



Industriales Panaderos

AÑO 4 - Nº 22 - DICIEMBRE DEL 2009



Felices Fiestas!!!



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



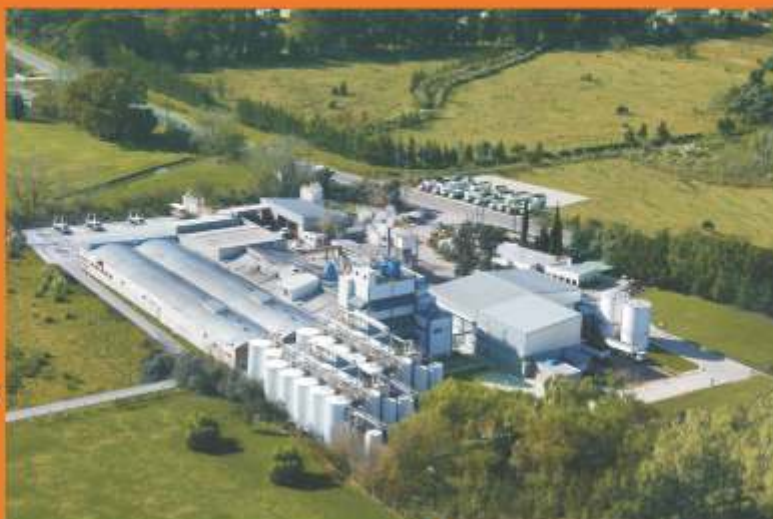
*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



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



Que el tiempo pasa rápido, que la vida es un abrir y cerrar de los ojos; es algo que escuchamos a diario, y creo que caemos en la cuenta de eso cuando vemos a nuestros chicos crecer tan aceleradamente. Cuando miramos para atrás y vemos lo que pasamos en la vida... tantos momentos compartidos.

Y salvando las distancias creo que lo mismo puedo decir de **INDUSTRIALES PANADEROS**, la cual en junio del 2009 cumplió tres años de vida.

En todo este tiempo en el que hemos compartidos fiestas y sinsabores, tiempo en el que no faltaron las buenas noticias, las novedades, lo más curioso del gremio panadero, los chistes, las discusiones y tantas cosas... hemos aprendimos a conocernos, y nos elegimos, y es por eso también que hoy que nos encontramos cerrando el 2009 con una sonrisa. Porque los panaderos son una gran familia. Y la familia es lo más importante en la vida.

Con **INDUSTRIALES PANADEROS** siempre hemos tratado de convertirnos en una herramienta útil para que los lectores encuentren las noticias de cada Centro de Panaderos, así como las novedades en cuanto a materias primas, diferentes servicios o nuevos productos.

Hoy es nuestro momento de decir ¡gracias! a todos ustedes, a los miembros de la comisiones directivas de las diferentes Instituciones que siempre nos abren las puertas y nos hacen sentir amigos. Por dejarnos compartir las fiestas de fin de año, fotografías que encontrarán en el interior y que plasman el cariño de la familia panadera.

Gracias a las empresas, que nos eligen, que confían, que nos ayudan a crecer, gracias a quienes nos escriben, no sería lo que somos sin sus críticas, consejos y sobre todo gracias por la fuerza que nos envían con esas cartas.

Pareciera que cada día tenemos menos tiempo. Por eso el tiempo que ustedes nos dedican escribiendo y mandándonos sus artículos es oro puro, y así lo valoramos

Gracias a los colaboradores con los que cuenta **INDUSTRIALES PANADEROS**, porque nos unen meses de trabajo, proyectos, ideas pero sobre todo un gran cariño. Créanme cuando les digo que sólo tenemos palabras de agradecimiento.

Quiero finalizar deseándoles, que pasen unas fiestas navideñas en paz, junto a sus seres amados y que el 2010 nos traiga la fuerza para seguir adelante, dejando atrás el 2009 con la dicha de saber que hicimos un buen trabajo.



AÑO 4 - Nº 22
DICIEMBRE del 2009

Industriales Panaderos

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
15-6098-1721 / Nextel 565*5174

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

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

ENTREVISTA A DANIEL INSUA

"Los dirigentes tenemos la obligación de decirle a los colegas la verdad"

¿Considera que los colegas panaderos cumplen con los precios del pan, que sugiere la FIPPBA según los costos del mismo?

Creo que algún partido lo aplico, pero la gran mayoría, y hablo de los dirigentes, lo ignoró. Me refiero a la última actualización de \$ 6,52.

¿Por qué cree usted que no lo aplicaron?

Puede ser que en esos partidos haya pan barato y piensen que los colegas no lo van a aplicar.

¿Y cuál es su opinión al respecto?

Partiendo de que los costos no están inflados, como dirigente siempre trabajé para los colegas que manejan sus panaderías como una industria, que tienen a sus trabajadores en blanco y cumplen con todo lo que le exige la ley. Lo cierto es que en mi caso no me hubiera quedado con los costos en los cajones del Centro, sino que habría confeccionado la lista de precios, como siempre sugerida, y los colegas decidirían si la aplican o no.

Creo que los dirigentes tenemos la obligación de decirle a los colegas la verdad. Y que tenemos problemas también es verdad. Eso no implica retacear a los panaderos una información donde hay dinero en juego.

Usted es un dirigente con muchos años en el gremio, por lo



tanto, es un hombre reconocido por su labor: fue presidente de CIPDO por dos mandatos y medio (del 85 al 89), se desempeñó como Secretario de FAIPA y FIPPBA del 89 al 91, fue presidente de FIPPBA del 91 al 95...

Sí, durante el mandato en la FIPPBA obtuvimos el primer Convenio Colectivo de Trabajo "pionero de todas las provincias del país" con el régimen de horarios y tareas totalmente diversificadas. Se terminó con la famosa "changa solidaria" y con las divisiones dirigenciales en la Pcia. de Buenos Aires. Además también se creó el Fondo Convencional... Obviamente no fueron logros unipersonales, esto fue posible a través de la labor de toda la comisión.

Fue presidente de FAIPA, después de muchos años de retirado volvió y se hizo cargo del

Centro del Oeste, una institución que estaba al borde de la desaparición. Si no estoy equivocado contaba con ocho socios y en cuatro años lo llevo a doscientos. Vio que no toco todo de oído se todo su currículum. Desde su punto de vista... ¿Cuáles son los problemas actuales de la industria?

Son muchos y variados. En un gran porcentaje de panaderías no tenemos calidad ni variedad de productos, mostradores abandonados, panaderos que se creen que se la saben toda y no se dan cuenta lo que están desperdiciando. Pareciera que lo único que les importa es cargar la camioneta y salir a la calle.

Con el ultra enfriado perdimos un trabajo increíble. Toda esa factura enfriada es mala, pero se vende porque el público la compra porque no sabe comer, o en el barrio no tiene otra mejor.

Este es un problema grande, o sea que hay gente en la panadería que no debería estar.

Otro problema grande son los funcionarios, desde los estamentos más altos del gobierno se habla de que es mucha la gente que necesita trabajo y con esa excusa dejan elaborar a muchos galpones clandestinos fabricando miles y miles de kilos de pan, todos ellos con personal en negro, sin habilitación y sin cumplir las

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

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

EL FRACASO DE LAS NEGOCIACIONES

Tras un importante intento de acercamiento entre la Federación Nacional y Provincial, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori detalló cómo fueron las negociaciones y qué resultó de las mismas.



Emilio, ¿Cómo surge el inicio de las negociaciones con los miembros de la FAIPA?

