Marco... como podrán imaginar "se lo comió al horno con papas", en esa oportunidad contestó con evasivas como hace siempre cuando no tiene respuestas.

Cuando dice que va a terminar con la venta de harina en negro yo me pregunto... ¿Él sabe quien vende esa harina? Seguro que no son marcianos. La revista de

**ENVOLVER** SRL  
IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS  
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

FAIPA esta auspiciada por muchos molinos. También escuché decir que la Cámara Molinera colabora con FAIPA con \$5.000 por mes... ¿De qué nos hablan estos individuos? Perdonen la expresión pero... ¿nos quieren tomar a todos por estúpidos?

En la última trimestral el dirigente Rubén Sabena, de Santa Fe, nos pidió a los dirigentes de la Pncia. De Buenos Aires que no integremos la lista que se iba a elegir en el Congreso de Santiago del Estero, yo hablé por la FIPPBA aceptando esa moción... Ahora viene lo más curioso... los dirigentes integrantes de la FAIPA se hicieron los tontos, como si ellos no fueran integrantes de la Provincia de Buenos Aires... Son de cuarta!

No obstante sabiendo que no tendrían a la FIPPBA en contra, por las dudas, reflataron el CIPAN (a quién le dieron 24 votos). Si García Puente, su creador y el mismo que siempre tuvo 1 voto, estuviera vivo seguramente no se hubiera prestado a esta artimaña. Y cuando digo artimaña, creo que me quedo corto, porque para que tenga 24 votos tendría que tener 1200 panaderías afiliadas, si tomamos en cuenta que hay alrededor de 20 panaderías por ciudad del interior, esta gente representa a más de 60 pueblos... ¿y dónde estaban en el Congreso? Yo solo ví a un par de panaderos allí. Ante esta irregularidad los dirigentes de diferentes provincias no dijeron nada, la única que se opuso, impugnó y lo hizo constar en actas fue la FIPPBA.

En el Congreso de Santiago negoció con el Sr. Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, y con un testigo de por medio, que cuando regresáramos harían una presentación en Personería Jurídica para levantar la denuncia presentada por "ALÍ BABA" y se seguiría como estábamos hasta el próximo congreso provincial; ahora nos salieron con un "martes 13", como siempre no cumplen con su palabra y, como decíamos cuando éramos pibes "pelito pa la vieja".

Días atrás llegó un mail al CIPDO con información de un Convenio Marco de Colaboración y Cooperación con el Ministerio de Salud, dicha información la mandó CIPPA (Cámara de Industriales Panaderos y Pasteleros y Afines de la Provincia de Buenos Aires). Esta Cámara no representa los intereses de la FIPPBA ni de sus afiliados y los que la integran, sigo sosteniendo, "son vendedores de humo", no tienen conducta gremial. La única intención que parecen tener es dividir las instituciones en donde estuvieron más de 10 años haciendo y deshaciendo. Pero claro, como hoy les toca estar afuera de la conducción hicieron lo más fácil, dividen armando otra Federación con cuatro centros que no tienen entre todos más de 50 panaderías asociadas.

Es verdad cuando digo que "venden humo"... son unos "crotos". Si hasta uno de ellos, que se dice dirigente... que no se qué dirige, en su partido no le importa tener socios. Heredó una panadería que está manejada por un familiar, y al parecer dicho familiar le

niega la entrada porque le roba pan... Imagínense a estos tipos al frente de las instituciones... Son "ALÍ BABA y los 40 LADRONES"!!!

Me hicieron sentir discriminado, ya que en más de una ocasión durante las trimestrales de FAIPA mandaron a un empleado a que me prohíba la entrada. Ellos no dieron la cara, pero logré entrar de todos modos. Les pregunté quién había dado la orden y no me contestaron, pero conozco a estos "crotos", lo que hacen son trabajos de "hablande" y, lo que es peor, es que los vemos acompañados por personajes siniestros que en sus partidos no son siquiera socios de su centro, o sea son "lacrás" como colegas.

Estoy convencido de que para alcanzar cargos importantes en cualquiera de las federaciones, todos deberíamos presentar un currículum en el cual se pueda demostrar como nos desempeñamos como colegas, qué cargos ocupamos en los centros de donde provenimos, si fuimos o somos presidentes del centro, cuáles fueron los beneficios que les llevamos a nuestros asociados, cómo manejamos el dinero de la institución, cuántas panaderías hay en el partido y cuántas panaderías tienen asociadas. Todos estos datos deberán ser fehacientes porque estos "crotos" son "jarabe de pico".



Hace poco fui a una ciudad donde habían estado algunos de estos "crotos" y con palabras espurias me quisieron difamar. Pero por suerte este es un gremio en el que, a pesar de ser grande, todos nos conocemos; ya sea por proveedores o por muchos motivos más. Tengo la suerte de recordar las palabras de mi viejo "... cuida el apellido, nunca te quedes con nada

ajeno..." Tenía 10 años y ya trabajaba de lechero cuando la leche se vendía suelta, trabajé siempre con honestidad y mis hijos nunca tendrán que bajar la cabeza cuando me nombren porque nunca me quedé con nada ajeno. Fui Presidente del CIPDO durante dos mandatos y medio (desde 1985 a 1990), Secretario de la FAIPA (de 1990 al 92), de la FIPPBA también fui Secretario (del 89 al 91) y Presidente de la FIPPBA durante dos mandatos (del 91 a 1995), también ocupé el cargo de Presidente del FAIPA (1994 a 1996) y Secretario de la FIPPBA, ambos mandatos nos los terminé por problemas familiares graves. MI SATISFACCIÓN ES SERVIR AL GREMIO... Y NO SERVIRME DE ÉL.

Una prueba de mi buen accionar es que después de muchos años de haberme retirado vinieron amigos, ex compañeros de comisión en el CIPDO, para que los ayude a reflatar el Centro. Junto a ellos logramos tener más de 200 socios, cancelamos las deudas que tenía, hace tres años que funciona la Escuela de Panadería, invertimos en la quinta recreativa que tenemos en La Reja, dejamos U\$S 20.000 en el Banco. Y le voy a contar otra infidencia, algunos de los muchachos querían cambiar los estatutos para que yo pudiera seguir



en la Presidencia, pero me negué terminantemente porque considero que hay que darle lugar a los más jóvenes. En el CIPDO no hubo milagros ni sabihondos, en todas las reuniones de Comisión y por semana se leía el balance (entradas y gastos) y se enviaba un balance mensual a cada colega asociado. De esa manera todos sabían que se hace con el dinero de la institución. Repito, no hubo "super dirigentes", hubo gente que tuvo errores y virtudes. Hubo HONESTIDAD y DECENCIA, que es lo que le falta a algunos que se hacen los desentendidos y siguen tozudamente. NO SOLO HAY QUE SER DECENTE... HAY QUE DEMOSTRARLO. Todos los dirigentes de bien tenemos que trabajar para limpiar un gremio como el nuestro. Lo tenemos que hacer con gente sana y de trabajo. No podemos estar dirigidos por algunos bandoleros que nos venden, como decimos los panaderos, "como pan caliente".

A estos "enfermos" se les pidió que den un paso al costado, no querían hacerlo y en cada reunión se las

ingeniaban para no dar quórum, hasta se hacían los descompuestos. Cualquier excusa para perpetuarse en el cargo. No tienen vergüenza. Después de 10 años tuvieron que irse "por la ventana". Si hasta tuvieron que aguantar los que les dijo un dirigente: "... ¿No entienden?... les pedimos que se vayan!!!..."

Quiero dejar en claro que cuando digo que son enfermos es porque pareciera que están enfermos de poder... y de otras cosas.

Cuando escribo estas notas se enojan, pero no me importa porque tengo mucho más para escribir. Como dije en un párrafo anterior en este gremio somos muchos pero todo se sabe. Estos "crotos" se van a llevar una sorpresa, tienen el vuelo de una perdiz "tres aleteadas y al suelo". No le tengo miedo a la división, a estos "crotos" no los quiero cerca de mí.



## Asesinan a un panadero en un intento de robo *(Fuente: DyN)*

**Ocurrió en las calles de Monte Chingolo. Un delincuente armado acuchilló a la víctima y se dio a la fuga a bordo de una bicicleta**



Un panadero murió tras ser acuchillado cuando presuntamente se resistió a ser asaltado mientras iba a su trabajo en la localidad de Monte Chingolo, en el partido bonaerense de Lanús.

Fuentes policiales identificaron a la víctima como Hipólito Espíndola, de 58 años, quien falleció tras recibir un puntazo en el tórax.

Un jefe policial informó a DyN que el hecho ocurrió alrededor de las 6.30, cuando la víctima circulaba por las calles Bouchard y Cavia, de Monte Chingolo, en la zona sur del Gran Buenos Aires. Allí fue sorprendido por una persona armada con un cuchillo que habría intentado asaltarlo.

Según informaron las fuentes, el hombre se habría

trabado en lucha con el maleante y recibió una profunda herida en el pecho, tras lo cual corrió unos metros y cayó muerto.

Otro hombre que iba a su trabajo, al ver al panadero herido, llamó a un centro asistencial.

Según el testigo, el agresor escapó del lugar en una bicicleta tipo playera de color negro.

Efectivos de la comisaría sexta de Lanús, con jurisdicción en Monte Chingolo, tras ser alertados del hecho concurren al lugar y montaron un operativo rastrillo en la zona en busca del delincuente, que hasta las últimas horas de hoy permanecía prófugo.

Los investigadores policiales determinaron que la víctima -domiciliada en la calle Bolaños al 4900 de Lanús- no registraba faltantes entre sus pertenencias.

Investiga lo ocurrido la comisaría sexta de Lanús, donde se instruyeron actuaciones por "homicidio".

INDUSTRIALES PANADEROS  
**Visite nuestra página web**  
[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)  
 Publique en nuestra revista  
**4696-8277**  
 15-4084-1090

**"ASTRA S.H."**  
 Representante exclusivo en zona sur de:  
**Dánica**  
 Carlos Boero Romano  
 ATENCION PERSONALIZADA  
 Roberto: 15-6970-5672 / Leonardo: 15-6970-5673 / Gabriela: 15-6970-5674  
 Triunvirato 2583 - QUILMES  
 Tel.: 4280-8506 [astrash@speedy.com.ar](mailto:astrash@speedy.com.ar)

# CITROEN ARGENTINA, LIDER EN LA INDUSTRIA AUTOMOTRIZ, ACOMPAÑA AL GREMIO PANADERO.



Adrián Rezk, único vendedor autorizado de CITROEN ARGENTINA, para el gremio panadero, informa que los productos más comercializados por estos momentos son: la línea de C4 ya sea en su versión sedan(4 puertas) nafta o HDI o las versiones Hatchback (5 puertas); y la línea de Berlingo en sus distintas versiones.

En cuanto a la Berlingo en su versión Furgón diesel o nafta, que cuenta con una capacidad de carga útil de 600 Kg., Rezk asegura que "es muy adecuada para repartos de panadería, por su versatilidad y comodidad, más si hablamos de la versión con aire acondicionado, el hecho que tenga una carga útil de 600 Kg. hace que no sea necesario el famoso Registro de Moyano para conducir, así como tampoco el Ruta por Gendarmería. Además estamos hablando de un vehículo que tiene portón lateral trasero y puerta libro vidriada trasera, con lo cual la accesibilidad es óptima".

Los planes que Adrián Rezk se encuentra ofreciendo para la compra de dichos vehículos, son 2 :

1- Plan de Ahorro: Dicho plan tiene la modalidad 70/30, es decir 70% en 84 cuotas, ajustables al valor del vehículo, que por ley nacional puede variar un tope anual del 7.5% anual; y el 30% restante al

contado al momento de la adjudicación. Cabe destacar que el ofrecimiento para el Gremio de Panaderos es: un 20% de descuento en la primera cuota de suscripción, con beneficios adicionales al momento de la entrega, como ser: Juego de Cubre alfombras SIN CARGO, alistamiento pre-entrega SIN CARGO, primer services ( 1500 Km .) SIN CARGO, posibilidad de cambio de modelo, abonando 50% al contado y el otro 50% prorrateado en las cuotas que restan del plan.

2-Venta al Contado o Financiado: Para dichas ventas Rezk ofrece un descuento diferencial al gremio, el cual se mantiene tanto en una venta de contado o financiada, en cuanto a una venta financiada, permite financiar hasta el 60% del valor de la unidad, las cuotas son fijas y en pesos, el sistema de financiación es Francés, la financiación es de terminal, es decir directa de CITROEN ARGENTINA.

