

Industriales Panaderos



AÑO 4 - N° 23
MARZO DEL 2010



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.**

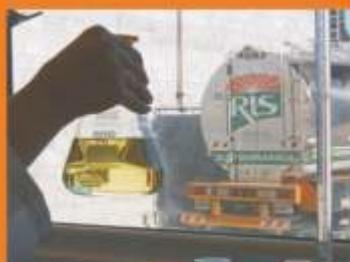
A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar



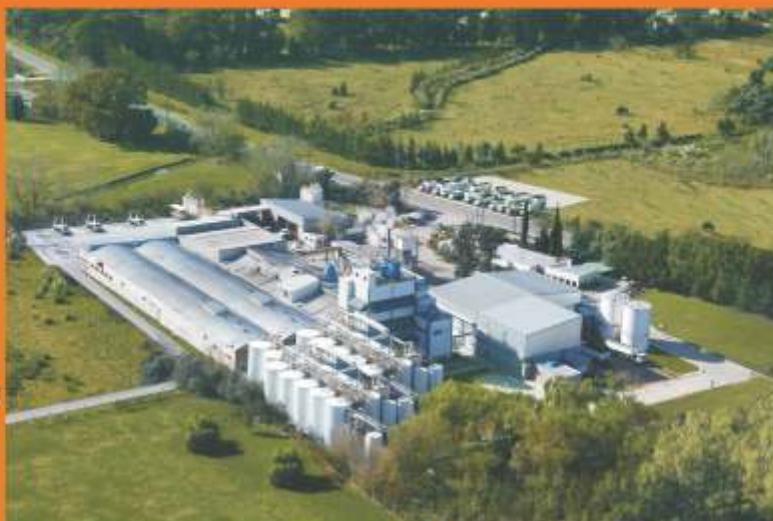
*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



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



Cada comienzo de año, simboliza una nueva etapa que esta por nacer, con nuevas metas, nuevos objetivos y nuevos aconteceres que surgen de la comunidad y en nuestro caso en particular, de la familia panadera.

Como mencionábamos en ediciones anteriores, la época de los balances concluyó para darle paso a una etapa de planificación y esperanza de poder alcanzar aquellas metas que por diversas razones todavía están pendientes. Por eso, en este ciclo del 2010, que arranca con fuerza, después del tan ansiado receso necesario para renovar energía y descansar después de un 2009 lleno de logros y progreso, INDUSTRIALES PANADEROS se renueva, con nuevos auspiciantes, anunciantes, nuevos Centros de Panaderos amigos, noticias y servicios.

Esperamos poder superarnos, sortear este nuevo desafío de seguir creciendo como hasta ahora pudimos hacerlo, esperamos saber interpretar sus necesidades y traducirlas en más servicios, por eso, como siempre decimos INDUSTRIALES PANADEROS es una herramienta con la que ustedes cuentan, una herramienta a su disposición para encontrar proveedores que ofrecen productos de primera calidad, noticias de cada Centro de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, de las Instituciones más importantes que nuclean el destino de los Centros, nuevas recetas, trucos para mejorar sus panificados y la certeza de saber que en Industriales ustedes cuenta con un amigo.

Por último, creo el inicio de un nuevo ciclo es un buen tiempo para tomar conciencia de lo ocurrido en el 2009, de aprender que unidos se llega más lejos, que conversar puede solucionar dificultades, que aunar criterios da más frutos que crear divisiones, que la unión fortalece y las pelean desgastan, que el esfuerzo es valorado y que ya no se acepta el desgano. En este ciclo que comienza los esperamos a cada uno de ustedes para que juntos sigamos contruyendo la historia de este gremio que nunca deja de avanzar... el gremio Panaderil.



AÑO 4 - Nº 23
MARZO del 2010

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

15-5587-9156
4720-1709



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

SE REALIZÓ LA PRIMERA REUNION MENSUAL DEL AÑO

El 21 de enero se realizó en la ciudad de Almirante Brown la primera reunión mensual de la FIPPBA. Dicho encuentro, realizado en la sede del CIP de Alte. Brown, congregó a diversas autoridades de los diferentes Centros de Panaderos, con la “alegría” para las autoridades de la Federación Provincial de contar con la presencia de un representante de Bragado, quien próximamente constituirá su Centro de Panaderos.



Participaron del encuentro miembros del Centro local, los integrantes de la CD de la FIPPBA, Emilio Majori, Daniel Insúa, Raúl Santoandré, Luis Gómez, Juan Bellizzi, Claudio Cova, José Sanabria, Guillermo Gonzalbo, Javier Uldani, Horacio Carrizo y Alberto Alonso.

Al comenzar la reunión, se realizó un minuto de silencio en homenaje a dos grandes

dirigentes como fueron el vicepresidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown José Mascaro y el Sr. Nazari.

Los temas tratados estuvieron relacionados al último Congreso, y a la reestructuración de la Secretaria Administrativa para mejorar el funcionamiento de la Federación, entre otras importantes temáticas. Cabe destacar que en esta oportunidad

el encuentro se concretó en el Centro de Panaderos de Almirante Brown, siguiendo la propuesta de la Federación de la Provincia de alternar con los diferentes Centros que la componen en la realización de las mismas.



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

ENTREVISTA CON EL TESORERO DE LA FIPPBA

El tesorero de la FIPPBA, Juan Bellizi, durante la entrevista con Industriales Panaderos analizó las gestiones de la Federación, informó sobre la actualidad de la misma y mostró su fuerte preocupación por la el incumplimiento de obligaciones de algunos Centros de Panaderos.



¿Cuál fue el balance de la Tesorería respecto del 2009?

El balance fue bueno; obviamente tenemos mucho camino por delante, por ejemplo hay Centros que no se ponen en orden con el cumplimiento de las obligaciones, en lo que respecta al pago del proporcional del Fondo Convencional que le corresponde a la FIPPBA y la

cuota societaria. Ese tema es muy importante ya que necesitamos que todos los meses esos aportes lleguen porque también tenemos obligaciones que cumplir.

En cuanto al estado de la tesorería, como decía anteriormente es muy bueno, excepto por el incumplimiento de esos centros, no presenta ningún problema.

Además, es necesario acreditar esos pagos ¿no?

Si, es fundamental el extracto, ya que muchos pagan y no acreditan esos pagos. Nuestra tarea hoy es entablar un diálogo con esos Centros para que recapaciten y cumplan con sus obligaciones.

Respecto a la cuota societaria y el Fondo Convencional lo que nosotros pretendemos es que, aún armando los Centros, puedan regularizar la parte del fondo convencional y además se contacten con la parte gremial. La FIPPBA esta a disposición para asesorarlos, y acompañarlos en esa nueva etapa

¿Cuáles son los proyectos para este año?

Tenemos muchas cosas pendientes, por un lado estamos reestructurando no sólo la parte de la tesorería, sino todo lo que concierne a la administración. Además para mejorar las prestaciones, hemos ampliado el horario de trabajo.



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA

LES AFFRE ARGENTINA

CHI

CERESKINAS

ARANZANA

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

magimix total FL

mb

PRINDAL

molino CAÑUELAS

DEWEY

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

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

LAS PANADERÍAS NO PODRÁN ENTREGAR BOLSAS PLÁSTICAS

Por la Ley N° 13858 se dejarán de usar bolsas plásticas en la provincia de Buenos Aires. El Senado bonaerense sancionó el proyecto del Gobierno que exige el reemplazo del polietileno por materiales biodegradables. Quedan pocos meses para implementarlo

Ya está prohibida la utilización y entrega de bolsas plásticas en los comercios de la Provincia. Los centros de ventas y las fábricas deben actualizar las tecnologías de producción, elaborando bolsas de papel o de plástico biodegradable.

El material plástico y polietileno para el uso de bolsas dejará de utilizarse en supermercados, autoservicios, almacenes, panaderías y comercios en general, para el transporte de productos o mercaderías.

En la Provincia, si la ley se reglamenta de acuerdo a los tiempos estipulados, se comenzará aplicar desde el 2010 se extenderá al resto de los comercios minoristas



bonaerenses.

A su vez, el Congreso nacional evalúa una norma similar pero cuya aplicación comenzará a regir recién a los cuatro años de ser aprobada. Por lo que si se aprueba este año entrará en vigencia recién en 2013.

De acuerdo a la nueva medida sólo se podrán utilizar bolsas de papel o bolsas plásticas biodegradables. Sin embargo, existen voces en torno al tema que creen que "no es correcta" o será "inútil".

En la polémica se enfrentan las opiniones entre las grandes cadenas de supermercados, los industriales del sector y los ambientalistas.

LEY 13.868

PROHIBICIÓN DEL USO DE BOLSAS PLÁSTICAS. SUPERMERCADOS, AUTOSERVICIOS, ALMACENES Y COMERCIOS EN GENERAL.

El Senado y Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, sancionan con fuerza de Ley.

ARTICULO 1º: Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías.

Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por

contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

ARTICULO 2º: Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del

Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.

b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente,

CARLITOS 35 *de experiencia*
Años

Compra y Venta
de máquinas
de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292



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



para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1° se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

ARTICULO 3°: La presente Ley no será aplicable cuando por cuestiones de asepsia las bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional deban ser utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o preelaborados y no resulte factible la utilización de un sustituto degradable y/o biodegradable en términos compatibles con la minimización de impacto.

ARTICULO 4°: El Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o aquél que en el futuro lo reemplace será la Autoridad de Aplicación de la presente Ley y tendrá a su cargo el desarrollo,

implementación, seguimiento del cronograma de sustitución y reemplazo de los materiales definidos en el artículo 1°, de acuerdo a los plazos fijados en el artículo 2°.

Asimismo el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o la Autoridad de Aplicación que en el futuro lo reemplace implementará a partir de la promulgación de la presente, el programa de sustitución y reemplazo de bolsas de plástico por envases degradable y/o biodegradables que consistirá, a saber en:

1) Realizar campañas de difusión y concientización sobre el uso racional del material no degradable y/o no biodegradable, para el envase y contención de los productos comercializados en dichos establecimientos.

2) Invitar a otras empresas relacionadas con la comercialización de productos a adecuarse a las exigencias de la presente Ley.

3) Informar y capacitar a los destinatarios de esta Ley sobre las posibles alternativas que pueden

sustituir a los envases de plástico no degradables y/o no biodegradables, asistiéndolos de forma gratuita e inmediata ante sus requerimientos.

[Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08]

ARTICULO 5°: La Autoridad de Aplicación en coordinación con organismos técnicos nacionales y/o provinciales reconocidos en la materia determinará, de acuerdo a su compatibilidad con la presente Ley, la tecnología de aplicación autorizada para la fabricación de bolsas que se comercialicen y/o distribuyan a cualquier título en el territorio de la Provincia de Buenos Aires. Asimismo determinará las sustancias y materiales que, de conformidad con la normativa específica de aplicación podrán ser empleadas en la confección e impresión de inscripciones en las bolsas a las que refiere la presente Ley.