Antes de contestar esa pregunta creo que es importante destacar que no fueron los primeros acercamientos, ya hubo varios anteriores que lamentablemente no llegaron a nada. Siempre pusimos la mejor voluntad pero nos encontramos con piedras en el camino.

Respecto a su pregunta le comento que los últimos intentos de acercamiento fueron por iniciativa de Juan C. García, del CIP de Berazategui, Mario Garaventa de La Plata y de Juan Bellizi del CIP de Merlo. Ellos, acompañados por Mario Garaventa de la A. P. de la Plata y con el aval de los miembros de la Comisión Directiva de la

FIPPBA fueron las voces de las reuniones.

¿Qué pasó después?

Primero tuvimos una reunión en el CIP de Matanza donde asistieron Rubén Salvio, Juan C. García, Juan Bellizi y yo. Allí parecía que estaría por fin todo solucionado.

¿Cuáles son las exigencias de las partes?

Para que quede bien clarificado, nosotros pedimos:

- **Que se desarticule la Federación paralela** que ellos habían formado. Nunca vamos a estar de acuerdo en la creación de Centros de Panaderos paralelos y mucho menos vamos a avalar que intenten formar una institución paralela a la que ellos mismos representaron durante más de 10 años. Sobre todo cuando tuvieron la oportunidad y la invitación a formar parte de la FIPPBA ya que siempre tuvieron las puertas abiertas y si no quisieron participar y prefirieron quedar marginados fue por decisión propia.

- **Que suspendan las impugnaciones** presentadas en Personería Jurídica, en la Justicia y en el Ministerio de Trabajo. Ninguna de ellas está firme, están apeladas. Realmente es cansador ver que continúan con esa postura. De todas las objeciones que presentaron en Personería Jurídica la única que les

aceptaron fue que la Asamblea no se hizo en la Sede de la FIPPBA en Avellaneda y todos sabemos que era una práctica común durante los periodos en que Rubén Salvio fue presidente de la FIPPBA, pareciera que se olvidaron de ese pequeño detalle. En la justicia hicieron lo mismo y tuvimos que presentar recursos y apelaciones perdiendo tiempo y dinero para la institución. Ese destiempo que nos ocasionan, sumado a las constantes trabas que ponen en nuestra gestión hace que no podamos atender como corresponde las necesidades del gremio. Como si eso fuera poco desde que comenzó el conflicto presentaron impugnaciones a cada paritaria a la que asistimos y en todos los casos el Ministerio de Trabajo rechazó esas impugnaciones avalando a las autoridades actuales de la FIPPBA.

- Que los Sres. Antonio Di Costanzo y Hugo Natale no integren la lista de miembros de la Federación Provincial. Esto lo hicimos por varias razones, pero las principales fueron que en el último Congreso de la FIPPBA se tomó la decisión de que ningún miembro de la provincia podía ocupar cargos a nivel nacional (es muy complicado y casi imposible cubrir las necesidades de la provincia... mucho menos si tenemos que ocupar tiempo a nivel nacional). El otro motivo es que son

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



- * BAGUETAS *
- * 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:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANÚS **4249-5538**

dos personas muy objetadas por casi todos los miembros de los Centros de Panaderos.

Hablemos ahora de lo que pidieron ellos...

En la primera reunión que tuvimos pidieron:

- La reincorporación de los Centros de Avellaneda, Mar del Plata y Azul. Les dijimos que no había problema en los casos de Avellaneda y Azul pero siempre y cuando estén al día con la cuota societaria, en el caso de Azul jamás hizo un sólo pago desde hace más de 9 años. Y por supuesto también les pedimos que nos traigan los comprobantes de cobro de Fondo Convencional, de lo que ellos cobran hay un porcentaje que le corresponde a la FIPPBA y esta institución no lo percibe desde hace muchísimo tiempo. Aclaro, de lo que ellos cobran hay plata que no le llega a la FIPPBA. En el caso de Mar del Plata es muy complicado acceder al pedido ya que actualmente los socios de nuestra Federación son los que integran el Centro de Panaderos más antiguo de esa ciudad. A ellos les habíamos iniciado y ganado un juicio, pero

regularizaron su situación y continuaron siendo socios.

- Integrar la Comisión Directiva de la FIPPBA. En eso no teníamos ninguna objeción, es más, todos saben que mi postura en ese caso siempre fue que la Comisión esté representada por una persona de cada Centro. Les dimos lugar para que la integren representantes de Quilmes, F. Varela, La Plata, Avellaneda y Berazategui.

Entonces continuaron las reuniones...

Sí, y siempre los principales negociadores fueron García y Bellizzi.

Parecía que estaba todo solucionado, si hasta se llegó a firmar un compromiso en el cual la persona que le daría un marco legal a este arreglo iba a ser el Dr. Prado.

Nos habíamos puesto de acuerdo en que la Comisión del 2005 iba a llamar a un acto eleccionario y en ese momento yo encabezaría una nueva lista con miembros de toda la Provincia.

Si estaba todo acordado... ¿Qué pasó después?



Fueron dilatando todo con nuevos pedidos en cada reunión que se hacía... No querían desarticular la federación paralela y accedimos, querían más cargos en la Comisión y accedimos, hasta llegaron a pedir que yo no integre la nueva lista a lo cual también accedí.

En la última conversación que tuve con Salvio le pedí que envíe los nombres de las personas que iban a integrar la Comisión, me contestó que lo haría por la tarde. Ese día tuvimos reunión en la FIPPBA y se lo comente a la Comisión. Estaba todo solucionado.

Después no hubo más conversaciones, no nos pasaron los nombres, nos acusaron de fomentar

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

participado de una reunión en Córdoba donde varios Centros habían solicitado integrar la FAIPA. Eso nos pareció una buena idea, ya que si esas provincias quieren integrarla no es una locura, como tampoco para ello fue una locura la creación y aceptación del CIPAN (Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) quienes "supuestamente" representan los intereses de más de 8000 panaderías de la zona norte de la Provincia.

También hubo un llamado de Di Costanzo a Juan Bellizzi para ofrecerle otro presidente a la FIPPBA, un pedido para que yo de un paso al costado (al que también accedí). Y los correos electrónicos de Di Costanzo y Hugo Natale desconociendo a las autoridades Federación Provincial.

¿Cuál es el paso a seguir?

Vamos a realizar la Asamblea en la Sede de Avellaneda, realizamos una jornada el 30 de setiembre en el CIP del Oeste, renovaremos autoridades y vamos a continuar trabajando, en la medida que nos

dejen, por la Provincia.

¿Qué balance realiza de lo sucedido?

Por sobre todas las cosas rescato el apoyo de la inmensa mayoría de los Centros respecto de mi gestión y el respeto que tienen hacia mí. Me honran al decirme que soy muy honesto, que sepan que a pesar de haber recibido la institución con no más de \$7.000, hoy podemos tener en nuestras arcas más de \$300.000.

Sentí que una vez más "nos tomaban el pelo" al igual que cuando volvimos de Santiago del Estero. En esa oportunidad también estaba todo arreglado. Allí fue cuando a la Federación Provincial le quitaron votos de representación en la FAIPA con la creación del CIPAN, a quienes les dieron casi los mismos votos de la provincia diciendo que ellos representaban a más de 6000 panaderías. El tiempo nos dio la razón y hasta el Secretario del CIPAN, Moris de Baradero, en una reunión que tuvimos con él reconoció que eso fue un invento.

También quiero rescatar la posición y la firmeza de Juan C. García, quien nos reconoce como Institución madre y quien me dijo que **"esto se soluciona grupalmente o yo lo soluciono individualmente"** y quien cumplió su palabra, ya que afirmó que no iba a integrar la lista pero que iba a apoyar y asistir a las reuniones.