**Cabe destacar que Adrián Rezk es el único vendedor autorizado para realizar dichos descuentos, por eso ante cualquier consulta usted podrá comunicarse con Adrian Rezk, al 156717-4180.**



CITROËN



## MARZO 2009

**C4 C3**

**PLAN DE AHORRO PARA GREMIO PANADERO ENTREGA ASEGURADA EN CUOTA 8**

**Berlingo Furgon 1.4 Nafta**  
 Modalidad 70/30 en 84 cuotas  
 Valor del vehículo: \$ 46.830-  
 70% en 84 cuotas de:

de la 1 a la 6	\$ 373-
de la 7 a la 12	\$ 459-
de la 13 a la 48	\$ 530-
de la 48 a la 84	\$ 471-

30% al momento de la adjudicación  
 \$ 14.049-  
 + gastos de patentamiento y flete

**BENEFICIOS ADICIONALES**

- \* Juego de Cubre Alfombras **SIN CARGO**
- \* Alistamiento pre-entrega **SIN CARGO**
- \* Posibilidad de pagar el cambio de modelo **50% contado y 50% prorrateado**
- \* Primer Service (1500 KM) **SIN CARGO**

**BERLINGO FURGON 1.9 DIESEL**

**Berlingo Furgon 1.9 d PLC**  
 Características Técnicas  
 Motor Diesel 1.9 aspirado,70CV  
 Dirección asistida  
 Un Porton Lateral Trasero  
 Puerta Trasera tipo libro vidriada  
 Equipo de Audio con CD  
 Capacidad de Carga 600Kg

Condiciones de Venta

**Precio venta publico \$ 46.535-  
 Precio venta Grem.Panaderos \$ 44.220-**

**Berlingo Furgon 1.9 d FULL**  
 Características Técnicas  
 Motor Diesel 1.9 aspirado,70CV  
 Dirección asistida  
 Aire Acondicionado  
 Un Porton Lateral Trasero  
 Puerta Trasera tipo libro vidriada  
 Equipo de Audio con CD  
 Capacidad de Carga 600Kg

Condiciones de Venta

**Precio venta publico \$ 48.420-  
 Precio venta Grem.Panaderos \$ 45.999-**

Los precios no incluyen patentamiento y flete, precios sujetos a variación según CITROEN ARG.

**Asesor Comercial (PANADERÍAS): Adrian Rezk**  
**Cel: 15-6717-4180 / Tel: 4241-3500**



## KALINIUK INCORPORA NUEVOS SERVICIOS

**SERGIO KALINIUK es una empresa con muchos años de experiencia dedicada a ofrecer cada día más servicios para sus clientes**



Además de las prestaciones tradicionales como representante de INDUPAN, SERGIO KALINIUK ha acrecentado los servicios constituyéndose como representante directo de HUNICRAM, fábrica de empaquetadoras continuas del tipo FLOW-PACK aplicable al envasado de productos de una amplia gama, tanto comestible como farmacéutico. En el rubro alimenticio es ideal para bizcochos, galletas, bombones, grisines, chocolates, turrone, salchichas, facturas, masas y pan en todas sus variantes.

Los materiales de confección que pueden utilizarse son todos los usados en las máquinas TRANS-WRAP horizontales soldados en frío o caliente, como propileno, película de celulosa en los distintos tipos, acoplados a base aluminio, etc. Cabe destacar que las velocidades varían electrónicamente y permiten el cambio de formato de productos en pocos minutos debido a la gran versatilidad de las máquinas.

Además vienen en 4 modelos dependiendo del tamaño del producto a embasar y pueden estar construidas en chapa pintada o totalmente en ACERO INOXIDABLE.

SERGIO KALINIUK, entre otras cosas, representa actualmente en forma directa a una fábrica de muebles de panadería en ACERO INOXIDABLE O MADERA, tanto exhibidores como refrigerados, en medida estándar como



medidas ESPECIALES de excelentes detalles de terminación, laqueados, lustrados, con mesada de piedra, madera cruda, VIDRIO CURVO u otros, A LOS MEJORES PRECIOS DEL MERCADO.

Otra novedad que presenta SERGIO KALINIUK es la fabricación de moldes originales para trinchadoras de todas las marcas y modelos terminados con pintura al horno, con división estándar o con las que el cliente necesite. Y ofrece LONAS Y PAÑOS ORIGINALES PARA TODAS LAS MARCAS

de máquinas, ciegos y con ganchos.

Como representante de INDUPAN, líder en la fabricación de hornos y máquinas para panaderías, recuerda el lanzamiento de la nueva línea de HORNOS 2009:

Entre los que se destacan:

A- ROTATIVO-MINI "HISTANA" 8 BANDEJAS con PUERTA DE VIDRIO CURVO ACERO INOXIDABLE INTEGRAL "ENAMORA" es una herramienta fantástica.

B- NUEVO ROTATIVO "PASTOR" ACERO INOXIDABLE para 15 Bandejas de 70x45 "DESARMABLE" para lugares muy reducidos.

**Para más información comunicarse con el Sr. Sergio R. KALINIUK: Nextel: 605\*3378 / 011-1558-420-515 / 011-1549-929-421 / sergioindupan@yahoo.com.ar / bairduban@gmail.com**

# 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**

# EL MINISTERIO DE TRABAJO HOMOLOGO LA ULTIMA RECOMPOSICIÓN SALARIAL

**A pesar de la impugnación presentada por algunos dirigentes de la Provincia de Buenos Aires, las autoridades del MTE y SS legitimaron a los firmantes del acuerdo y homologaron la última recomposición salarial**

**A continuación transcribimos la resolución:**

Visto el Expediente N° 1.170.467/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley N° 14.250 (t.o. 2004), la Ley 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, la Ley N° 25.877, el Decreto N° 900 la fecha 29 de junio de 1995, y CONSIDERANDO:

Que bajo las presentes actuaciones tramita la homologación del Acuerdo Colectivo y Escalas Salariales suscriptas entre la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERÍAS Y AFINES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.A.) por el sector trabajador, y la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.) por la parte empleadora, obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 a las actuaciones citadas en el Visto, conforme lo dispuesto en la Ley de Negociación Colectiva N° 14.250 (t.o. 2004).

Que mediante el Acuerdo de referencia las partes pactan una recomposición salarial de carácter remunerativo aplicable a las categorías comprendidas en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94, excluyendo a aquellos alcanzados por el Anexo que rige para las grandes panificadoras.

Que una vez dictado el presente acto administrativo homologando el acuerdo, corresponde evaluar la procedencia de elaborar por intermedio de la Dirección de Regulaciones del Trabajo, el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, a fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el segundo párrafo del Artículo 245 de la Ley N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones.

Que de las constancias de autos surge la personería invocada por las partes y la facultad de negociar colectivamente

Que en tal sentido, cabe destacar que el ámbito de aplicación del presente acuerdo, se corresponde con la representación empresaria y la representatividad de los trabajadores por medio de la entidad sindical firmante,

emergente de su personería gremial.

Que de las cláusulas pactadas no surge contradicción con la normativa laboral vigente y se encuentra acreditado en autos el cumplimiento de los recaudos formales exigidos por la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

Que la Asesoría Técnico Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo ha tomado la intervención que le compete.

Que por lo expuesto, corresponde dictar el pertinente acto administrativo de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto N° 900/95.

Por ello, **LA SECRETARÍA DE TRABAJO RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1:** Declárase homologado el Acuerdo Colectivo y Escalas Salariales suscriptas entre la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERÍAS Y AFINES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.A.) por el sector trabajador, la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.) por la parte empleadora, obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

**ARTÍCULO 2:** Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARÍA DE COORDINACIÓN. Cumplido, pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos regístrese el presente Acuerdo, Escala Salarial y Acta Complementaria obrante a fojas 3/6 del Expediente N° 1.281.183/08 agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06.

**ARTÍCULO 3:** Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

**ARTÍCULO 4:** Gírese a la Dirección de Negociación Colectiva para la notificación a las partes signatarias. Cumplido, pase a la Dirección de Regulaciones del Trabajo, a fin de evalúe la procedencia de efectuar el proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, de las escalas salariales que por este acto se homologan y de conformidad a lo establecido en el Artículo 245 de la Ley N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias. Posteriormente, procédase a la guarda del presente legajo conjuntamente con el Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94.

**ARTÍCULO 5:** Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación de carácter gratuita del Acuerdo homologado y de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley N° 14.250 (t.o. 2004).

**ARTÍCULO 6:** Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

**RESOLUCIÓN S.T. N°: 1771**



BÁSICO POR HORARIO TASA DE HARINA JORNADA CONTÍNUA	CATEGORÍA	SUELDO	EXTRAS 50%	EXTRAS 100%	CHANGAS
	Oficial/Maestro	1649,70	14,15	18,85	92,38
	½ Oficial	1544,40	12,73	16,98	86,49
	Ayudante	1497,60	12,34	16,46	83,87
	Peón	1439,10	11,86	15,82	
	Cajera	1591,20	13,12	17,49	
	Dependiente	1497,60	12,34	16,46	
	Repartidor	1497,60	12,34	16,46	

**Adicional Jornada Partida 40%**

Adicional	Oficial/Maestro	659,88	5,44	7,25	36,95
Jornada	½ Oficial	617,76	5,10	6,79	36,40
Partida	Ayudante	599,04	4,94	6,59	33,54

**Adicional para producción de 501 KG y 700 KG de harina (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)**

ADICIONAL PRODUCCIÓN	Oficial/Maestro	824,85	6,80	9,07	46,19
	½ Oficial	772,20	6,36	8,48	43,24
	Ayudante	748,80	6,17	8,23	41,93

**Adicional Jornada Partida para producción entre 501 KG y 700 KG de harina**

ADICIONAL JORNADA PARTIDA	Oficial/Maestro	302,94	2,71	3,63	18,47
	½ Oficial	308,80	2,55	3,39	17,29
	Ayudante	299,52	2,47	3,29	16,78

**Adicional: Más de 701 KG de harina (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)**

ADICIONAL PRODUCCIÓN	Oficial/Maestro	1649,70	16,60	18,12	92,35
	½ Oficial	1544,40	12,73	16,98	86,49
	Ayudante	1497,60	12,34	16,46	83,84

**Adicional Jornada Partida para producción mayor a los 701 KG de harina**

ADICIONAL JORNADA PARTIDA	Oficial/Maestro	659,88	5,44	7,25	36,95
	½ Oficial	617,76	5,09	6,79	36,40
	Ayudante	599,04	4,94	6,59	33,54

**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas

**MARIO**  
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

**PRINDAL** **Dánica** **BARI** **Húsares**

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)  
437 (EZEIZA)

**MARIO**

Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5782-5889

## La independencia de tener nuestra casa

El distrito de **Presidente Perón** ya tiene vuelo propio, y es de gran importancia asumir en carácter de Presidente de esta institución, con esfuerzo mancomunado de los colegas del distrito y el Gobierno Municipal.

Hemos emergidos en lo socioeconómico gracias a las gestiones de **Jorge Boronat** y con su experiencia hemos encontrado nuevamente el camino. Además contamos con el apoyo incondicional de **Miguel Ovando**, quien hoy se desempeña como Secretario de la FIPPBA, junto a ellos estamos trazando un nuevo periodo para nuestro sector.

Hoy entendemos la importancia de ser reconocidos gubernamentalmente y eso nos llena de emoción y esperanza para que nuestra industria sea reconocida con relevancia, porque más allá de la ideología política, nosotros nos encontramos unidos cada día más. Quiero decirles a todos los colegas que el esfuerzo que estamos haciendo es para el bien de todos.

El paso que dimos es muy importante y estamos convencidos que no es una cosa pasajera o un capricho de algunos.

Atte. **Javier Uldani**



Foto:  
Pte. Perón acompañando a sus colegas de Atte. Brown

## NUEVA FUENTE DE HARINA DE ALTA CALIDAD PARA PANIFICADOS

En una nota publicada por **TODOAGRO**, se informa que **Anton**, un cultivar de trigo duro blanco de invierno desarrollado por científicos del Servicio de Investigación Agrícola (**ARS**) y de la Universidad de Nebraska (**UN** por sus siglas en inglés). Ahora está disponible para producción en la región de las Llanuras Norteñas como una fuente de harina de alta calidad para fideos, pan y otros productos horneados.

Anton es el resultado de 15 años de evaluación y crianza selectiva por científicos en la Unidad de Investigación de Granos, Forraje y Bioenergía mantenida por el ARS en Lincoln, Nebraska, y la Estación Experimental Agrícola de UN (**NAES** por sus siglas en inglés), también en Lincoln.



Un genetista de plantas, con el ARS colaboró con el criador de granos pequeños, con el NAES y otros investigadores para desarrollar Anton como un cultivar de trigo con niveles reducidos de la enzima polifenol oxidasa (**PPO** por sus siglas en inglés).

Esta enzima, la cual se encuentra en muchas plantas, frutas y verduras, causa reacciones bioquímicas que llevan a decoloración. En el trigo, los niveles bajos de PPO son relacionados con una calidad mejorada en los productos finales, especialmente en el color de los fideos. La harina de trigo blanco también tiene un sabor más suave que el de la harina de trigo rojo, tal como en los panes de grano entero. Anton es la "selección superior" de cuatro generaciones de progenie de plantas derivadas de cruces entre el cultivar comercial **Platte** y dos otras líneas de trigo, **WA691213-27** y **N86L177**. En evaluaciones durante los años 2003-2004 en el Vivero de Funcionamiento de la Región Norteña mantenido por el ARS en Nebraska, los rendimientos de grano de Anton fueron similares a aquellos de **Nuplains** y **Nekota** (dos otras variedades de trigo blanco de invierno), pero más bajos que los rendimientos de **Darrell**, un trigo rojo de invierno.

Durante pruebas realizadas por NAES en el 2007, Anton rindió un promedio de 50 bushels por acre comparado con 57, 53 y 54 bushels, respectivamente, para **Millennium**, **Jagalene** y **Wesley**, los tres principales trigos de invierno en Nebraska. Sin embargo, Anton recibió puntuaciones más altas en pruebas relacionadas con la resistencia del gluten y la masa, y en tolerancia a allanar con rodillos. Los niveles más bajos de PPO en Anton también significaron que los fideos a base de la harina de Anton tuvieron menos cambios de color durante un período de evaluación de 24 horas.