ARTICULO 6°: La Autoridad de Aplicación tendrá facultades de fiscalización respecto del cumplimiento de la presente Ley y

(Continúa en página 8)



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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

y del reglamento que en su consecuencia se dicte. A tal efecto creará un Registro de Fabricantes, Distribuidores e Importadores de Bolsas Biodegradables en el que deberán inscribirse todas las personas físicas y jurídicas que fabriquen y/o comercialicen a nivel mayorista las bolsas de transporte definidas en el artículo 1º, las que deberán contar, en su caso, con una certificación anual de degradabilidad y/o biodegradabilidad de sus productos, expedida por la citada Autoridad como requisito obligatorio e indispensable para el otorgamiento de las correspondientes habilitaciones. [Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08] Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá el diseño y leyenda que, para su identificación, los sujetos obligados antes citados deberán incluir en sus productos. Por vía reglamentaria se fijarán los criterios para determinar la degradabilidad y/o biodegradabilidad de los productos sujetos a certificación en términos

que resulten compatibles con esta legislación.

ARTICULO 7º: El incumplimiento o trasgresión a la presente Ley y/o al cronograma fijado por el artículo 2º, hará pasible a los titulares del establecimiento en el que se verifique la infracción, de la aplicación de las siguientes sanciones por parte de la Autoridad de Aplicación:

- a) Apercibimiento, que podrá ser aplicado una sola vez al infractor.
- b) Multas, entre diez (10) y hasta mil (1000) sueldos básicos de la Categoría Ingresante del Agrupamiento Administrativo –clase 4- o la que en el futuro la reemplace, de la escala salarial de la Ley N° 10.430 (Texto Ordenado por Decreto N° 1.869/96 y sus modificatorias), con régimen de treinta (30) horas semanales de labor.
- c) Decomiso de las bolsas de transporte no biodegradable, juntamente con las sanciones de los incisos a), b) o d), según el caso.
- d) Clausura temporaria del establecimiento que no podrá



exceder de un (1) mes.

e) Clausura definitiva del establecimiento.

Por vía reglamentaria se fijarán las pautas para la graduación de las sanciones, en función de la magnitud del incumplimiento, la condición económica del infractor y el carácter de reincidente.

ARTICULO 8º: Los fondos que ingresen en concepto de multa, lo harán a la cuenta especial en la jurisdicción de la Autoridad de Aplicación y serán destinados al cumplimiento de las acciones que competen al Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible.

**FABRICA DE
"CINTAS TRANSPORTADORAS"**

PARA TODAS LA MÁQUINAS
DE LA INDUSTRIA DEL PAN



CINTAS Para:
* MESAS DE CORTE, * TRINCHADORAS,
* GRISINERAS, * CORTADORAS, * CHURRERAS,
* RAVIOLERAS, * LAMINADORAS.

CINTAS TRANSPORTADORAS
Eduardo e Hijos

(011) 15-6375-5899
karpanes@ciudad.com.ar
Rodín 650 - MERLO

HUMOR

- ¿Cómo se dice Sexo Oral en árabe?

- Al Bajad Mamad.

¿SABÉS CÓMO SE DICE EN CHINO?

* Hombre delgado: fla ku mching.

* Huérfano: chinchupale chinchumale.

* Calzoncillo: ah huang tahue vhos.

* Pobre: chin lu, chin agua y chin ga.

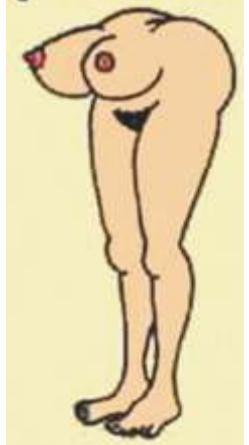
* Sinvergüenza: chi me guen chon.

* Suspense: cha cha cha chaaan.

* Viuda: chin chumacho.

* Viudo: chin chu concha.

La mujer perfecta



POLICIALES - PERGAMINO

Asaltaron nuevamente a la panadería céntrica “Las Tres Babinas”. El robo fue cometido por un delincuente joven, bien vestido, que portaba un arma de fuego con la cual intimidó al personal que estaba al frente del comercio. El sujeto se apoderó de la recaudación y el dinero y celular de las empleadas.



Un delincuente armado ingresó a una panadería ubicada en pleno centro de la ciudad y bajo intimidación se apoderó del dinero en efectivo que había en la caja registradora, como así también del dinero y los celulares de las empleadas. El ladrón, que se encontraba bien vestido como para despistar al personal y posibles testigos, se alejó del comercio caminando tras cometer el robo.

El caso tuvo lugar el viernes cerca de las 15:00 en la panadería Las Tres Babinas, situada en la esquina de Merced y Echevarría. Allí un sujeto de apariencia joven y muy bien vestido, según indicaron los testigos, ingresó al local e

inmediatamente extrajo un arma de fuego y le ordenó a las empleadas que les entregaran el dinero de la recaudación. Las víctimas del hecho accedieron a los pedidos del delincuente, pero no conforme con ello, continuó amenazándolas con el arma para que le diera sus celulares y el dinero en efectivo que tenían en su poder.

El hecho fue caratulado “robo calificado” en trámite ante la Unidad Funcional de Instrucción N° 2 del Departamento Judicial de Pergamino.

ANTEDECENTES

Este comercio había sido víctima de un hecho delictivo similar a fines de julio cuando un delincuente de apariencia joven, que ocultaba su rostro con una gorra de visera y un cuello polar, ingresó a la panadería y a punta de

pistola intimidó al personal de atención al público para que le entregara el dinero de la recaudación, mientras un cómplice lo aguardaba en la vereda sobre una moto.

En una decisión acertada, teniendo en cuenta la violencia con que actúan los delincuentes hoy en día, el personal le dio la plata que había en la caja registradora, la cual rondaba los 200 pesos y en pocos segundos se retiró del local.

El asaltante se subió a la moto marca Honda Biz color negra en la cual lo esperaba un cómplice, también joven y se dieron a la fuga con rumbo desconocido. Llama la atención la audacia con que actúan estos delincuentes como si estuvieran muy seguros de que en ese lugar céntrico nadie pudiera evitar que comentan este tipo de hechos.

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



BRAGADO REALIZÓ LA PRIMERA REUNIÓN DE ORGANIZACIÓN

Un nutrido grupo de industriales panaderos de Bragado mantuvo un encuentro con miembros de la FIPPBA el pasado el 20 de enero, en el Club "Ultimo Foco", a efectos de avanzar en la organización y constitución de un Centro de Panaderos para el distrito.



Esta iniciativa surgió de Javier Lasa, quien habiendo asistido a una reunión de la Federación se convirtió en artífice del encuentro, a fin de poder constituir en un futuro próximo un Centro local y para tales fines se contó con la presencia del Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, el Vicepresidente Daniel Insua, el Secretario Luis Gómez, el prosecretario Claudio Cova, y Roberto Álvarez, quien es miembro de la comisión directiva de Alte. Brown.

Javier Lasa, hizo referencia a que en la conferencia se procuró sobre todo reseñar la información necesaria a los efectos del encuadramiento legal de la futura

entidad. La Federación además, les brindó algunas herramientas tales como una carpeta con las ordenanzas, los costos, el convenio colectivo de trabajo e información *"que hacen a la sabiduría de un industrial tratando de asesorar de la mejor manera posible para que tener una panadería no sea un martirio, sino que sea contar realmente con una industria"*, destacó Emilio Majori

Este material apunta a que en Bragado las panaderías comiencen a interiorizarse sobre la legislación vigente y los daños que ocasiona al sector el mal vender el pan.

Con este propósito, el Presidente de la Federación de la Provincia, también afirmó que *"las grandes panificadoras se convirtieron en un verdadero enemigo, no las panaderías entre si, y eso lo tenemos que comprender."*

"En Bragado el panadero esta muy mal visto, no nos ponemos en el lugar que tenemos que estar, por eso creo fundamental contar con personas que nos brinden asesoramiento, nos orienten, nos enseñen, porque muchos no saben sacar un costo. El pan no se hace solo con harina, sino que inciden muchísimos más factores.", resaltó uno de los panaderos presentes.

Uno a uno se fueron planteando los problemas que aquejan al sector en Bragado y frente a eso, Luis Gómez de la Federación afirmó que *"hablé para pedir una reunión con el jefe comunal cuando ustedes lo crean convenientes, sólo hace falta que estén dispuestos"* *"Nuestra tarea es apoyarlos, tanto a ustedes como a todos los que crean que estar juntos es el futuro de nuestro sector, por lo tanto les agradezco y les damos la bienvenida a la Federación"*, destacó Emilio Majori.

Días después Javier Lasa se acercó a la FIPPBA y mantuvo una extensa reunión con el Dr. Campana, asesor letrado de la Federación, quien le informó los pasos a seguir para el armado de la Personería Jurídica. Después de esta segunda reunión en la que también participaron Majori, Gómez y Alvarez, quedó el compromiso de Javier Lasa de avanzar con la creación del Centro de Industriales Panaderos de Bragado.



Love it more

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"

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

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

"ARANZANA"

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

SALUD CLAUSURÓ UNA PANADERÍA Y DECOMISÓ 2.076 KILOS DE PRODUCTOS EN MAL ESTADO

Los inspectores detectaron malas condiciones higiénico-sanitarias, productos vencidos y materias primas mal conservadas y sin refrigeración

La Dirección de Fiscalización Sanitaria del Ministerio de Salud provincial clausuró en enero la panadería y confitería "Montserrat", donde se decomisaron 2.076 kilogramos de productos y materias primas en mal estado.

Durante el operativo, realizado en el local ubicado en calle 8 entre 47 y 48 en La Plata los inspectores detectaron malas condiciones higiénico-sanitarias, productos vencidos y materias primas mal conservadas y sin refrigeración, factores que constituyen un severo riesgo para la salud de la población.

"Las actuaciones se realizaron según lo establecido por el Código Alimentario Argentino, ley 18.284, en el que se fundan las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de



identificación comercial para la producción, elaboración y comercialización de los alimentos", explicó Walter García, director de Fiscalización de la cartera sanitaria.

Con la asistencia de la Subsecretaría de Control Urbano de la Municipalidad, se retiraron

del establecimiento la totalidad de los productos decomisados, entre los que figuran 154 kilos de panes de miga, 50 kilos de pan rallado, 30 kilos de bombones rellenos, 80 kilos de esencia artificial de almendras y 70 kilos de chocolate cobertura.

