

HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS

Burner.

4911-2302 / 4911-1675

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



**Industriales
Panaderos**

AÑO 4 - N° 21 - NOVIEMBRE DEL 2009



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve sin costo adicional.

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



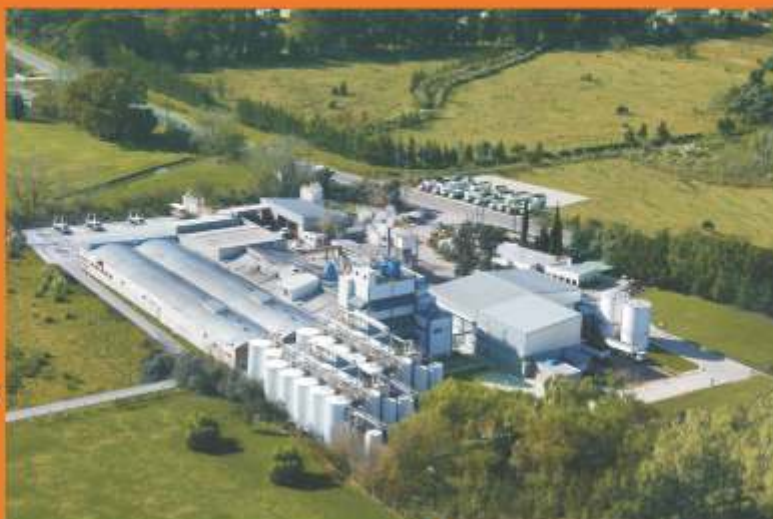
*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS
GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires

Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar

Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar

AÑO 4 - Nº 21
NOVIEMBRE del 2009



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

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

**Publique en
nuestras páginas**
4696-8277

15-4084-1090 / 15-6095-0146
Nextel 565*5175

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

"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.

Como ustedes ya saben el miércoles 7 de octubre, un grupo de delincuentes arrojó una bomba molotov en las instalaciones de la Panadería "Alem" cuyo dueño es Luis Gómez, Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown provocando serios daños al edificio. Se desconocen las causas que llevaron a esa aberrante acción pero sin dudas es un hecho vergonzoso y merece un urgente repudio...

Obviamente las hipótesis giran en torno al trabajo arduo que se encuentra realizando la Comisión Directiva de Almirante Brown para lograr se cumpla la legislación vigente de cerrar los días lunes, registrar a los trabajadores, transportar el pan acorde a lo que exigen las reglamentaciones municipales y de salud, distancia entre panaderías y despachos de pan, venta de pan en supermercados a corde a lo que dicta la ley, etc, etc,. Estas no son decisiones caprichosas, sino que persiguen el cumplimiento de leyes que protegen no sólo al panadero y al obrero en su día de descanso, sino también al consumidor. Son derechos y obligaciones... son LEYES.

El acto no sólo es repudiable por los daños que causaron a las instalaciones, sino también por el atentado a la paz, a la razón y a la buena convivencia que esto significa, más teniendo en cuenta que el diálogo siempre fue una posibilidad viable, ya que las autoridades del Centro nunca se negaron a atender a nadie. Por eso resulta lamentable que ciertos individuos actúen de esta forma tan violenta y cobarde.

Desde "Industrias Panaderos" nos solidarizamos con Luis Gómez y en especial con la familia que ha sido víctima de este ataque, sin tener absolutamente nada que ver con el asunto.

Creo que todos somos conscientes de la problemática por la que atraviesan los diversos distritos y por la cual los Centros de Panaderos luchan por resolver, pero sabemos muy bien que no se puede enfrentar a nadie con la violencia, por eso los invitamos a mantener la unidad, al diálogo, la armonía y el respeto mutuo entre las instituciones, para garantizar el futuro del Gremio Panaderil, repudiando cualquier acción violenta, monstruosa y desvergonzada y sin dudas, esperando que los responsables paguen por la consecuencia de sus actos.

Que esto no se repita.



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

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Saucos 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTADA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Atención Personalizada

**Julio Gallardo
HORRERO**

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

En las paritarias hubo pedidos del 40%

Con el objetivo de encontrar un punto de equilibrio entre el porcentaje de aumento que solicitaba la parte sindical (alrededor del 40%) y lo que ofrecía la parte empresaria, alrededor de un 16%, la F.I.P.P.B.A. mantuvo una reunión con los Centros de Panaderos que la componen, de la que también participó el Presidente de F.A.I.P.A., Rubén Salvio.



Mientras las partes se preparaban para las negociaciones, el sector que lidera Abel Frutos reclamaba una recomposición salarial de alrededor del 40%, y el Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio aseguró que *“hay que tener en cuenta que el sector primero sufrió el conflicto con la*

harina y después con la gripe A...con todo eso el trabajo decayó... y próximamente se vienen los aguinaldos, y las vacaciones y a nosotros nos baja el trabajo en un 25% ...no podemos tirar más de la cuerda”

Tras la reunión de más de una hora y media en la

sede de la FIPPBA, las autoridades de las Federaciones madres y representantes de los Centros que componen a la Provincia de Buenos Aires, expresaron su opinión de lo que resultó que la mayoría estaba de acuerdo en ofrecer un aumento que dependería de la categoría.

Además, de las disertaciones se desprendió que el Gremio panadero apostaría por un aumento escalonado en dos veces y en carácter no remunerativo.

Hace tiempo que la F.A.I.P.A. y la F.I.P.P.B.A., mantienen una relación tirante, Rubén Salvio al respecto aclaró: *“podemos tener diferencias que duren toda la vida pero en esta oportunidad tenemos que estar juntos porque nos quieren “apretar”, más cuando ven que estamos separados, entonces hoy somos nosotros contra ellos, no tiene que haber diferencias (...) en “esta” codo a codo porque nos une el deseo del bien del gremio”.*

Y Majori agregó *“esta reunión es para consensuar. Es fundamental para luego no escuchar las voces que a veces dicen “que hemos entregado el gremio”.*

Y continuó diciendo: *“antes que termine este periodo la FIPPBA va a llamar a elecciones, lo que pretendemos es que todos los Centros de la Provincia la integren y creo que vamos por el buen camino. Hoy somos testigos que juntos hemos encontrado algunas*



Ghantilly Love it, enjoy it

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batifista: Extra, Dulce, Vanillada. Lista para Bate (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copelata: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema Batifon: Común Láctea (etiqueta roja)

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

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

coincidencias que son buenas para el sector. Podemos tener diferentes ideas y formas de aplicar las cosas pero los objetivos son los mismos, hemos tenido muchos desencuentros, pero estamos buscando el camino más adecuado unidos”.

Casi al final del encuentro el dirigente Guillermo Gonzalbo de San Martín le pregunto al principal dirigente de la FAIPA su opinión acerca del ofrecimiento de la FIPPBA de aumento, a lo que Salvio respondió : *“yo creo que no pueden ir con menos del 16%, porque ya había un ofrecimiento, pero más de eso no se puede dar, hay que plantarse ahí, y si se puede dar no remunerativo mejor... porque se aproximan los aguinaldos y nos baja el 25% el trabajo, más lo que ya bajo por la crisis”.*

Y agregó que *“ellos quieren incorporar que la Federación Argentina tenga el mínimo como la provincia de Bs. As y eso no es posible. La provincia de Bs. As, Capital Federal y Rosario tienen un porcentaje altísimo de pobreza porque muchos de allá vinieron para acá. La verdad es que hoy Bs. As, Capital y Rosario no es tan diferente, a por ejemplo Chaco, porque hay mucha pobreza y ustedes lo ven en sus partidos”.*



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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA

LES AFFRE ARGENTINA

CHI

CERESKINAS

ARANZANA

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

RGS

PRINDAL

DEWEY

magimix

total FL

mb

molino CAÑUELAS

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

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



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

INFORMACIÓN PARA EL GREMIO

AUMENTO SALARIAL PARA EMPLEADOS DE PANADERÍAS

El Sindicato obreros Panaderos Lanus informa de la nueva Reconposición Salarial que fue otorgada el día 24 de Septiembre de 2009. Adjuntamos la escala actual con su correspondiente expediente y remarcamos en esta ocasión el trabajo en conjunto que realizaron nuestros compañeros paritarios provinciales de FOEPPA. Señalamos que hay un margen notable en la categoría mayor que es la de Maestro Panadero, lo cual consideramos un logro para destacar.

Expediente: Nro. 1.339.850/09

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los veinticuatro días del mes de Septiembre del año dos mil nueve, siendo las 14,30 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ, Miguel LUGONES y Elsa GAMARRA, todos en calidad de paritarios, Ruben AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI, en calidad de Presidente, Carlos BURZACHECHI (MI 13.385.686); Claudio COVA (MI 22.344.211); Daniel César INSUA, César Omar LORENZO (MI 18.493.728); Guillermo Adrián GOZALBO (MI 23.996.629); con el patrocinio letrado del Dr. Fabián CAMPANA (T° 76 F° 927). en calidad de paritarios.-----

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes quienes, DE COMUN ACUERDO, manifiestan: Que en el marco del Acuerdo Colectivo alcanzado en fecha 20/04/2009, que fuera homologado mediante Resolución S.T. N° 644/09, de fecha 02/06/09, cuyos originales lucen glosados a fojas 8/9 del Expediente Administrativo N° 1.317.885/09, agregado como fojas 345 al principal: 1°) Que han pactado una recomposición salarial para los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94 que asciende al diecisiete por ciento (17%) para la primera categoría de Oficial Maestro y al quince por ciento (15%) para las restantes categorías, revistiendo ambos porcentajes carácter remunerativo, con vigencia desde el día 1° de septiembre de 2009. 2°) Que se deja expresa constancia que, ambas partes asumen el compromiso de volverse a reunirse a fines del mes de marzo de 2010. 3°) Que, el presente Acuerdo Colectivo resulta aplicable a partir de la suscripción del mismo. 4°) Que en el presente acto se detalla la correspondiente Escala Salarial: 5°) Las partes solicitan a la Autoridad de Aplicación proceda a la homologación del presente Acuerdo y Escala Salarial.

Siendo las 18,30 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.-----

ROQUE VILLEGAS
FUNCIONARIO MT.

NACION

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

PRODALSA **REFINERIA DEL CENTRO S.A.**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

categoria Laboral	septiembre	horas diarias	valor h:normal	valor h/50%	valor h/100%
MAESTRO	\$ 2.223,00	7 horas	\$ 12,70	\$ 19,05	\$ 25,41
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	7 horas	\$ 11,79	\$ 17,69	\$ 23,59
AYUDANTE	\$ 2.010,00	7 horas	\$ 11,49	\$ 17,23	\$ 22,97
DEPENDIENTE	\$ 2.010,00	8 horas	\$ 10,05	\$ 15,08	\$ 20,10
CAJERA	\$ 2.118,00	8 horas	\$ 10,59	\$ 15,89	\$ 21,18
REPARTIDOR	\$ 2.010,00	8 horas	\$ 10,05	\$ 15,08	\$ 20,10
PEON	\$ 1.943,00	8 horas	\$ 9,72	\$ 14,57	\$ 19,43

CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
MAESTRO	\$ 2.223,00	\$ 2.699,36	\$ 3.334,50	\$ 3.652,07	\$ 4.128,43
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	\$ 2.506,29	\$ 2.653,71	\$ 3.390,86	\$ 3.833,14
AYUDANTE	\$ 2.010,00	\$ 2.440,71	\$ 2.871,43	\$ 3.302,14	\$ 3.732,86
DEPENDIENTE		\$ 2.010,00	\$ 2.386,88	\$ 2.763,75	\$ 3.517,50
CAJERA		\$ 2.118,00	\$ 2.515,13	\$ 2.912,25	\$ 3.706,50
REPARTIDOR		\$ 2.010,00	\$ 2.386,88	\$ 2.763,75	\$ 3.517,50
PEON		\$ 1.943,00	\$ 2.307,31	\$ 2.671,63	\$ 3.400,25

JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)

MAESTRO	\$ 889,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO
MEDIO OFICIAL	\$ 825,60	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO
AYUDANTE	\$ 804,00	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO

PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS (Estos importes deberán agrerse al salario básico)

MAESTRO	\$ 1.111,50	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico
MEDIO OFICIAL	\$ 2.889,60	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico
AYUDANTE	\$ 2.814,00	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico

PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. (Estos importes deberán agrerse al salario básico)

MAESTRO	\$ 2.223,00	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico
AYUDANTE	\$ 2.010,00	Más de quinientos kilogramos, adicionales al salario basico



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER SRL
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

AVELLANEDA – 21/08/09

CALSA en el Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda

Dictaron un curso de pastelería donde se presentaron nuevas pre-mezclas. Es el primer curso de una serie que en el presente año la prestigiosa firma va a realizar en el Centro de Panaderos.