Por último quiero insistir en que todos sepan que **"les dimos la oportunidad de que presenten una lista de candidatos"** para dirimir estas cuestiones en las urnas... que es el único lugar en el que se





SUPLE-GRAS

IDEAL PARA:

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

SUSTITUTO DE GRASA



4699-4434

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

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC 

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



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES

TODA LA GAMA DE MÁQUINAS

EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

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

Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS

pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar

(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

EMILIO MAJORI FUE REELECTO PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A.

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Bs. As realizó el 20 de noviembre la Asamblea General Ordinaria en la sede de la Institución.



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

ALGUNOS DE LOS C.I.P QUE ESTUVIERON PRESENTES:



Partido de la Costa



3 de Febrero



Presidente Perón



Lanús



La Matanza



Merlo



San Fernando-Tigre



San Martín



Del Oeste



Lomas de Zamora



Olivos - V. López - San Isidro



Mar del Plata



Almirante Brown



Esteban Echeverría

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



Participaron de la Asamblea los siguientes Centro de Panaderos: Almirante Brown, Esteban Echeverría, Merlo, La Matanza, Lanús, Lomas de Zamora, Oeste, San Fernando, Tigre, San Isidro, Vicente López, Mar del Plata, San Martín, Tres de Febrero, Necochea, Presidente Perón y Partido de la Costa.

De acuerdo al orden del día, se trataron las Memorias y Balances de Gastos del período anterior y el actual siendo los mismos aprobados por unanimidad. Por último, se efectuó la elección de autoridades para el periodo 2009/2011 siendo votada por unanimidad la

lista única **“Unidad y Progreso”** encabezada por Emilio Majori.

Tras la renovación de autoridades por un nuevo mandato, Emilio Majori, flamante Presidente de la Federación Provincial agradeció **“a todos los Centros que han asistido. Esperamos seguir progresando como lo hemos hecho paulatinamente, tenemos la misión de seguir por el camino del crecimiento, pero sobre todas las cosas tenemos que defender a esta Institución como lo venimos haciendo”**.

Majori también hizo referencia a “los contrincantes” diciendo que ellos **“van quedando en el camino y nosotros debemos seguir adelante”**.

“No me salen las palabras pero quiero expresarle con sinceridad que vamos a seguir trabajando con todo lo que tenemos, les pido que nos unamos y que cuando tengamos algún inconveniente lo conversemos en este ámbito” resaltó el Presidente de la FIPPBA.

Finalmente, aseveró que **“el día 30 de Noviembre vamos a hacer una jornada destinada a la problemática de la Provincia de Buenos Aires, espero que todos estén en la mesa de discusión. Después vamos a compartir un almuerzo en el campo de deportes del Oeste, quedan todos invitados.”**





**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
CoberPRIN
















FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA(2009/2011)

PRESIDENTE

EMILIO A. MAJORI (La Matanza)

VICEPRESIDENTE 1ro.

DANIEL CESAR INSUA(Del Oeste)

VICEPRESIDENTE 2do.

RAUL SANTOANDRE (Lanús)

SECRETARIO

ADOLFO LUIS GÓMEZ
(Alte. Brown)

TESORERO

JUAN BAUTISTA BELLIZI
(Merlo)

SECRETARIO DE ACTAS

ALBERTO ALONSO
(Del Oeste)

PROSECRETARIO
CLAUDIO ALEJANDRO COVA
(San Martín)

PROTESORERO
CARLOS DANTE BURZACHECHI
(L. de Zamora)

VOCALES TITULARES

- 1ro: **JOSE BENITO ZANABRIA**
(E. Echeverría)
- 2do: **ANTONIO BRION**
(M. del Plata)
- 3ro: **ABEL E. RODRÍGUEZ**
(Pdo. De la Costa)
- 4to: **GUILLERMO A. GONZALBO**
(San Martín)
- 5to: **ALDO JAVIER ULDANI**
(Pte. Perón)

VOCALES SUPLENTE

- 1ro: **VÍCTOR INSAURRALDE**
(Vte. López)
- 2do: **ALEJANDRO ROMERO**
(Tigre / San Fernando)
- 3ro: **HORACIO A. CARRIZO**
(Merlo)
- 4to: **MIRKO DETTLER**
(Cañuelas)
- 5to: **ABEL STOCOVAZ**
(Zárate)

COMISIÓN REVISIÓN Y FISCALIZACIÓN DE CUENTAS

- REVISORES TITULARES**
- 1ro: **EMILIO OSCAR SILVA**
(Alte. Brown)
 - 2do: **JAVIER GONZÁLEZ**
(Lanús)
- REVISORES SUPLENTE**
- 1ro: **JORGE O. SALUSSO**
(San Isidro)
 - 2do: **DANIEL S. SANTEUSANIO**
(Escobar)

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

PANING
Ingeniería en Panificación
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

NECOCHEA

En esta entrevista el Industrial Panadero Roberto Findler, dueño de la panadería "Romar" reflexiona principalmente sobre las tensiones y problemas que afectan a la localidad de Necochea. En un recorrido por el partido costero, se conversó sobre el precio del pan, la constitución del Centro de Panaderos y la reunión con Emilio Majori, Presidente de la FIPPBA.

Roberto, ¿Desde cuando se dedica a la panadería?

Soy panadero desde los 21 años, y hoy tengo 40. Actualmente mi panadería se llama "Romar" y queda en diagonal San Martín a 4 cuadras de la playa.

¿Qué situación se vive en Necochea?

No muy diferente a la realidad del país. Creo que si algo lo vuelve particular es que el panadero esta dependiendo de su propio negocio, que tiene un alta importante en temporada y que luego durante 9 meses se vive el receso y el invierno se vuelve largo.

¿Cómo se manejan frente a esa condición?

Y...la mejor técnica es especializarse, por ejemplo yo me dedico además al pan de miga.

¿Qué precio maneja el distrito?

El precio varia entre los 3 a 5 pesos, pero más de 5 pesos no

existe.

¿Cuáles considera son los principales problemas que afectan al gremio?

Los principales problemas son la falta de trabajo y la falta de consumidores, ya que somos muchas panaderías en Necochea y Quequén. Otro gran problema es la falta de unión entre los panaderos, ya que el Centro está medio acéfalo.

Contamos acerca del Centro de Panaderos local...

Se comenzó a armar hace 6 años con la idea de reordenar la industria y no se pudo. Entre otros objetivos estaba, obviamente, el de lograr un precio unificado, pero después salieron algunos hacer desastres con los importes y la iniciativa quedo en la nada.

Sumado a que vino una panificadora grande que vende el pan a \$3,50 en todos lados, con sucursales en Quequén. Te diría que



la suma de esas circunstancias acabo con la unión de los panaderos.

¿Cómo es el objetivo de estos días?

Creo que a todos nos gusta la idea es unificarnos, de trabajar juntos, pero lo cierto es que ahora no hay nadie. Sí figura una persona en los papeles, pero tiene también otras ocupaciones, por eso cada uno se la arregla como puede.

¿De que se trata esta reunión con la FIPPBA?

Nada formal, estoy de paso por BS AS y vine a charlar con Emilio, a tomar un café, es un momento difícil para pensar en organización porque empieza el trabajo y todos se abocan a eso, pero el tema más difícil llega en marzo.



ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas



MARIO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS








Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)



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

"GLADIS B. FERNÁNDEZ"

Calidad y más producción de la mano de...

MAQUINAS PARA PANADERÍAS**"VILLABASO"**

"Gladis B. Fernández" es representante de "Villabaso" en Bs.As. Así, con una amplia gama de máquinas para el industrial panadero, brinda todo tipo de soluciones a sus clientes, asegurando la máxima eficiencia en producción.