Anton tiene una altura de aproximadamente 31 pulgadas. Anton es algo resistente a las enfermedades de la roya del tallo y de la hoja, moderadamente susceptible a la roya lineal, y tiene tolerancia al virus del mosaico del trigo con origen en el suelo.

La Sección de Semilla de Fundación de UN está encargada de peticiones de semillas de Anton.

FUENTE: <http://www.todoagro.com.ar/todoagro2/nota.asp?id=9471>









**4911-2302 / 4911-1675**  
**CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL**  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)

# LA FIPPBA TIENE UN NUEVO DELEGADO

**El objetivo de promocionar, afederar y organizar los Centros de Panaderos de la Provincia, Jorge Boronat fue designado por la Federación de industriales Panaderos de la Provincia (FIPPBA) como delegado .**

## *Fue nombrado delegado ...*

Quiero dejar aclarado que el primer paso fue la afederación del partido que represento primordialmente, Ezeiza, ya que hay que comenzar con el ejemplo. Ahora que somos socios de la FIPPBA y cumplimos con lo que los estatutos de esa institución requiere, decidí colaborar ya que dispongo del tiempo y las ganas que se necesita para hacer esa tarea.

Y sí, efectivamente, la Comisión Directiva de la FIPPBA decidió darme el cargo ad honorem, de Delegado para colaborar con ellos en el armado de centros, salir a caminar y bueno, ayudar a resolver problemas.

## *¿Cómo logrará alcanzar esos objetivos?*

La idea es armar Centros, orientar a los panaderos con el tema de personería jurídica y con el marco legal para quedar conformados como institución. Además, los asesoraré en todo lo referente al precio del pan y, por supuesto, tendrán que asociarse a la FIPPBA.

## *¿Hace cuanto tiempo comenzó con esta tarea?*

Aproximadamente comencé hace dos semanas y ya quedaron constituidos 3 centros de panaderos con los cuales estaba en contacto desde hace un tiempo.

## *¿A qué partidos se refiere?*

Colabore con la afederación de Presidente Perón, Lobos y Monte. Además, estamos trabajando con el municipio de La Costa y Bolívar.

## *Usted esta trabajando ad honorem para la*

*Federación ¿cuál es el fin o el motor de colaborar con la FIPPBA?*

Estoy colaborando con la FIPPBA para fortalecer y solucionar diversos problemas que surgen en algunos distritos, ya que poseo la experiencia, el tiempo y el conocimiento para que los panaderos que lo necesiten, encuentren en mi persona una herramienta de crecimiento.

Es importante dejar de lado nuestras diferencias y trabajar unidos ya que todos perseguimos el mismo fin: que crezca el gremio.



# SAYOS

Instalaciones Comerciales



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos-exportaciones.com.ar

Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDEDORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines. No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros telefonos.

## RESPETEMOS LA INSTITUCION MADRE

Por Miguel Ovando (Secretario de la FIPPBA)

Estimados colegas:

Cada vez resulta más necesario estimularnos y mirar el futuro como una realidad no muy lejana. Los cambios que se aproximan son tomados como la ley de relatividad (según Albert Einstein).

Pero quiero ser más concreto en esta etapa que me toca vivir. Al asumir como Secretario de la "Federación Madre", ocupé esta tarea con gran responsabilidad, porque sé que hay mucho por hacer pero me apasionan los desafíos.

Después de haber salido de este shock emotivo que me produjo la desaparición de los Sres. Challier y Lozano, y ocupar un espacio de tal envergadura, pude asumir esta responsabilidad con el apoyo total de la camaradería que encontré en este entorno; por eso quiero decirles gracias a todos mis pares de Federación Provincial: por el apoyo que me brindan cada día, un agradecimiento muy especial al Sr. Don Emilio Majori, por ser abierto y tajante, a Daniel Insúa, Juan Bellizi y a todos mis compañeros, porque pienso que en tan poco tiempo hemos logrado un equipo de trabajo que quiere luchar por los verdaderos cambios que necesita nuestra industria provincial y nacional, que hace años que está estancada y "bastardeada" hasta por el más insignificante.

Pero el mayor de mis anhelos es que entiendan que hay que empezar a respetar a esta institución madre, que es la FIPPBA. Tomemos conciencia y empecemos a encolumnarnos orgánicamente. Cabe destacar toda la información necesaria llegará a cada rincón de la provincia, porque no voy a pedir que la respeten, lo voy a exigir, ya que considero indispensable que se respete a cada colega industrial.

Y no quiero que lo tomen como un acto de soberbia, pero en estos tiempos he escuchado demasiado de idas y vueltas y eso no condujo a nada.

Comenzamos otra etapa y creo en el poder divino, por eso le pido a diario que no me equivoque en mis acciones y le doy gracias por ponerme todos los benditos días a prueba.

Sr. colegas quiero decirles que ya estamos en marcha, y lo único que les pido es respeto porque mi

función no es dividir, ni agredir, sí decirles que ustedes son el eje central de cada institución; ustedes son las bases de cada centro panaderil; son el motor para que esto funcione, y con mucho respeto quiero decirle que cada día vamos a ir adocrinando, si es posible, a uno por uno, para que el éxito obtenido sea solamente de ustedes.

Mi más profunda gratitud para mi amigo Jorge Luis Boronat por instruirme día a día y llevar esta batalla al seno de la problemática. Por entender mis torpezas, por empezar a mostrarme que hay otro camino, y "la pucha" que lo hay. Creo que ha marcado una diferencia, no lo creo, estoy convencido, y le debo mi mayor de los respetos. Hay un dicho de un célebre que dice "cuando un dirigente tiene el mayor de los éxitos, es cuando el pueblo no le da mucha importancia."

Por eso colegas no nos engañemos más, cada uno es dueño de sus actos y cuando nos equivocamos tenemos que asumir nuestra responsabilidad.

Quiero dejarle un gran abrazo a cada uno por tanta paciencia y pedirles disculpas si en algún momento molesté con mis actitudes. Pero es inevitable, los cambios hay que hacerlos para poder llegar al éxito que merecemos. Hay un proyecto que comenzó y queremos que todos conozcan, sea quién sea que lo lleve adelante, asumo la responsabilidad para que se conozca..

Errores cometemos todos, lo más importante es hacer algo cada día para no seguir estancado.

Próximamente tendremos un año muy duro, por eso les pido que trabajemos en equipo y en camaradería, no nos sigamos haciendo daño como hasta ahora.

Es mi humilde anhelo, que todos, pero todos, tiremos para el mismo lado.

Me despido, y gracias por tanta paciencia.



Miguel Ovando junto al Intendente de Alte. Brown, Darío Giustozzi

**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

**CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS**

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS  
Los Saucos 172 - JUNIO FEBRUARIA BARRIO SOL DE ORO ESQUINA REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:  
15-6705-9954  
4232-3793

ATENCION PERSONALIZADA

Julio Gallardo  
**HORNERO**





## Compromiso Calsa: ingredientes sin grasas trans



**Calsa anunció el lanzamiento de su línea de productos 0% grasas trans, especialmente indicados para la elaboración de panificados y pastelería, en línea con las últimas tendencias en nutrición.**

Las tendencias mundiales en alimentación comenzaron a virar, durante el transcurso de los últimos años, hacia el desarrollo de productos más saludables, bajos en grasas y adicionados con nutrientes especiales, claves para una buena salud y nutrición.



Si bien el ritmo de vida actual, las obligaciones y el escaso tiempo que puede dedicarse a la cocina obliga a la elaboración de alimentos más sencillos, el almuerzo fuera de casa, en la oficina o el de los chicos en el colegio, aun puede ser saludable. Esto se debe a que actualmente, y gracias a los avances en la elaboración de materias primas para determinados alimentos, nuevos productos más saludables comienzan a formar parte de la opción que los consumidores pueden encontrar en los comercios.

Y a estos comercios ahora también se suman las panaderías, las cuales comienzan a ofrecer productos que, con la incorporación de cereales, trigo y fibras y con la novedad de materias primas libres de grasas trans para la elaboración de panificados, constituyen una alternativa saludable para toda la familia.

### ¿QUÉ SON LAS GRASAS TRANS?

Las grasas trans están presentes en baja proporción en las grasas provenientes de animales rumiantes y en proporción considerable en los aceites parcialmente hidrogenados. En los últimos años las investigaciones científicas han demostrado que las grasas trans afectan negativamente los niveles de colesterol de los consumidores, en mayor medida que las grasas saturadas. De allí la importancia de desarrollar alternativas libres de grasas trans, con el desafío de lograr variantes que resulten adecuadas para cada aplicación.

Siguiendo esta línea, Calsa, compañía argentina dedicada a la elaboración y comercialización de productos alimenticios, lanzó su nueva línea de productos 0% grasas trans, especialmente indicados para la elaboración de panes, facturas y pastelería que, conservando su sabor, aroma y color, constituyen una alternativa para las comidas: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, con el sabor de siempre, pero

mucho más sanas.

Innovación

Como líder en la innovación de productos grasos, desde hace 3 años, Calsa invierte en investigación y desarrollo de productos 0% trans. Actualmente, la compañía reafirma su interés en el desarrollo de productos que, en el contexto de una dieta variada y saludable, contribuyen a una vida más sana. En esta línea, en el año 2008, Calsa lanzó sus premezclas saludables con granos y cereales que se suman al reciente lanzamiento 0% trans.

Destacada como la única empresa del mercado que ofrece un porfolio completo de grasas, margarinas y aceites 0% trans, Calsa se adelanta a las normativas que rigen la elaboración de alimentos y que en un futuro, estarán orientadas a reglamentar una gran variedad de productos de la industria alimenticia. Pensando en el cambio por venir, Calsa trabaja diariamente.

A su vez, y a fin de incrementar la calidad de sus productos y la productividad de la compañía, a fines del año 2008, se ampliaron y remodelaron las capacidades de la planta



de producción de la empresa ubicada en el Parque Industrial Lanús. El principal objetivo de esta acción: aumentar la capacidad de desodorización de grasas de origen vegetal y animal e incrementar la capacidad de interesterificación. Dos pasos importantes en el camino hacia la elaboración de productos de mayor calidad.

La desodorización es un proceso que forma parte de la refinación de los aceites y las grasas, permitiendo obtener productos que se mantienen con un sabor y aroma suave y agradable, aumentando también su vida útil. La Interesterificación es un proceso versátil que permite obtener productos libres de grasas trans combinando diferentes aceites o grasas vegetales naturales que confieren al producto final las características de textura, desempeño y vida útil que requiere cada aplicación.

### **COMPROMISO ASUMIDO**

En un futuro, la obligatoriedad de contar con materias primas y alimentos libres de grasas trans de



origen industrial será un hecho. Por ello, comenzar a trabajar en el desarrollo de productos adecuados a la reglamentación por venir, es un paso adelante en el compromiso que Calsa asumió con la salud y nutrición

de sus consumidores. Los más de 80 años de trayectoria de la compañía avalan el desarrollo de productos innovadores, que la han posicionado como la mayor proveedora de insumos para la industria de la panificación y la pastelería en el país, líder en cada una de sus líneas.

Como parte de ese compromiso y pensando puntualmente en aquellos que hacen uso diario de los productos, desde Calsa se estarán brindando cursos de

capacitación para maestros panaderos para que puedan elaborar los productos de siempre, optimizando la nueva línea 0% grasas trans de la compañía.

Una vez más, siendo fiel a los pilares fundacionales, Calsa ha desarrollado estos productos con la más alta tecnología y calidad de insumos, elaborando materias primas orientadas al beneficio del cliente, bajo el estricto cuidado del medio ambiente.



## CONOCIENDO EL PROCESO PRODUCTIVO

Para conocer en mayor detalle las diferentes etapas del proceso productivo, Calsa acerca una breve explicación de cada uno de los pasos involucrados en el mismo:

**1-Se parte de aceites líquidos y grasas vegetales sólidas, que se mezclan en proporciones adecuadas.**

**2-La mezcla se pone en contacto con un catalizador (que puede ser un álcali o una enzima) que produce que las moléculas de la mezcla se reordenen a través del proceso llamado Interesterificación, obteniéndose un producto que combina las propiedades de lubricidad del aceite líquido por un lado y las de consistencia que le aporta la grasa vegetal sólida por el otro. A través del proceso de Interesterificación pueden obtenerse ingredientes con diferentes propiedades de textura, vida útil y funcionalidad para cada aplicación, variando los tipos y proporciones de materias primas líquidas y sólidas. El producto obtenido se puede mezclar a su vez con aceite vegetal para ajustar sus características.**

**3-Las formulaciones resultantes se someten a un proceso de desodorización, que asegura un sabor y aroma muy suave y una vida útil prolongada a través del tratamiento con vapor de agua a altas temperaturas y bajo alto vacío.**

**4-Finalmente se envasan las grasas vegetales interesterificadas ya desodorizadas o la margarina vegetal (que es una emulsión de la grasa vegetal interesterificada con finas gotitas de una solución acuosa) haciéndolas pasar a través de sistemas de intercambiadores de calor que le brindan una textura suave y plástica.**

## Productos 0% Trans





## LA FIPPBA EN PRESIDENTE PERÓN

*"Es necesario contar con bases firmes y fuertes"*

Así lo expresó el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, en la visita que realizó la Federación al distrito de Presidente Perón, junto al Vicepresidente Daniel Insúa, el Secretario Miguel Ovando y el Delegado Jorge Boronat.