El pasado lunes 24 de agosto se desarrolló en el Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda (Suárez 215), un Curso de Pastelería de la empresa CALSA, donde se presentaron nuevas pre-mezclas.

Los productos fueron elaborados por un equipo de sus profesionales y con la participación de algunos socios. Al concluir la demostración, se degustaron macarrones, cookies, florentinos y budincitos de naranja y romero, de frutos rojos y de lima y coco, que

NOTICIAS

hicieron las delicias de los asistentes. Este es el primer curso de una serie que en el presente año la prestigiosa firma va a realizar en el Centro de Panaderos.

ROSARIO – ESCUELA DE PANADERÍA

Al pan, pan: abren la primera escuela de panaderos

La Asociación de Industriales Panaderos de Rosario inauguró su primer Escuela de Panaderos destinada a quienes deseen aprender el oficio a través de diversos cursos gratuitos.

La panadería, un oficio que ha sido transmitido de generación en generación, tendrá a partir de este lunes, su primera escuela. Es decir, quienes deseen aprender los secretos de esta milenaria actividad, podrán capacitarse a través de diversos cursos.

De acuerdo a lo informado por el presidente de la Asociación de

Industriales Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco, *“este lunes inauguramos la primera escuela de panaderos en Mendoza 535. Empieza a funcionar mañana”.*

En diálogo con Radio 2, el dirigente precisó que a partir de este martes, arrancan los cursos: *“Son gratuitos y tenemos gran demanda. Es que necesitamos capacitar gente y formarla como panaderos”.*

Según indicó, debido a la gran cantidad de inscriptos sólo quedan lugares disponibles para cursos que comenzarán el año que viene. Sin embargo, los interesados ya pueden inscribirse en Mendoza 535 o llamando al teléfono 4407341.

Los primeros cursos desarrollados serán de **Dependiente Mostrador** y de **Ayudante de Panadería**.



GENTILEZA, ORIGINALIDAD Y GALA EN INDUMENTARIA PARA LAS PANADERIAS

“MIGUEL ANGEL” es una empresa familiar dedicada a la confección de uniformes para diversos rótulos, entre los que se destaca el rubro panadería.

Con 11 años de aval en el mercado, **“MIGUEL ANGEL”** ofrece delantales, remeras, chombas, gorros, pantalones y todo el equipo integral para que el panadero pueda no sólo cuidar la higiene en la confección del panificado, sino lucir de una manera única y distinguida.

Como valor agregado **“MIGUEL ANGEL”** ofrece el estampado con el logo de la panadería en la indumentaria.

Además la empresa incorporó artesanías con la

técnica de la vitrofusión y así ofrece a las panaderías bandejas, bomboneras, fuentes entre otros, para que esta cuente con un elemento más de publicidad (ya que también se los imprime con el logo de la empresa que lo solicite) y elegancia a la hora de entregar un souvenir a sus clientes.



Los cambios normativos en la legislación incluyen la futura obligatoriedad de descartar la bolsa de plástico para entregar el pan y volver a las bolsas de lienzo, por eso **“MIGUEL ANGEL”** ya cuenta con las bolsas que las empresas podrán loguear con su nombre, a la vez de quedar bien con el cliente, y contar con un elemento más de difusión de la marca.

Los interesados podrán comunicarse con Miguel Angel, al 4720-1709.

Estampados **“Miguel Angel”**

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709



RIS acaba de incorporar a su estructura de Recursos Humanos un moderno CENTRO DE CAPACITACIÓN

Una panadería que está dirigida por reconocido profesional del medio quien no sólo tiene a su cargo la capacitación y asesoramiento de integrantes del mercado sino también el desarrollo de nuevas recetas que nacen a partir de los nuevos productos y de las innovaciones que la Empresa pone en el mercado.

Este **CENTRO DE CAPACITACIÓN** está a disposición de los Señores Panaderos de todo el país que requieran asesoramiento o el conocimiento de nuevas técnicas para el aprovechamiento de los productos.

A este Centro se lo ha equipado con todas las herramientas necesarias para el procesado de los panificados y de esta manera el profesional actuante puede elaborar a partir de aquí todo tipo de productos sabiendo que cuenta con el equipamiento adecuado para desarrollar lo que necesite.



Omar Rodríguez S.R.L.

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Fábrica de Artículos para PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

NUEVA MINI TRINCHADORA

La industria panaderil, se encuentra en un constante proceso de innovación tecnológica, por eso es necesario que las empresas ofrezcan a sus clientes, cada vez mejores maquinarias que se adapten a los tiempos que corren y así las panaderías puedan ofrecer cada día un producto mejor que se supere en calidad y cantidad de producción.



Germán Gómez de la firma EL CORRENTINO presentando la nueva MINI-TRINCHADORA

Por esa razón, a fines de septiembre, El Gremio Panadero se reunió con Germán Gómez, uno de los titulares de la firma **EL CORRENTINO** quien realizó la presentación en sociedad de la **NUEVA MINI-TRINCHADORA** de muy simple manejo.

La **MINI-TRINCHADORA** se caracteriza por ser la más chica del mercado, siendo sus medidas 1.40 x 1.20 mts. y tiene una producción de 200 kg/hora.

Con cuatro moldes intercambiables, la mini trinchadora cuenta con el mejor precio del mercado y es de producción nacional.

EL CORRENTINO atiende en su local, que se ubica en la calle Albariños 3544, Lanús este, o a través de su centro de atención telefónica al 4246-7859.

“Somos una empresa familiar, con 30 años de trayectoria, el reconocimiento de nuestros clientes son la mejor garantía con la que contamos, por eso los invitamos a conocer a la nueva mini trinchadora, así como también nuestros productos de siempre: amasadoras, mini-amasadoras, cortadoras, equipos compactos y trinchadoras”.

HÚMOR

El representante del censo le pregunta a un paisano judío:

- Señor. ¿Cuántos hijos tiene?
- Bueno...las niñas son seis...los niños son cuatro...
- ¿Entonces tiene una prole grande?
- Grande creo que no, pero siempre está dura!

HORÓSCOPO

He leído tu horóscopo de 2010...

- * Salud: los astros te sonríen
- * Dinero: los astros te sonríen.
- * Sexo: los astros se cagan de la risa.



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





NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



MejorPRIN 750

ADITIVO COMPLETO PARA PANIFICACIÓN



Blanco Schmidt, Cesar A.
Director Comercial

Las materias primas que lo componen brindan seguridad a todo proceso de panificación. Ideal para pan francés, baguette o similares.



* Favorece a las harinas débiles o escasas de gluten.

* Facilita el amasado y sobado de la masa.

* Otorga condiciones óptimas de elasticidad y resistencia

* El pan obtenido resulta de buen volumen, corteza crocante con brillo y color, miga blanca, alvéolos pequeños y parejos

* Realza el sabor de los panificados al hacerlos más naturales

* Tiene buena tolerancia a la fermentación, corta ó larga, sobre todo para largos descansos en tablas o bandejas (14-18 hs. o más)

* Usando aditivos MejorPrin 750 obtendrá como mínimo 1.250 Kg.

más de pan por bolsa de harina.

Forma de aplicación:

Es conveniente agregar el aditivo al comienzo del amasado mezclado con la harina no en el agua.

No pasar por sobadora más de 8 vueltas.

Antes de cortar y armar el pan es importante dar un descanso a la masa de 12 a 15 minutos.

Presentación:

Bolsas de papel impresas por 10 Kg.

Dosificación:

Hasta 750 gramos por bolsa de harina de 50 Kg. 1,5%

Beneficios de su utilización:





**Innovación
Permanente**



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
 GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
 Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN
PrinGLAS
DulcePRIN
PastelPRIN
CobertPRIN
















CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

www.cipab.com.ar

EDUARDO BOTALE PRESENTO SU LIBRO “ENTRE HORNEADA Y HORNEADA”

La presentación del libro se realizó el viernes 25 de Septiembre de 2009 a las 20 hs. en la sede del CIPAB (Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown) ante una importante concurrencia de invitados entre quienes se destacaban el Presidente del CIPAB Luis Gómez, la escritora Amelia Lapelier, Cristina Bustillo, autoridades, familiares, amigos, representantes de ONG, medios de prensa y como no podía ser de otra manera el evento contó con un maestro de ceremonia de lujo el Sr. Carlos Olivera de reconocida trayectoria en la locución.

En su inicio se podían ver diapositivas en donde estaban presentes familiares de Eduardo Botale entre ellos: su hijo y esposa y sus dos nietas que se encuentran viviendo en el sur a orillas del lago Pehuen y se estaba preparando para tomar contacto vía INTERNET con ellos, para poder compartir este momento con la familia, que se encontraban presente en el salón entre ellos el papa (87 años) y la mama (85 años) junto a una de sus hermanas y sobrinos/as que llegarán de distintos puntos del país para estar presentes en esta noche junto a Eduardo.

Carlos Olivera locutor y amigo de Eduardo dio



comienzo a la velada presentando a quienes estarían junto a E. Bótale en la presentación del libro.

La escritora Amelia Lapelier hizo un resumen descriptivo del libro “Entre Horneada y Horneada” y destacó la sinceridad, y emotividad en las palabras que componían la narración en cada uno de los poemas y aforismos en donde el escritor se reflejaba tal cual es, lo que siente, lo que desea y lo que sueña.

Luego hizo uso de la palabra Luis Gómez, presidente del CIPAB, quien destacó la perseverancia de E Botale ya que fue testigo hace aproximadamente 17 años cuando el Panadero/Escritor le comentaba que estaba escribiendo poemas, por este motivo lo felicitaba y le deseaba el mejor de los éxitos y a la vez le reconocía su permanente dedicación y compromiso con el CIPAB y aprovecho la oportunidad



www.industriaszunino.

Hornos Rotativos
Amasadoras
Hornos Convectores

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

La mejor elección.
...Próximamente en el Parque Ind. Gral. Bolgrano

Av. Almafuerde 2697 - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina -
(54) 0343-4362309/4269529 - info@industriaszunino.com

mutuo que dejo marcas imborrables en vida de su lucha al frente del CIPAB en años anteriores el Sr José Corbag y que hoy continúan intactas levantando bien alta las banderas de la lucha por una institución con grandeza, honestidad trabajando para un mejor bienestar de sus socios y el de toda la comunidad ya que la familia de los panaderos es la familia de todo el pueblo ya que tenemos el privilegio de estar presentes en cada una de las mesas sin distinción de clases sociales recalco con todo orgullo el presidente del CIPAB.