El Ministerio de Salud provincial viene desarrollando acciones similares en diversos puntos de la Provincia, en coordinación con las áreas municipales, a los fines de evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.



PRINDAL

**Innovación
Permanente**



**DULCE DE LECHE
GRANJA
ARRAYANES**

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

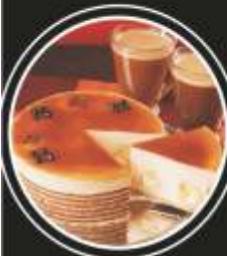
PulpaPRIN

PrinGLAS

DulcePRIN

PastelPRIN

CoberPRIN















CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Queridos colegas, después de nuestras merecidas vacaciones nos volvemos a encontrar nuevamente con renovadas fuerzas y esperanzas para este 2010.

En este momento lo que respecta a lo edilicio, en nuestro centro hemos comenzado con la construcción de dos nuevas oficinas en donde funcionara un estudio jurídico con consultas gratuitas para nuestros socios industriales panaderos y así seguir brindando mas beneficios para los asociados; así también queremos darle mejor uso a nuestro salón es por este motivo que también estamos trabajando en el armado de una parrilla y de una cocina para ampliar mas nuestras comodidades para el socio panadero.

En relación a nuestra actividad empresarial, observo mucha preocupación por nuestra economía actual; por nuestra parte nos mantenemos alertas, es por eso que estamos organizando una asamblea de socios para que unidos podamos lograr y aspirar un buen futuro para las necesidades de nuestra actividad.

Por ultimo mi deseo para este año es que sigamos mas unidos

que nunca y que sea un año lleno de éxitos para nuestra noble actividad laboral, donde también forma parte nuestra familia y como siempre no dejando de pedir por la salud de todos. Este es el deseo mío pero también de toda la Comisión Directiva.

Dejando un Saludo de bienestar a todos mis colegas panaderos.

Juan Carlos García

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

Industrias Panaderos

4696-8277 / 15-4084-1090
15- 6098-1721 / 565*5174
info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publique en nuestras páginas

**LOS DERECHOS HUMANOS SON
PARA HUMANOS DERECHOS!!!**

Quien sabe entre todos podemos invertir esta inversión de valores que existe en nuestra Argentina, donde los delincuentes tienen más derechos que los ciudadanos normales que solo queremos vivir en paz.

CARTA DE UNA MADRE A OTRA MADRE:

Vi tu enérgica protesta delante de las cámaras de TV en la manifestación de ayer en favor de la reagrupación de presos y su transferencia a cárceles cercanas a sus familiares.

Vi cómo te quejabas de la distancia que te separa de tu hijo y de lo que supone económicamente para vos ir a visitarlo como consecuencia de esa distancia.

Vi también toda la cobertura mediática que dedicaron a dicha manifestación, así como el soporte que tuviste de otras madres en la misma situación y de otras personas que querían ser solidarias contigo y que contabas con el apoyo de nuestra reina presidenta y su demente esposo, comisiones pastorales, órganos y entidades en defensa de los derechos humanos, ONGs etc. etc.

Yo también soy madre y puedo comprender tu protesta e indignación.

Enorme es la distancia que me separa de mi hijo. Trabajando y ganando poco, idénticas son las dificultades y los gastos que tengo para visitarlo. Con mucho sacrificio solo puedo visitarlo los domingos



porque trabajo incluso los sábados para el sustento y educación del resto de la familia.

Felizmente también cuento con el apoyo de amigos, familia etc.

Si aún no lo sabes, yo soy la madre de aquel joven que murió cuando se dirigía al trabajo con cuyo salario me ayudaba a criar y mandar a la escuela a sus hermanos menores y que fue asaltado y herido mortalmente de un tiro que realizo tu hijo.

En la próxima visita, cuando tú estés besando y acariciando a tu hijo yo estaré visitando al mío y depositándole unas flores en su tumba.

¡Ah! Se me olvidaba: ganando poco y sosteniendo la economía de mi casa, a través de los impuestos que pago, tu hijo seguirá durmiendo en un cómodo colchón y comiendo comida caliente todos los días.

Otra cosa querida: ni en el cementerio, ni en mi casa nunca vino ningún representante de esas entidades que tan solidarias son con vos para darme apoyo ni dedicarme unas palabras de aliento y ni siquiera para decirme cuales son MIS DERECHOS.



ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas



MARIO
 MATERIAS PRIMAS PARA
 PANADERÍAS Y CONFITERÍAS






**TODOS LOS
DÍAS DE
8 a 18 HS!!!**

**Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)**



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



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

“LA IDEA ES QUE VOTEN TODOS LOS PANADEROS DEL PARTIDO”



Tras una breve entrevista con Industriales Panaderos, José Sanabria, Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría resaltó la necesidad de realizar un llamado a elecciones para los próximos meses con el fin que ciertas personas que se encuentran “causando daño a los panaderos del distrito, y acusando al Centro de diversas cosas”, prueben su poder de convocatoria.

Además, aseguró que en el caso de perder las elecciones acompañará a los electos en esa nueva etapa, caso contrario los invitará a participar de las actividades del Centro de Panaderos.

Hablemos de la problemática de Esteban Echeverría...

El distrito se encuentra muy bien, pero tenemos algunos panaderos que aún viviendo el aumento de los insumos, inclusive de la harina, quieren bajar el precio del pan. Ellos son los mismos que están en contra del Centro del Panaderos local.

Estas personas... ¿Tienen que ver con la panificadora que se había instalado en el distrito?

Ellos son los mismos que querían aniquilar la industria panaderil en Esteban Echeverría con la panificadora, son inadaptados y esta situación nos tiene agotados.

¿Cuál es la medida elegida para revertir esta situación?

Nosotros como Centro, estamos bien constituidos y pasando un buen momento, hoy tenemos una persona que esta en la Federación de la Provincia y somos conocidos en todo el país. Por eso, creo que es necesario ir a elecciones como corresponde, para demostrar el poder de convocatoria que tienen ellos y lo que podemos convocar nosotros. Obviamente si estos 4 o 5 inadaptados se presentan a elecciones y ganan van a tener nuestro total apoyo, los voy acompañar a rajatabla, y si ganamos nosotros los vamos a invitar para que nos ayuden y acompañen. Acá el tema es mejorar, no causar problemas.

¿Para cuando serían estas elecciones?

Supongo que marzo o abril, para formalizar la votación en

abril y mayo. La idea es que voten todos los panaderos del partido, es necesario demostrar cuál es la posición que tiene esta comisión, por eso invitamos a la votación hasta a los panaderos que adeuden o no estén afiliados y que gane el mejor. Pero aclaro algo... luego de definida la nueva comisión esos panaderos irregulares deberán revertir la situación.

¿Cómo va el tema de la personería jurídica?

Esta prácticamente solucionado, vamos a ser un Centro constituido como corresponde. Además, una vez definido ese tema trataremos de ejecutar el proyecto de hacer el salón de fiestas arriba y la escuela de panadería que tanto necesita nuestro distrito.

“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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
sergloindupan@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.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar





FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

COSTOS

ESTUDIO SOBRE EL COSTO DE KILO DE PAN FRANCÉS

CAPITULO "A" - MANO DE OBRA SUELDO Y JORNALES

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

CAPITULO "B" - MATERIAS PRIMAS

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

CAPITULO "C" - GASTOS

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

CAPITULO "D" - PRODUCCIÓN

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

CAPITULO "E" - COSTO FINAL

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

CAPITULO "F" - COSTO UNITARIO

Surge de dividir el COSTO TOTAL por la PRODUCCIÓN NETA

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

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

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

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

Publique en nuestras páginas



4696-8277
15-4084-1090
15- 6098-1721
565 * 5174
info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**

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



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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

15-5420-8755
03543-492296

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

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



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



CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

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

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



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

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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

ENTREVISTA A CLAUDIO COVA**(Presidente de la Cámara Industrial del Partido de San Martín y Prosecretario de la FIPPBA)****"Los argentinos tenemos una enfermedad, no sabemos perder, nos creemos dueños de la verdad"**

"Queremos hacer un cambio, creemos en una política nueva en donde la Federación trabaje con más participación en la provincia y también con más impacto en la parte social, y así lograr una mayor representación", aseguró Claudio Cova, Prosecretario de la FIPPBA, en una entrevista con Industriales Panaderos

Y agregó **"para lograr ese cambio en la provincia fue necesario reordenar la parte de la Secretaria de la Federación, sumado a ideas que son renovadoras. Una de las cosas que sostengo es que como Institución tenemos que tener más participación en la parte social, para llegar no sólo al panadero sino también a quien consume el pan, creo que la gente y los tiempos piden otra cosa, una representatividad mayor de todas las instituciones."**

El Prosecretario de la FIPPBA afirmó que **"el cambio no es de un día para el otro pero**

a lo largo de estos dos años se va a notar y también se verá reflejado en los Centros de Panaderos."

Asimismo agregó que **"es necesario que los Centros se actualicen, y que la Federación tenga más participación con ellos, empezando a mejorar desde el contacto telefónico hasta reuniones y visitas más continuas para que los Centros se encaminen hacia un mismo rumbo, siguiendo el mismo camino. Como así también es importante no colgarse de un título, si se asumen las responsabilidades se deben cumplir, porque se perjudica a todo un sector, por eso las comisiones tiene que ser 10 o 13 personas que trabajen como grupo no sólo 2 o 3 personas."**

Con respecto a la ausencia de determinados Centros como Florencio Varela, Avellaneda, La Plata, y Quilmes (quienes constituyeron una Federación paralela), Cova mencionó que **"puedo compartir o no las ideas con la FIPPBA, de hecho hoy estoy en esta comisión porque comparto sus ideas, y si el caso no fuera ese me parece que la solución no es dividirnos. De todos modos hablamos de una minoría, ya que sabemos que la FIPPBA es la única signataria del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 como también los únicos avalados por el Ministerio de Trabajo para ser paritarios. Me parece que los argentinos tenemos una enfermedad, no sabemos perder, nos creemos dueños de la verdad."**

Finalmente, concluyó diciendo que **"el camino nunca fue dividir, las divisiones las generaron los que no aceptaron ser minoría. Nosotros respondemos con trabajo, con el que hacer del día a día"**.



LABORATORIO
Lesansi®

Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros / Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

15-6092-6176 / Nextel 558*2549
Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

SE LLEVO A CABO LA REUNION MENSUAL DE LA FEDERACION DE LA PROVINCIA DE BS. AS.

Como cada mes se llevó a cabo la reunión mensual de la Federación de la Provincia de Bs. As. (FIPPBA), donde estuvieron presentes autoridades de la Institución y diferentes Centros de Panaderos tales como Tres de Febrero y Lanús. Entre los temas tratados se destacaron la reestructuración de la tesorería, el proyecto de descuento a jubilados y el objetivo de recorrer la provincia.