En el Centro de Panaderos fueron recibidos por su Presidente, miembros de la Comisión y panaderos locales quienes plantearon sus dudas e inquietudes.

En dicha reunión, que se llevó a cabo en la casa de unos de los miembros del Centro, aguardando la que será la sede de la Institución, Emilio Majori explicó "la necesidad de contar con bases firmes y fuertes para el crecimiento del Gremio".

Asimismo, los panaderos locales volcaron sus inquietudes y el daño que les provoca que panaderos de distritos vecinos, muchas veces clandestinos repartan el pan por debajo del costo.

Aprovechando la oportunidad, el Centro local pidió federarse a la Federación Provincial. Cabe destacar que la FIPPBA agradece la atención dispensada por los colegas de Presidente Perón.



**LA F.I.P.P.B.A. INFORMA**



Publique en 

nuestras páginas

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

**4696-8277**

**15-4084-1090**

# 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](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar) [www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar)

# HUMOR

## Antes del matrimonio:

ÉL: ¡Sí!, Por fin. Que duro fue esperar.

Ella: ¿Quieres dejarme?

ÉL: NO! Ni siquiera lo pienses.

Ella: ¿Tú me amas?

ÉL: Por supuesto, una y otra vez

Ella: ¿Alguna vez me has sido infiel?

ÉL: Noo! ¿Cómo te atreves siquiera a preguntar eso?

Ella: ¿Me besarías?

ÉL: En cada oportunidad que tenga

Ella: ¿Te atreverías a golpearme?

ÉL: ¿Estás loca? No soy ese tipo de persona

Ella: ¿Puedo confiar en ti?

ÉL: Sí

Ella: ¡Mi amor!

## Después del Matrimonio:

**LEA DE ABAJO A ARRIBA!!!**

Se encuentran dos murciélagos en un castillo y le dice uno al otro...

- ¿De dónde sacaste esa sangre tan buena?

El otro responde:

- ¿Ves aquella ventana de ahí?

- Sí.

- Pues yo no la vi.



El pitulín del hombre es como la madre de uno..  
**POR MÁS VIEJO Y ARRUGADO  
 QUE ESTÉ, NO QUERÉS QUE SE TE  
 MUERA NUNCA!!!**

**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

## CLASIFICADOS

- Si su suegra es una joyita... nosotros tenemos el mejor estuche... Funeraria Pérez
- Divorcios en 24 horas. Satisfacción garantizada o le devolvemos a su cónyuge.
- Viuda negra busca tipo millonario para casarse. Hasta que la muerte nos separe.
- Se ofrece piloto de pruebas para fábrica de supositorios.
- Cambio moto hecha pedazos, por silla de ruedas.
- Cambio suegra por víbora yarárá... Pago la diferencia

## FEMINISTAS:

- ¿En qué se parecen los perros a los hombres?
- En que cuando te miran parece que te entienden.
- ¿Cuáles son las tres mayores crisis en la vida de un hombre?
- 1- La pérdida de su mujer.
- 2- La pérdida de su trabajo.
- 3- Un rayón en el auto.
- ¿Qué le produce a un hombre más placer que tener una semana de sexo con una bella mujer?
- AMIGOS QUE SE LO CREAM!!!
- ¿Por qué los hombres silban mejor que las mujeres?
- Porque tienen cerebro de pájaro.
- ¿En qué se parece un hombre a una botella de cerveza?
- En que del cuello para arriba solo tienen aire.
- ¿Qué hace una mujer tirando a un hombre por la ventana?
- Contamina el medio ambiente.

**BACALAR S.R.L.**

SALSA PARA PREPIZZA  
 TOMATE TRITURADO  
 MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO

**LA TARANTELA**

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**

Logre la mejor

# Chantilly

1936

**72**  
AÑOS

2008

1967

EN LA  
INDUSTRIA LACTEA  
"41 AÑOS"  
EN LA CREACION DE  
CREMAS DE CONVITEA

2008



La idea era imitar a la modelo,  
consequimos mejorarla.



### LA IDEA ERA IMITAR... EL RESULTADO FUE MEJOR

Nuestro empeño era igualar las cualidades y calidad de la CREMA DE LECHE pero como resultado LOGRAMOS SUPERAR las condiciones de la misma. la CREMA DE LECHE contiene 40% de grasa y 60% de suero casi agua.

NUESTRAS CREMAS CONTIENEN 40% DE GRASA mayormente de leche y 10% DE LECHE EN POLVO ENTERA más 3% VARIOS NECESARIOS, en total 53% SÓLIDOS Y 47% SUERO.

Así LOGRAMOS aparte de un RICO SABOR DE CREMA DE LECHE también en su definición de CREMA CHANTILLY, más sostén, más estabilidad y más consistencia. Además de MÁS RENDIMIENTO y MENOR COSTO.

Hoy hemos logrado éste resultado con NUEVA FÓRMULA y NUEVAS MATERIAS PRIMAS (grasas derivadas de la leche) que encontrará en nuestra CREMA "ARANZANA" ETIQUETA AZUL y también para hacerla más fácil y mejor, la misma CREMA DULCE y VAINILLADA "BATILISTA" ETIQUETA AMARILLA, en envases de 1 y 5 Litros.

También nuestras CREMAS DE ORIGEN VEGETAL tan reconocidas durante tantos años por su buen comportamiento y su costo muy ventajoso... "COPETONA" ETIQUETA VERDE en potes de envases de 1 y 5 Litros y la CREMA "BATIBON" en envases de 5 Litros. ¿PORQUÉ PAGAR EL DOBLE SI POR LA MITAD TENEMOS LO MEJOR?



Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4 - Fábrica: Pje. Ortega 1000 (1405) - Ciudad Aut. de Bs. As -Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886

[www.vicentearanzana.com.ar](http://www.vicentearanzana.com.ar)

[ventas@vicentearanzana.com.ar](mailto:ventas@vicentearanzana.com.ar)

# PRESIDENTE PERON YA TIENE CENTRO DE PANADEROS

Días atrás, el Presidente de la FIPPBA, Don Emilio Majori, junto a Daniel Insúa y Miguel Ovando, miembros de la Comisión Directiva, mantuvieron una reunión con el flamante Centro de Panaderos de Presidente Perón, quien ya se encuentra con la Personería Jurídica en trámite y se afederó a la Federación de la Provincia. Tras la intervención de Jorge Boronat, Presidente Perón ya cuenta con un Centro de Panaderos. El Presidente de dicho centro, Aldo Javier Uldani, nos cuenta cómo se constituyeron como Centro, cuál es la problemática del distrito y qué relación mantiene con el Gobierno Municipal.

*¿Cuándo quedo constituido el Centro de Panaderos de Presidente Perón?*

Quedo constituido en octubre del 2008. Gracias a la colaboración de Jorge Boronat armamos el Centro, el nos asesora y acompaña.

*Para la conformación, ¿tuvieron algún problema?*

Teníamos un problema con personería jurídica, pero el tema lo manejo Jorge y ya esta encaminado. Respecto al número de legajo, nos falta el definitivo.

También hemos presentado el reconocimiento municipal para que nos den el número categórico.

*¿Cómo esta conformada la Comisión Directiva?*

Esta conformada por 12 miembros que tienen como objetivo que los panaderos de Presidente Perón trabajen unidos para progresar día a día.

*¿En que sede se reúnen?*

Por el momento manteníamos las reuniones en distintas casas, pero por suerte ya hemos alquilado un local para realizar las reuniones.



*¿Qué días se realizan los encuentros?*

Nos juntamos todos los días martes, a las 21 hs. Aprovecho esta oportunidad para invitar a todos los panaderos a participar, a acercarse. Es necesario conocer la problemática de los panaderos de Presidente Perón para poder discernir y hallar la solución a los problemas, eso sólo se logra con participación.

*¿Cuál considera es el problema más grave que*

*afrenta el distrito?*

Creo es el problema que viven muchos partidos, y es la cantidad de pan clandestino que ingresa de distritos vecinos. En lo que a nosotros respecta entra mucho pan clandestino de Almirante Brown y San Vicente.

*¿Cuáles son esas panaderías conflictivas que traen pan?*

Entre otras "El Rosedal", "La Europea", "La San Jorge"...

Quiero aclarar que cuando decimos pan clandestino lo decimos porque esa mercadería entra a nuestro distrito

(Continúa en página 24)



## 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

NUEVA  
MINIARMADORA



## Crecer

En Molino Chacabuco  
llevamos más de 100 años  
invirtiendo para generar harinas  
cada vez mejores y de calidad  
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:  
seguir fortaleciendo a una industria  
panadera moderna, pujante y  
solidaria que día a día brinda  
productos de calidad controlada para  
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

[www.molinochacabuco.com.ar](http://www.molinochacabuco.com.ar)



sin cumplir con las reglamentaciones vigentes, el pan lo transportan en su mayoría sin boleta de procedencia, en coches o camionetas que no están habilitadas y lo que es peor a precios bajísimos.

#### **¿Por qué son conflictivas?**

No respetan el precio sugerido del pan en el distrito. Hay clientes a los que les bajan la mercadería a \$2, \$2,50, sin detenerse a pensar que ocasionan un daño terrible al resto de los colegas. Hoy hablar de esa cifra es irascible. Todos sabemos que el costo actual ronda en los \$4.50 y estas personas siguen metiéndose en nuestro distrito "regalando" el pan.

#### **Ante este conflicto ¿Cómo responde el municipio?**

El Gobierno Municipal realiza las decomisaciones, las inspecciones y el secuestro de las camionetas, basándose en las denuncias que realizamos como Centro de Panaderos constituido.

Otro de los problemas que enfrentamos son aquellas panaderías de Guernica que no quieren unirse al Centro de Panaderos porque están convencidos que los problemas no tienen solución, nos cansamos de invitarlos, pero no colaboran ni moral ni éticamente.

#### **¿En qué se basa el conflicto?**

La idea de ellos era tener un pan a \$2 para combatir a los de afuera, y nosotros le dijimos que estaban equivocados.

Seamos realistas. Hoy si vendes a precios bajos no puedes reponer ni la materia prima que invertiste. Además es necesario comprender que debemos estar unidos, trabajar en conjunto, sumar... no restar ni pelear.

Tenemos que estar juntos, la tenemos que seguir peleando, siempre va a existir una minoría que va a



estar en contra, pero creo que vamos a andar bien.

#### **¿Y en que se basa para pensar de ese modo?**

Tengo esperanza que las cosas se van a regularizar, llega un momento que con los precios bajos no se logra ni cubrir el gasto.

Vamos por el buen camino, motivados por la esperanza de progresar, si nosotros creyéramos que no hay nada para hacer nos quedaríamos en casa.

#### **Cambiamos de tema... ¿Se afederaron a la F.I.P.P.B.A?**

Si, ya estamos afederados. Estamos contentos porque necesitamos aprender mucho. La FIPPBA es una institución de muchos años, es la Institución que representa a los panaderos de la Provincia y necesitamos el acompañamiento y el compromiso de ellos. Apuntamos a que la Federación nos guíe por el camino correcto.

**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

**La Pica**

### Tallariner y Raviolera



**Producción: 25 Kg/Hs.**  
**Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.**  
**Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.**  
**Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.**  
**Peines de bronce antifricción.**  
**Íntegramente forrada en acero inoxidable.**  
**Motor reductor.**

**Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE**  
**Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532**  
 www.lapicola.com.ar



# QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.  
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan  
productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.  
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levino

LEVEX



levasaf



**bioenzim**  
AJUVIALES PARA PANIFICACIÓN

**bioenzi mix**

Línea 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.

UTILIZACIÓN: Agregar 500 gr. de BIOCENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.\*

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg  
VIDA UTIL: 12 meses

---

**bioenzi mix**  
Pizza

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

UTILIZACIÓN: Agregar 500 gr. de BIOCENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg  
VIDA UTIL: 12 meses

---

**bioenzi mix**  
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

UTILIZACIÓN: agregar 500 gr. de BIOCENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.\*

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg  
VIDA UTIL: 12 meses

---

**bioenzi mix**  
Panes Saborizados

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

UTILIZACIÓN: agregar 500 gr. de BIOCENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg  
VIDA UTIL: 12 meses

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

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO  
Tel/Fax: 4443-3887 BIOCENZIM@SPEEDY.COM.AR

## LA FIPPBA EN ALTE. BROWN

### CODIGO DE BARRAS



Una Comisión de la FIPPBA, encabezada por el Presidente Emilio Majori, el Vicepresidente Daniel Insúa, el Secretario Miguel Ovando y el Tesorero, Juan Bellizi, fueron recibidos en Almirante Brown, por miembros del Centro de Panaderos local.

En el encuentro se hicieron presentes el Presidente del Centro de Panaderos local Luis Gómez, el Tesorero local, el Sr. Alvarez y demás miembros de la Comisión. Asimismo participaron de la reunión, representando al sector obrero, el Sr. Moreno quien se desempeña como Secretario General del Partido.

A lo largo de las horas se fueron tratando temas como el trabajo que viene realizando el Centro junto con el Municipio, para la puesta en marcha de una ordenanza que regule el funcionamiento de las panaderías en el distrito; además, el Presidente de Almirante Brown, Luis Gómez comentó que no les llega información con fluidez, a lo cual el Emilio Majori se comprometió a solucionarlo a la brevedad.