Y llego el momento de escuchar a Eduardo Botale, quien agradeció a su papa ,mama y a toda su familia por el permanente apollo que a lo largo de su vida le han brindando, muy especialmente se refirió a su hijo, nuera y sus dos nietas que son dos lunas en clara referencia a esos enormes “ojazos que tienen”, agradeció a la Sra. Mirta Troche Profesora de Arte Plástica quien aporoto los dibujos y diseño de la portada, a Juan Carlos Colombo quien escribió el Prologo, a Cristina Bustillo como Editora y luego se estrecho en un fuerte abrazo con su amigo Dante Cerutti, luego felicito especialmente a Livia Pestrini y Luciana Spotti de CIPAB que sin ellas esta organización no seria posible porque siempre aportan toda su capacidad y buena predisposición para todo lo que se necesite en la organización.

En la despedida el maestro de ceremonia Carlos Olivera agradeció en nombre del escritor a todos los presentes e invito, a dirigirse a uno de los salones



donde estaban preparadas las mesas con todo tipo de exquisiteces, a las cuales era imposible resistirse y muy bien acompañadas por gaseosas y vinos y anuncio que luego continuaba con música de zamba brasilera

(Continúa en la página siguiente)

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

luego continuaba con música de zamba brasilera. Estuvimos compartiendo la noche junto a integrantes de la Comisión del CIPAB, entre quienes se encontraban el Tesorero Roberto Álvarez, Emilio Silva (Sec. de Prensa) y Claudio Corvag entre otros. Luego comprobamos que era verdad lo de la música, la atención volvió al salón principal, bailarinas y bailarines del grupo "Brasil Eventos" transformaron la noche a puro ritmo y movimientos, si algo le faltaba a la cita para ser la gran noche del ARTE era el vaile, ya que en el salón se exhibían los cuadros de la pintora Mirta Lidia Salvatierra. Que podemos agregar, o decir, simplemente, ¡El que no estuvo, se lo perdió!...

Nota: Redacción CIC Noticias

ALMIRANTE BROWN

Presidente: GOMEZ LUIS

Vicepresidente: MASCARO JOSE

Secretario: Farran Alfredo

Prosecretario: Donofrio Alejandro

Tesorero: Álvarez Roberto

Protesorero: Fernández Carlos

Vocales Titulares: Silva Emilio, Romero Gustavo

Vocales Suplentes: Zalazar Pascual, Palma Parodi Marina

Titulares Comisión Revisora de Cuentas: Nazzari Alberto, Segura Ramón

Suplentes Comisión Revisora de Cuentas: Bottale Eduardo, Rossignol Víctor Hugo

Vicepresidentes Delegados de Zona:

Adroque (este): Zalazar Pascual

Adroque (oeste): Marcio Omar

Burzaco (este): Viviani Julio

Burzaco (oeste): Rossignol. Víctor

Claypole: Aguilar Rene

Glew: Zambito Roberto

José Mármol: Celiz Juan

Loma Verde: Romero Clarisa

Longchamps: Flores Rubén

R. Calzada: González Héctor

San José: Álvarez Rosa

Solano: Suárez Elsa

ENTRE LUNA Y LUNA

*Plateados caminos, frondosa arboleda,
soleadas laderas, heladas montañas,
curiosos desiertos, profundidades oscuras,
lagos como mares, mares de trigo,
trigales interminables, vergel de
alimentos,*

torrentosos corceles, poder laborioso.

*Hombres.... dejen que sus vidas
pasen despacito, como por cedazo,
con una consigna, entre luna y luna,
dorada y hermosa,*

*el pan que mañana llenaran las bocas
de los semejantes*

no importa el esfuerzo

importa el cuidado,

diría José Corbaq:

*"el pan no se lava, tampoco se pela",
va directo, directo a la boca,*

calma el hambre,

esta en todos lados, en todas las mesas,

desde las humildes a las poderosas,

lo hacemos nosotros, muchos de nosotros,

y orgullosos decimos,

lo gritamos al viento y dejamos que vuele

como un panadero que flota en el aire

y no cae, porque también somos...

somos panaderos.

Poema de Eduardo Bottale

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

Instalaciones Comerciales

San Pablo

Panaderías - Confiterías
Bares - Restaurantes



Tel.: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



ARROJAN BOMBA MOLOTOV A LA PANADERIA DEL PRESIDENTE DEL CIP DE ALMIRANTE BROWN

Una bomba incendiaria de fabricación casera fue lanzada el miércoles 7 de octubre contra la panadería que pertenece al Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown Luis Gómez, causando daños severos al edificio.



Las autoridades del Centro de Panaderos contemplan la posibilidad que esta acción vergonzosa fuera provocada por aquellos que se verían perjudicados con las medidas que la institución propone para exigir que se cumpla

la ley, que tengan los obreros registrados y que las panaderías cierren los lunes.

Tanto la FIPPBA, como la Asociación de Panaderos de Almirante Brown expresaron su adhesión a este acto de vandalismo y delictivo por el cual todavía no hay detenidos.

Así, el 8 de octubre a las 21hs, miembros de comisión directiva y panaderos de Esteban Echeverría, Lomas de Zamora, Lanús y panaderos de la zona participaron de una reunión que se desarrolló en la sede del Centro de Panaderos local, para dialogar sobre el tema y prestar colaboración y solidaridad ante el damnificado.

“Resulta increíble que todavía existan en estos tiempos individuos dispuestos a intentar resolver sus intereses con métodos absurdos y violentos, ellos merecen nuestro más enérgico repudio”. Expresó Emilio Majori representando a la FIPPBA.

Por su parte el Centro de Panaderos realizó el **“pedido de esclarecimiento del siniestro de este hecho que atenta a la vida institucional de esta importante institución. Nuestra organización queda a entera disposición”.**

Finalmente los presentes remarcaron que los panaderos deben **“repudiar con todas nuestra energía y con el derecho que nos da nuestro trabajo diario, el hecho cobarde y vandálico que sólo los individuos de baja**

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA
Desde 1925

LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD.
HOY MAS QUE NUNCA

Frente a la contaminación creciente, “Si al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: “y sus derivados” imitemos su ejemplo y hagamos juntos

UN MUNDO MEJOR

NO
A LOS ENVASES
DESCARTABLES, NO
DEGRADABLES, DE
PLASTICO Y OTROS
MATERIALES

Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanús Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.
TeleFax (011) 4241-3449 / 4834
infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar





estatura moral pueden llevar a cabo. Esto no fue un atentado contra un establecimiento sino contra toda la familia panaderil”.

El cierre de la jornada estuvo a cargo de Luis Gómez quien destacó que **“este es un problema no contra mi persona, sino contra toda una institución seguramente. Lo sucedido le da un poco más de fuerza a la comisión directiva para seguir trabajando como hasta ahora. Estamos buscando hacer las cosas bien. A mi me encuentran en la calle, me pueden parar, podemos hablar lo que sea, pero se están metiendo con mi familia, que no tiene nada que ver en esto, se están metiendo con la**



gente que trabaja ahí que tampoco tiene nada que ver con esto, y eso creo que no es correcto, el problema es conmigo y me pueden encontrar... no estoy escondido sino que voy a cara limpia por todos lados”.

Después de un interminable y más que emotivo aplauso los presentes le brindaron personalmente, uno por uno, el apoyo a Luis Gómez.



CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

**HARINA-AZUCAR-GRASA-MARGARINAS-DULCE DE LECHE
MERMELADAS-GREMAS-TOMATES-LEVADURAS-JALEAS**

REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

Emeth

EL MUNDO

ROLIDAR S.A.

GSAFEAL

PRODALSA

levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

MLC
Molinos Compañía

4273-2172
Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

RECONOCIENDO UNA TRAYECTORIA DESTACADA

Varios industriales panaderos de Lanús recibieron un reconocimiento por la trayectoria del Centro de Panaderos local. La gala contó con la presencia de destacados dirigentes, la comisión directiva y panaderos que forman parte de la historia que compone a la Institución Panaderil.



El Centro de Panaderos, en una primera etapa de reconocimiento a las dichas personas, hizo entrega de diferentes galardones a industriales que se han destacado como dirigentes o que han brindado todo su apoyo a lo largo del tiempo.

Con el objetivo de realizar un reconocimiento hacia los industriales panaderos del partido de Lanús, la Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos realizó un agasajo, el 30 de septiembre en las instalaciones de la calle Basalbisvaso.

En esta primera entrega fueron homenajeados los industriales Heberto Zambelli , José Stagnitta , Pedro Corripio , Alfredo Nocelli, Ángel Lopez , Anastasio Machado y Santiago Gil. Se los distinguió con pergaminos que exaltan la trayectoria como dirigentes o bien, el apoyo brindado al Centro de Panaderos durante mucho tiempo.

Luego de las palabras de agradecimiento por la labor desarrollada del Presidente de la entidad, Alberto Marzio, el evento culminó a manera de celebración con una cena fraternal.

NUEVOS

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

GI
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

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente: Luis Alberto Marzio

Vicepresidente: Daniel Nocelli

Secretario: Félix Florez

Prosecretario: Claudio F. Manetto

Tesorero: Javier González

Protesorero: Juan Guzmán

**Vocales Titulares: José R. Stagnitta,
Jorge G. Testado, Jorge Díaz, Carlos
Gioffi, Anastasio Machado, Osvaldo
Dominguez, Pedro Corripio, Eduardo
Pereyra,**

Eduardo Pérez, Carlos Cejas.

**Vocales Suplentes: Ángel López,
Ezequiel Antuña, Mario Rodríguez,
Rafael Viñez, Marta Colman.**

**Revisores de Cuentas Titulares: Santiago Gil,
Jorge Giacchino.**

Revisores de Cuentas Suplentes: Raúl Aguilar,



COMUNICADO

En atención a que en la noche del 6 de octubre del corriente, el Señor Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown Don Luis Gómez, fue objeto de un atentado contra su establecimiento "Panadería Alem" sito en la calle Alem esquina Manzanares de Burzaco.

Los Industriales panaderos aquí presentes venimos a repudiar con toda nuestra energía y con el derecho que nos da nuestro trabajo diario, el hecho cobarde y vandálico que solo las individuos de baja estatura moral pueden llevar a cabo.

Esto no fue un atentado contra un establecimiento, sino contra toda la familia panaderil, en desmedro de las instituciones que velan por los derechos de la industria.

Con el derecho que nos asiste decimos que seguiremos trabajando con toda nuestra fuerza, para engrandecer nuestro gremio luchando contra la competencia desleal; el trabajo no registrado; el bienestar de nuestra familia y de nuestros trabajadores.

Hoy como ayer le manifestamos al Presidente Don Luis Gómez, nuestra solidaridad y nuestro compromiso.

Saludamos desde aquí a su familia y sus trabajadores con todo nuestro respeto por su valor y su entrega.

La Comisión Directiva electa agradece infinitamente la solidaridad y el apoyo brindado por las demás Instituciones amigas:

- * Federación Argentina de la Industria del Pan
- * Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs. As.
- * Sociedad de Obreros Panaderos de Alte. Brown
- * Centro de Industriales Panaderos de Lomas de Zamora.
- * Centro de Industriales Panaderos de Esteban Echeverría.
- * Centro de Industriales Panaderos de Matanza.
- * Centro de Industriales Panaderos de Lanus
- * Centro de Industriales Panaderos de F. Varela
- * Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda
- * Centro de Industriales Panaderos de Berazategui
- * Centro de Industriales Panaderos de La Plata
- * Centro de Industriales Panaderos de Quilmes.
- * Centro de Industriales Panaderos de San Vicente.
- * A P A C A.
- * Centro de Industriales Panaderos de Pte. Perón.
- * Municipalidad de Alte. Brown.