El Presidente de la Federación, Emilio Majori fue el encargado de dar la bienvenida a los diferentes representantes contando entre ellos con Daniel Insúa, Juan Carlos García, Alberto Alonso, Juan Bellizi, Horacio Carrizo, Claudio Cova, Carlos Burzachechi, Fabián Campana, Gustavo Santoandré. Raul Santoandre, Daniel Uldani, Jose Sanabria y Guillermo Gonzalbo.

(Continúa en la página siguiente)

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN EL PREPARADO DE:

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

LECITEC S.R.L.
Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

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

Tel.: (011) 4699-4434

La reunión se desarrolló de acuerdo a la Orden del Día que incluyó los siguientes temas: lectura del acta anterior, lectura de correspondencia, organización de la Secretaría, siendo que Luis Gómez se ocupará de la parte política, y en la parte administrativa estará el señor Claudio Cova. Además, completaron la orden del día la reestructuración de la Secretaría con la realización del presupuesto para todo lo planificado.

Cabe destacar, que la lectura del acta anterior fue aprobada por todos los presentes.

Dentro de la presentación de los diferentes temas, el Presidente de la FIPPBA resaltó que “la Institución esta trabajando bien, con el objetivo final de recorrer toda la provincia, es así que ya hemos recorrido el norte, el próximo destino es Bragado”.

En el marco de la problemática que afecta a los Centros de Panaderos, puntualmente el Centro del Oeste resaltó que “en su Centro no se esta trabajando



gremialmente, y que tiene problemas con el pan en la calle y con el precio. Y remarcó la necesidad de darle calidad al cliente”.

Respecto al descuento a jubilados se explicó también que el proyecto consiste en hacerle un 15 % de descuento a jubilados y pensionados **“la Federación entregará los sticker a los Centros asociados. La idea es que con ese 15% el jubilado compre algo más en la panadería. La FIPPBA hará este trabajo solo, sin pedirle nada a nadie”**.

Además se propuso una reunión con los centros de

jubilados para comentar la idea.

Para concluir la presentación, se trató el tema de los deudores del pago del Fondo Convencional, planteando la intención de que los asesores letrados trabajen con el tema enviando cartas documentos a los Centros que presentan irregularidades, entre esos Centros de Panaderos figuran Quilmes, La Plata y Florencio Varela.

Acto seguido se dio lectura a la correspondencia, el Dr. Fabián Campana explicó la situación del Centro de Bragado, con cuyas autoridades han realizado un intercambio de teléfonos y **“en unos días terminamos el tema de personería y el tema quedara impecable.”**

Después se repasaron asuntos generales tales como la planificación de un viaje en el mes de marzo a la localidad de Junín “donde hay un Centro que esta medio olvidado y viajaremos



a activarlo”, resaltó Majori.

Y se retocaron temas como el código de barras, cuya “problemática tiene que ser resulta a la brevedad”.

El tema más importante fue el avance que vienen realizando con los asesores letrados en la reglamentación de la Ley 13006, con respecto a ese tema se van debatiendo uno a uno los puntos necesarios para reglamentar dicha Ley, y contar con el apoyo del Ministerio de la Producción de la Pcia. de Bs. As. para ponerla en funcionamiento y que sirva de base para cada uno de los municipios que no cuente con una ordenanza que regule la comercialización del pan o no hagan cumplir la ordenanza que tengan.



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

CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.



Emeth



EL MUNDO



ROLIDAR S.A.



G



PRODALSA



levina



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑÍA



MLC
Molinos Compañía



4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield





CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: cipab2007@hotmail.com

www.cipab.com.ar

ASESOR BROMATOLÓGICO PARA LOS ASOCIADOS



Ante la devolución de expedientes que tramitan nuestros asociados por Inscripciones de Productos (RNPA) para venta a terceros, por parte del Laboratorio Central por incumplimiento a disposiciones del Código

Alimentario Argentino, el Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown ha recibido reiteradas consultas y pedidos para solucionar la falta en que estarían incurriendo.

Conforme a lo expuesto, la Comisión Directiva que presido ha decidido incorporar como prestación a todos sus asociados, la figura de un **ASESOR BROMATOLÓGICO** a través de un profesional con incumbencia según su formación universitaria y reconocida trayectoria dentro de nuestro Distrito en el área bromatológica. Nuestra designación ha recaído en la persona del **Bioquímico Dr. Carlos Poderoso**.

El mismo asesorará a este Centro sobre como confeccionar los rótulos con las pertinentes incorporaciones

de información nutricional y porcentajes de las ingestas diarias recomendadas que se cubren, el empleo permitido o no de aditivos, conservantes, etc.

También adoptará la función de **Director Técnico**, para la tramitación de la Inscripción del Establecimiento Elaborador (RNE). El servicio del Dr. Poderoso será de alta responsabilidad y riesgo profesional, rubricando los folios correspondientes debido a las exigencias a que estamos sometidos desde la incorporación de hierro y vitaminas a la harina de panificación. Declarará en los Expedientes ser solidario responsable con los elaboradores sobre lo declarado en éstos trámites. Figurando su condición de

Walter Dacal

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

Mas de 40 Años al Servicio del Industrial Panadero

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*



Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411

Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538

Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933

Figurando su condición de responsable (Director Técnico) al dorso del Certificado Oficial extendido por las autoridades. El compromiso contraído será de un plazo de 5 (cinco) años, renovándose o no según convenio de las partes.

Se le deberá notificar cualquier cambio (venta, alquiler, cesación) por titularidades y/o cambios en la técnica de elaboración en productos

inscriptos para llevar el pertinente registro.

Se llevará un libro de actas foliado y visado por el Centro y la Municipalidad de Almirante Brown, tipo libro de actas donde el Director Técnico sugiera o indique modificaciones o cambios, para lograr mejores condiciones, no solo de higiene y saneamiento sino de conservación de materias primas y productos elaborados. Este libro

será rubricado por Propietario y Director Técnico y será la documentación probatoria de la vigencia y cumplimiento de su relación con la empresa. Su condición no será la de empleado, ya que sus honorarios serán certificados con la entrega de un recibo oficial por su parte.

LUIS GÓMEZ
Presidente del
CIP de Alte. Brown

INFORMO A LOS COLEGAS DE ALMIRANTE BROWN

El trabajo de dirigente es un trabajo arduo, muchas veces ingrato y pocas veces reconocido.

Conciente de que en el transcurso de esta gestión nos dimos cuenta que el único problema de este gremio... es el gremio mismo.

Conciente de que es el mismo panadero quien se encarga de "embarrar la cancha" y es él mismo quien no aporta soluciones, ideas o apoyo a la gestión de la Comisión Directiva. A pesar de todo eso seguimos trabajando por el bien del industrial panadero de Almirante Brown.

Es mucho el trabajo que venimos realizando, estamos protegiendolos haciendo cosas que no se ven pero que tienen efecto favorable en sus mostradores.

Indirectamente se están inspeccionando supermercados y almacenes que no comercializan bien el pan, logramos mantener el precio en nuestro distrito, se abrieron 57 sucursales de despacho de pan nuevas, todas ellas vendiendolo a un precio razonable, con su correspondiente habilitación y con el personal blanqueado, se crearon más de 750

nuevos puestos de trabajo, logramos que se blanqueen como personal de panadería a una o dos personas en supermercados que venden pan y esos dueños aportan Fondo Convencional por sus trabajadores, ya

terminamos con la parte edilicia para la creación de una Escuela de Panadería, lo único que nos falta es solucionar la compra o donación de maquinarias.

Nuestro objetivo era la creación de 2000 puestos nuevos de trabajo y eso lo vamos a lograr siempre y cuando los gobernantes tomen las decisiones políticas que correspondan y nos brinden más apoyo.

El panadero esto no sabía... ahora sí!!!

Luis Gómez



www.industriaszunino. Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP.

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com

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



Espero que no me hayas esperado para cenar... YO YA COMÍ...!!!

HUMOR

* A esa mujer le dicen el semáforo... porque después de las doce nadie la respeta.

- Dígame. ¿Cuál es el motivo por el quiere divorciarse de su esposo?
- Mi marido me trata como si fuera un perro.
 - ¿La maltrata, le pega?
 - No, Quiere que le sea fiel...



FRASES CÉLEBRES

* *Vayamos al grano. (Un dermatólogo)*

* *Vayamos por partes. (Jack El Destripador)*

* *Nunca pude estudiar Derecho. (El Jorobado de Notre Dame)*

* *A mí lo que me revienta son los camiones. (Un sapo)*

* *Cuando te fuiste me dejaste un sabor amargo en la boca. (Monica Lewinski)*

* *¡Me las pagarás! (Fondo Monetario Internacional)*

* *¡Basta ya de realidades... queremos promesas!(Los pobres)*

* *Tengo todos mis hijos de apellido distinto (Carlos Distinto)*

* *Hemos batido a la competencia. (Moulinex)*

* *El coche nunca reemplazará al caballo. (La yegua)*

* *La mano viene movida. (Parkinson)*

* *Mi padre es un viejo verde. (El Increíble Hulk)*

* *Me dijeron que jugara pegado a la línea blanca. (Diego Maradona)*

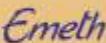
distribuidora
conypan

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

Toda la línea de productos de empresas líderes















Ventas por menor y mayor a todo el país

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

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

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

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

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

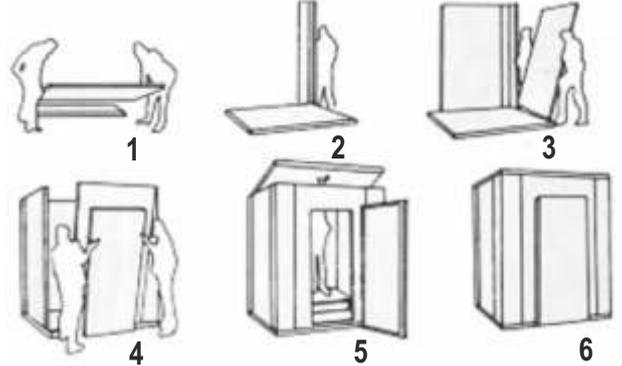
Ganaríamos organización, espacio, consumo de energía y la posibilidad de ampliarla o mudarla cuando lo creamos conveniente.

SISTEMA MODULAR DE ARMADO.