Entre otros temas se trataron las inquietudes que tenía el Centro sobre la puesta en marcha del sistema basado en el Código de Barras y dichas dudas fueron contestadas por Daniel Insúa, quien se explayó sobre el tema y explicó como va funcionar el sistema. Asimismo se habló sobre el Artículo N° 45 del Convenio Colectivo de Trabajo.

El Presidente de la FIPPBA agradeció "la atención recibida a toda la Comisión, deseándoles el mejor de los éxitos" y quedó a disposición de ellos.



### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

**INDUSTRIALES PANADEROS**

Publique en nuestras páginas

**4696-8277**  
**15-4084-1090**

www.panaderosargentinos.com



## Nueva línea de productos 0% Grasas Trans de Calsa.



Una vez más, Calsa reafirma su compromiso de estar siempre junto a vos. Es por eso que desarrolló una **nueva línea de Margarina, Grasa y Aceite 0% Grasas Trans**, que respeta el sabor y la calidad a la que estás acostumbrado. Además nuestros productos te ayudarán a mantenerte actualizado con las últimas tendencias mundiales relacionadas a una buena alimentación. Tus clientes se preocupan cada vez más en tener una dieta más saludable y Calsa te da la solución. Ahora podés ser una de las primeras panaderías en ofrecer productos **0% Grasas Trans**.



Descubrila. Te damos más pistas en [www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar) o llamando al 0800.555.2525



## Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

# PRESENTES EN LA ASUNCION DEL NUEVO CONSEJO DIRECTIVO DE FAUPPA.

Tras culminar el mandato, las autoridades de FAUPPA realizaron la presentación del nuevo consejo directivo, encabezado por Abel Frutos. El Sindicato de Lanús participó del encuentro junto a diversas filiales y organizaciones de todo el país

El Secretario General de la Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), Abel Frutos, asumió por otro periodo, la conducción de la Federación y el sindicato de Lanús, encabezado por Gabriel Ruiz acompañó la celebración, en la localidad de Avellaneda.

La FAUPPA hizo la presentación del nuevo Consejo Directivo, el pasado 7 de marzo, con la presencia de más de 40 filiales de todo el país, diversos dirigentes sindicales, miembros de la FIPPBA y trabajadores panaderos.

Tras la lectura del acta constitutiva Abel Frutos pidió "unidad, solidaridad y organización" y destacó: "a nosotros nos costo mucho lograr la unidad que hoy consolidamos, ya que muchas veces, intereses ajenos



pretendieron seguir quebrándonos. Hace 12 años comenzamos la conducción y no es casual que hoy estemos una vez más"

Visite nuestra página web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)



**DISTRIBUIDORA**  
*"San Miguel"*



**REFINERIA  
DEL CENTRO S.A.**

LEVADURAPRENSADA



MOLINO







**Tel./Fax: 4264-7801**  
Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY



**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES      - HOTELERIA  
- PANADERIAS        - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**  
**TODA LA GAMA DE MÁQUINAS**  
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.  
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS  
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar  
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

Con el paso del **tiempo**, muchas panaderías y confiterías empiezan a parecerse entre sí. Esto obliga a introducir cambios que **renueven la imagen** y otorguen una **identidad** a los negocios, llamando la atención de sus clientes e incrementando sus ventas.

# Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



**Exhibidoras para  
panaderías, confiterías,  
bares y restaurantes**

## Clásico y Moderno

Los nuevos diseños reviven líneas clásicas que evocan una tradición artesanal. Estantes más amplios y accesibles, además de una construcción realizada con materiales nobles y duraderos son los principales atributos de esta nueva línea de exhibidoras.

## Un Proyecto a su medida

Mediante un estudio específico, en función del espacio disponible y los objetivos comerciales, elaboramos un proyecto único en el que podrán conjugarse exhibición y funcionalidad creando un espacio que estimulará la atención de sus clientes



[www.grupocheff.com.ar](http://www.grupocheff.com.ar)



**frigotecnia®**

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045  
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664

# LA FIPPBA JUNTO A ABEL FRUTOS, EN LA RENOVACION DE AUTORIDADES DE LA FAUPPA

Con Abel Frutos a la cabeza, asumió el nuevo Consejo Directivo de la FAUPPA (Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines), miembros de la FIPPBA fueron invitados a esta celebración que tuvo lugar en la localidad de Avel laneda.

El pasado 7 de marzo, cumplido el mandato de la FAUPPA, se renovaron las autoridades, en un acto que tuvo lugar en el "Club los Patos". Miembros de la FIPPBA asistieron junto a más de 40 filiales de todo el país, representantes de todos los trabajadores panaderos, autoridades de diversos sindicatos, representantes de las 62 organizaciones, entre otros, lo que se convirtió en un gran evento.

La Federación Industrial fue invitada por las autoridades del sindicato; agradecidos asistió el Presidente de la Institución, Emilio Majori junto a su esposa Olga, y miembros de la Comisión Directiva: Daniel Insúa, Miguel Ovando, Raúl Santoandre. Además participó Roberto Alonso de Merlo, Daniel Silva de Morón, Rubén Pires y Javier Guiralde de La Matanza.

Tras la recepción, se realizó la asunción del nuevo mandato por cuatro años a partir de la fecha, así que tras la lectura del acta, Abel Frutos le agradeció "a todos los compañeros que compartieron permanentemente este sueño".

Y agregó: "... les pido unidad, solidaridad y



*organización, a nosotros nos costo mucho lograr la unidad que hoy consolidamos, aunque muchas veces pretendieron seguir quebrándonos."*

En su discurso Abel Frutos hizo hincapié en los jóvenes, refiriéndose a ellos como el "futuro".

*"Estamos demostrando que el futuro de ellos es hoy, por eso estamos preparando a través de la UITA los cuadros, esa es la garantía y la renovación que tenemos que hacer"*, resaltó Frutos.

Asimismo, explicó "tuvimos una gestión espectacular gracias al sacrificio de todos ustedes, simplemente soy la cabeza visible de este proyecto."

Por último hizo hincapié en el trabajo de las mujeres a quienes se refirió con entusiasmo *"sueño con verlas en la mesa de las decisiones y junto a ellas voy a estar yo"*.



NUEVOS

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

**CH**  
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

### EZEIZA SE AFEDERO Y LA FIPPBA OTORGO A JORGE BORONAT LA RESPONSABILIDAD DE DELEGADO

**La FIPPBA informa que el Centro de Panaderos de Ezeiza se incorporó a la Federación Provincial como socio activo.**



En la reunión, que tuvo lugar el 11 de febrero, se apersonó el Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, Jorge Boronat, solicitando la afiliación de la institución que él representa.

Asimismo Boronat se ofreció para colaborar con la Comisión Directiva de la FIPPBA en los diferentes trabajos gremiales que así lo requiera. También expresó

“que su trabajo será ad-honorem” y que lo único que desea es *“colaborar con la Comisión de la FIPPBA ya que la misma está integrada por gente con mucha experiencia y transparencia en sus actos”*.

Cumpliendo con todos los requisitos solicitados, en cuanto a los estatutos vigentes, personería jurídica y listado de asociados de la zona de Ezeiza, se aceptó la afiliación y se lo nombró Delegado para trabajar donde la Comisión Directiva lo disponga.

### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA



## HUMOR MUJERES...

**¿EN QUE SE PARECE UNA MUJER AUN CASSETTE?**

**- EN QUE SI SE ACABA DE UN LADO LE DAS VUELTA POR EL OTRO !!**

**¿SABES COMO SE LLAMA LA PIEL QUE LE SOBRA AL PENE?**

**- HOMBRE...**

**¿HASTA QUÉ NÚMERO PUEDEN CONTAR LAS MUJERES?**

**- ... HASTA EL 68 PORQUE EN EL 69 TIENEN LA BOCA LLENA!**

**¿ QUÉ TIENEN LAS MUJERES UNA VEZ AL MES, Y LE DURA 3 O 4 DÍAS?**

**- EL SUELDO DEL MARIDO.**

**EL PENE PUEDE SER MASCULINO O FEMENINO, SI MIDE MÁS DE 12 CM ES MASCULINO... SI MIDE MENOS DE 12 CM ES UNA PENAAA!**



**MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO**

**Hornos**

Rotativo P-150    Rotativo P-065    Rotativo P-040 C/Cám.    Convectores C-050 y C-030

**Máquinas**

Trinchadores    Amasadoras    Sobadoras    Batidoras    Grisineras

**Accesorios**

**GENESIS**  
Un inicio diferente

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

**PANING**  
Ingeniería en Panificación  
www.paning.com.ar

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

**NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS**

**CONSULTENOS**



## RECORRIENDO LA PROVINCIA LA FIPPBA EN L. DE ZAMORA



Con el objetivo de plantear la problemática del distrito, representantes de la FIPPBA, visitaron el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora, y fueron

recibidos por el Presidente local, el Sr. Jorge Faiella y miembros de la Comisión Directiva.

El Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, junto con Daniel Insúa, Miguel Ovando y miembros del Sector Obrero se reunieron con el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora para debatir temas importantes para la industria, en que sobresalió la necesidad de la implementación del seguro de sepelio en Lomas.

Cabe destacar que tras la charla, que tuvo lugar en el salón del Centro de Lomas de Zamora, los miembros de la Institución agasajaron a sus invitados con un asado "espectacular", según expresaron los miembros de la FIPPBA.

Asimismo, Enrique, representante del sector obrero, elogió lo positivo de la reunión.

### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

**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

## LA FIPPBA EN SAN MARTIN

**Una Comisión de la FIPPBA, integrada por los Sres. Emilio Majori, Daniel Insúa, Juan Bellizi y Javier Silva, dirigente del CIPDO visitaron la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín tras la desgracia que sufrieran el anterior presidente, el Sr. Juan Carlos Chalier y el Directivo Eduardo Lozano.**



Allí se formó una nueva Comisión Directiva que fue la que nos recibió. Nos llevamos una grata sorpresa por la buena predisposición y el excelente trato que nos brindó su Presidente, el Sr. Claudio Cova y los miembros de su comisión. Vale la pena destacar la juventud reinante en dicho centro y las ganas de unir a todos los miembros del partido.

En la reunión nos transmitieron todas las inquietudes que tenían y, entre el Sr. Majori y el Sr. Insúa, fueron respondidas.

La Federación valora la actitud positiva de toda una comisión con muchos jóvenes y la vocación de servicio de los mismos. Seguramente muchos van a ser los colegas que van a disfrutar de los logros que no dudamos van a lograr estos jóvenes dirigentes.

Estimamos que fue una reunión muy positiva. Al finalizar se sirvió un lunch para agasajarnos y el Sr. Majori agradeció y quedamos todos a disposición de ellos cuantas veces lo necesiten.

### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

**INDUSTRIALES PANADEROS**

Publique en nuestras páginas

**4696-8277**

**15-4084-1090**

**WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM**





## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065  
centrodepanaderos\_lanus@hotmail.com

# "QUIERO A ESTA INSTITUCIÓN COMO SI FUERA MI CASA"

**EL SEÑOR ALBERTO MARZIO, PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS, NOS CUENTA CUÁL ES LA PROBLEMÁTICA QUE VIVE EL DISTRITO, LA ACTUAL RELACIÓN QUE MANTIENEN CON EL GOBIERNO MUNICIPAL, EL APOYO QUE RECIBE DE LA FIPPBA Y CÓMO ENCARAN LAS PRÓXIMAS ELECCIONES.**

**¿Cuál es la problemática que esta afectando a Lanús?**

Lanús esta sufriendo una fractura. Se trata de algunos pocos industriales panaderos que se abrieron de esta institución, y que suponemos se presentarán en las próximas elecciones para ocupar la presidencia.

**¿Hace cuanto comenzó esta fractura?**

Este quiebre comenzó hace aproximadamente 4 meses, realmente no sabemos cual fue el motivo, pero sabemos que ellos quieren ocupar cargos en el Centro de Panaderos.

**¿Qué sucedió con la licitación municipal?**

Y lamentablemente la perdimos. Ellos presentaron una oferta con una diferencia de casi \$3 con la nuestra. Mientras nuestra oferta era de \$4,50, la de ellos fue de \$1,75. Además se dieron algunas condiciones extrañas, ya que en años anteriores se exigía una cantidad de camionetas con la habilitación correspondiente y hoy no se pide nada de eso. Ganaron con un precio que es imposible de mantener, más tratándose de una licitación que es para abastecer a los comedores.

**¿Cómo es posible que hayan ganado cuando a ese precio no llegan ni a cubrir los costos?**

No encuentro respuesta, supongo que están poniendo plata de su bolsillo. Detrás de esta actitud, presumo, nos quieren golpear y voltear.

**¿Cuándo son las próximas elecciones?**

Calculamos que en el mes de abril.

Creemos que ellos van a presentar una lista. Es difícil imaginar que esta gente no esta apañada por alguien más, por eso entendemos que esa persona es Rubén Salvio y es la contra que tiene la FIPPBA.

**¿En qué se basan esas conjeturas?**

Y... es muy sencillo. Estos señores sin autorización de la comisión se presentaron en Santiago del Estero diciendo que eran enviados de Lanús, cosa que no fue cierta. Ellos probaron ir a hablar con Salvio y llegaron a un acuerdo, cosa



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



**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**

que antes yo había intentado y no corrí con la misma suerte.

**Si esto fuera correcto... ¿Cuál sería el beneficio de un dirigente como Rubén Salvio?**

Tengo entendido que Salvio abrió en La Plata una Federación paralela a la FIPPBA, que es diferente a nuestro caso, porque Lanús reconoce únicamente a la FIPPBA, no es partidaria de Federaciones paralelas que lo único que hacen es desunir más al gremio. Nosotros como Centro de Panaderos somos respetados por toda la República.