"VILLABASO"

FABRICA DE:

* AMASADORAS * TRINCHADORAS

* SOBADORAS * PASTELERAS

* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

011-15-3593-2143

Entre las máquinas, se destacan las **amasadoras** de cuatro tamaños, siendo la vedette de las mismas la **amasadora de 150 kilos** de harina con carga de agua manual o automática, motor de 6 - 9 HP, olla de acero inoxidable y chasis de hierro FORJADO. Con materiales de inmejorable calidad logra el mejor producto y una vida útil garantizada por muchos años.

Por otro lado, la firma también ofrece las **trinchadoras** con estibadora de bandejas o estibado manual, en los 3 tamaños para la reducción de espacios, con una muy baja demanda de mano de obra y reduciendo los tiempos ya que cuenta con una gran velocidad de producción.

"Gladis B. Fernández" ofrece las mejores maquinas que cumplen en forma óptima con los objetivos de producción de los industriales y dentro de los **más altos índices de calidad**, es así que también se destacan las **sobadoras, envasadoras verticales y horizontales, pasteleras, pesadas y full de 2 velocidades**.

La empresa provee en toda la línea los repuestos originales para todas las herramientas y una garantía de 1 año demostrando que la confianza en los productos que ofrece es óptima.

Además, los plazos de entrega son los más cortos en el rubro sobre todo en ésta época del año donde los mismos suelen ser dos y hasta tres veces más extensos.



"VILLABASO"

FABRICA DE:

* AMASADORAS * TRINCHADORAS
* SOBADORAS * PASTELERAS
* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

1 AÑO DE GARANTÍA

ENTREGA INMEDIATA

011-15-3593-2143

Representante en Bs. As.: **Gladis B. Fernández**
srkmaquinas@yahoo.com.ar



Un nacimiento representa el inicio de todo, significa felicidad y sobre todo un milagro más de la vida. Acompañando la alegría y el amor de la familia Kaliniuk, "El Gremio Panadero" los felicita por la llegada a sus vidas de **DAPHNE NATASHA KALINIUK** y les agradece por permitirle celebrar junto a la familia el don de una nueva vida.

RECORDANDO A DOS AMIGOS QUE SIEMPRE ESTARÁN CON NOSOTROS

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

Todos los presentes recordaron con el mayor de los afectos a estos amigos que fallecieron el año pasado.



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



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.



www.molinochacabuco.com.ar





Junto a la Panadería y Confitería “LOS 3 HERMANOS”

UNA EXCELENTE INVERSIÓN PARA DAR UN NUEVO SALTO

La Panadería “LOS 3 HERMANOS”, ubicada en la calle Sarmiento 4003 de la localidad de Caseros, confió en **INDUSTRIAS ZUNINO**, para mejorar su producción y comercialización.



Es así que la Panadería y Confitería “LOS 3 HERMANOS” adquirió el nuevo Horno Convector HCZU-2002 de **INDUSTRIAS ZUNINO** que tiene una capacidad de 5 bandejas con alimentación a gas o eléctrico.

Su exclusivo sistema de cocción al vapor le permite una cocción pareja y uniforme en los panificados.

De este modo, la Panadería y Confitería “LOS 3 HERMANOS” no sólo suma calidad de sus productos, sino que también eficiencia y la rentabilidad necesaria para el desarrollo de la empresa.

Y es que con garantía de calidad, **INDUSTRIAS ZUNINO** ofrece soluciones innovadoras y acordes a las necesidades del mercado, como así también una extensa línea de máquinas para la industria panadera tales como la nueva amasadora rápida ARZU 2002.

“**EL GREMIO PANADERO**” felicita a la firma por esta feliz iniciativa.



Cabe destacar que **INDUSTRIAS ZUNINO** ofrece los mejores precios del mercado y la posibilidad de aceptar la máquina usada como parte del precio final, siendo esta una oportunidad que el industrial no debe dejar pasar.

INDUSTRIAS ZUNINO (VENTAS):
0343-436-2309 / 426-9529

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. Belgrano

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

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Santos 1775 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESPERA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO



LA REPRESENTACIÓN DEL CIP DE LANÚS EN LA F.I.P.P.B.A.

En un orgullo para mí, haber sido designado por el CIP de Lanús, para representarlo ante la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, y debo agradecer especialmente al señor Presidente don Marzio, como así también a toda la C.D. por haber confiado en mi persona.

Hoy más que nunca la FIPPBA representa valores de pluralidad, democracia y representatividad y ello se refleja en la integración del nuevo Consejo Directivo donde diecinueve Centros Panaderos han mandado a sus afiliados para participar activamente en el periodo 2009/2011.



Continuaremos con el camino iniciado bajo la conducción de Emilio Majori como presidente de la FIPPBA, y trataremos junto a él, de fortalecer y redoblar los esfuerzos en los próximos dos años. Apuntaremos a consolidar y posicionar a nuestra Federación en el sitio de las entidades más representativas de la producción en la Provincia de Buenos Aires, que sin lugar a dudas redundará en beneficio de todos los Industriales Panaderos de nuestra Provincia.

Tenemos todos los elementos para lograrlo, se ha conjugado en esta Comisión Directiva, experiencia, juventud, capacidad y honradez de siempre, que sumado al trabajo de todos nos permitirá arribar a la metas trazadas.

Raúl Santoandr 
Vicepresidente 2do. FIPPBA

CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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

REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

Emeth

EL MUNDO

ROLIDAR S.A.

PRODALSA

levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPA A

Molino Compa a

4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield



EL SHOPPING DEL PANADERO



Desde hace 8 años nuestro objetivo no es sólo distribuir todos los productos que el panadero necesita para la panificación, sino mejorar continuamente los estándares de atención al cliente, y calidad en todos los productos que ofrecemos.

La experiencia en las ventas y la demanda de nuestros clientes, no llevó a inaugurar hace alrededor de un mes

“EL SHOPPING DEL PANADERO”

, se trata de una distribuidora con venta al público pero que se distingue por su presentación, ya que no es un depósito como suelen ser las distribuidoras, sino una verdadera exhibición de productos para que el cliente encuentre lo que vino a buscar.

“EL SHOPPING PANADERO” es una distribuidora con muchos años dedicados a la



comercialización de productos alimenticios de primera calidad, instalada actualmente en Av. Valette 271 de la localidad de Monte Grande, atendiendo las demandas de los clientes e incorporando sus pedidos al stock del negocio.

Cabe destacar que trabajamos con las marcas más reconocidas del mercado.

En “EL SHOPPING DEL PANADERO”

, concebimos como prioridad la necesidad de los clientes, para que no les falte nada, ni surtido ni calidad. Para aquellos que deseen acercarse nuestro horario de atención es de lunes a sábados de 8 a 16hs de corrido.

Dario Lanzilotta y Alejandro Tognolini

El Shopping del Panadero

Av. Valette 271 - Monte Grande

4367-9235

15-Diciembre-2009

DISTRIBUIDOR DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑÍA



ARGENFRUT



Levaduras Paraleva



EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS

DEWEY



MOLINOS
ARGENTPAM S.A.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

ENTREGA A DOMICILIO

EL SHOPPING
DEL
PANADERO

EL SHOPPING
DEL
PANADERO

Av. Valette 271 - MONTE GRANDE

Tel.: 4367-9235 / 15-6363-0551 / 15-6363-0525

Nextel: 312*858 tognolan@live.com.ar

EL OESTE Y TRES DE FEBRERO PRESENTARON SUS PONENCIAS EN EL BRINDIS DE FIN DE AÑO DE LA FIPPBA

Los Centro de Panaderos del Oeste y de Tres de Febrero presentaron las ponencias que fueron puestas a consideración de la mesa de trabajo y que serán tratadas en la próxima reunión de la Federación de la Provincia de Bs. As.