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

Crónica de lo acontecido - Breve entrevista a Luis Gómez

“Pasaron dos personas en motocicleta, rociaron con gasoil y tiraron una molotov con nafta y el fuego tomó todos los muebles, las cartelería, las cortinas... realmente provocaron un desastre...”



Luis Gómez acompañado por Emilio Silva en una de las reuniones en la FIPPBA

Un momento más que difícil...

Sí, el momento duro lo pasaron mis hijos, porque la casa esta arriba del negocio, no podían subir porque los bomberos no lo permitían, y como no nos ubicaban estaban desesperados.

¿Hay algún detenido?

No. Se metieron en un terreno que no corresponde... Las

investigaciones no arrojan nada, sólo tenemos comentarios de algunos que dicen que hay una bala para mi, todavía no quiero abrir el panorama... pero este sería un aviso.

¿Cuáles piensa serían las causas de este supuesto “aviso”?

Tal vez podría ser por el trabajo que estamos realizando con la Comisión. Aunque quizás se equivocaron porque el Ministerio de Trabajo junto con el Sindicato está realizando las inspecciones en los supermercados, pero nosotros no participamos de esas inspecciones. De todos modos el trabajo que realizaron fue muy satisfactorio en todo sentido. Quizás viene por ese lado...

Cuéntenos un poco acerca de estos operativos...

Estas inspecciones generaron el blanqueo del 150 puestos de trabajo, más 70 nuevos empleados. Esto genero más mano de obra. Ahí apuntábamos nosotros. El objetivo es que se blanquee gente y haya más puestos de trabajo.

Esto trajo muchas cuestiones, porque los mercado también deben pagar el Fondo Convencional si expenden pan. Además, cuando inspeccionan te hacen un acta, y cuando viene “el bombazo” de pagar la multa se encuentran con sumas que rondan los \$3000 por empleado en negro.

Esperemos que todo se solucione y se encuentren los

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

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

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

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

www.paning.com.ar

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

- PLAN 10 CUOTAS
- FINANCIACION BANCARIA
- CONSÚLTENOS**



CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE ALTE. BROWN

C.I.P.A.B.

COMUNICADO DE PRENSA

El C.I.P.A.B. representado por su Presidente el Sr. Luis Gómez y miembros de la Comisión Directiva, llevarán al próximo congreso de F.I.P.P.B.A. las siguientes propuestas:

*** Presentar la moción, que F.I.P.P.B.A. instruya a los centros asociados, la conveniencia de tener en todos los distritos una ordenanza municipal basada en la Ley 13.006 y el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.**

Para ello pone a disposición de los demás centros la ordenanza que se promulgó en nuestro distrito, la cual ha dado excelentes resultados.

*** Publicidad, destinar un porcentaje de lo recaudado por el Fondo Convencional para desarrollar y llevar a cabo publicidad en los medios masivos de comunicación de la provincia, resaltando las bondades para la salud de nuestro producto bien elaborado.**

*** Desarrollar campañas de conciencia en los colegios y jardines de infantes, respecto de que el pan bien elaborado es salud.**

*** Profundizar la campaña de – SAL + VIDA, haciendo hincapié en la gran cantidad de hipertensos que hay en nuestro País, que los industriales panaderos tomen conciencia de que elaborando un pan con bajo contenido de sodio, salva vidas.**

Los Industriales Panaderos debemos ir al compás de los tiempos actuales, acorde a las nuevas tecnologías que hay en materias primas y maquinarias, elaborando un producto sano y apetecible para nuestros clientes.

Tenemos que contrarrestar, a las grandes empresas que nos dirigen a través de la publicidad, el paladar, la vista y el olfato, que imponen sus productos masivamente y nos quitan día a día mercado.

Si no comprendemos esto nuestra industria va ir a una segura desaparición, TOMEMOS CONCIENCIA.



FINCA DEL SAUCE S.A.
www.fincadelsauce.com



NUECES
sin cáscara, mariposas, cuartos.



ALMENDRAS
enteras, marcadas y partidas.



PASAS DE UVA
morenas y rubias.

Fraccionados en cajas de 10 kgs.

Stock permanente disponible en Buenos Aires.
Ventas por menor y mayor

0261- 4248542
Web: www.fincadelsauce.com
E-mail: fincadelsauce@itcsa.net
República del Líbano 176. Mendoza. CP 5500

distribuidora
conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes























Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

LANÚS Y UNA PROTESTA QUE ESPERA NO SER REALIZADA

El Centro de Industriales Panaderos de Lanús mantuvo una reunión con los Centros de Almirante Brown, Cuartel Noveno y miembros de la FIPPBA con el fin de establecer acciones conjuntas para lograr que el Intendente local Darío Díaz Pérez concrete una reunión con las autoridades del Centro y así establecer un trabajo conjunto para que los panaderos comiencen a cumplir con la legislación vigente.



Uno de los puntos que conversaron fue el envío de una carta dirigida al Jefe Comunal. A continuación un extracto de los puntos a resaltar:

* Nos dirigimos a usted a fin de expresarle nuestra más profunda desilusión y preocupación frente a la inacción de los funcionarios a su cargo, en cuanto a la aplicación de la Ordenanza Municipal N° 9237

* En efecto la misma tiene por fin evitar la precarización o marginación de una industria tan importante en cuanto a creación de riqueza y de fuentes de trabajo permitiendo el control, y combate a la venta, comercialización y fabricación clandestina de pan y anexos.



* Dicho control busca evitar la competencia desleal, la comercialización de productos de dudoso origen, provenientes de establecimientos irregulares, y a veces provenientes de otros partidos sin conocer su origen o precedencia.

* Más aún esta falta de control, por parte de la Municipalidad de Lanús a través de los funcionarios competentes, toma inexistente el control sanitario que debe tener todo producto comestible, ya que esta inacción comunal, pone en juego la Salud Pública.

* Asimismo la falta de dichos controles en un año de retracción económica como el presente, fomenta la multiplicación de pseudo industriales del pan golondrinas, que sin control ni cumplimiento de normas fiscales, sanitarias o tributarias, venden el mismo precio vil muy por debajo del costo de cualquier panadería que pretenda estar en orden y pagar sus impuestos, tasas contribuciones y tener registrado a su personal en relación de dependencia.

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

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

relación de dependencia.

* Del mismo modo la falta de control comunal en los métodos de traslado y comercialización del pan, agravan sensiblemente la situación agudizándose el problema.

* La situación generada produce un perjuicio a las cinco partes afectadas:

1. A la comunidad porque la falta de control en la elaboración y producción del pan pone en riesgo cierto a la salud pública.

2. A los industriales panaderos, que frente a la situación descripta, sienten la caída de las ventas por la competencia desleal, y pone en riesgo de extinción este vital eslabón productivo

3. A nuestro personal en relación de dependencia, que de persistir la situación denunciada perderá su empleo regular y registrado dado en la misma ciudad de Lanús, a manos de fuerza laboral irregular y en algunos casos hasta ajena al municipio.

4. A la municipalidad que de persistir esta situación sufrirá también la pérdida de recursos provenientes de la tributación de la industria Panaderil.

5. A los organismos de recaudación Nacional y provinciales que perderán industrias regulares a manos



de actividades clandestinas que no tributan.

Hemos tenido de varios funcionarios excusas dilatorias de todo tipo y hasta dudosos trascendidos pseudo justificaciones políticas de lo más descabelladas.

También hemos recibido con profundo repudio el mal momento que paso el día 8 de octubre pasado el Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús Gabriel Ruiz, quien vemos como día a día trabaja por el engrandecimiento de la industria y bienestar de nuestro trabajadores a quien representa, estos señores no solo compiten desde la clandestinidad sino que también se toman facultades de amenazar a un dirigente diciendo sin ningún problema de ser escuchados, que ellos están bancados por el poder político municipal.

Entre otras posibilidades se planteó en la reunión establecer una protesta, cuya forma aun no estaría definida, con el único propósito de lograr que finalmente el Jefe Comunal Dario Díaz Pérez no sólo los escuche sino que comience los trabajos en conjunto para el bien del gremio Panaderil.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

COSTOS

ESTUDIO SOBRE EL COSTO DE KILO DE PAN FRANCES

CAPITULO "A" - MANO DE OBRA SUELDO Y JORNALES

	Sueldo	Presentismo	Meses	
1-OFICIALES	2.223,00	222,30		
1-AYUDANTES	2.010,00	201,00		
1-PEON DE PATIO	1943,00	194,30		
1-DEPENDIENTE	2.010,00	201,00		
TOTAL	8.186,00	816,60	12	108.055,20
CARGAS SOCIALES	60,45	60,45		
	4.948,44	494,84	12	65.319,20
TOTAL CAPITULO "A"				173.374,57
Afectado 75% a la Producción de Pan				130.030,93

CAPITULO "B" - MATERIAS PRIMAS

	Kg	Bolsas	Días	\$	
01-HARINA	200,00		314,00	0,88	55.264,00
02-POLVEO	2,00		314,00	0,88	552,00
03-SAL	0,70	1256,00		0,74	650,61
04-LEVADURA	0,35	1256,00		10,08	4431,17
05-ADITIVO	0,75	1256,00		6,50	6123,00
TOTAL CAPITULO "B"					67.021,42

CAPITULO "C" - GASTOS

	\$ Anuales	Amortiz.		
Repar. y manten. de edificio	4.000,00		70% Pan	2.800,00
Energía eléctrica	21.600,00		70% Pan	15.120,00
Gas y/o combustible	12.240,00		70% Pan	8.568,00
Alquiler 800 kg de pan x \$7,00	67.200,00		70% Pan	47.040,00
Reparación maquinarias	6.000,00		70% Pan	4.200,00
Mantenimiento de hornos	840,00		70% Pan	450,00
Combustibles y repar. rodados	9.000,00		70% Pan	6.300,00
Útiles de limpieza 70% a pan	2.520,00		70% Pan	1.764,00
Reposición mueble y útiles	3.822,00		70% Pan	1.959,00
Seguro rodados 70% a pan	2.244,00		70% Pan	1.570,80
Seguro integral de comercio	2.340,00		70% Pan	1.638,00
Ropa (2 equip. x pers.) 8 x \$200	1.600,00		70% Pan	1.120,00
Amortizaciones maquinarias	102.420,00	5 %	70% Pan	3.584,70
Amortización rodados	48.000,00	20%	70% Pan	6.720,00
Honorarios contador \$800	9.600,00		70% Pan	6.720,00
Serv. agua potable y cloacas	3.600,00		70% Pan	2.520,00
Impuest. Tasa provincial y municip.	1.800,00		70% Pan	1.260,00
Impuest. a los Ingresos Brutos				0,00
TOTAL CAPITULO "C"				113.334,50

CAPITULO "D" - PRODUCCIÓN

200 Kg x 314 días	62.800,00
Plus rendimiento 14 %	8.792,00
SUBTOTAL	71.592,00
Menos: 1 Kg. de Pan para Empleados 314 días x 4 empleados	1.256,00
Menos: Sobrante no vendido	2.110,00
PRODUCCIÓN ANUAL NETA	68.226,00

CAPITULO "E" - COSTO FINAL

CAPÍTULO "A" - MANO DE OBRA	130.030,93
CAPÍTULO "B" - MATERIA PRIMA	67.021,42
CAPÍTULO "C" - GASTOS	113.334,50
COSTO TOTAL	310.386,84

CAPITULO "F" - COSTO UNITARIO

Surge de dividir el COSTO TOTAL por la PRODUCCIÓN NETA

COSTO	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
310.386,84	68.226,00	= 4,5494
MAS IMPUESTO A LOS INGRESOS BRUTOS		0,1773
TOTAL DE COSTO		4,7266

A este COSTO hay que agregarle la UTILIDAD y luego el 10,50 % de IVA

PRECIO con UTILIDAD del 25% ————— \$ 5,9080
PRECIO con UTILIDAD del 25% más IVA ___ \$ 6,5287

ATENCIÓN PANADEROS!!!