Yo, en una oportunidad hable por teléfono con el señor Salvio, con quien tengo amistad hace mucho tiempo, y le dije que consideraba que lo que estaba haciendo estaba mal.

**De confirmar sus dudas ¿Cree que la actitud de Salvio se basa en el apoyo de Lanús hacia la FIPPBA?**

Realmente no se si Salvio estará o no sosteniendo esta situación. Pero me pregunto ¿quién les pago los pasajes a estas personas para asistir al Congreso? En su oportunidad Salvio me pregunto por qué yo apoyaba a la FIPPBA, mi respuesta fue sencilla: “porque tengo al vicepresidente (Raúl Santoandr ) que es miembro de la comisión de Lanús, y yo no le puedo fallar”.

Indudablemente creemos que hay un apoyo de la F.A.I.P.A. en esta división

**¿Cuál es su sensación con esta fractura?**

Nos da mucha lastima que ocurra esta fisura en el Centro, porque esta institución tiene más de 90 años y nunca tuvo problemas. Lo que más me duele es que



“esta gente” me visito para proponerme que de un paso al costado, la verdad es que se me puso la piel de gallina, porque quiero a la institución como si fuera mi casa.

**¿Usted considera esta propuesta de dar un paso al costado?**

No, considero que no puedo defraudar a la gente que me apoy . Yo asumí una responsabilidad y tenemos 80 socios que votaron por esta comisión, entonces no le podemos fallar. Nosotros si nos vamos, va a ser por la puerta grande.

**¿Cuál es la crítica que ellos realizan?**

Ellos aducen fallas, pero creo que errores tenemos todos los seres humanos, pero te puedo decir que en 20 años que estamos en la conducción, a la institución la llevamos siempre adelante, mejorandola cada día, y siendo ejemplo para todo el país.

**¿Qué pasa con el municipio? ¿Cuál es la problemática con el Jefe Comunal?**

Se ve que entre esta gente, hay uno de ellos que tiene muy buena oratoria, y habl  con el intendente. Pero sinceramente hay cosas que no termino de entender. S , creo que esto viene de un lugar mucho más poderoso, para poder solventar los costos.

No contamos con el apoyo municipal, desde hace meses. Hace aproximadamente 15 meses que no mandan las inspecciones. Sólo queremos que se respeten las ordenanzas. El Secretario de Gobierno me dijo que iba a hablar con la Directora de Inspección General ya que les hemos pasado direcciones de 35 negocios clandestinos, que tras la denuncia de los socios, las presentamos para solicitar la correspondiente inspección que nunca se realizó.

**Ahora bien, según sus dichos ellos se presentarán en las elecciones de abril ¿Cuál es la propuesta que presentan?**

Ellos proponen subsidios, turismo, obra social, etc.. Estas personas son en su mayoría revendedores de pan.

**¿Qué relación mantiene con la gente del sindicato local?**

El sindicato hace 40 años que funciona y siempre tuvimos una lealtad mutua. Si ellos necesitaban algo contaban con nosotros, como así tampoco ellos nunca nos fallaron. Hemos trabajado mancomunadamente desde hace años.

**¿Qué aspira para el Centro si (logra) a ganar las**

**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](mailto:sindicatopanaderoslanus@hotmail.com)



**¿Qué aspira para el Centro si llegara a ganar las elecciones de abril? ¿Qué ofrecen para esta nueva elección?**

Yo quisiera tener el Centro como lo tuvimos hasta ahora, viendo al asociado contento, nosotros buscamos la unión, y la logramos. Vemos al asociado participar, y satisfecho con la gestión. Qué más se puede

ofrecer, si ellos ya saben como trabajamos, nos conocen. Somos uno de los pocos, no se si el único Centro, que la fiesta de fin de año la organizó para 270

personas y fue gratis para todo el mundo.

**Como institución... ¿Cuál es su mayor preocupación, frente a esta reciente oposición?**

Sin lugar a dudas, nos preocupa la destrucción de la industria. Esta gente participa de la idea de que puede haber más de una panadería por cuadra, ellos quieren que se venda pan en cualquier lado y esa es una política destructiva.

Están haciendo campañas sucias tratando de boicotear al Centro y en definitiva tienden a la desestabilización. Proponen cosas muy lindas, pero no son viables, porque hablar de un centro deportivo recreativo con el precio que establecen para el pan es imposible, su argumento más fuerte es atacar a Alberto Marzio.

### Nota de opinión:

Quiero destacar la tremenda humildad de los colegas de Presidente Perón, el cariño que me profesaron me llena de emoción. Quiero decirles GRACIAS por hacerme sentir uno más de su equipo de trabajo.

También quiero destacar la confianza, que el señor Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, volcó sobre mí. Me refiero, a que decidimos salir armar Centros y hoy Presidente Perón ya está afederado.

Para mí el Sr. Emilio Majori es una persona abierta y con mucha experiencia y no tiene "empacho" en guiarnos.

Es un verdadero dirigente, que está más allá de lo que uno piensa, le debo el mayor de mis respetos y me propuse trabajar fuertemente para no fallarle.

Nuestros objetivos son precisos y claros, sabemos a donde apuntamos: a la unión de todo el sector. Con toda la humildad y respeto hacia los colegas.



Miguel Ovando junto al Int. de Alte. Brown

Miguel Ovando

## FELICIDADES MIGUEL !!!

Le deseamos la mayor de las felicidades al "abuelo Miguel" ya que el 25 de Diciembre del 2008 nació su nieta "Tiara Maylen"



**INDUSTRIAS Zunino**

Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Horno Rotativo Mediano  
Zu-96 / 70Kg/hs

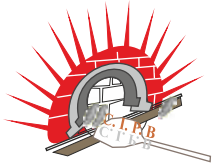
Horno Convector  
Zu-C602 / 40 kg/hs.

Amasadora

Sobadora

**VENTAS Y PLANTA INDUSTRIAL**

Av. Sarmiento 2697 - 3100 Paraná - Entre Ríos, Arg.  
Tel./Fax: (54)0343-4362309-4269529  
E-mail: info@industriaszunino.com



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## UN CENTRO QUE CRECE SIN PAUSA

**Resulta difícil etiquetar a un hombre de la talla de Juan Carlos García. Es una de las mentes más perspicaces del gremio. Repasando junto a él la realidad que vive la Argentina, y cómo afecta a la Industria Panaderil, uno puede sentirse satisfecho.**

En conclusión, se puede afirmar que se trata de un Presidente sumamente comprometido con su gestión, que junto a la comisión directiva luchan por mejorar cada día más los servicios que ofrece el Centro de Panaderos de Berazategui

“En la actualidad, la economía mundial y la falta de trabajo nos inquietan demasiado; como así también las repercusiones de la realidad que nos toca vivir a los argentinos. A su vez se le suma los problemas del campo y el dilema que vivimos los industriales por la harina; cabe destacar que este problema fue por demás conflictivo y problemático para nosotros”, resaltó Juan Carlos García

Y continuó diciendo: “como consecuencia de esta contrariedad, se desencadenaron una serie de graves conflictos en nuestra unidad, sumándose

grandes divisiones, siendo que a la vez se han generado conflictos legales en la división que existe en la provincia de Buenos Aires”.

Refiriéndose al tema de las habilitaciones ¿qué opina al respecto?

Entendemos que la Ley 13006 no está clara y los municipios mezclan, ya que no comprenden que no deben poner todo en un mismo trámite, porque una cosa es hablar de una panadería mecánica, otra es una panadería artesanal, muy distinto de estas es una fábrica y/o elaboradora de pan.

¿Cuál es la actitud del Centro frente a esta irregularidad?

En estos meses venimos dándole batalla legal negando dichas habilitaciones como “panaderías”, ya que verdaderamente su denominación correcta es “fábrica de pan”, cuya habilitación y controles son mucho más amplios y corresponde a la Provincia de Buenos Aires, por este problema y los anteriores mencionados ya hemos perdido mucho en nuestra producción.

En estos casos se distorsiona el mercado con distintos costos y sumado a sus diferentes puntos de venta se dificulta la comercialización de nuestros productos y nos reducen el mercado de venta.

“Por último, este Centro agradece al Dr. Hugo Natale, por contar siempre con su participación y apoyo para la resolución del expediente antes citado. Y como panadero, personalmente les deseo lo mejor a mis colegas en este 2009. Y a mis dirigentes, sólo pido que Dios los ilumine y encuentren el camino a la unidad y prosperidad, y que no se olviden que es necesario sus palabras de aliento y preocupación para nuestra gestión” culminó Juan Carlos García.

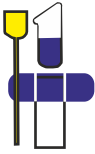


**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.  
**1925-2009**  
Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!  
Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

**SI**  
CARTÓN  
PAPEL

Envases Descartables  
No degradables  
de plástico  
y otros  
materiales

Av. HIPÓLITO YRIGROYEN 5160/80  
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As  
E-mail: [info@caballeroortizpozzi.com.ar](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
WEB: [www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.com.ar)



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (C.P. 1829) - Villa Albertina - Banfield - Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

## CUARTEL IX INFORMA:

### "ESTE ES EL RESULTADO DE UNA GRAN LABOR"

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno informa que a pesar de la recesión de enero y febrero el Presidente Miguel Spaziante, junto a toda la Comisión Directiva continuaron trabajando arduamente.

Respecto a las inspecciones para terminar con el pan que ingresa de otros distritos, el Centro se encuentra trabajando en conjunto con el Gobierno Municipal a través del Departamento de Bromatología y de la Dirección de Tránsito.

Por su parte las reuniones, que tienen como objetivo que los panaderos discutan la problemática del gremio y busquen el consenso para hallar la mejor solución, continuaron como todos los miércoles. Más unidos que nunca, los directivos del Centro esperan sumar colegas en las reuniones en la sede que tienen.

Cabe destacar que el Centro continúa con la labor comunitaria y, con toda la actividad gremial en general. "Este es el resultado de una gran labor", destacó Miguel Spaziane, Presidente del Centro.



Andrés Di Iorio y Miguel Spaziante visitando los colegas de Alte. Brown

Visite nuestra página web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Materias Primas para:

**Panaderías-Confeiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas**

LEVADURA PRENSADA

**levina**

*Emeth*



**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas



**DEWEY**

**LEDEVIT**  
LA BUENA COMPAÑIA Molino Campodónico



Distribuidora  
**Ca-Mi S.r.l.**

**4273-2172**

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

ID 5771385 / 86 / 87

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



# CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

## “La FIPPBA no miente, trabaja”

**En una entrevista con Industriales Panaderos José Sanabria expone de forma clara y directa su disconformidad con algunos dirigentes de Centros de Panaderos que no escuchan el pedido de control sobre los clandestinos que ingresan pan a Esteban Echeverría. Además, el Presidente del Centro local es especialmente duro con quienes conformaron una Federación Provincial paralela a la FIPPBA, y señala como “improvisados” a representantes de la FAIPA.**

**¿Cuál es el panorama de los panaderos de Esteban Echeverría?**

Estamos bastante bien, pero lamentablemente seguimos en conflicto con los distritos lindantes que ingresan pan a E. Echeverría y lo rematan. Estos partidos son Almirante Brown, Ezeiza, Lomas de Zamora y zonas de La Matanza.

**¿Consideró en algún momento dialogar con los Centros de Panaderos de estos distritos?**

Claro que sí. El tema es que algunos panaderos “se meten” con precios irrisorios obligándonos a vender a precios más bajos, con el cual no podemos ni cubrir costos. Es una competencia desleal. Esto ya esta hablado con el Centro de Panaderos de Lomas, por ejemplo, pero parecen no escucharme, entonces uno se pone a pensar en estas cosas y te llenas de bronca. Ellos infringen la ley, ya que no respetan el Código Alimentario Nacional, no respetan la Ley 13006 ni el Convenio Colectivo de Trabajo, en fin, no respetan nada.

**Sería conveniente, entonces, una firma de convenio como el que se firmó entre el Gobierno Municipal de Almirante Brown y el Centro de Panaderos...**

Sí, claro que sí, yo estoy a la espera de firmar el mismo convenio que se acaba de firmar en Almirante Brown, mientras tanto apelo a las autoridades de estos distritos, ya que, si ellos están bien constituidos necesitamos que hagan las cosas bien.

**¿Considera viable una firma de convenio igual, en su distrito?, ¿Qué relación mantienen con el Gobierno Municipal?**

Nosotros estamos bien con el Intendente, pero a veces

hablamos algo con el y después vamos a Inspección General y resulta que no siempre hacen las cosas como se debe, por eso queríamos que un integrante de la comisión acompañe en las inspecciones, pero ellos dicen que esto no se puede.

**¿Cuál es tu opinión acerca de la supuesta Federación paralela que abrieron en la provincia?**

La Federación Provincial es una sola y es la que esta en Avellaneda. Todo lo demás tiene que ver con gente oportunista que busca un rédito propio. Saben que hay una cierta cantidad de dinero que se ha juntado con el esfuerzo de todas las panaderías de la provincia y, como dice el refrán “cuando el chanco engorda... todos quieren carnearlo”. Pareciera que quieren desestabilizar a la FIPPBA. Tenemos un Presidente de la Federación Nacional cuestionado por gente que fábrica hornos porque mantiene una deuda, cuestionado por Molinos Lagomarsino... cuestionado por todo el mundo. Es bueno que la gente se entere del tipo de personas que tenemos en la Federación Nacional, todavía tengo fresco el recuerdo de algunos dirigentes que negociaron con un molino el abastecimiento de harina vendiéndosela únicamente a quienes ellos querían. Casi toda la Pncia. quedó sin nada. Me pregunto... ¿No ganaron nada a cambio? ¿Lo hicieron porque son buenitos?