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

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

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

PROCESO DE ARMADO

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

Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros. Balanzas y basculas electrónicas



CÁMARA FRIGORÍFICAS Y HELADERAS LATERALES

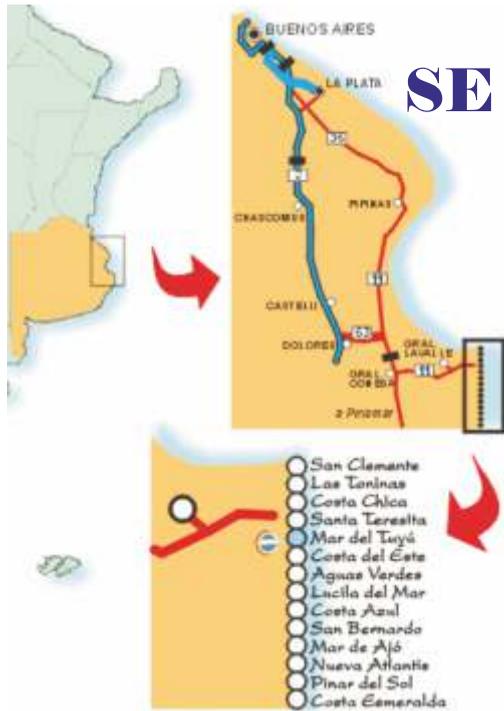


MUEBLES A MEDIDA

www.gastronomiaadrogue.com.ar

REFRIGERACION ADROGUE S.A.

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



PARTIDO DE LA COSTA... SE APROBO LA ORDENANZA

EN EL MES DE NOVIEMBRE DEL 2009 SE APROBÓ LA ORDENANZA N° 3480 QUE REGULA LA COMERCIALIZACIÓN DEL PAN EN EL PARTIDO DE LA COSTA.

Si bien durante la época veraniega se había hecho un poco más difícil la aplicación en su totalidad de esta Ordenanza debido a la falta de personal por encontrarse de vacaciones.

Ya a partir del mes de marzo se incrementarán las inspecciones del área de Bromatología y se continuará con el pedido de Habilitaciones y Lista de Procedencia.

El Centro de Panaderos del Partido de la Costa agradece al Consejo Deliberante y a las autoridades

municipales el apoyo que brindan e informa a los colegas de la zona que la Ordenanza en vigencia es la siguiente:

VISTO:

La gran cantidad de distintos establecimientos industriales de elaboración del pan, derivados y afines, despachos y sucursales de panaderías, dentro del Partido de La Costa.

Las presentaciones y reuniones realizadas con el Centro de Industriales Panaderos del Partido de La Costa y la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

El Acta de Colaboración suscripta entre La Municipalidad del partido de La Costa, el Centro de Panaderos de La Costa y la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, y

CONSIDERANDO:

Que, es necesario ordenar la comercialización de los productos alimenticios elaborados por las panaderías, que se expenden en el Partido de La Costa.

Que, la reglamentación de la venta de pan debe dar las mayores garantías de higiene y seguridad del consumidor.

Que, es facultad del Honorable Concejo Deliberante el sancionar Normas que regulen las actividades que atienden las necesidades de la población.

Que, la Ley provincial 13006 regula el funcionamiento y habilitación de panaderías.

Que, el dictado de la presente Ordenanza encuentra su basamento en lo normado por el artículo N° 41 del Decreto-Ley 67669/58 de la Ley Orgánica de las Municipalidades, en la que corresponde al Departamento Deliberativo autorizar acogimientos a las leyes Provinciales y/o Nacionales.

POR ELLO:

El Honorable Concejo Deliberante del Partido de La Costa en uso de las facultades que le confiere la Ley Orgánica

de las Municipalidades sanciona con fuerza de:

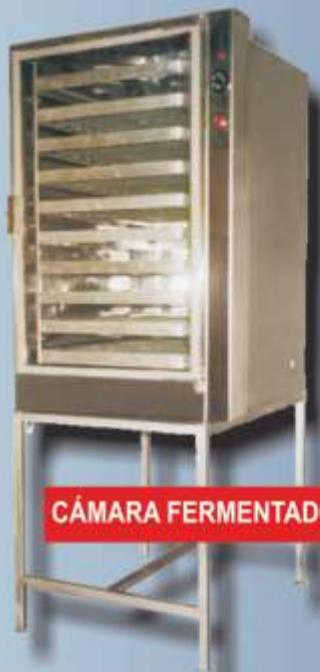
ORDENANZA:

ARTICULO 1°.- Adhiérase la Municipalidad de La Costa, a las disposiciones de la Ley 13006, que regula la habilitación y funcionamiento de Panaderías, confiterías, sucursales de panadería y/ o despacho de Pan.

ARTICULO 2°.- Deróganse la Ordenanza N° 670/88 y la Ordenanza N° 1897 y las disposiciones Municipales que se refieren a la habilitación y funcionamiento de Panaderías y/ o establecimientos mencionados en la ley 13.006, a partir de la entrada de vigencia de la presente Ordenanza.

ARTICULO 3°.- Se entiende por Panadería Artesanal y/o Confitería al establecimiento comercial e industrial donde se elabora y expende pan

(Continúa en página 28)



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

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
 INSTRUMENTOS
 DE MEDICIÓN Y CONTROL

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

Estudio Jurídico

“Campana & Asociados”



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

Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

4245-2302 Dr. Garona 831 - L. DE ZAMORA
 focampana@hotmail.com

Analba

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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



VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar

28alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados).

ARTICULO 4°.- La

Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, tortas, postres, bombones y sándwiches.

ARTICULO 5°.- Debe

interpretarse por Sucursales de Panaderías y/o Confiterías a los locales comerciales de ventas de productos del comercio matriz y con la obligación de cumplir idénticas exigencias sanitarias que aquellos, debiendo reunir los siguientes requisitos para su habilitación:

a) Superficie no inferior a los 30 mts 2.

b) Contar con vitrinas expositoras con cerramiento, heladeras, conservadoras, e instalaciones que eviten la manipulación y fuera del alcance de los consumidores.

c) Contar con la lista de procedencia de sus productos en la que se indica la casa matriz proveedora.

Los mencionados comercios no podrán efectuar reventa a nivel mayorista y les está expresamente prohibido cualquier tipo de fabricación incluyendo la cocción de los productos.

ARTICULO 6°.- Se entenderá por DESPACHO DE PAN a todo comercio habilitado que funcione anexo o incluido al rubro de DESPENSAS, FIAMBRERIAS, SUPERMERCADOS, COMIDAS PARA LLEVAR, ROTISERÍAS, quienes deberán cumplir los siguientes recaudos:

a) Que los productos que se comercialicen se encuentren envasados en origen con total prohibición de su manipuleo en el mostrador.

b) Los productos deberán venderse envasados en bolsas de polietileno, aprobadas por el Laboratorio Central de Salud Pública y con cierre hermético e inviolable.

c) En dichos envases deberá constar la etiqueta de rotulación conforme lo establecido en el Código Alimentario Argentino, Normas MERCOSUR.

d) En el mencionado comercio deberá exhibirse la lista de procedencia de los productos emitida por el Centro de Industriales Panaderos del Partido de La Costa.

e) El lugar habilitado para el despacho de pan que funcione dentro de los locales comerciales indicados en el párrafo primero de este Artículo, no puede ser inferior a 9 mts. 2, con instalaciones adecuadas y autorizadas por el ente de contralor municipal, guardando una distancia no inferior a 3 mts. 2 del resto de las instalaciones del comercio.

f) El despacho de pan será atendido por personal que reúna idénticas condiciones que los empleados de las panaderías artesanales y/o confiterías.

ARTICULO 7°.- La panadería artesanal que reúna, las condiciones necesarias de espacio e higiene, podrá anexar el rubro de servicio cafetería y lunch. Para ello deberá contar con un sector elaboración sectorizada (cocina para manufacturar, cocinar o calentar los productos de expendio en hornos adecuados e instalados) conforme las directivas que imparta la Dirección de Comercio, e iniciar el correspondiente trámite de ampliación de rubro ante el Departamento de Habilitaciones.

ARTICULO 8°.- Desde la

entrada en vigencia de la presente Ordenanza, toda solicitud de habilitación de panadería mecanizada, artesanal, confiterías, sucursales de panaderías, se dará curso únicamente siempre y cuando la ubicación de los locales a habilitarse se encuentre a más de quinientos metros del ya habilitado, medidos en el sentido de la urbanización (distancia peatonal), debiendo además realizarse un análisis del impacto socio económico que se produzca ante el pedido de habilitación (factibilidad).

Dicho informe incluirá la intervención del Centro de Industriales Panaderos del Partido de La Costa, en un todo de acuerdo con lo establecido en el Artículo 5° de la Ley 13.006, facultándose al Departamento Ejecutivo a reglamentar el procedimiento. Los locales de elaboración y venta de los productos elaborados indicados en los Art. N° 4° y 5° (panadería y/o confiterías, sus sucursales y los despachos de pan) deberán estar instalados conforme a las normas que dicte el Departamento de Obras Particulares, la Dirección de Bromatología y lo establecido por el Código Alimentario Argentino y demás reglamentaciones sanitarias y de higiene vigentes.

ARTICULO 9°.- El personal que trabaje en la elaboración de productos farináceos, deberá usar pantalón, gorra y blusa de color blanco o colores claros de mangas cortas, cofias y/o barbijos todo ello en perfectas condiciones de conservación e higiene. Las personas que efectúen el despacho en público usarán ropa limpia con saco o guardapolvo. Les está prohibido manejar dinero cuando se

(Continúa en página 30)

Gel+Brix

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

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio
de Panificación

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



Gel+Brix



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.lapicola.com.ar

KOR-DAL



MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños
Compra y Venta de Máquinas Usadas

Representante **INDUPAN PASTOR**

Tel./Fax: 4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar



DISTRIBUIDORA
"San Miguel"



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA

levina

MOLINO



Emeth

TAXONERA

Tel./Fax: 4264-7801

Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY

manipula el pan directamente con las manos. La totalidad del personal comprendido en los establecimientos que se mencionan en la presente Ordenanza deberá poseer la correspondiente Libreta Sanitaria de acuerdo a lo reglamentado en el Código Alimentario Nacional Ley 18.284 Artículo 21°.

ARTICULO 10°.- Para los desperdicios es obligatorio el uso de recipientes impermeables, de fácil limpieza y con tapa cerrada preferentemente mecánica o automática. Las puertas de los ambientes destinados a elaboración, deberán ser de vaivén o con apertura al exterior.

ARTICULO 11°.- Las personas físicas o jurídicas, que deseen introducir productos de pan y alimentos farináceos en ésta Comuna, y que no han sido elaborados en la jurisdicción del Partido de La Costa, deberán solicitar su inscripción como abastecedores en el Registro de la Municipalidad de La Costa que por esta Ordenanza se crea y que llevará e instrumentará el Departamento Ejecutivo. Las firmas comerciales que deseen introducir productos de pan y alimentos farináceos en el ámbito de la Comuna, deberán pagar un canon para su control bromatológico, cada vez que ingresen al Partido (conforme lo determina la Ordenanza Fiscal y Tributaria vigente).