El acto tuvo lugar en el marco del brindis de fin de año la Federación de la Provincia de Bs. As que se realizó el 7 de diciembre en la quinta recreativa del CIP del Oeste, en la localidad de La



Reja.

Participaron del encuentro más de 200 personas, entre las que se destacaron diversas autoridades, industriales y entre otras personalidades Franco Vilela de la firma SAYOS quien se hizo presente para estar junto a la comisión de la FIPPBA en tan importante acto.

Tras el almuerzo, comenzaron las deliberaciones para decidir cuales serían las ponencias que se tratarían en el plenario, que se desarrollará en la próxima reunión de la FIPPBA. No faltaron las discusiones y los intercambios de opiniones, sin embargo, muchos coincidían en que las controversias "fortalecen a la institución, ya que sólo buscan el consenso para alcanzar las mejores soluciones".

A continuación se detallan las ponencias presentadas por el Centro de



Panaderos de Tres de Febrero:

Ponencia N° 1: Formación de una "Comisión Pro Reforma" de los estatutos institucionales de la FIPPBA, con formación ya desde el Congreso

Considerandos: Consideramos necesario un profundo estudio de los artículos que componen los estatutos de la FIP y su actualización. Sugerimos el estudio, especialmente en lo referente a los mandatos de cargos en el C. D. del Art. 18.

Proponemos que los cargos ejecutivos en FIP los dirigentes que resultasen

NUEVOS

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

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

HUMOR



Un tipo se encara a una mina en un boliche:
-¿Baila, señorita?
-No, entra justita...

CLASIFICADO

VENDO: Horno convector con fermentadora. Impecable. ROTAR. \$16.800 / Heladera mostrador 2 puertas impecable. \$3000. Sr. Jorge. 4715-0575



Proponemos que los cargos ejecutivos en FIP los dirigentes que resultasen elegidos pueden ejercer el cargo por 2 periodos y no deberán participar en los próximos 2 periodos siguientes.

Entendemos que las experiencias avalan nuestra iniciativa, ya que la perpetuidad en los cargos, tiende a no posibilitar los recambios de dirigentes, tan indispensables para la formación de los mismos.

Salvo algunas excepciones, todo hombre que elige la dirigencia, lo hace por vocación y la misma se ve incentivada, si tiene la oportunidad de avanzar en una culminación exitosa en su gestión. Si los postergamos, lo más factible es que terminen abandonando esa vocación.

Ponencia N° 3: Solicitar al CONGRESO que a los fines de garantizar el normal funcionamiento de la Institución, en los próximos estatutos se agregue una cláusula, en la cual se dispongan las siguientes obligaciones; las que tendrán vigencia a partir del periodo que se inicia:

1) Obligación del Presidente, Secretario y Tesorero, de garantizar con sus bienes personales, el normal funcionamiento administrativo y contable de la Entidad, ante cualquier acción dolosa y de descontrol, que pueda poner en riesgo el patrimonio de la Institución.

Considerandos: Consideramos reiterativo explicitar la PONENCIA, ya que su contenido evita todo comentario al respecto.

El descontrol por gastos indebidos, derivaciones de fondos aprobados por el CD bienes muebles, rodados, etc., que sean usados indebidamente para



funciones que no correspondan, serán considerados causales de incumplimiento estatutario.

Ponencia N° 4: Todo integrante de Comisión Directiva debe ser titular en actividad del fondo de Comercio y o industria, en cuyo caso se comprobará presentando la habilitación del mismo, recibo del ultimo pago del impuesto municipal de Seguridad e Higiene u otro similar de acuerdo al partido al que pertenezca.

Como los cargos en Federación pertenecen a los Centros y no a las personas, para ser directivo deberá presentar nota del Centro que representa, avalando su honorabilidad y nominándolo para ocupar el cargo para el cual sea elegido.

Ponencia N° 5: Aprobar la obligación por parte de la FIP, de distribuir con todos los "Centros y/o Cámaras asociadas", al igual porcentaje asignado en el Art. 45 del C.C.T. N° 231/94, de todas las retribuciones que sean recibidas directamente por la FIP y que contengan similares fines que refunden en el mejoramiento de los servicios que tanto la FIP como así sus Asociados, puedan brindar a favor de los mismo. Ponemos como ejemplo las liquidaciones que la FIP recibe de los Pasteleros y entendemos, si en el mismo existe un Centro y/o Cámara organizada y asociados a la FIP al mismo le corresponde recibir el 85% del aporte recibido donde no lo hayan quedado para el FIP el total.

Da validez a nuestra ponencia, el hecho



de que cuando se instituyo en el CCT el Art. 45, el mismo fue profundamente estudiado y los porcentajes fueron generosamente asignados, ya que con los Centros son un partido y la FIP abarca 135 con lo cual mínimamente organizada la Pcia. de Bs. As. Tiene aseguro un cómodo accionar, más aún si esta debidamente administrada y organizada en comarcales, que ayuden a consolidar la unidad de la provincia.

Por su parte el Centro de Panaderos del Oeste, presentó las siguientes ponencias:

N° 1: Pone a consideración, que se gestione ante el organismo que corresponda cursos de dirigentes panaderos de la provincia de Bs. As., para todos los dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la provincia de Bs. As.

Fundamentos: estamos en la necesidad de realizar cursos: computación, administración de empresa, costos, paritarias y mas

N° 2: Pone a consideración, que la FIPPBA gestione para todos los centros / cámaras panaderas de la provincia, escuelas de panadería ante el ministerio de trabajo de la Pcia. de Bs. As.

Fundamentos: El CIPDO ya la tiene, por eso proponemos que se apruebe la ponencia.

N° 3: Pone a consideración que la FIPPBA forme una comisión para reglamentar la ley 13.006.

Fundamentos: Es urgente para presentar en todos los municipios de la provincia de Bs. As por eso proponemos la ponencia.

N° 4: Pone a consideración, que se





Nº 4: Pone a consideración, que se forme una comisión de estudio del convenio colectivo de trabajo Nº 231/94 para actualizarlo en un futuro.

Fundamentos: Consideramos que esta gestión va a llevar un tiempo, pero tenemos que estar todos de acuerdo para hacer un convenio mas moderno, por eso proponemos se apruebe la ponencia.

Nº 5: Pone a consideración gestionar la FIPPBA el biagrama de la harina. Los molinos harineros que tengan la obligación de entregar la certificación de calidad del insumo a los panaderos.

Fundamentos: La sequía y la mala calidad de harina. Por eso proponemos se apruebe la ponencia.

Nº 6: Pone a consideración que la FIPPBA solvete los gastos de representación de los dirigentes que concurran a ferias, congresos, seminarios de panadería y confitería de distintas partes del mundo.

Fundamentos: Dichos dirigentes

tendrán la gestión de traer información de tecnología aplicada a la panadería y confitería, para luego transmitirla a todos los Centros de Panaderos de la Provincia de Bs. As. Por eso proponemos se apruebe.

Nº 7: Pone a consideración que la FIPPBA forme una comisión de estudio del convenio colectivo de trabajo Nº 272/96 RAMA PASTELERIA

Fundamentos: Consideramos que como firmantes tenemos que tener mas participación en el mismo por eso proponemos se apruebe.