Ahora bien, arman una Federación paralela, en la cual ellos mismos borran con el codo lo que escriben con la mano. Y yo me pregunto lo siguiente ¿Por qué no se permite que en Lomas de Zamora haya dos Centros de Panaderos? Y la respuesta es sencilla: porque los estatutos de la Provincia establecen que tiene que haber uno solo por partido, pero pareciera que para la Federación Nacional y en lo que a Buenos Aires se refiere no tiene validez..., entonces, ¿ellos hacen y deshacen a su antojo? No lo podemos permitir, ellos deberían dar el ejemplo.

La FIPPBA no miente, trabaja. El secretario de la FAIPA es un improvisado que ni siquiera cuenta con una panadería, no sabe ni como hacer una factura, no sabe donde esta parado.

Ellos me tildan de “negro”, pero yo les puedo dar cátedra de lo que es ser honesto.



Estudio Jurídico

**“Campana & Asociados”**



Un servicio jurídico al alcance de su mano, 25% de descuento a integrantes de los Centros 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



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: [cipab2001@hotmail.com](mailto:cipab2001@hotmail.com)

## Hay que tener conciencia de lo que cuesta tener una industria sana

### En Almirante Brown se firmó una ordenanza municipal para regular el funcionamiento de las panaderías y despachos de pan en el distrito.

Con el fin de regular las acciones de los panaderos de Almirante Brown el Centro de Panaderos local firmó, el 10 de Marzo, la Ordenanza Municipal N° 8929 que fue promulgada por iniciativa del Concejal Mario Fuentes, la cual regulará el funcionamiento de las panaderías y despachos de pan del distrito.

Participaron del acto, que tuvo lugar en el salón de CIPAB, el Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown, Luis Gómez, el Jefe Comunal Darío Giustozzi, el Secretario de Gobierno Franco Caviglia y el Secretario General de Obreros Panaderos local, Carlos Moreno.

Inauguró el evento el Concejal Mario Fuentes quien comentó la importancia de la sanción de esta ordenanza, tras señalar que *“hace algunos meses recibíamos a un par de trabajadores del Centro de Industriales Panaderos que venían cansados de promesas postergadas, aún así ellos siguieron trabajando para darle una mejor calidad de servicio a todas las panaderías de Almirante Brown.”*

Además agregó: *“esto es un logro de todos, los que más nos importaba eran los alimentos que consumen todos nuestros vecinos. Desde el Gobierno Municipal, como también el Honorable Concejo Deliberante han puesto lo mejor de sí para trabajar en un marco de plena legalidad para que todo este transparentado.”*

Por su parte, el Jefe Comunal comentó que el objetivo es *“ponerse a trabajar en el tema”, “no podemos estar en contradicción con la legislación vigente, debemos acabar con aquel que fabrica en negro, que no paga las tasas municipales ni los impuestos y compite deslealmente.”*

Además comentó, como muchas veces detrás de una fachada de “changuita” se esconde una industria clandestina con empleados en negro. “Si sólo hablamos de la crisis lo único que hacemos es promoverla, así que hay que enfrentar cualquier proceso, hay que estar preparado, hay que tener conciencia de lo que cuesta tener una industria sana, sostener el crecimiento cuesta y mucho” culminó el Intendente.

Cabe destacar, que también participaron del evento en representación de la FIPPBA, su Presidente, Emilio Majori, los vicepresidentes Daniel Insúa y Raúl Santoandr , el secretario Miguel Ovando, miembros de la Comisión Directiva del centro local, dirigentes de Centros de Panaderos vecinos como Miguel Spaziante de Cuartel IX, José Sanabria de Esteban Echeverr , representantes de Presidente Perón, de Lanús, Lomas de

Zamora, colegas panaderos de La Matanza y diversas autoridades municipales.

A continuación, y a manera de cierre se realizó la entrega de un reconocimiento homenaje a José Mascaro y a Roberto Alvarez por la gran trayectoria como panaderos y dirigentes del Centro de Panaderos de Alte. Brown.



## JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

*Emeth* DEWEY *Dánica*

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

**calsa\***

**BARI**

LESAFFRE ARGENTINA

"ARANZANA"

**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**



FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**¡YA INAUGURAMOS!****SALON DE VENTAS**

Ruta 202 N°1917 - (1613) Los Polvorines  
Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.  
Tel.: (011) 4667-6624

**AMPLIACION DE SERVICIO  
TECNICO****AMPLIACION DE FLOTA PARA  
ENTREGAS DE MAQUINAS**


ADMIN. Y VENTAS: Ruta 202 N°1917 - Los Polvorines  
FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz  
Tel.: (011) 4667-6624 - 02320-436262  
www.britohermanos.com.ar

**INAUGURO NUEVA**

La empresa que integran los hermanos BRITO ha comenzado el 2009 con una importante renovación. Es que han inaugurado su nueva planta industrial ubicada en Los Polvorines, Partido de Malvinas Argentinas, Bs. As.

Contando con un nuevo salón de ventas, de fácil acceso, ubicado sobre la Av. Gral. Lemos (ex Ruta 202) N° 1917 han logrado poder exhibir los diferentes modelos de hornos rotativos, amasadoras, batidoras, sobadoras, equipos trinchadores y una amplia variedad de útiles para panaderías y confiterías en un ambiente amplio, luminoso y donde el cliente podrá cómodamente apreciar las bondades del producto adquirido. Aquí el cliente tiene la posibilidad de observar la excelente calidad de las máquinas que se fabrican como también la terminación.

En el área de fabricación el personal tiene ahora la posibilidad de trabajar con una mayor comodidad ya que una superficie mayor posibilita un mayor ordenamiento de la producción. Brito Hnos. cuenta no solo con el equipamiento





# Brito Hnos.

## PLANTA INDUSTRIAL



completo para la panadería tradicional sino que es una de las pocas empresas en la Pncia. de Buenos Aires en poder brindar una asistencia integral al Industrial Panadero a partir de un Servicio Técnico de excelencia.

A partir de esta nueva inversión, contando con el nuevo Salón de Exposiciones, la empresa está confiada en aumentar la capacidad de ventas, por ende aumentar la producción y brindar un mejor servicio.

Nos comenta Amilcar Brito: *“... a pesar de que el corriente año no pronostica buenos augurios, estamos seguros que con trabajo y esmero, esto no se va a cumplir, vamos a seguir apostando al trabajo y al crecimiento de nuestra empresa...”*

Para mediados de año Brito Hnos. se estará presentando con toda la línea de máquinas y hornos para la Industria Panificadora en el Predio Ferial de FITEPH, un lugar de encuentro con los panaderos del país.



DISTRIBUIDORA NOELIA CUENTA CON UNA TRAYECTORIA DE 20 AÑOS EN EL MERCADO Y FUE CREADA CON EL PROPÓSITO DE OFRECER UNA SOLUCIÓN HONESTA Y SIMPLE PARA EL INDUSTRIAL PANADERO

**“Distribuidora Noelia” puso a disposición de todos los clientes un portal web con excelentes características de uso y maniobrabilidad.**

La página [www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com) se caracteriza por su simplicidad, así los industriales podrán desplegar toda la información sobre la comercialización de materias primas e insumos para la industria panaderil.

**“Distribuidora Noelia” ha realizado, como siempre, un excelente trabajo. En el portal los visitantes no sólo encontrarán a su disposición información acerca de margarinas, grasas, jaleas, enlatados, aditivos, y aceites entre otros productos de primerísimas marcas, sino que podrán recibir información personalizada contactándose al siguiente correo electrónico:**

[info@distribuidoranoelia.com](mailto:info@distribuidoranoelia.com)

**Felicitamos a Distribuidora Noelia, en especial a Fabio Cursio, por la feliz iniciativa que ha tenido al poner a disposición de los interesados una página en la web con los más modernos estándares de calidad para ese tipo de productos.**



[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156\*5456



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

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

Atendemos  
en todo el país

SR. CARLOS

**25 AÑOS A SU SERVICIO**

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

**CARLOS MORENO: EXPERIENCIA Y PROGRESO EN POCAS PALABRAS**

Carlos Moreno se desempeña hace aproximadamente 10 años en el sindicato como Secretario General de Obreros Panaderos local, y según afirma la situación del obrero en Almirante Brown ha mejorado un 80%, contando en el distrito con alrededor de 700 panaderías.



Luis Gómez, Int. Giustozzi y Carlos Moreno

Parte de ese progresivo crecimiento, Carlos Moreno, se lo atribuye al trabajo mancomunado que realiza junto al Centro de Panaderos local "Trabajamos unidos con el Centro

de Panaderos, sino no se puede trabajar".

**¿Cuál es su opinión acerca de la firma de la reciente ordenanza en el distrito para regular el funcionamiento de las panaderías?**

Esto es bueno para el obrero y para el patrón. Esta ordenanza apunta a terminar con la clandestinidad, nosotros buscamos acabar con el trabajo en negro.

**Cambiando de tema... ¿Qué expectativas tienen con el nuevo mandato de Abel Frutos?**

Si tomamos como punto de partida el año 1997 en el que el asumió Frutos, podría afirmar que hemos crecido un 100%, hoy contamos con una buena obra social, los hoteles trabajan muy bien que antes no existían, esta todo en pie.

**Se acercan las paritarias...**

Se esta hablando algo...hay expectativas pero nada esta resuelto todavía

Para dar por concluida la entrevista, Moreno se refirió al Código de Barras "nosotros tenemos todo listo, ya mandamos las hojas de prueba. El código de barras lo bajan los contadores por Internet y mediante un padrón el banco te informa quien pago y quien no.

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

**"EL GRANATE"**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

**PRODALSA**

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

Pereyra Lucena 555 - L. DE ZAMORA

4244-9424/4243/2039

info@ciplz.org.ar / www.ciplz.org.ar

**CONTINUAMOS SUMANDO BENEFICIOS PARA EL ASOCIADO**

Acondicionaron el salón de fiestas, tienen entre sus proyectos la construcción de una loza de 100 mt2, mientras que en el plano gremial esperan un acuerdo con el sindicato por el seguro de sepelio



El Centro de Panaderos de Lomas de Zamora informa que continúa la construcción de oficinas en el primer piso y la Comisión ya se encuentra pidiendo presupuesto para una loza de aproximadamente 100 metros cuadrados.

Por otro lado, se ha acondicionado el salón de fiestas con el propósito de alquilarlo para eventos, reuniones, convenciones y fiestas. Por lo tanto, el Presidente del Centro esta estudiando junto con la Comisión Directiva la posibilidad de facilitárselo a los socios pero todavía lograron definir la metodología.

Asimismo, el Centro se encuentra en tratativas con el sindicato por el Seguro de Sepelio. Se trataría de un aporte tanto de los obreros como de los patrones de un porcentaje sobre los sueldos con la finalidad de subsidiar los gastos de sepelio de los aportantes y su grupo familiar primario. El porcentaje sería del 1% por cada parte. Así, la recaudación se dividiría en partes iguales entre el Centro y el Sindicato quienes administrarían los fondos en forma independiente. Por parte del Centro, la intención sería además sumar otros servicios sociales a los socios como turismo y demás beneficios. De todos modos, cabe destacar que para su funcionamiento faltaría la homologación del acuerdo por parte del Ministerio de Trabajo de la Nación.

"Seguimos con la campaña para aumentar la recaudación del Fondo Convencional ordinario. Por eso, es importante que los panaderos cumplan con sus obligaciones, en tiempo y forma ya que depende de ellos que el Centro pueda continuar sumando beneficios" aseguró el Presidente de la Institución, el Sr. Jorge Faiella.

Para más información usted puede comunicarse al Centro de Panaderos o por correo electrónico a info@ciplz.org.ar.

Además los invitamos a recorrer la página web del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora: www.ciplz.org.ar



## "En toda guerra hay gente lastimada, pero las puertas están abiertas para el diálogo"

Norberto Labaen, es un reconocido panadero de Lanús. Reunido con Miguel Vallejos, Juan Carlos Iglesias y Rosendo Arocha, se alejaron del Centro de Panaderos, por considerar que este "necesita una serie de cambios". Juntos tuvieron la amabilidad de conceder a Industriales Panaderos una extensa entrevista en la que resumieron el trabajo actual, las diferencias con quienes representan al Centro, la relación con el municipio y la posible postulación para las próximas elecciones.

### 1. ¿Por qué se llegó a esta situación de quiebre con el Centro de Panaderos del distrito?

A veces se llega por desgaste y quizás por la manera arbitraria de manejar las instituciones, porque tener autoridad es una cosa y ser autoritario es otra.

Yo creo que mucha gente se fue alejando del Centro, y me refiero a gente que ha trabajado muchos años en el gremio. Y después quizás se tiende a descalificar, como en este caso, a Juan Carlos Iglesias, al que le pusieron ciertas atribuciones, como nombres que no corresponden cuando se lo hizo trabajar años en Federación, años en operativos... creo firmemente que la descalificación de las personas carece de sentido.