**LES PROPONEMOS
LA MEJOR INVERSIÓN
A BAJO COSTO
CON EL MEJOR
MARGEN DE GANANCIA**

**Máquina
para hacer
Helados
Soft**

Toda en Acero Inoxidable
Automática
Con Garantía
Apoyo Técnico

Restelli 1580 - E. Echeverría
4693-5124 / Nextel 631*13



LA CÁMARA FRIGORÍFICA:**“UNA SOLUCIÓN INTEGRAL”**

El rubro alimenticio ha experimentado enormes cambios tecnológicos en los últimos años, y sus industrias proveedoras, como la del frío, necesitan estar a la par de sus avances técnicos para poder brindar soluciones a sus requerimientos.

Hablamos de reemplazar las tres, cuatro o más heladeras existentes en la cuadra, por una sola cámara frigorífica con equipos digitales de bajo consumo.

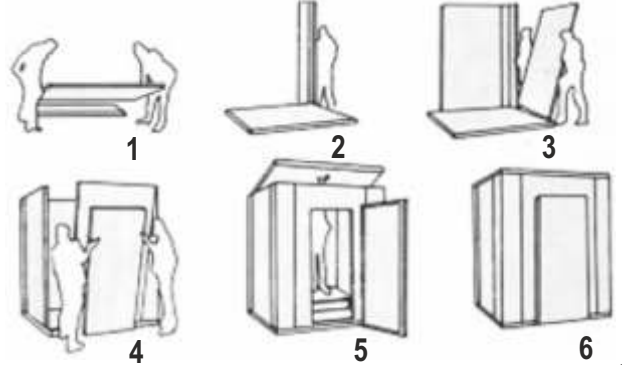
Ganaríamos organización, espacio, consumo de energía y la posibilidad de ampliarla o mudarla cuando lo creamos conveniente.

SISTEMA MODULAR DE ARMADO.

El sistema de montaje de cámaras frigoríficas utilizando panelería modular prearmada, permite resolver los inconvenientes generados por una obra de construcción tradicional. Las ventajas más importantes surgen de inmediato al reducir notoriamente los costos de instalación. Además de la ligereza y limpieza que se logra en el armado.

La papelería ofrece la posibilidad de armar y desarmar fácilmente. Los paneles van unidos entre si por un sistema machimbrado que en el caso de los paneles de mejor calidad además se unen por ganchos excéntricos giratorios que logran una mayor rigidez en el armado. Los paneles tienen el núcleo de poliuretano inyectado y están recubiertos por chapa galvanizada, prepintada blanca o de acero inoxidable.

Todo esto hace que el sistema sea lo mas práctico, duradero y conveniente a la hora de pensar en centralizar el frío.

PROCESO DE ARMADO

La empresa **REFRIGERACION ADROGUE S.A.** nos brinda gentilmente esta información ya que son especialistas en el tema y redondean esta charla enviando un mensaje a los amigos panaderos: **“PRODUCIR Y CONSERVAR SU FRIO ES NUESTRA RESPONSABILIDAD, PARA QUE UD. HAGA UN BUEN NEGOCIO.”**

Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros. Balanzas y basculas electrónicas



CÁMARA FRIGORÍFICAS Y HELADERAS LATERALES

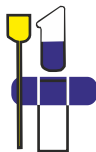


MUEBLES A MEDIDA

www.gastronomiaadrogue.com.ar

REFRIGERACION ADROGUE S.A.

AV. HIPOLITO YRIGOYEN 12601. ADROGUE . BS. AS (011) 4293 4214



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 NOVENO JUNTO AL INTENDENTE JORGE ROSSI

EL INTENDENTE MUNICIPAL Y TITULAR DEL PJ DE LOMAS DE ZAMORA, JORGE ROSSI, PRESIDÓ EL ACTO DE CIERRE DEL PRIMER CONGRESO PERONISTA EN CUARTEL NOVENO, QUE SE DESARROLLÓ EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE PANADEROS LOCAL.



Izq. a Der.: Carlos Barreiro, Int. Jorge Rossi y Miguel Spaziante

En esta oportunidad luego de las alocuciones y de tratar en mesas de trabajo temas como el análisis del resultado electoral; autocrítica y perspectiva y análisis de la realidad actual, entre otros, el Jefe Comunal recorrió las instalaciones del Centro y manifestó su asombro y compromiso para que Cuartel Noveno finalmente cuente con una Escuela de Panadería.

En el marco del primer Congreso Peronista de Cuartel Noveno, el Intendente Jorge Rossi declaró su deseo de tener una Escuela de Panadería en el partido *“para contener a la juventud de la zona”* utilizando para ello las instalaciones del Centro y agregó que *“cuentan con mi total apoyo a la iniciativa de poder concretarla”*.

Junto al Jefe comunal se encontraba el Presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno Miguel Spaziante y el Secretario Carlos Barreiro.

También participaron, el Secretario de Gobierno comunal Martín Insaurralde, el Director de Bromatología Daniel Curra, miembros del ejecutivo, legisladores provinciales y cientos de militantes peronistas.

Entre otras actividades, el Centro fue distinguido por su colaboración en el Congreso.

Cabe destacar que el Secretario de Gobierno Municipal brindó su total colaboración para la próxima inauguración del comedor que tendrá lugar en la Institución de Panaderos.

Por su parte, la Dirección de Bromatología, y la Dirección de Tránsito comunal también expresaron su apoyo para



Izq. Dr. Martín Insaurralde (Secr. de Gobierno) / Der. Carlos Barreiro





Tallarinera y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Ravioles: 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

combatir el pan que ingresa de otros distritos sin cumplimentar la ordenanza vigente respecto del traslado y comercialización del pan.

“...El Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno continúa trabajando para su población, cuidando la salud de los habitantes de la comuna. Gracias al total apoyo de los panaderos que componen nuestro centro, que luego de haber sufrido tantos años malvendiendo sus productos, podemos decir que la Comisión Directiva se encuentra más que satisfecha por los logros en beneficio de los asociados al Centro. Gracias Colegas!...”, expresó el Presidente Miguel Spaziante.



Actual funcionario del Gobierno Nacional
Dr. Pablo Paladino



Int. Jorge Rossi dirigiéndose a los presentes en el CIP de Cuartel IX



Dr. Daniel Curra (Direct. de Bromatología)
junto a Carlos Barreiro



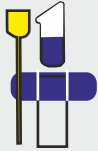
Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



Exhibidoras para
panaderías, confiterías,
bares y restaurantes

Renueve la imagen de su negocio,
llame la atención de su clientes,
incremente sus ventas.

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



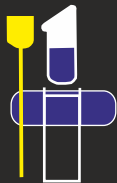
**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS CUARTEL NOVENO**

INFORMA

La Comisión Directiva comenzó los trámites de reconocimiento del Centro como entidad de bien público, como así también el reempadronamiento ante la Dirección de Personas Jurídicas.

Además, continuando con la labor de reunir a los pibes de la zona de Cuartel, el Centro a parte de las clases de Kunfu, que realiza todos los martes y jueves gratuitamente, complementó los días viernes con clases gratuitas de baile folclórico.

Los panaderos de Cuartel Noveno siempre junto a su gente.



Comisión Directiva CUARTEL IX

Presidente: Miguel Spaziante

Vice-presidente: Roberto Robles

Secretario: Carlos A. Barreiro

Pro-secretario: Antonio Caputo

Tesorero: Andrés Di Iorio

Pro-tesorero: Rubén Calderón

Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez

CIP DE PRESIDENTE PERÓN

“Jorge Boronat, se borró”

Luego de la separación de Jorge Boronat, quien se encontraba gestionando la personería jurídica del Centro de Panaderos de Pte. Perón, Javier Uldani, Presidente de la Institución relata en qué situación ha quedado el Centro, cómo se encuentran las gestiones y los problemas que aquejan a la localidad.

¿Cómo están las cosas en Presidente Perón?

Te diría que complicadas... Tenemos pan barato y mucha competencia desleal. En muchos casos manejan un precio de \$2.50 al público...ese es un gran problema.

¿Cuentan con apoyo municipal?

Sí, mantenemos contacto y nos dan una mano con el tema de los lunes, ya que es necesario que se respete la legislación. Tenemos mucho por delante para realizar en

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



Javier Uldani, Presidente del CIP de Pte. Perón

trabajo conjunto y por supuesto valoramos el esfuerzo del Intendente Aníbal Regueiro.

¿Cómo quedó la situación con Jorge Boronat?

Tenemos un número de expediente, que lo maneja el Doctor Campana porque Jorge Boronat literalmente "se borró". Nos ha dejado sin libro... sin nada. Suponemos que el motivo se debe a que necesitaba una plata para comprar una casa y nosotros no estábamos en situación de prestarle esa suma ni a él, ni a nadie y se ofendió y se fue.

¿Pero en que estado quedó la gestión que estaba realizando?

Boronat me entrega un papel como que estaban presentados los trámites en La Plata pero el Dr. Campana no encuentra ninguna entrada. Así que éste es un tema que estamos resolviendo.

¿Cómo reaccionaron los socios frente a esta irresponsabilidad?

Esta situación generó un poco de desconfianza entre los miembros del Centro. Están muy enojadas con Jorge Boronat, hasta muchas veces hay que asegurarles que él no está para que quieran venir.

¿Qué sucedió con ciertas declaraciones publicadas en un diario local en su nombre?

Esas declaraciones fueron inventadas y no pertenecen a mi persona. Son todas mentiras y falsas denuncias.

Estas falacias sólo tienden a generar desacuerdos con la Municipalidad, con quien mantenemos una muy buena relación, no sabemos quienes tendrán algo que ver en esto.

Personalmente me comuniqué con **Inforegión** y aclaré que nosotros nunca hablamos mal del municipio sino que estamos más que agradecidos porque siempre nos tienden una mano.

A UN AÑO DEL FALLECIMIENTO DE JUAN C. CHALIER Y EDUARDO LOZANO

Aproximándose el primer aniversario de la muerte de los dirigentes Lozano y Chalier, se celebrará una misa, el próximo 6 de noviembre a las 19 hs, en la Catedral de San Martín.

Quedan todos invitados para recordar con el mayor de los afectos a estos amigos que fallecieron el año pasado cuando regresaban de representar a la FIPPBA en el Congreso de Santiago del Estero.





DISTRIBUIDORA
"San Miguel"



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA



levina

MOLINO



SICSA

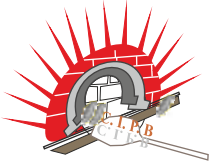


Emeth



TAXONERA

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

“LA FIESTA ANUAL LA VAMOS A REALIZAR EL 6 DE DICIEMBRE”

Juan Carlos García, Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, hace hincapié en la necesidad de contar con una legislación para aquellos que hacen alta producción y que no cuentan con ningún tipo de control. Por otro lado, el problema con el sindicato y los preparativos para la fiesta de fin de año, son otros de los temas comentados por el dirigente.

Nos contaba que considera que hay una grieta en la ley 13006... ¿de qué se trata?

Si, consideramos que hay una falla referente a la alta producción. Esta situación no sólo afecta a Berazategui, sino también a Quilmes donde ya hay molestias, a Ezeiza, y a Capital Federal, también se la detectó en La Plata.

¿La alta producción cómo esta legislada municipalmente?

En realidad trabajan sin una legislación. El municipio dice que cumple con las leyes, el Sindicato no se mete, cuentan con una habilitación tipo monotributista y hacen 85 bolsas. Al 70% de la producción en Berazategui la tienen ellos. Es una falla en la ley que hecha raíces en todos los partidos.