Nº 8: Pone a consideración que la FIPPBA a pedido de los Centros o Cámaras Socias financien elementos de oficina (Computadoras, impresoras, elementos varios para que funcione la oficina, la instalación de la página Web, incluyendo el armado de una página de sugerencias y consultas de todos los asociados y o panaderos, la personería jurídica en La Plata) y otros elementos



que sean necesarios.

Fundamentos: Consideramos que se hace urgente formar una red de centros por eso consideramos se apruebe.

Nº 9: Pone a consideración que la FIPPBA estudie la posibilidad de negociar con el secretariado de comercio Guillermo Moreno, la venta exclusiva de pan fresco en panaderías, sucursales y despachos de pan, cerrando toda posibilidad de venta de estos productos a cualquier otro tipo de rubros de los ya mencionados.

Pedimos la ratificación de la Ley 13006 en toda la provincia de Bs. As. y que quede implementada en todos los municipios y que sea por el Código Alimentario.

Fundamentos: En la defensa de los consumidores comprometiendo una garantía de calidad del producto, de esta forma consideramos que le hacemos un bien a las panaderías vapuleadas por la deslealtad comercial e ilegalidad de los

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

distribuidora

conypan

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

Toda la línea de productos de empresas líderes

calsa* **Emeth** **GHELCO** **FENIX**

TAXONERA **LACTOS VACALIN** **ARCOR**

Ventas por menor y mayor a todo el país

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



deslealtad comercial e ilegalidad de los diferentes comercios que ofrecen nuestros productos de baja calidad.

Nº 10: El Centro de industriales Panaderos del Oeste pone a consideración que es necesario reorganizar la secretaría administrativa de la FIPPBA.

Necesitamos una secretaría que:

- Tenga y cumpla un horario continuo y real de atención para los que llaman o necesitan evacuar alguna duda de la Federación.

- Esté capacitada para preparar con tiempo: reuniones, tanto sea con funcionarios como con colegas panaderos, itinerarios de viaje, etc.

- Tenga datos actualizados de teléfonos, mails, direcciones, celulares, etc. de cada centro de panaderos, funcionarios, municipios, secretarías, etc.

- Informe constantemente a los Centros sobre las actividades de la FIPPBA, esta información se puede hacer llegar por mail pero hay que verificar constantemente la recepción de los mismos.

- Se comunique telefónicamente y con periodicidad con los asociados para mantener informada a la Comisión

Directiva de necesidades, dudas, consultas de los colegas dirigentes.

- Mantenga organizada la oficina para que en caso de ausencia de cualquier directivo o empleado administrativo todo sea de fácil ubicación.

- Mantenga un registro de llamadas con el control respectivo del motivo de la misma y la resolución de dicho acto.

- En caso de ausencia de personas en la sede de Avellaneda se encargue de realizar transferencia de llamados a los celulares de los directivos, la Federación no puede estar incomunicada.

- Controle periódicamente el mail de la Federación.

Hay un dicho muy conocido que es: **“... lo único que vence al tiempo es la organización...”**

Nº 11: Centro de Panaderos del Oeste pone a consideración que es necesario formar equipos de trabajo.

Estos deberían cumplir con ciertos requisitos:

- Trabajarían bajo la conducción y supervisión de la Comisión Directiva de la FIPPBA.

- Deben compenetrarse con el trabajo a realizar.

- En su mayoría deberían estar formadas por personas que no integren cargos directivos de la FIPPBA.

- Deberían ser dirigentes de Centros de Panaderos.

- La tendrían que integrar también algunos miembros de la CD de la FIPPBA, siempre y cuando tengan el tiempo necesario para trabajar.

Los objetivos de estos **“equipos de trabajo”** serían:

- * Apoyar el trabajo de los directivos y agilizar la presencia de la Federación en toda la provincia.

- * Que los integrantes de

esos “equipos” adquieran la experiencia necesaria para afrontar futuros desafíos dirigenciales, tales como: discusiones en paritarias, reuniones con funcionarios públicos, reuniones con Centros de Panaderos asociados o no.

- * Generar contactos con autoridades nacionales, provinciales o municipales

- * Creación de escuelas de panaderías en distintos centros de la provincia.

- * Control y seguimiento mensual de costos y demás tareas que hacen a un buen dirigente...

Fundamentos esta ponencia en que: Cuando pedimos que en su mayoría los integrantes que estos “equipos de trabajo” no integren cargos en Comisión Directiva de la FIPPBA es porque necesitamos personas que tengan el tiempo necesario para cumplir con las tareas encomendadas por autoridades de la Federación Provincial ya que, como todos sabemos, los integrantes de comisión directiva deben atender los problemas de sus respectivos Centros sumados los de la Federación.

Necesitamos que los futuros dirigentes estén “capacitados” debido a los constantes cambios que se van generando en nuestra industria.

Si este “equipo de trabajo” cumple con las tareas asignadas, vamos a encontrarnos a futuro con dirigentes especializados en diferentes áreas que van a fortalecer la tarea de crecimiento en la que debe estar comprometida la Federación Provincial es muy importante ser “dirigentes de dirigentes”

Luego de terminar con las deliberaciones, ya muy avanzada la tarde, se realizó el brindis de fin de año con el deseo de Emilio Majori de que **“el 2010 nos encuentre unidos y trabajando en conjunto”**.



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

LA FIPPBA EN MENDOZA:

En el mes de noviembre los representantes de la FIPPBA Emilio Majori y Daniel Insúa fueron invitados a participar de la Fiesta de los Industriales Panaderos de Mendoza a los cuales se les transmite por este medio un especial agradecimiento por la excelente atención que nos brindaron.

Informamos a la vez que en ese viaje se llevó a cabo un reunión donde estuvieron presentes el Presidente de la Federación de



Entre Ríos, Dante Cauvet, Rubén Sabena de Santa Fé, José Alvarez de Capital, Martín Petroccelli de Salta, el Presidente del Centro de Panaderos de la Provincia de Córdoba y miembros de la Comisión Directiva anfitriona de la Provincia de Mendoza encabezados por su presidente.

En esa reunión se trataron temas muy importantes inherentes a la participación de dichas provincias en la Federación Nacional.



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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos










Amoblamientos 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



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

EL CENTRO DE PANADEROS JUNTO AL INTENDENTE MARTIN INSURRALDE

EL ÉXITO DE UNA REUNIÓN DE TRABAJO EN LOMAS

La venta clandestina, el uso de bromato de potasio, la regulación de las habilitaciones y la creación de la escuela de panadería fueron tan sólo algunos de los temas que el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora le planteó al Gobierno Municipal para comenzar un trabajo mancomunado



El Centro de Panaderos de Lomas de Zamora mantuvo una reunión con el Jefe Comunal del distrito Martín Insaurralde, en donde se plantearon diferentes problemáticas y sus posibles planes de acción para resolverlas, en un clima de total distensión.

Junto al Intendente, participaron del encuentro el Presidente del Centro de Panaderos de Lomas Jorge Faiella, el Vicepresidente Benito Siciliano, el Secretario Carlos Burzachechi, panaderos de la zona, el Asesor letrado Fabián Campana, el Asesor contable Pablo Chacon y concejales del distrito.

Así, Martín Insaurralde escuchó las inquietudes planteadas por las autoridades del Centro de Panaderos local, entre las que se destacaron la venta clandestina, el uso de bromato de potasio, el



tema de las habilitaciones y la ordenanza que rige al respecto. Y luego, hizo un repaso por las obras realizadas en Lomas y las que se encuentran en proyecto para el 2010.

Cabe destacar que junto a Martín Insaurralde, se encontraba el Secretario de Gobierno municipal, José Antonio Romero, quien acordó junto a los representantes de la Cámara una nueva reunión para evaluar las temáticas abordadas.