ARTICULO 12°.- A los efectos de materializar la inscripción en el Registro de Abastecedores, los Establecimientos Elaboradores de otros distritos, deberán presentar nota dirigida al Sr. Intendente Municipal, solicitando autorización para introducir y distribuir pan y

productos afines al partido. Se presentará por Mesa de Entrada y se consignará la siguiente información:

- **Datos y domicilio del solicitante.**
- **Datos del Director Técnico, si correspondiere.**
- **Datos del establecimiento.**
- **Fotocopia certificada del R.P.E. otorgado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, si correspondiere.**
- **Fotocopia certificada de los RPPA/ PAMS de los productos que pretenda introducir.**
- **Nota en la cual el responsable de la firma elaboradora declara conocer y aceptar los alcances de la presente ordenanza.**
- **Constancia de habilitación de los vehículos a utilizar para la introducción de la mercadería al Partido.**
- **Constancia de abono de la correspondiente Tasa por abasto, en caso de corresponder.**

ARTICULO 13°.- Queda totalmente prohibida la venta de pan y alimentos farináceos por medio de repartos ambulantes. De mismo modo, la venta de pan y alimentos farináceos en las playas del Partido. Su violación será sancionada de acuerdo a las normas vigentes.

ARTICULO 14°.- Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires y/ o toda otra norma reglamentaria en vigencia (Art 22, Ley 13006).

ARTICULO 15°.- Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la

respectiva habilitación municipal. Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos debiéndose utilizar canastos correspondientes (Art 13, Ley 13006).

ARTICULO 16°.- El transporte de pan y otros productos afines en tránsito deberá cumplir, además, con los siguientes requisitos:

- A) **Exhibir certificado de habilitación del vehículo.**
- B) **El conductor y sus acompañantes deberán poseer libreta sanitaria vigente y vestir indumentaria adecuada de acuerdo a lo establecido en el Artículo 9° de la presente Ordenanza.**
- C) **Presentar comprobantes de procedencia del producto.**
- D) **Deberán acreditar inscripción del establecimiento elaborador (RPE) si correspondiera e inscripción del producto (RPPA) (PAMS).**
- E) **Deberá exhibir constancia de inscripción en el registro de abastecedores del Partido de La Costa, solo en el caso de que el establecimiento elaborador estuviera fuera del Partido.**

ARTICULO 17°.- Toda despensa, almacén, supermercado, rotisería, comidas para llevar, fiambrería que posean habilitación como DESPACHO DE PAN, sucursales de panadería y/o confitería, deberá poseer las boletas de compra donde conste el lugar de adquisición del producto. Además deberá exhibir la lista de procedencia que suministrara el Centro de Industriales Panaderos del Partido de La Costa y constancia de inscripción del proveedor en el registro de abastecedores del

(Continúa en página 32)

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

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



levino

LEVEX



levasat



www.
lesaffre
.com.ar

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

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

Partido de La Costa, sólo en el caso de que el establecimiento elaborador estuviera fuera del partido. Los productos que se hallaren comercializados sin acreditar su procedencia o que procedan de un establecimiento elaborados que no se encontrare inscripto en el Registro de Abastecedores serán decomisados en forma directa, por personal Municipal, en el acto (Art. 16 Ley 13006).

ARTICULO 18°.- El DESPACHO DE PAN y las SUCURSALES DE PANADERÍAS se limitarán a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sea estos congelados o no. (Art. 15. Ley 13006). A los efectos, de poder realizar esta operación deberán contar con la respectiva Habilitación de Panadería Artesanal o Mecánica y/o Confitería.

ARTICULO 19°.-
REGIMEN

SANCIONATORIO (ART 19, LEY 13006). Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

1- Multa de \$ 500 hasta \$ 20.000.

2- Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.

3- Clausura de hasta 60 días.

ARTICULO 20°.- El Departamento Ejecutivo procederá a reglamentar el procedimiento de habilitación de panaderías mecanizadas, artesanales, confiterías, sucursales de panaderías y despacho de pan, de modo que antes del otorgamiento, pueda intervenir como parte interesada

y/o consultiva EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS del Partido de LA COSTA, este Centro podrá interponer las observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y la municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la autoridad interviniente. (Conforme Art 5. Ley 13006).

ARTICULO 21°.- Las panaderías artesanales y/o confiterías así como la sucursal de estas y los despachos de pan, que funcionen dentro de Supermercados, Hipermercados u otra unidad comercial, ya instaladas deberán adecuarse a las normas de la presente Ordenanza, cumplirán y/o adaptarán las instalaciones dentro de un tiempo prudencial, que no podrá exceder los 180 días, a fin de que los productos elaborados por estas, se adecuen al Código Alimentario Argentino-Normas del MERCOSUR.

ARTICULO 22°.- Los Establecimientos comprendidos en la presente norma permanecerán cerrados los días lunes, a efectos de proceder a realizar tareas de mantenimiento, limpieza general y otorgar los descansos reglamentarios del personal de acuerdo a la convención colectiva de trabajo. Dado las especiales características de nuestro Partido la obligación establecida en el párrafo anterior será postergada para el día inmediato posterior cuando el día lunes corresponda a feriado (fin de semana largo); también quedará sin efecto la obligación de cierre los días lunes el período comprendido entre el 01 de diciembre y el 31 de marzo de cada año

(temporada estival). La excepción planteada obedece a la necesidad de brindar un mejor servicio a los turistas que nos visitan en tales períodos.

ARTICULO 23°.- En cumplimiento de lo establecido en el Artículo 23° de la Ley N° 13.006, los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el termino de cinco días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del establecimiento y maquinarias.

ARTICULO 24°.- A efectos de lograr certeza jurídica y evitar afectar adquiridos, se faculta al Poder Ejecutivo a fin de que adjunte a la presente un informe que se confeccionará a través del área competente en el que constarán los establecimientos que poseen habilitación vigente a la fecha de sanción de la presente. Los establecimientos habilitados incluidos en tal informe que no cumplan con las exigencias de la presente normativa contarán con un plazo de 1 año de promulgada la presente para adecuarse a los requisitos de la misma. Para el caso de aquellos establecimientos incluidos en el informe mencionado UT Sutra que no cumplan con la exigencia de la distancia estipulada en el artículo 8° de la presente se respetara el otorgamiento de la misma como un derecho adquirido, caducando tal condición cuando la habilitación fuere dada de baja por incumplimiento de la restante normativa vigente en la materia. Los propietarios de establecimientos incluidos en el informe realizado por el Departamento Ejecutivo, que

hayan dado en locación el establecimiento y cuya habilitación comercial se encuentre a nombre del locador tendrán un plazo de 60 días a partir de la solicitud de baja de la habilitación por parte del locador para realizar una nueva habilitación a su nombre o de un tercero locador del establecimiento. Para el caso en que se efectúe la venta o

transferencia del fondo de comercio o de la propiedad del establecimiento, el nuevo adquirente contará con un plazo de 60 días para obtener la habilitación a su nombre.

ARTICULO 25°.-

Comuníquese al Departamento Ejecutivo.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONCEJO

DELIBERANTE DEL PARTIDO DE LA COSTA, PROVINCIA DE BUENOS AIRES EN SESION ORDINARIA N° 15, A LOS 25 DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL NUEVE.

REGISTRADA BAJO EL NÚMERO 3480 (TRES MIL CUATROCIENTOS OCHENTA).

**HUMOR**

Un hombre muy pecoso se va a confesar...

Padre: - ¿Hijo, pecas?

Respuesta: - Si padre, hasta en el culo...

Dos rabinos se aprestan a lavar el cadáver de un recién fallecido, antes de enterrarlo según una tradición judía. El difunto poseía un desmesurado miembro sexual.
- Aaron, ¿Tú ves lo que yo estoy viendo?...

HUMOR

- Si Jacob, lo veo... es como la mía.

- ¿Así de larga?

- No, así de muerta.

HUMOR

Un matrimonio de viejitos tomaba una sopa:

- Viejo, estoy sintiendo un calorcito que me excita.

- El viejo levanta la vista y grita:

- Vieja!!! ¡¡¡Sacá las tetas de la sopa!!!

**DISTRIBUIDOR DE:****DEWEY****MOLINOS ARGENPAM S.A.**

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS,
CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS**

ENTREGAS 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

LOS AZÚCARES EN LAS MASAS FERMENTADAS

Por Francisco Tejero

La utilización de azúcares en panadería no sólo se limita a la hora de “endulzar” los productos. Los procesos de fermentación, cada vez en una mayor medida, tienen en cuenta la adición de azúcares, por su labor de regulación en la fermentación de las masas. También son importantes los azúcares en el proceso de elaboración que garantizará unos productos con colorido, aroma y sabor correcto. En este artículo, nuestro asesor técnico hace un repaso de los azúcares y sus derivados, en donde se incluyen los procedimientos para elaborar estos productos, así como las indicaciones que hay que tener en cuenta a la hora de su utilización en el obrador.

Los dulcificantes o azúcares constituyen unos ingredientes importantes en numerosos productos de panadería y bollería. Entre sus funciones cabe destacar el sabor dulce que transmiten a los productos, la fermentación, la fuente de nutrientes por medio de la actividad enzimática, la contribución al aroma y sabor, así como el colorido tanto de la miga como de la corteza.

La legislación autoriza la adición de azúcares en los panes especiales y productos de bollería. Pero veamos qué tipos de azúcares existen en el mercado y sus funciones en el proceso panario.

Derivados de la sacarosa

El azúcar de caña o de remolacha, conocida por el término de azúcar es el producto más utilizado en la panadería. La sacarosa es un carbohidrato dulce de forma cristalina y transparente, en fase líquida de color blanco, soluble en agua pero poco soluble en alcohol.

Puede ser descompuesto por la presencia de ácidos diluidos o por medio de la enzima invertasa durante la fermentación, desdoblándose en dos azúcares simples, conocidos como glucosa y fructosa.

Se presenta la sacarosa, más o menos granulada, dependiendo para que se use. Para el interior de las masas durante el amasado se emplea una granulométrica intermedia y



para el decorado de algunos productos o muy gorda o muy fina dependiendo que tipo de productos.

Azúcar lustre. Se obtiene a partir del azúcar granulado de caña o de remolacha mediante un proceso que consiste en la molienda de la sacarosa con la adición de un 1% de fosfato tricálcico y de un 3% de almidón de maíz, para evitar el aterronamiento o aglomeramiento.

El azúcar lustre tiene un 96% de poder edulcorante respecto a la sacarosa. Este tipo de azúcar es muy microscópico debido a la superficie final de su granulometría. Se usa para decorar algunos productos de panadería y bollería (stollen, ensaimadas, etc.).