### 2. ¿Piensa que el Centro de Panaderos tiene fallas?

Es un conjunto de cosas, por ejemplo el Centro de Panaderos no tiene jóvenes, hoy en la institución lamentablemente el más joven tiene 50 años, por lo tanto nosotros hemos hablado con chicos que de una manera u otra pueden integrarse. Aspiramos a un Centro de Panaderos diferente, que sea democrático, y la democracia hay que practicarla, no decirla, me refiero a que todo el mundo tiene derecho a opinar, a sentir, que cualquier panadero tenga el derecho de acercarse a hablar sin ser marginado.

Necesitamos recuperar la institución para brindarle a los panaderos los servicios que no tiene, no solamente asesoramiento legal y contable.

Cuando sucedió el conflicto con el campo, el panadero de Lanús no tuvo ninguna orientación, se sintió muy solo y desamparado. Por eso queremos que el Centro le brinde al panadero un asesoramiento que le sirva para defenderse en su mostrador. Todo eso necesita de una orientación y es un servicio que tiene que ofrecer la institución.

### 3. ¿Considera este "cambio" posible?

Si, siempre que los panaderos de Lanús elijan tener democracia y tener a la institución como un lugar donde acercar sus problemas e inquietudes, nadie dice que le va a arreglar todos los problemas, lo que pasa es que trabajando todos unidos se logran las cosas.

Hoy hay un gran revuelo en Lanús, y esto surge con la necesidad de algunos de querer cambiar el Centro, sino la Institución, dicho por su mismo presidente, podría ser manejado por él y dos personas.

### 4. Entonces, ¿lo que se persigue es un cambio institucional?

En Lanús hubo cambios, y a veces hay que darse cuenta que en la vida hay que salir por la puerta grande. Soy amigo del Presidente hace 40 años y yo no voy contra



el, ni contra nadie, voy por un cambio institucional y porque todos los panaderos estén dentro de la Institución. Si esto es lo que también quieren los panaderos, hoy es el momento, hay que perder el miedo, que no vamos a dejar de ser amigos por sus preferencias, es decir, yo tengo la suerte de poder sentarme con cualquier colega, pero muchos de ellos no quieren hablar conmigo por miedo a ser vistos y no se sienten "libres" de poder sentarse con quien ellos quieren. La gente que esta conmigo nunca me va a cuestionar con quien yo hable, porque el día que me cuestionen me voy, por eso creo que en la vida hay que ubicar cada cosa donde va.

### 5. ¿Qué objetivos persiguen?

Queremos generar cambios, porque el Centro hace años que se quedo en una postura cómoda. O sea, no tenemos obra social, no tenemos camping, ni gimnasio, ni una infinidad de cosas. Creo que los dirigentes sintieron que alcanzaba, y después, que podían vivir cómodos con una licitación, y el panadero tenía que ser consciente que la licitación algún día se iba a terminar, mas allá que la gane uno u otro.

### 6. ¿Se refiere a la licitación municipal para abastecer comedores?

**"LOS MEJORES PRECIOS EN..."**



**BAGUETERAS-LATAS  
ENLOZADAS-  
BANDEJAS DE  
ALUMINIO-PIZZERAS  
QUEMADAS Y  
ENLOZADAS-FUNDAS-**

Reparación y siliconado de bagueteras

4482-5099 / 4441-5067 - ID 636\*4319

Sí, ojala que la tengamos siempre y que no sea el negocio de nadie en particular, sino de toda la institución. Actualmente la licitación la están llevando 15 panaderos, que mañana serán 20 o 30 y si no tienen hoy lo van a tener mañana, nadie va a quedar marginado, porque estamos para sumar, no para restar. Hasta ahora en el Centro se fue restando hasta quedar con muy poca gente, nosotros intentamos sumar, si el camino es equivocado que lo digan los panaderos.

#### 7. Hablemos de la lista de precios sugeridos...

Yo tengo toda una vida en Lanús, pienso que es esencial adaptarse a estos tiempos. En la última reunión que hubo, se habló que no se puede sacar una lista de precios sugeridos para todos, es muy criterioso y el que no lo entiende es porque vive en otro país. Los barrios han cambiado ante la necesidad de seguridad, la gente que puede se va a vivir a un Country, a centros comerciales y en los barrios van quedando las personas más humildes, seguramente que en los centros comerciales se puede vender el pan a un precio y en los alrededores hay que manejar otro precio. Eso es una realidad. Y esta situación también se da con todos los rubros, no sólo con el pan y tiene que ver con un poder adquisitivo diferente.

#### 8. ¿Es cierto que no esta de acuerdo con que las panaderías cierren los lunes?

Estoy de acuerdo con el cierre de los lunes, y en ningún momento hable sobre que esta situación no era así. Ahora, si me preguntas ¿Qué quiere un panadero que tiene negocio cerca de un gran centro comercial? Seguro te dice que quiere abrir los lunes y yo ¿qué le digo? ¿qué no? Creo que tengo que negociar y ver la situación de cada uno. No se puede ser tan global, porque cada industrial vive una situación diferente.

#### 9. Retomemos el tema de la licitación...

Yo del tema de la licitación no quiero hablar mucho, porque es un problema interno de los panaderos. La licitación supuestamente en este momento la tienen los panaderos de Lanús, el criterio nuestro es hacerla mucho más amplia y que realmente la tengan todos los panaderos del distrito. También se que en toda guerra hay gente lastimada, siempre hay heridos, pero las puertas están abiertas para el diálogo y para que nadie se sienta afectado y si es así, lo siento mucho. Trataremos de ser criteriosos y de repartirlo de la mejor

manera, después lo otro es un tema político interno que lo vamos a manejar entre los panaderos de Lanús.

#### 10. ¿Cuentan con apoyo municipal?

Es muy difícil Gobernar un Centro desde afuera, es decir, nosotros buscamos el apoyo. Tratamos de tener lo mejor para la institución, sabemos que el apoyo municipal es muy importante y actualmente no es el que se desea, pero también sabemos que esto tiene cargas políticas, porque Lanús cambió su intendente entonces a través de eso "hoy, hay pago de facturas" y otras cuestiones internas.

#### 11. Ustedes ¿qué le proponen a los panaderos?

El proyecto más grande es trabajar sobre la participación, si yo tengo que gobernar el Centro sólo, prefiero irme a mi casa. La única manera de que el Centro se pueda gobernar es en equipo. Yo no le prometo nada al panadero, más que se sume a este proyecto y que trabaje con nosotros. Trabajando juntos quizás logremos tener la obra social, un camping, donde poder hacer gimnasia, un lugar de esparcimiento.

#### 12. ¿Por qué rondan tantas dudas alrededor de su participación en el último Congreso?

Si yo hubiera ido a la reunión de la Federación Nacional que se hizo en hace dos años atrás, hubiera pasado desapercibido. Yo fui al Congreso por una invitación que me hizo mi amigo Juan Carlos, en un primer momento le dije que no, pero el me invito porque tenía el coche en "ablande" y bueno, después de Santiago nos fuimos a Córdoba a pasear.

#### 13. ¿Entonces fueron de paseo?

Fuimos a pasear porque gremialmente no teníamos nada que hacer en un Congreso Nacional. Estando allá, y sabiendo que había un conflicto entre la Federación Nacional y Provincial y, como todos llevamos el gremio adentro, intercedí como conciliador de las partes. Creo que hice algo y ayude, termine tan amigo de Majori como de Salvio.

#### 14. Con todo respeto ¿Quién pago el viaje?

Si alguien dijo acá que a mi llevaron pagándome el viaje le puedo decir que por suerte todavía puedo pagar un viaje para irme tanto a Santiago del Estero como a Europa, no necesito que nadie me pague nada. Y quiero dejar en claro que no soy partidario de armar Centros ni Federaciones paralelas, si perdemos continuaremos trabajando respetando a la Institución.

**HARINAS LOMA BLANCA**  
**HARINA TIPO "000", "0000" Y SEMOLIN**

Guillermo F. Alvarez  
 (011) 15-5881-8833  
 (011) 15-5308-1082  
 ID 54\*167\*1328  
 4647-0168 / 0268

ADITIVO PARA PAN INGLÉS

**VITALPAN** "LEADER"

MARCA LA DIFERENCIA

Si su especialidad es elaborar pan de miga le ofrecemos un producto que le proporcionar **Comprébelo!!!**

Comercializa y Distribuye  
**EMPRESER ALIMENARIA**  
 Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata  
 E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

Capital: TEL/FAX  
 011-4782-7243 / 4781-7044  
 Interior: TEL/FAX  
 0223-493-3141  
 Cel. 0223-156-818179

RECETA

Gentileza: **calsa\***

## Facturas de Confitería

## Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua fría	750 cc
Sal fina	40 g
Azúcar	500 g
Levadura Prensada Virgen	100 g
Huevos	500 g
Leche en Polvo	100 g
Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	50 g
Extracto de Malta Hudson	50 g
Esencia de Vainilla Premium Flor	50 cc
Esencia de Limón Premium Flor	20 cc
Esencia de Manteca Premium Flor	30 cc

## Procedimiento:

- \* Poner en amasadora ó batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- \* Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y bien elástica.
- \* Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

## Hojaldrado:

Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	1000 g
--------------------------------------	--------

La Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrar, empleando un 20% menos que otras margarinas.

## Procedimiento:

- \* Colocar la margarina sobre el rectángulo de masa y encerrarla con la masa formando un sobre.
- \* Estirar gradualmente por sobadora ó laminadora hasta un espesor de 1 cm. Dar una vuelta simple (plegado en tres).
- \* Dejar descansar 10 minutos. Estirar nuevamente por sobadora ó laminadora y plegar en cuatro (Vuelta doble); en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.
- \* Para completar el hojaldrado en verano le suministramos una vuelta simple más; en invierno se le proporciona una vuelta doble más.

Verano (margarinas blandas) = 1 simple + 1 doble + 1 simple  
Invierno (margarinas duras) = 1 simple + 1 doble + 1 doble

- \* Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm. para comenzar a elaborar los distintos modelos de facturas.
- \* Estibar en latas previamente untadas con la misma margarina.
- \* Llevar a fermentar en lugar cálido (estufa), lo ideal es no pasar de 30°C, hasta que las facturas alcancen el triple del volumen inicial.
- \* Pintar con huevo, decorar con Crema Pastelera Calsa, frutas, azúcar, etc.
- \* Cocinar a 240 °C por espacio de 15/20 minutos según el tamaño de las piezas.
- \* Al salir del horno pintar con Brillo Calsa.

Visite nuestra página web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Publique en nuestra revista

**4696-8277**  
**15-4084-1090**

Instalaciones Comerciales

**San Pablo**

Panaderías - Confiterías  
Bares - Restaurantes

Tel: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.  
[www.esanpablo.com.ar](http://www.esanpablo.com.ar) / [esanpablo@speedy.com.ar](mailto:esanpablo@speedy.com.ar)

# CLASIFICADOS

- \* **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 Confeitería** funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.
- \* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279
- \* **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 Amasadora rápida 150 Kg**. Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.
- \* **VENDO** todos los herrajes de horno de mampostería, puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132
- \* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173\*9229

- \* **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-confeitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas las 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: Mostrador, panera, facturera y vitrinas exhibidoras, máquinas, heladeras, etc. POR CIERRE**. Zona Balvanera. Tel: 4931-3899

Visite nuestra página web

**www.panaderosargentinos.com**

\* **PROVEEDORES DE PANADERIAS y CONFITERIAS**

\* **LEYES y DECRETOS**

\* **TELEFONOS UTILES**

\* **ACTIVIDAD GREMIAL**

\* **COMPRA-VENTA DE MAQUINARIAS**

\* **RECETAS**



**INDUSTRIALES PANADEROS**

"LA REVISTA DE LOS PANADEROS"

**Publique en nuestras páginas**

4696-8277 15-4084-1090

**www.panaderosargentinos.com**

## HUMOR

Existen 6 clases de orgasmos femeninos:

- 1-Asmática: 'Ahh...ahh...ahh...'
- 2-Geográfica: 'Allí, allí, allí...'
- 3-Matemática: 'Más...más...más...'
- 4-Religiosa: 'Ay mi Dios... Ay mi Dios...'
- 5-Suicida: 'Matame... Matame...'
- 6-Homicida: 'Si parás ahora te mato...'

Un policía le pregunta a una puta:

- ¿Y qué haría tu madre si te viese aquí?
- Me mataría... ésta es su esquina.

'Señor, acaba de morir mi suegra. Quiero contratar un servicio fúnebre.'

- 'Bien, ¿quiere usted enterrarla, ponerla en un nicho o cremarla?'

Después de una pausa:

- 'Las tres cosas, no quiero correr riesgos...'



Margarinas,  
grasas y  
dulce de leche  
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque  
Industrial Plátanos, (1885) Be-  
razategui, P. de Buenos Aires,  
Argentina. [www.prodalsa.com](http://www.prodalsa.com).  
[ventas@prodalsa.com](mailto:ventas@prodalsa.com).

Presentamos  
Pastridul,  
nuestro nuevo  
integrante

**PASTRIDUL**

Dulce de leche para  
repostería



**PASTRIMAR**

Margarina  
para masas de hojaldre



**PASTRIMAR**

Margarina  
para masas y batidos



**PASTRIMAR**

Margarina  
para tapas de empanadas



**MATERPRIM**

Margarina  
para masas de hojaldre



**MATERPRIM**

Margarina  
para masas y batidos



**GRASINA**

Grasa  
bovina refinada



# Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



**REFINERIA  
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

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)