Durante la mañana se fueron tocando diversos temas, e Insaurralde aseveró que apoya las iniciativas del Centro, mientras que la institución panadera se comprometió a continuar trabajando en la creación de una escuela de panadería para capacitar a los chicos de la zona, proyecto que también recibió el apoyo del intendente.

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

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.



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



DISTRIBUIDORA NOELIA Y REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA JUNTO A LOS PANADEROS DE LA ZONA SUR



La empresa familiar "DISTRIBUIDORA NOELIA" se dedica a la comercialización de materias primas e insumos para la industria panaderil y, desde hace años, es distribuidor exclusivo en la zona sur de una empresa líder como REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA (RGS).



Por eso, el pasado lunes 7 de diciembre, representantes de **REFINERÍA DE GRASA SUDAMERICANA** mantuvieron un encuentro con panaderos de diversas zonas, invitados por **Fabio Curcio** quien es distribuidor exclusivo de la marca en toda la zona sur.

Cabe destacar que el objetivo de la reunión fue recorrer la planta, conocer las maquinarias, y finalmente intercambiar ideas y experiencias en la elaboración de productos, a través de una charla con los responsables de las diferentes áreas de **RGS**.

Es así, que diversos panaderos muchos de ellos clientes, se dieron cita en la moderna planta de la

Refinería, que se ubica en Camino Gral Belgrano, de la localidad de Quilmes.

Alfredo Moreira, quien se desempeña como Gerente de Producción y Personal en **RGS**, en entrevista con

"INDUSTRIALES PANADEROS"

aseveró que *"la empresa es una refinería que, entre otros productos se dedica hacer aceites hidrogenados, de ahí se desprende un volumen total siendo que una parte va como granel, y otra parte va a todo lo que es envasados:*



por mejorar ha generado que hoy podamos decir que contamos con una amplia gama de productos tanto de origen animal como vegetal y de una excelente calidad similar a la de los productos hasta hoy líderes en el mercado."

REFINERÍA SUDAMERICANA Y PARTE DE SU EQUIPO TÉCNICO

ALFREDO MOREIRA, Gerente de Producción y Personal

Con respecto al personal, Refinería Sudamericana trabaja con



como margarinas, aceites hidrogenados envasados y grasa en general".

Cabe destacar que esta empresa argentina cuenta además con un moderno laboratorio y con la ventaja de "autoabastecerse", ya que también son fabricantes de cebos.

A lo largo de la tarde, el calificado equipo técnico de la empresa, hizo un repaso por la historia, producción, y ventajas en la utilización de los productos haciendo hincapié en que *"la constante búsqueda*



Con respecto al personal, Refinería Sudamericana trabaja con alrededor de 120 personas, siendo Alfredo Moreira uno de los más antiguos en integrarla *“hace 20 años que estoy en la empresa, y desde aquella época hasta ahora vivimos cambios abismales, por ejemplo que comenzamos siendo una refinería para 300 toneladas, y hoy abastecemos las 4500; 5000 toneladas por mes. La empresa fue creciendo gracias a que los dueños son gente con visión, ese crecimiento vertiginoso lo demuestra”*, afirmó Moreira

Alejandro Murillo, tecnólogo de alimentos



“A los 23 años me recibí de tecnólogo de alimentos, y me presenté en una compañía que andaba buscando jóvenes profesionales, en mi profesión uno sueña con la industria láctea o con los frigoríficos que son las vedettes de los alimentos, pero mi me llamaron de esta empresa que fabricaba margarinas y ahí nació

mi historia con la margarina...”

“En RGS lo que tratamos de hacer es fabricar margarinas de acuerdo a la necesidad de la aplicación; porque no existe una margarina única y ideal para hacer distintos tipos de utilidades, sino una aplicación y la margarina se debe adaptar a esa aplicación, a la facilidad de la producción y al desarrollo de un buen producto”.

“Buscamos integrar una cadena donde el desarrollo de las margarinas en las fábricas esté integrado con el servicio técnico de ventas, con los distribuidores y los convertidores, logrando un núcleo para intercambiar ideas y lograr desde la fábrica mejorar los productos, y de esta manera ganamos todos.”

Mariela Sares, Licenciada tecnóloga en alimentos.



“Mi función es la responsabilidad de la gestión de calidad. Control de calidad es del día a día, de lo que ingresa en la fábrica y lo que sale de ella. Nosotros contamos con un laboratorio con equipos de resonancia magnética para medir curva de sólidos...etc, e indirectamente también monitoreo esa tarea, pero mi especialidad es la gestión de calidad. “

“RGS tiene clientes principalmente a granel como Arcor como Guaymallén, básicamente los fabricantes de galletitas con lo cual ya no sólo basta con que el producto cumpla con la especificación, sino que hace falta desarrollar la gestión que asegure que los productos sean seguros e inocuos. Si todos los proveedores cumplen con estos requisitos van a trabajar de una manera más segura.”

“Estamos capacitando al

personal y esta sala no sólo se utiliza para demostración de productos, sino que también se utiliza como sala de capacitación tipo escuela para los empleados y para los operadores, porque todo el éxito de un sistema de gestión depende también de la que la gente que trabaja en la fábrica sepa como se manipulan los alimentos”

Francisco Vera, Tecnólogo en alimentos.

“Estamos aca para presentarles



los productos que ya conocen. Todas las primeras marcas de galletitas como Guaymallen, Terrabusi, Bagley nos tienen como primer proveedor a nosotros, ustedes saben que las galletitas son el producto que más problemas tiene si utilizan grasas malas, eso se debe a que como van cerradas a vacío puede pasar que cuando se abran salga olor a grasa u otro desagradable. Y estas grandes empresas confían en nosotros en la elaboración de sus galletitas y esos mismos productos que le vendemos a las grandes empresas van a las panaderías.

En esta fábrica ahora fuimos armando un dream team, un equipo de trabajo armónico y además tenemos la ventaja de trabajar en una fábrica que es una empresa familiar, tal como muchas panaderías, donde trabajamos directamente con el dueño, los hijos y nosotros.”

EL AMOBLAMIENTO DE LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN DE CALSA FUE CONFIADO A SAYOS

Tras la firma de un importante acuerdo, los productos de SAYOS serán exhibidos en las escuelas de CALSA.



Estas escuelas son Centros de Formación de panaderos y pasteleros que cuentan con todas las maquinarias y amoblamientos de una panadería. Cabe destacar que SAYOS cuenta con diseños propios para la instalación de locales comerciales, tales como heladeras, vitrinas y exhibidores en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares.

El convenio, además, contempla la exclusividad de SAYOS en cada evento. En ese sentido la empresa SAYOS resultó seleccionada por CALSA por su trayectoria y su alto nivel en el mercado.

Otra de las firmas elegidas para las escuelas de CALSA es ARGENTAL, que junto a SAYOS se constituyen como líderes en el mercado en cada rubro.

Estas acciones en conjunto favorecen al mercado ya que ambas firmas cuentan con excelencia en la elaboración lo que permite diferenciarlos de sus

competidores.

La Escuela de Capacitación de CALSA, contará con el amoblamiento de SAYOS

Tras la firma de un importante acuerdo, los productos de SAYOS serán exhibidos en las escuelas de CALSA.

Estas escuelas son Centros de Formación de panaderos y pasteleros que cuentan con todas las maquinarias y amoblamientos de una panadería.

Cabe destacar que SAYOS cuenta con diseños propios para la instalación de locales comerciales, tales como heladeras, vitrinas y exhibidores en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares.