Azúcar invertido. A partir del azúcar común o sacarosa se obtiene el azúcar invertido. Con una solución de agua y azúcar tratada con ácido por medio de la cual se separa la molécula de sacarosa en dos componentes: glucosa y fructuosa.

– Preparación del azúcar invertido:

- * Azúcar 10 Kg.
- * Agua 3 l
- * Ácido cítrico 50 g
- * Bicarbonato sódico 50 g

– Procedimiento

- 1.- Mezclar el ácido cítrico con el azúcar.
- 2.- Añadir el agua, mezclar y poner a hervir.
- 3.- Una vez ha comenzado a hervir retirar del fuego.
- 4.- Enfriar (hasta aproximadamente los 50%) y añadir el bicarbonato mezclándolo para que de esta forma el azúcar invertido no tenga un pH desequilibrado.

Este jarabe es menos dulce que la sacarosa y es fermentado directamente por la levadura. También tiene propiedades de retención de agua (humectante) en los productos de bollería y masas batidas. Se usa igualmente como brillo y para que el glaseado se sujete.

– Funciones

- * Acelera la fermentación.
- * Aumenta el sabor dulce.
- * Retiene la humedad en el producto.

– Dosificaciones

En los productos de panificación y de bollería no se puede sustituir toda la sacarosa por azúcar invertido y hay que tener en cuenta que el azúcar invertido en base sólida tiene un

invertido en base sólida tiene un 30% más de poder edulcorante comparado con la sacarosa.

En la masa fermentada lo ideal es añadir entre un 50 y el 70%, dependiendo de la cantidad total de azúcar.

En las masas batidas (magdalenas, bizcochos...) lo ideal es sustituir del total entre el 10 y el 20%, dependiendo del contenido de harina.

Fondant. Se prepara calentando una solución concentrada de sacarosa a ebullición y después se enfría gradualmente con agitación controlada. Este procedimiento produce un azúcar de cristales muy finos que tienen aplicación en glaseados y algunas cremas de relleno.

– Preparación de fondant

- * Azúcar 10 Kg.
- * Agua 4 Lts.
- * Crémor tártaro 15 g
- * Glucosa 1,5 g

Utilizar en la preparación Crémor tártaro o glucosa, pero sólo uno de los dos.

– Procedimiento

- 1.- En un perol al fuego disolver el azúcar con el agua.
- 2.- Cuando hierva se espuma y se incorpora la glucosa o el Crémor tártaro previamente disuelto con un poco de agua. Dejar hervir hasta que alcance el punto de soplo o volante ($\pm 115^\circ$ C).
- 3.- Extender para enfriar en una mesa, ligeramente aceitada y, cuando esté frío trabajarlo ligeramente con la espátula hasta que blanquee. También se puede verter en la batidora cuando haya enfriado y con la pala y a velocidad lenta comenzar a batir hasta conseguir un fondant con una buena consistencia y color blanco.

Azúcares basados en la dextrosa

La dextrosa o glucosa se prepara comercialmente a partir del almidón de maíz por la acción del color, con la presencia de un ácido o una enzima. Se obtiene por hidrólisis de los almidones.

La dextrosa se produce a partir del jarabe de maíz que ha sido totalmente convertido. Una vez cristalizado, lavado y secado hasta 8,5% de humedad. En la industria panadera se puede añadir la dextrosa como fuente de sólido fermentable y edulcorante.

Funciones de los azúcares

* **Endulzar.** Es la principal función que se espera de los azúcares aportados a las masas fermentadas.

* **Estabilizar y controlar la fermentación.** Con la adición de pequeña cantidad de azúcares la fermentación se desarrolla más
(Continúa en página siguiente)



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 REVENDADORES 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.

rápido, pero a medida que se va aumentando la dosificación la fermentación puede incluso paralizarse, debido al aumento progresivo de la presión osmótica. De tal forma que cuando se aumente la cantidad de azúcar más levadura hay que añadir.

*** Alimento de la levadura.** La sacarosa puede ser desdoblada en azúcares simples fermentables por la levadura. La dextrosa o glucosa adicional es directamente fermentable, por lo que añadida en pequeñas cantidades aportan una fuente de carbohidratos para iniciar y mantener la actividad de la levadura durante la fermentación.

*** Proporcionar volumen a la pieza.** Junto con el resto de ingredientes, en los productos de bollería ayudan a



proporcionar la miga más suave y blanda y al desarrollo de la pieza en el horno.

*** Aroma y sabor.** El desarrollo con ciertos compuestos, generalmente considerados como ácidos volátiles y aldehídos, son los responsables del sabor y el aroma. Actúa como conservante. Con la mayor adicción de azúcares y sobre todo de aquellas masas batidas (magdalenas, bizcochos, etc.) Se inhibe en gran medida la actuación de hongos en los

productos.

*** Colorido en la corteza.** La reacción de los azúcares (glucosa, maltosa y fructuosa) y las proteínas con el calor y el vapor desprendido durante la cocción proporcionan el colorido de la corteza. Esta reacción se conoce como de Maillard.

*** Textura más fina.** La reacción de Maillard provoca que prematuramente el producto coja color manteniendo la corteza fina y poco descamada.

*** Humectantes.** Los azúcares prolongan la vida de las elaboraciones al retener más humedad debido a la naturaleza higroscópica de algunos azúcares. La sacarosa y la dextrosa son las menos higroscópicas, mientras que el sorbitol y el azúcar invertido son muy higroscópicos.

ONCE INTOXICADOS CONFUNDIERON SAL CON BROMATO DE POTASIO

EL SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ROSARIO, LELIO MANGIATERRA, ASEGURÓ QUE LAS PERSONAS INTERNADAS COMIERON JUNTOS UN PURÉ CONTAMINADO CON ESA SUSTANCIA QUE SE UTILIZA EN PANIFICACIÓN AUNQUE ESTÁ PROHIBIDA. SU RECUPERACIÓN ES BUENA

Una cena realizada el lunes 25 de enero en una entidad comunitaria de la zona norte de Rosario terminó con 11 personas hospitalizadas por haber consumido bromato de potasio, un elemento químico cuya utilización está prohibida desde 1997. El caso se conoció cuando desde el Hospital Alberdi y el Eva Perón de Granadero Baigorria notificaron a las autoridades sanitarias la atención de personas que presentaban cuadros de vómitos, náuseas, diarrea y malestar general. Según el relato de los pacientes todos habían asistido a una cena celebrada en una entidad (de la cual se resguardó el nombre) donde jóvenes elaboran productos de panificación.

Profesionales de la Secretaría de Salud del municipio y del Instituto del Alimento concurren al lugar donde se realizó el ágape y encontraron que



"aparentemente hubo una confusión, ya que el encargado de preparar la comida (un pastel de papa) tomó el bromato de potasio en lugar de la sal", aseguró desde el área de Información de la Secretaría de Salud, Analía Chumpitaz.

La profesional indicó que los 11 damnificados fueron asistidos y se encuentran bien, pero recordó que el bromato de potasio, un aditivo que se utiliza como mejorador del pan, está prohibido por su toxicidad. Desde el Servicio de Toxicología del Sanatorio de Niños (Sertox) advirtieron que en todo el país se "registraron numerosos episodios de

intoxicación provocados por esta sustancia". Y si bien en 1997 se reglamentó la prohibición de su uso como aditivo de la harina para panificación, no se observó la desaparición de los episodios de intoxicación. Lo cual sugiere el uso clandestino de esta sustancia.

"La revista de los panaderos"

**EL GREMIO
PANADERO**



**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

Publique en nuestras páginas

4696-8277

**15-4084-1090 // 15-6095-0146
15-6098-1721 // Nextel 565*5175**

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

www.panaderosargentinos.com

HUMOR

¿SABÉS CÓMO SE DICE?

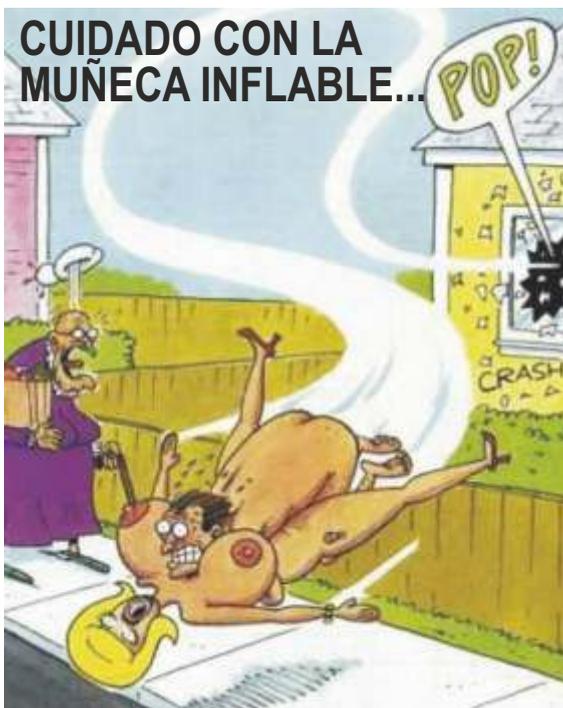
- Matrimonio (en alemán):
- Kamas Krugen.
- Masturbación (en alemán):
- Froten Verguen
- Divorcio (en árabe):
- Se Aleja La Almeja.
- Mujer de pechos grandes:
- Sos-pechosa.
- Maravilla (en argentino):
- Yo.
- No aguanté (en francés):
- Memié.
- Tuve cien hijos (en francés):
- Parisienne.
- Bigote (en italia



- no):
- Trampolini Di Moco.
- Bombacha (en italiano):
- Lacasita Dalamiacolita.
- Anciana (en japonés):
- Tuchi Chitakaida
- Impotencia sexual (en japonés):
- Mipitito Nofunka.
- Colectivo (en Japonés):
- Tunalga Tesuda.
- Eyaculación precoz (en japonés):
- Ya Tah.
- Insatisfacción sexual (en japonés):
- Komo Ke Ya Tah?.
- Flaco (en japonés):

- Yono Komo.
- Prostituta (en japonés):
- Sinoyiro Nocomo.
- Terminar de orinar (en japonés):
- Sakuda Supito.
- Calzoncillo (en portugués):
- Hamaca-du-bolas.
- Diarrea (en portugués):
- Cataratas du traseiro.
- Preservativo (en portugués):
- Funda du banana.
- Anciana (en japonés):
- Tu Chichi Takaida
- Ginecólogo (en japonés):
- Yosi Toko Tuchochi.
- Ninfómana (en japonés):
- Tuchochi Zacayamas.

CUIDADO CON LA MUÑECA INFLABLE...