¿Qué sucedió con el circular emitido por el sindicato?

Sucede que el Sindicato por no haber tenido una buena información con respecto al código de barras, tomó la iniciativa de mandar una circular a los contadores y en algunos establecimientos en forma verbal para que se realicen los pagos del fondo convencional, seguro de sepelio y cuota sindical, en la sede del sindicato, en vez de en el banco. No estamos seguros, en el tema de la obra social.



¿Lograron solucionarlo?

Hemos tenido una discusión grande, donde el sindicato nos ha mandado cartas documentos. Luego tuvimos una reunión en donde terminaron aceptando el error acusando desinformación.

Cambiando de tema.... ¿Cómo van los preparativos para la fiesta anual?

Muy bien, por eso queremos avisar a los colegas que la fiesta anual la vamos a realizar el 6 de diciembre en el mismo lugar que el año pasado, a las 21.15hs. El salón es “La Perfección”.

Por otro lado, esperamos terminar bien el año, que las cosas pendientes tengan un feliz término, y que el 2010 nos encuentre unidos y con buenas perspectivas de trabajo.

Burner®



HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTINUOS



4911-2302 / 4911-1675

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

CARLITOS

35 de experiencia
Años



Compra y Venta
de máquinas
de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION



15-5400-1282 / 15-4404-5292

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



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



REUNION MENSUAL DE LA FIPPBA:

“El Congreso para renovar autoridades se celebraría entre el 13 y 18 de noviembre”

El 14 de Octubre se celebró la reunión mensual de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia (FIPPBA) en las instalaciones de la Institución.



En esta oportunidad, participaron del encuentro, representantes de Tres de Febrero, Pte. Perón, San Martín, Lanús, el CIP del Oeste, Matanza Merlo, Lanús, Alte. Brown y Esteban Echeverría

Tras leerse y aprobarse el acta anterior, San Martín planteó la posibilidad de interceder en la recaudación de los municipios de San Miguel y Malvinas en cuyas localidades no existe ningún Centro de Panaderos constituido, y en cuales el Sindicato de San Martín tiene jurisdicción. Por eso, Claudio Cova, Presidente de San Martín resaltó que *“en aquellos lugares donde no haya Centros constituidos, sería beneficioso que sus problemáticas sean resueltas por los Centros más cercanos”*.

Sin embargo, el representante de Merlo, Juan Bellizzi, destacó que *“es necesario que cada zona tenga su Centro, muchas veces es difícil trabajar en nuestros propios distritos y abarcar los vecinos, me parece por demás complicado”*.

Finalmente se resuelve que tanto si San Miguel o Malvinas decidieran armar su propio Centro de Panaderos, San Martín tendría que ceder a futuro el lugar a la institución nueva.

Así, se solicitó labrar un acta donde quede asentado que cuando se constituya un Centro de Panaderos con personería jurídica, la institución que este apereciendo el Fondo Convencional deberá dejarle el lugar a la nueva institución.

Otro de los temas tratados fue la invitación de la provincia de Mendoza a la FIPPBA para la cena anual y aniversario de la institución.

Al respecto, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, destacó que *“además hubo una reunión en la que se encontraba Capital Federal, Entre Ríos, Córdoba, Mendoza, Santa Fe y Salta donde se trató la problemática que esta sufriendo la F.A.I.P.A. Cabe destacar que Córdoba, Mendoza y Entre Ríos no están adheridos, entonces consensuaron un par de reuniones de donde surgió la idea de redactar un comunicado en donde se pide una audiencia para la FAIPA...de carácter extraordinaria y en forma urgente”*.

Y agregó *“estas provincias son importantes, y tienen dirigentes importantes que quieren la reafiliación a la FAIPA de donde nunca se tendrían que haber ido”*.

A continuación se aprobó memoria y balance. Respecto al informe de presidencia, el tema central fue la reunión con Rubén Salvio, Presidente de FAIPA, de la cual se desprende la intención de las partes de restablecer relaciones, después del conflicto que mantuvo a las federaciones aisladas durante un extenso periodo.





Pinturerías Luciano
Para su hogar la mejor mano

Joaquín V. González 2557
Centro Comercial González
Ciudad de Burzaco
Tel. 4238-9738

**DESCUENTO ESPECIAL
AL GREMIO PANADERO**



Además se clarificó que la comisión llamará a elecciones a la brevedad y que de las listas participaran todos los Centros Asociados que cuenten con los últimos 24 meses al día.

El acuerdo es que cada uno de los Centros proponga un nombre y el Presidente de FIPPBA arme la nueva Comisión Directiva.

Se mencionó que en el caso de Azul y Avellaneda por ejemplo, para participar deberán pagar los últimos dos años que se encuentran pendientes además de presentar los extractos bancarios que demuestren cual es el importe retirado por ellos de Fondo Convencional en caso de que los hubiera y que le abonen en porcentaje que le corresponde a la FIPPBA, lo cual no lo están haciendo desde hace algunos años.

Finalmente, el Congreso se celebraría entre el 13 y 18 de noviembre en el cual se renovarían las autoridades de la FIPPBA.

Acto seguido se expresó el apoyo de todos los miembros de la Comisión Directiva al Presidente de Alte. Brown, Luis Gómez, por lo acontecido en su panadería (dos delincuentes le arrojaron una bomba molotov en el frente de las instalaciones de su panadería causándole daños severos al inmueble).

Finalmente se trató el costo del pan, y el informe de los centros.



LA F.I.P.P.A. INFORMA


LUNES ABIERTO DE
8.00 A 18.00 Hs.

HORNO ROTATIVO



15 bandejas de
45x70 Cm.

60 Kg. Pan Hora
Aprox.

Totalmente construido en acero inoxidable



ANTICIPO 30%
SALDO 10 PAGOS
SIN INTERES

MINI TRINCHADOR COMPACTO



Corta, Arma
y Trincha

Calibrador fijo
o rotativo

3 moldes
a elección



Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624
www.britohermanos.com.ar



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

“No estoy de acuerdo que gente que intentó “voltear” la Federación participe en la comisión provincial”

En diálogo con la revista Industriales Panaderos, el Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría José Sanabria, expresó su disconformidad ante la posibilidad, que frente a la renovación de autoridades de la Federación Provincial, la nueva comisión quede integrada por miembros de la FAIPA. Además el dirigente expresó la urgente necesidad de regularizar el precio del pan en el distrito por el aumento de precios de los insumos.

¿Cómo están las cosas en Esteban Echeverría?

Estamos atravesando un momento complicado respecto del precio del pan, ya que los costos nos están consumiendo, desde el gas, pasando por los empleados hasta los diferentes insumos.

¿Continúan ingresando pan de otros distritos?

Sí, ingresa pan de los partidos lindantes, pero respecto a ese tema es como “pegarle trompadas a la luna”, porque las inspecciones parecieran no alcanzar para frenarlos y siguen entrando panaderías de Lomas de Zamora, Lavallol, La Matanza y Ezeiza, entre otros.

¿Qué opinión te merece lo acontecido con Luis Gómez?

Que el individuo responsable del incendio es un cobarde, que se ampara en la oscuridad, eso lo hacen los temerosos. Además si una persona no esta de acuerdo



con lo que se esta realizando, puede presentarse en el Centro y expresar su disconformidad. A este individuo no le interesó que adentro de la panadería había familias, obreros... me repugna hablar de este tema, es un hecho vergonzoso.

¿Le parece correcto que la FAIPA proponga nombres para formar parte de la nueva comisión de la FIPPBA?

No, creo que tenemos que ir hacia delante. No estoy de acuerdo que gente que intento “voltear” la Federación

interfiera o participe en la comisión provincial. Y no es capricho, sino que ellos estuvieron dos años haciendo cosas que no corresponden: nos impugnaron, hicieron problemas en personería jurídica, nos hicieron de todo. Siento que no podemos doblegarnos porque cuatro “individuos” nos quieran doblar el brazo. A mi manera de ver, no tienen que ocupar ningún cargo en la FIPPBA, obviamente aceptaré la voluntad de la mayoría, pero sé que la han lastimado mucho, han hablado mucho de la Federación que no se merecía.

Esta gente quiso destruir una Institución, es una falta de respeto, yo no puedo pensar que se quieren sentar arreglar nada. Tengamos memoria, ellos formaron una Federación paralela con “Juan Pérez” de presidente... no, no comparto para nada su proceder.

METALÚRGICA
C.R.B.

- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240
PRESUPUESTOS SIN CARGO

Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERÍAS • CONFITERÍAS • COTILLON
- REPOSTERÍAS • ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES

Analba

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

Azúcar Tipo "A"
 Azúcar Refinada
 Azúcar Impalpable
 Azúcar Impalpable Refinada
 Azúcar Negra
 Azúcar Rubia
 Almidón de Maíz
 Polvo para Hornear
 Aromatizantes
 Colorantes
 Cacao Dulce
 Cacao Amargo
 Gelatina s/sabor

LABORATORIO
Lesansi®

Barragan 1259 - CIUDELA
 info@lesansisrl.com.ar

Baños Blancos
 Baños Negros
 Mani Fileteado
 Grana Mani
 Mani Crocante
 Mani crocante con chocolate
 Miel Industrial
 Bicarbonato de Sodio
 Bicarbonato de Amonio
 Colorantes Caramelo



- ▶ Administración Integral de Seguros.
- ▶ Auditoría de Siniestros.
- ▶ Certificados de Cobertura.
- ▶ Asesoramiento Legal.
- ▶ Las mejores Aseguradoras del Mercado.
- ▶ La más conveniente relación costo-beneficio.
- ▶ El más especializado servicio post-venta.

**NATIONAL
 BROKERS S.A.**
 ASESORES DE SEGUROS



Para estar tranquilo, debe estar bien asegurado. En **NATIONAL BROKERS S.A.** lo sabemos. Por eso estamos a su disposición para asesorarlo en los Seguros más convenientes para usted y su empresa. Mientras usted disfruta de sus bienes más preciados, nosotros nos dedicamos a protegerlos.

Comuníquese con nosotros:
 (54-11) 4786-3741/INT: 1063-1043
 Av. Cabildo 2230, Pisos 11 y 12, (1428)
 C.A.B.A. – Argentina
 www.nat-brokers.com

Jefa Dto. Comercial:
 Jéssica Perú: 15-5782-1948
 Responsable Atención Socios FIPPBA
 Roberto Taiana: 15-6651-0904

SAYOS



INSTALACIONES A MEDIDA EXHIBIDORES REFRIGERADOS

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

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

Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentín Alsina - Pcia. de Buenos Aires

E-mail: sayosn@infovia.com.ar

JERARQUIZA LOS PRODUCTOS DE LA CONFITERÍA “EL ÁNGEL”

EN LA ACTUALIDAD PARA QUE UN NEGOCIO FUNCIONE ES NECESARIO QUE SE DE LA ECUACIÓN PERFECTA ENTRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE SE OFRECEN Y LA IMAGEN QUE SE BRINDA AL CLIENTE, YA QUE EL CONSUMIDOR CADA DÍA ES MÁS EXIGENTE.



Panadería y Confitería “El Ángel” se ubica en la Av. Maipú N° 550 en la localidad de Banfield, fue reinaugurada hace algunos días por su dueño Norberto Hugo Duyinski y todo su grupo familiar que lo acompaña en esta distinguida empresa familiar.

De la mano de SAYOS, la panadería El Ángel cuida cada detalle, ya que además de brindar productos panificados de primerísima calidad, la



empresa sabe que el éxito se construye con la acumulación de los detalles por más pequeños y sencillos que éstos sean, acompañados de confianza, eficiencia, estética, presencia y por supuesto la particularidad de sus productos que lo distinguen del resto.