El convenio, además, contempla la exclusividad de SAYOS en cada evento. En ese sentido la empresa SAYOS resultó seleccionada por CALSA por su trayectoria y su alto nivel en el mercado.

Otra de las firmas elegidas para las escuelas de CALSA es ARGENTAL, que junto a SAYOS se constituyen como líderes en el mercado en cada rubro.

Estas acciones en conjunto favorecen al mercado ya que ambas firmas cuentan con excelencia en la elaboración lo que permite diferenciarlos de sus competidores.



Es importante resaltar que los Centros de Formación de CALSA cuentan con un equipo itinerante que recorre sistemáticamente el país, formando varias generaciones de artesanos panaderos y pasteleros. Es importante resaltar que los Centros de Formación de CALSA cuentan con un equipo itinerante que recorre sistemáticamente el país, formando varias generaciones de artesanos panaderos y pasteleros.





Tallarinera y Raviolera

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



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

Lamentablemente otro miembro de Comisión Directiva de Alte. Brown ha fallecido.

El Sr. José Mascaro, titular de la panadería "Bariloche" de Burzaco y actual Vicepresidente y Presidente en mandatos anteriores, falleció el 11/12/09.

Anteriormente, el 12/11/09 falleció el Sr. Emilio Alberto Nazzari actual Revisor de Cuentas y colaborador de 30 años en el Centro. Nazzari fue titular de la Panadería "El Parque" de Claypole.



José Mascaro

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

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

DISTRIBUIDORA
"San Miguel"



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA

levina

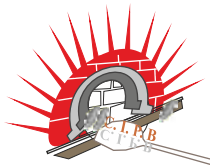
MOLINO



Emeth



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 GRAN FIESTA DE BERAZATEGUI

Noche de mucha emoción y felicidad se vivió en el salón de fiestas "LA PERFECCIÓN", lugar que eligió el Centro de Panaderos de Berazategui para despedir un año de mucho trabajo.

La celebración tuvo lugar el día 6 de diciembre acogió a más de 150 personas entre las que se hallaba el intendente de Berazategui Juan José Mussi y demás autoridades municipales; representantes de la FAIPA y de la FIPPBA, miembros de la comisión directiva local, industriales panaderos e invitados especiales.

Asimismo, participaron del encuentro, los Centros de Panaderos de Florencio Varela, Avellaneda, Quilmes, La Matanza, Oeste, San Martín, La Plata, y Cañuelas.

Tras observar el clima de fiesta, el Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, Juan Carlos García agradeció el respaldo y el apoyo de los industriales, así como también de las autoridades de la Federación y aseveró que es necesario que *"nos sigamos juntando porque juntos marcamos la historia para*



(Continúa en página 32)

CARLITOS 35 Años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292

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



Casi todos los pueblos del mundo consideran a "la Golondrina" como un símbolo de esperanza, renovación y libertad.

Este es el símbolo del Grupo Lesaffre y es el fiel reflejo de nuestros deseos a clientes, distribuidores y proveedores.

feliz 2010



“nuestro gremio”

En su alocución, García, destacó la figura del Presidente de la Federación Provincial Emilio Majori, como también a Hugo Natale y a Juan Bellizi.

Cabe destacar que entre los invitados, estuvieron representantes de importantes marcas, tales como “Molinos Chacabuco” y “Distribuidora Noelia”, entre otras, a quienes se les agradeció por su participación en la gran fiesta panadera.

“Este año cumplimos muchos objetivos, lo hemos pasado bien, seamos optimistas para el año que viene”, resaltó quien preside el Centro de Panaderos local.

A lo largo de la noche, se vivieron fabulosos sorteos, y los principales protagonistas de la noche: los industriales panaderos de Berazategui, vivieron una noche única para cerrar el 2009 y comenzar el nuevo ciclo con las fuerzas necesarias para continuar en el camino del progreso.



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



HORNO ROTATIVO



15 bandejas de 45x70 Cm.

60 Kg. Pan Hora Aprox.

Totalmente construido en acero inoxidable



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



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

“STATUS” CONFÍÓ EN “SAYOS” PARA SUS AMOBLAMIENTOS Y MARCÓ LA DIFERENCIA

“Sayos es una empresa que desde el año 1975 es líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños propios para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares. Cada uno de nuestros productos posee calidad, calidez y funcionalidad siendo atractivos a la vista y de esta forma satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes y generar de esta forma buenos negocios.”



La firma SAYOS, fue la encargada del asesoramiento y diseño del amoblamiento de la panadería “STATUS” en 9 de Julio 1520 de la localidad de Lanús, que inauguró el

pasado 17 de noviembre de este año.

Durante alrededor de 10 días, y con la línea de muebles ya preseleccionada, SAYOS brindó un asesoramiento acorde al negocio para garantizar que la elección de los dueños sea realmente la conveniente para lograr la funcionalidad en las instalaciones.

“Nosotros primero visitamos al cliente, tomamos las medidas, vemos la funcionalidad que tiene el negocio y armamos un proyecto. Paso siguiente, nos entrevistamos con el cliente y le mostramos las líneas

que podemos ofrecer”, resaltó Claudio Vilela, uno de los titulares de la firma.

Y agregó “todo es importante... desde la ubicación de cada sector como la parte de confitería o la caja...eso es importante, porque la gente no tiene que quedar amontonada en el centro de la panadería. Son cosas que hay que identificar y tener en cuenta. Hay que buscarle la vuelta para que los productos queden vistosos, como la parte de confituras, donde la vidriera es fundamental ya que el consumidor apuntará su atención más en un postre que en las facturas.”

¿Qué línea fue la elegida por la Panadería “STATUS”?

Los muebles son Línea Torino, símil madera combinaba zócalo de mármol y madera maciza.

¿Por qué considera que los clientes los siguen eligiendo cada vez más?

Nos eligen por trayectoria y porque nuestras líneas garantizan una excelente exposición que resalta la calidad del producto elaborado en todas sus formas, asegurando buenos resultados.

Además, nunca fue nuestra política vender sin asesorar, buscamos que el cliente logre en su panadería su objetivo inicial

Respecto al precio, realmente no somos los más caros

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





PANADERÍA y
CONFITERÍA
"STATUS"
9 de Julio 1520
Lanús
Buenos Aires



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



**Adquiera nuestros
productos en
12 meses sin interés**

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 teléfonos.

GRACIAS, GRACIAS, GRACIAS.

Laboratorio LESANSI SRL. Agradece, en este primer año de trabajo, a todos los distribuidores e industrias del país que nos ayudan a crecer y que confían en la calidad de nuestros productos.

A lo largo de este año pudieron comprobar que son elaborados con las mejores materias primas y con un trato especial y artesanal sobre cada producto, complementado con nuestra tecnología de avanzada. Estas condiciones, que nos permiten obtener mercadería con el mismo estándar de calidad, nos destaca como una empresa en constante crecimiento.

Además, contamos con logística propia, con entregas en 24 hs. en todo el país y con la atención personalizada, que nos caracteriza, con cada uno de nuestros clientes.

Laboratorio LESANSI SRL les desea de corazón una Feliz Navidad y que el próximo año 2010 les depare mucha paz y felicidad en todas las facetas de la vida.

Feliz navidad y próspero año nuevo para todos!!!

Por brindarnos su confianza le decimos nuevamente.

Gracias, gracias, gracias.

LABORATORIO
Lesansi®

Barragan 1259 - (1702) CIUADELA
Buenos Aires - Argentina
info@lesansisrl.com.ar
15-6092-6176 / Nextel 558*2549

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 - CIUADELA
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





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 teléfonos.



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

elgremiopianadero@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 HORNO 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