Cabe destacar que la empresa elegida para realizar el diseño que le da un estilo propio a la panadería es la empresa Sayos, líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías y

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

calsa*

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

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

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

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



Confiterías.

Norberto, ¿desde qué año se dedica a los panificados?

Hace mucho tiempo, desde el año 86.

¿Qué distingue a la panadería "El Ángel"?

La Confitería y Panadería El Ángel ofrece todo tipo de panificados, y algo de catering también. Nosotros nos distinguimos por ofrecer calidad en nuestros productos. Sabemos que la curiosidad de un nuevo negocio atrae a los clientes, pero es la calidad lo que hace que ellos vuelvan. La calidad es lo que te lleva adelante

¿Por qué Sayos para realizar las reformas?

Tengo una amistad con Franco (titular de SAYOS) desde hace más de 20 años, sé como trabaja. Además es necesario que la calidad de los



productos que ofrecemos esté acompañada por la funcionalidad del equipamiento, esto logra que la Confitería se vuelva atractiva a la vista.

PANADERÍA Y CONFITERÍA EL ANGEL: AV. MAIPÚ 550 (BANFIELD). TEL: 4202-8811



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.



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

"LOMAS ES INCONDICIONAL A EMILIO MAJORI"

Entre otros temas, Carlos Burzachechi, del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora habla de cómo creció el Centro de Panaderos, de los problemas que los aqueja como institución, y de su relación con la FIPPBA



Aumentaron notablemente los socios activos...

Si, hemos incrementado 80 socios activos en 2 años, y por otro lado también aumentamos en un 60% el cobro del Fondo Convencional. **Esa es una cifra más**

que representativa...

Lomas tiene alrededor de 200 panaderías, y cuando empezamos sólo contábamos con 19 socios. Hoy hemos crecido y el patrimonio del Centro de Panaderos debe andar en una cifra bastante importante.

¿Piensan seguir con las edificaciones?

Si, tenemos todo nuestro empeño para edificar arriba.

¿Cómo esta el precio del pan?

El precio del pan en Lomas no varió desde noviembre del año pasado \$6,40 al público, pero la idea es llevarlo a \$6,80 antes de la fiesta...

¿Cuál es el principal problema que los aqueja en estos momentos?

Los problemas son los de siempre, personas que en nuestro propio partido y de partido linderos entregan el pan a \$2,20 y a \$3. Por eso estamos trabajando conjuntamente con el Sindicato y el Ministerio de Trabajo.

¿Cómo es el proceso una vez ubicado el infractor?

Se realiza una denuncia sobre la boca de expendio

porque no venden el pan en las condiciones que deberían hacerlo. Sabemos cuales son las panaderías que operan de este modo, y que tienen empleados en negro, por eso las denuncias las realiza el sindicato y nosotros como Centro lo acompañamos.

¿Cuáles son los importes de esas multas?

Las multas las cobra el ministerio de trabajo, y no se exactamente a cuanto asciende pero debe ir desde los \$4000 a los \$7000.

¿Qué pasa con la seguridad e higiene?

Queremos llegar a Seguridad e Higiene de la Provincia de Bs. As por la desprolijidad que están teniendo las panaderías y la falta de seguridad para los obreros.

¿Cómo es la relación de Lomas con la FIPPBA?

Lomas es incondicional a Emilio Majori y no acepta a otro presidente que no sea el.

¿Y con los otros Centros?

La relación con los otros Centros es excepcional, estamos tratando de colaborar lo máximo posible.

“Queremos pedirles a todos los panaderos de Lomas que regularicen el Fondo Convencional. El Centro de Panaderos no es el malo, es quien los defiende; pero es necesario que todos estén en igualdad de condiciones, no puede haber algunos que pagan y otros que no”, destacó Carlos Burzachechi.



COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE: Faiella, Jorge Aníbal

VICEPRESIDENTE: Siciliano, Benito Luis

SECRETARIO: Burzachechi, Carlos Dante

PRO SECRETARIO: Diocaret, Carlos Alberto

TESORERO: Giordano, Gustavo Alfonso

PRO TESORERO: Broin, Miguel Alfredo

1º VOCAL TITULAR: Rodríguez, Eduardo

2º VOCAL TITULAR: Risola, Donato Walter

1º VOCAL SUPLENTE: Martínez, Alberto

2º VOCAL SUPLENTE: Papa, Mauro

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

Cisco, Ernesto Alfredo - Boullon, José Gustavo

Pattarino Carlos Oscar

REVISORES DE CUENTAS SUPLENTE:

González, Fabián Néstor - Laterra, Aníbal

"ASTRA S.H."
Representante exclusivo en zona sur de:

  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

EN EL GREMIO TODO SE SABE

Manifiesto:

* Que con fecha 23 de septiembre del 2009 se hizo presente el Sr. Rubén Salvio, Presidente de la F.A.I.P.A. en las instalaciones de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

* Que ante la pregunta del Sr. Guillermo Gonzalbo de la localidad de San Martín, sobre el parecer de la propuesta salarial del 14 al 16% que llevaría a las paritarias la F.I.P.P.B.A., el Sr. Rubén Salvio manifestó su **CONFORMIDAD**, es más, dijo textualmente "... y \$20 más no serían el problema..."



* Que dicha situación ha quedado grabada en audio.

* Que también este hecho publicado en nuestras revistas lo ha efectuado delante de la mayoría de los integrantes de la Comisión directiva de la Federación Provincial, siendo todos ellos testigos de lo aquí expresado.

* Que la PRESENTE se realiza con el solo objeto de evitar o aclarar cualquier mal entendido.

**EL GREMIO
PANADERO**



Fabio R. Videla
Director / Propietario
de las Revistas
INDUSTRIALES PANADEROS
y **EL GREMIO PANADERO**

HUMOR

VELORIO: El viejo acaba de morir.

El cura en la ceremonia se manda con los elogios:

- El finado era un buen marido, excelente cristiano, un padre ejemplar!!...

La viuda voltea hacia uno de sus hijos y le dice al oído:

- Anda al cajón y mira si es tu papá el que está adentro?

MEMORIA: De pequeño Dios me dio a elegir entre tener una memoria increíble o un pito gigante y no me acuerdo lo que elegí.

POR AMOR O POR INTERÉS: Un amigo le dice al otro:

- Tú ... qué piensas de las mujeres cuando practican el sexo con nosotros: ¿lo hacen por amor o por interés?

- La mía lo hace por amor...

- ¿Cómo estás tan seguro?

- Porque lo que es interés, no pone ninguno.





CONFITERÍA SAN JOSÉ

TRADICIÓN DE FAMILIA

Confitería San José es una empresa familiar dedicada al servicio integral de sus clientes. Para ello no sólo cuenta con personal altamente capacitado y dedicado, sino que detrás de ellos se encuentra toda una familia abocada a mejorar día a día las prestaciones. Para conocerlos mejor nos encontramos con los hermanos Martín y Fernando Rodríguez Arredondo esto nos comentaron...



Así, los clientes podrán deleitarse con productos artesanales, pasando un excelente momento en las instalaciones de la Confitería o llevarlos a sus hogares para deleite de la familia.

Además cuenta con una fábrica de pastas cocidas o crudas, roscaría, y un servicio para fiestas completo, para que los eventos sean únicos e inolvidables.

¿Cuántos años hace que se dedican a la panaderías y confiterías?

Ya llegamos a la 4ta generación de panaderos, ya que nuestro papá nació en una panadería, nosotros también y ahora nuestros hijos. En la Confitería San José estamos hace 4 años.

¿Por qué invirtieron en esta Confitería?

La verdad es que nos gustaba mucho, además nuestra experiencia nos decía que podíamos explotarla mucho más que hasta ese entonces.

¿Entonces realizaron cambios?

En realidad, mejoramos la calidad de los productos, empezamos a hacer pan que antes no se hacía, agregamos productos, entre otras cosas. Además mejoramos en materias primas usando las de primera línea, eso trajo un cambio sustancial. Se reformó todo, desde los muebles hasta la infraestructura integral de la confitería.

¿Y respecto a la elaboración?

Nosotros trabajamos con el plantel que ya tenía la panadería, pero además sumamos personal. Finalmente, cambiamos las recetas, porque nuestros productos son el resultado de nuestras recetas tradicionales que han pasado de

generación en generación y nuestra experiencia

¿Qué recetas incorporaron?

En la parte de confitería, recetas que ya vienen de mis abuelos. Hay muchas cosas que ya se dejaron de hacer y nosotros las continuamos como el caso del cocinillo (masita similar al flan que es con yema de huevo) y las ensaimadas. Muchas cosas que no son comunes de encontrar en otros lados.

¿Qué opinión tienen acerca de la competencia desleal?

Creo que ese tipo de competencia hay en todos lados y parte de aquellos que piensan que van a vender más bajando los precios. Pero la gente termina eligiendo por calidad.

¿Han incorporando tecnología?

En realidad nosotros apuntamos a que la producción sea más



artesanal que industrial. Pero hay cosas que hay que cambiar, por ejemplo los hornos rotativos, o las trinchadoras que hoy en día son indispensables, las mesas de corte...

¿Cómo ves el gremio?

Lo veo bien, dejando de lado la competencia desleal, porque dentro de todo hay trabajo.

¿Cómo es trabajar con un equipo familiar?

Es maravilloso, trabajamos juntos desde mamá, papá y nosotros que somos tres hermanos: Fernando, Martín y Patricia, con nuestras esposas y esposo en el caso de Patricia.

¿La gente noto el cambio del cambio de titularidad?

Si, porque hicimos una reforma

importante de la mano de VI-LU. Lo único que se mantuvo fueron los empleados. Actualmente, estamos preparando una reforma mucho más grande, vamos a ocupar la mitad del terreno, con una planta baja, primer piso y segundo piso en la parte de la elaboración. Y para la venta planta baja y primer piso.

¿Cuál es el plazo de obra?

La finalización de la obra será aproximadamente de 10 meses. La reforma se dio a partir de que vemos que podemos ir por más. Quizás hasta incorporamos helados.

Es importante destacar que son pocas las confiterías que tienen el salón de bar, Confitería San José se distingue por eso, por brindar un servicio integral y distinguido.



“El 8 de abril de 1927 nació la confitería San José, cuando tuvimos la posibilidad la adquirimos... Nos abocamos a todo tipo de eventos, bautismos, casamientos, divorcios, desde las fiestas más chicas con lunch hasta las más grandes, con primer plato, postres... Nuestros clientes nos eligen por la calidad, la tradición de la casa y la excelente atención”.

Gel+Brix

Jalea Fantasía

Acrecienta la apetitosidad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería

**Sus productos brillarán
más con Gel+Brix**



Laboratorio
de Panificación



Atención al Consumidor

0810-999-2013



EL FORMADO DEL PAN

(Por Francisco Tejero)

En el proceso de panificación una vez dividida la bola de masa y después de haber reposado, la siguiente etapa es el formado de la pieza. Esta operación consiste en dar forma simétrica a los trozos de masa. Se realiza manualmente cuando se trata de hogazas y algunos tipos de panes especiales y a máquina (formadora) cuando el formado es en barra. El formado es una de las etapas claves en la elaboración del pan, y como se verá en este artículo, muchos de los defectos originados en el pan pueden ser causados por una mala manipulación de la masa durante el formado. La formadora es el elemento más importante del equipo mecánico de panificación. Del estado de gasificación en el que se encuentra la masa cuando llega a los rodillos de la formadora dependerá el comportamiento de esta masa durante la fermentación y en los primeros minutos de la cocción.



El formado manual

El formado manual, tanto si se trata de darle forma redonda o alargada a la masa, ha de hacerse apretando lo más posible pero sin desgarrar la masa, ya que si esto ocurre quedará reducido el volumen del pan. El apretar más o menos estará condicionado por la fuerza y la tenacidad de la masa: cuando es floja y extensible habrá que replegar más la masa para dotarla de más fuerza y al contrario si es fuerte habrá que dejarla más floja procurando que no queden bolsas de aire.

El alveolado de la miga del pan hecho a mano siempre es mayor que el formado a máquina.



grado de apertura de dicho rodillo dependerá la mayor o menor expulsión del gas. Para evitar el desgarro de la masa los rodillos deben abrirse o cerrarse, dependiendo del tamaño o del volumen de la pieza.

Enrollado.- Consiste en plegar la torta de masa y suele hacerse por medio de una malla metálica o por un par de tapices móviles.

Alargamiento.- Esta

masa enrollada pasa por distintas planchas de presión o por entre dos tapices que dan vueltas en sentido inverso, asegurando así, la longitud deseada de la barra.

Evolución de las formadoras

En general casi todos los nuevos modelos de formadoras aparecen con un rodillo de prelamado, que asegura que gradualmente la bola sea aplastada antes de pasar al par de rodillos laminadores.

Este rodillo de prelamado es fundamental para las piezas de mayor tamaño y para aquellas masas sobre-

gasificadas.

Los rodillos están recubiertos de teflón, que previene la adherencia y por consiguiente elimina la necesidad de uso de harina de polvorear. Las cintas móviles para el enrollado han sido sustituidas por una malla de acero fija, que enrolla la torta de masa.

Con más frecuencia se ven nuevos modelos a los que se le han ampliado la masa de presión, permitiendo aumentar hasta tres las planchas de alargamiento, suavizándose las condiciones de la masa para conseguir la longitud deseada.

También es importante que la cinta móvil donde cae la barra una vez formada sea bastante larga y su velocidad moderada, para dar el tiempo suficiente para que la barra se relaje, de esta forma podemos sacar la barra más corta (el daño será menor) y de camino hacia el entablado se la da la longitud deseada.

Por todo ello la formadora ideal será aquella que este prevista de rodillo de prelamado, rodillos teflonados, suficientes planchas de presión que aseguren un alargamiento sin desgarros y una mesa de recogida larga que

Etapas del formado mecánico

La formadora somete a la masa a tres fases fundamentales:

Laminado.- Se obtiene pasando la bola por dos rodillos que aplastan la masa en forma de galleta ovalada. Del

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

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

Industriales Panaderos

Publique en nuestras páginas

4696-8277
15-4084-1090 / 15-6095-0146
Nextel 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar
info@panaderosargentinos.com

permita el relajamiento de la barra antes de colocarla en la bandeja.

Maduración de la masa antes y después del formado

El grado de maduración o el estado de gasificación de la bola cuando llega a la formadora tendrá una gran influencia en las condiciones del formado. Así en los procesos rápidos de panificación con dosificaciones altas de levadura y masas semiduras, el laminado ha de estar bien apretado, por el contrario cuando las masas son blandas, el reposo prolongado y el estado de gasificación de la bola avanzada, requiere un laminado gradual y suave, evitándose las presiones bruscas, que dañan físicamente al gluten.

Hay que prestar especial atención a aquellas formadoras que no tienen rodillo de prelamado, éstas provocan en las piezas de mayor tamaño y en las masas sobre gasificadas una rotura al hacer la torta provocando problemas de falta de volumen, de greña y rotura en los laterales de la barra.

Según las condiciones en las que llegue la masa a la formadora se podrá realizar mejor el formado.

Si los rodillos están demasiado cerrados la masa se comportará muy tenaz y de forma redondeada. Si el

apretado es muy flojo, la masa será extensible y caída. Por lo tanto hay que buscar el apretado ideal para conseguir un buen equilibrio.

El formado mecánico acarrea un aumento de la fuerza y de la tenacidad en comparación con las masas formadas manualmente que tienen menor fuerza y más extensibilidad. También en el período final de fermentación hay diferenciación entre los panes elaborados manualmente y mecánicamente, cuando se ha realizado a máquina el tiempo de fermentación es de un 20% más en comparación al hecho a mano.

Influencia del formado en la textura y alveolado del pan

En aquellas masas blandas y bien gasificadas (tipo pan francés), el laminado debe efectuarse flojo, los rodillos, bastante separados, con el fin de que la torta no sufra demasiados enrollamientos, que se traducirá en la desaparición de los grandes y medianos alveolos. Para las piezas pequeñas hay que cerrar el rodillo suficientemente para que pueda enrollarse sobre sí misma. En las masas duras y con poco tiempo de reposo hay que cerrar los rodillos hasta



conseguir tres vueltas y media en el enrollado. Cuando los rodillos se encuentran demasiado apretados se produce un desgarro en la masa y atascos en la formadora. Si por el contrario los rodillos se encuentran demasiado abiertos se producirán pocas vueltas en el enrollado que producen

masas faltas de fuerza y panes de poco volumen y a veces aparecen ampollas en la corteza.

El ajuste de los rodillos estará en función del tipo de masas y al tamaño de la pieza. Una buena práctica es cortar longitudinalmente una barra a la salida de la formadora y se podrá apreciar si la masa está desgarrada. También es importante ajustar gradualmente las distintas planchas de alargamiento para evitar nuevamente el desgarro de la masa.

Y no cabe duda que el estado de la masa a su llegada a la formadora es de vital importancia para conseguir un óptimo formado. Si el tamaño de las amasijos son demasiado grandes las últimas piezas tienen un exceso de tenacidad que provoca problemas en el formado.

CÁMARA FERMENTADORA

HORNO 70 X 90 (Grande)

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

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

ROT-CARR

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá

3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina

Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

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

IMAGEN Y SEGURIDAD PARA LOS CONSUMIDORES

Con el objeto de no tener ningún problema, asegurar a los consumidores productos de excelencia y máxima calidad a todo momento y evitar posibles multas, decomisos y clausuras de panaderías vale la pena tener siempre presente que es necesario manipular bien los alimentos

Los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y venta. Es por esta razón que en las manos de estos



trabajadores está la salud de muchas personas, quienes confían en el producto que están comprando no tiene problemas.

Esta demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de patologías son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene con el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, e la contaminación de los alimentos.

Educar a los trabajadores que tienen un contacto directo en el proceso de elaboración va ser fundamental para una panadería, debido a que si alguna persona se intoxica por haber comido algo en la estado, ello acarreará un serio perjuicio a la imagen del establecimiento y de seguro ahuyentará a la clientela.

REGLAS PARA UNA BUENA MANIPULACIÓN

Los reglamentos sanitarios elaborados por el Ministerio de Salud, son muy claros respecto a este tema, mencionando a la empresa como responsable de que el personal que fabrica los alimentos reciba una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.

Además de lo anterior, enfatizan que cualquier persona que trabaje, aunque

sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación para los alimentos que manipule.

La panadería será la encargada de tomar las medidas necesarias para

evitar que el personal que padece o es portador de alguna enfermedad susceptible de transmitir por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, etc., trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad de que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Las personas que se encuentran en este estado deben comunicarlo al encargado o al dueño del establecimiento.

El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular las materias primas y todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores deberán tener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones, debiendo llevar ropa protectora, como por ejemplo gorro que cubra la totalidad del cabello y delantal. Estos artículos deben ser lavables, al menos que sean desechables, y mantenerse siempre limpios. Algo muy importante es tener las uñas cortas, limpias y sin pintura de uñas en el caso de las mujeres.

Es necesario utilizar guantes, ellos tienen que estar en perfectas condiciones, tanto en la parte material

como higiénica. Además, su uso no excluye la obligación de lavarse las manos.

En las zonas en que se manipulan alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los mismos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas.

Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en las cuerdas donde se manipulen alimentos. En la eventualidad que esto suceda, se tomarán precauciones para impedir que los contaminen mediante, por ejemplo, el uso de ropas protectoras.

En el caso específico de las panaderías y pastelerías, el pan tiene que estar en altura y se deben tener pinzas para que este no se contamine. En cuanto a los pasteles que lleven crema u otros ingredientes similares, deberán mantenerse en vitrinas refrigeradas.

El traslado del pan es muy importante, porque no se saca nada con haber cumplido con todas las reglas de higiene en las etapas anteriores, si es que se falla aquí. Es por eso que se debe tener vehículos cerrados y habilitados para evitar cualquier

contaminación, los choferes deben tener libreta sanitaria, el pan debe estar envasado y rotulado aclarando cuál es el establecimiento elaborador, fecha de vencimiento, etc.

La responsabilidad del cumplimiento por parte del

personal de todos los requisitos señalados anteriormente, ya sea en las panaderías, pastelerías o cualquier negocio de comidas, debe asignarse al personal supervisor competente, sin que ello implique exclusión de esta responsabilidad a los propietarios del establecimiento.

Todas las medidas anteriores fueron dictadas como ley, para funcionamiento de todos los locales que tengan relaciones con la venta de alimentos.



RECETAS**TORTA DE CHOCOLATE****INGREDIENTES:**

- * Chocolate: 200 gr.
- * Manteca: 130 gr.
- * Harina: 75 gr.
- * Huevos: 5

CUBIERTA DE CHOCOLATE.

- * Chocolate cobertura: 150 gr.
- * Nata líquida: 100 gr.
- * Licor de mandarina: 30 gr.

PLACAS DE CHOCOLATE:

- * Cobertura semi-amarga: 200 gr.
- * Cobertura blanca: 200 gr.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE:

Fundir el chocolate y la manteca. Batir los huevos y el azúcar, cuando están montados agregar la harina y por último el chocolate derretido. Llenar un molde redondo de 25 cm de diámetro. Hornear 30 minutos a 170°C.

CUBIERTA DE CHOCOLATE:

Hervir la crema, agregar la cobertura picada y luego el licor de mandarina.

PLACAS DE CHOCOLATE:

Para los laterales fundir los chocolates, templearlos, extenderlos sobre un plástico y cubrirlos con otro plástico, dejar enfriar 2 horas. Pasado el tiempo romper y reservar.

ARMADO Y DECORACIÓN:

Cuando se enfría el bizcocho, colocar en una rejilla, bañar con la cubierta y decorar con el chocolate reservado



cubierta de chocolate

bizcocho de chocolate

placas de chocolate

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



HUMOR

Se encuentran dos chinos:

- El otro día me compe un coche.
- Ah sí?
- Si, mila, es ese de ahí.
- Y que malca es?
- Un Alfa.
- ¿Lomeo?
- Lo meas y te lompo el alma, pol cochino.



Dos gallegos se encuentran en la calle con una temperatura de 40 grados:

- Pero tío, cómo usas tapado con este calor?
- Prescripción médica hombre: mucha agua y sobretodo en verano... !!!

¿Porqué los gallegos llevan limpiaparabrisas en el vidrio de atrás?

- Por si llueve a la vuelta

¿QUÉ HACE UN GALLEGO VESTIDO DE VAMPIRO CONDUCIENDO UN TRACTOR?

- SIEMBRA EL PÁNICO.

METALÚRGICA C.R.B.

Horno Convector Balaguer con fermentadora \$18.000

VENDE

AMASADORA SEMIRRAPIDA DE 50KG \$7.000

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

- ¿Me da un desodorante, por favor?

- ¿De bola?
- No, de axila.

- ¿Conoces el castigo para la bigamia?
- Tener dos suegras !!!!!!!!



VENDO HERRAJES PARA HORNOS DE MAMPOSTERÍA

Sr. Juan: **4693-0555**

VENDO

VITRINA DE VIDRIO

2,40 X 1,30 mts.

Sr. Carlos

4485-0160



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.
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



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

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

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com