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNOS Y MAQUINAS



TABLEROS PARA HORNOS

REPUESTOS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS

SERVICIO POSTVENTA



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordenadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34°31'76" Minutos W058°41'26"
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar



INTOXICACION CON BROMATO DE POTASIO

El Ministerio de Salud bonaerense recordó que el aditivo bromato de potasio está prohibido para su uso en alimentos por los severos riesgos que puede acarrear para la salud de los consumidores. Es a raíz de la intoxicación de tres hermanos en La Plata



Según se informó desde el servicio de Toxicología del Hospital de Niños Sor María Ludovica de La Plata, durante el mes de enero, ingresaron a ese establecimiento tres hermanos, dos niñas de 3 y 9 años y un varón de 11, con un cuadro de intoxicación a causa de la ingesta de pan elaborado por su mamá con bromato de potasio.

En el hospital, donde también se debió asistir a la madre de los pequeños, se los rehidrató y se les efectuaron análisis para confirmar o descartar posibles daños renales o auditivos a causa de la ingesta de esta sustancia tóxica.

"Los chicos estuvieron internados durante 24 horas, se los hidrató, se les efectuaron análisis y les dimos el alta. Hoy les efectuamos los primeros controles. Si bien se encuentran en buen estado de salud, los

seguiremos controlando la semana próxima porque esta sustancia además del cuadro agudo genera efectos nocivos en el mediano plazo", explicó Ana María Girardelli, jefa de Toxicología del hospital de Niños.

Los riesgos

La especialista detalló que al combinarse el bromato de potasio con el ácido clorhídrico del estómago, se forma una sustancia llamada ácido bromhídrico que resulta *"sumamente irritante para el estómago y esófago y provoca vómitos muy difíciles de frenar que terminan deshidratando al paciente"*.

Girardelli agregó que los vómitos comienzan a los pocos minutos de haber ingerido el bromato. Pero además, acarrea otros riesgos severos, como la afectación de la función renal y del nervio auditivo, que se manifiestan días después de la

ingesta, motivo por el cual los afectados deben ser sometidos a estudios y controles posteriores al cuadro agudo. Cuando el grado de toxicidad es elevado, el paciente puede perder la audición, sufrir problemas de alteración de la hemoglobina y hasta neuropatías.

Controles en panaderías

Por otra parte, la dirección de Fiscalización Sanitaria del ministerio de Salud provincial trabaja conjuntamente con los municipios en el control de las panaderías a fin de garantizar que el pan que se comercializa no contenga bromato de potasio, dado que se trata de un aditivo expresamente prohibido por el Código Alimentario Argentino.

"El bromato de potasio es perjudicial para la salud, por eso su uso en alimentos está prohibido, sin embargo, se le da otros usos, por caso en la industria química", explicó Walter García, director de Fiscalización. El funcionario agregó que si se comprueba que los productos contienen bromato de potasio, ya sea directamente o a través de mezclas, se procede a clausurar el establecimiento.

De este modo el Ministerio de Salud busca la *"erradicación definitiva del uso de aditivos no permitidos como el caso del bromato de potasio y, además, la eliminación de la elaboración o venta clandestina de productos de panadería y confitería a fin de preservar debidamente la salud del consumidor"*.

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



Génesis
Un inicio diferente



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

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



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

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Saenz 1725
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA



Pinturerías Luciano

Para su hogar la mejor mano



DESCUENTO ESPECIAL AL GREMIO PANADERO

J. V. González 2557
Burzaco
Tel. 4238-9738

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

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ASESORAMIENTO LEGAL

“DR. FABIAN CAMPANA” Dr. Garona 831. L. de Zamora. Tel.: 4245-2302

CAMARAS FRIGORIFICAS

“REFRIGERACION ADROGUE” Av. H. Yrigoyen 1261. Adrogué. Tel.: 4293-4214

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“CARLITOS” Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“DISTRIBUIDORA CA-MI” J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172 / Nextel 577*1385 / 1386 / 1387

“DISTRIBUIDORA CONYPAN” Ávalos 869. C.A.B.A. Tel.: 4523-4793 / 9250

“DISTRIBUIDORA EL GRANATE” M. Paz 474. Lanús. Tel.: 4249-5538

“DISTRIBUIDORA LAS LOMAS” Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel.: 4699-4554

“DISTRIBUIDORA LUCERO” Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

“HARINAS MARIO” Reconquista 437. Ezeiza. Tel.: 4232-9156 / 15-5782-5889

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde - Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*5456

“DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL” Av. Eva Perón 2076. Temperley. Tel.: 4264-7801

“EL SHOPPING DEL PANADERO” Av. Valette 271. Monte Grande. Tel.: 4367-9235 / 15-6363-0551 / 15-6363-0525

“WALTER DACAL” Av. Meeks 520. Temperley. Tel.: 4244-2404/1411

PAÑOS Y CINTAS TRANSPORTADORAS

“EDUARDO E HIJOS” Rodin 650. Merlo. Tel.: 15-6375-5899

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GRUPO CHEFF” J. I. de la Rosa 6145. C.A.B.A. Tel.: 4687-4664

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

“SAN PABLO” Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23

“REFRIGERACIÓN ADROGUE” Av. Hto. Yrigoyen 12601. Adrogué. Tel.: 4293-4214

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

CHOCOLATES

“CHOCOLATES INDUSTRIALES” Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386/4328-5503/6125

GRASAS Y MARGARINAS

“CARDONE” José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236 / 4209-4995

“PRODALSA” Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333

“REFINERÍA DEL CENTRO” Pte. H. Yrigoyen 4921. Munro Tel.: 4730-3525

“RIS” H. Pueyrredón 6176. Ruta 25 Km 8,5. Villa Rosa. Tel.: 03488-469006

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“BURNER” Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378

“LA PICCOLA” A. Martín 163. Rufino. Santa Fé. Tel.: 03382-427008 / 03382-155-74532

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario. Tel: 0341-464-2170

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

“VILLABASO” Tel.: 15-3593-2143

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“ANALBA” Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609

“BIOENZIM” Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887

“GEL+BRIX” Tel.: 4699-4865 / 0800

“LECITEC ADITIVOS” Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

“LESANSI” Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 15-6092-6176 / Nextel 558*2549

“PRINDAL” 25 de Mayo 530. Avellaneda. Tel.: 4201-0575

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” A. M. de Justo 2050 1° “107” Tel.: 4315-3400

ÚTILES

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200

“JOSE” Tel.: 4482-5099 / 4441-0017

FRUTAS SECAS

“CAVIWA” Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LACTEOS

“ARANZANA” Dr. Nicolás Repetto 535 “4”. Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

MOLINOS

“MOLINCHACABUCO S.A.” Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834

“ENVOLVER” A. M. de Justo 4768. Villa Insuperable. 4652-4300 / 4655-2319

PINTURERÍA

“LUCIANO” J. V. González 2557. Burzaco. Tel.: 4238-9738

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

UNIFORMES Y BOLSAS

“MIGUEL ANGEL” Tel.: 4720-1709

SERVICIO TÉCNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERÍA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555

“JULIO GALLARDO” Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4232-3793

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“CARLITOS” Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6082-8707 / Nextel 167*240

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN DE "INDUSTRIALES PANADEROS"

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - **ADROGUE** (Alte. Brown) - **ALMIRANTE BROWN** - **AVELLANEDA** - **BANFIELD** (L. de Zamora) - **BERAZATEGUI** - **BERNAL** (Quilmes) - **BOSQUES** (F. Varela) - **BURZACO** (Alte. Brown) - **CARAZA** (Lanús) - **CARLOS SPEGAZZINI** (Ezeiza) - **CLAYPOLE** (Alte. Brown) - **CORIMAYO** (Alte. Brown) - **CRUCESITA** (Avellaneda) - **DOCK SUD** (Avellaneda) - **DON BOSCO** (Alte. Brown) - **DON BOSCO** (Quilmes) - **DON ORIONE** (Alte. Brown) - **EL JAGÜEL** (Ezeiza) - **EST. UNIÓN FERROVIARIA** (Ezeiza) - **ESTEBAN ECHEVERRIA** - **EZEIZA** - **EZPELETA** (Quilmes) - **FLORENCIO VARELA** - **GERLI** (Avellaneda) - **GLEW** (Alte. Brown) - **GDOR.**

MONTEVERDE (Fcio. Varela) - **GUERNICA** (Pte. Perón) - **GUTIERREZ** (Fcio. Varela) - **HUDSON** (Berazategui) - **INGENIERO BUDGE** (L. de Zamora) - **LANUS** - **LLAVALLOL** (L. de Zamora) - **LOMAS DE ZAMORA** - **LONGCHAMPS** (Alte. Brown) - **LUIS GUILLON** (E. Echeverría) - **MARMOL** (Alte. Brown) - **MÁXIMO PAZ** (Cañuelas) - **MONTE GRANDE** (E. Echeverría) - **PASCO** (L. de Zamora) - **PLATANOS** (Berazategui) - **PRESIDENTE PERÓN** - **PIÑEYRO** (Avellaneda) - **QUILMES** - **QUINTA GALLY** (Avellaneda) - **RAFAEL CALZADA** (Alte. Brown) - **RAFAEL CALZADA** (Quilmes) - **RANELAGH** (Berazategui) - **REMEDIOS DE ESCALADA** (Lanús) - **SAN FRANCISCO SOLANO** (Quilmes) - **SAN JAVIER** (Alte. Brown) - **SAN JOSÉ** (Alte. Brown) - **SARANDI** (Avellaneda) - **SPEGAZZINI** (Ezeiza) - **TEMPERLEY** (L. de Zamora) - **TRISTAN SUAREZ** (Ezeiza) - **TURDERA** (L. de Zamora) - **VALENTÍN ALSINA** (Lanús) - **VILLA ALBERTINA** (L. de Zamora) - **VILLA DIAMANTE** (Lanús) - **VILLA DOMINICO** (Avellaneda) - **VILLA FIORITO** (L. de Zamora) - **VILLA GALICIA** (L. de Zamora) - **VILLA MODELO** (Avellaneda) - **VILLA TRANSRADIO** (E. Echeverría) - **WILDE** (Avellaneda) - **SAN VICENTE** - **MAR DEL PLATA** - **CUARTEL NOVENO** (L. de Zamora) - **CAÑUELAS** - **LOBOS** - **SAN MIGUEL DEL MONTE** - **SAN CLEMENTE** (Pdo. de la Costa) - **LAS TONINAS** (Pdo. de la Costa) - **MAR DE AJO** (Pdo. de la Costa) - **SAN BERNARDO** (Pdo. de la Costa) - **SANTA TERESITA** (Pdo. de la Costa) - **MAR DEL TUYU** (Pdo. de la Costa) - **AGUAS VERDES** (Pdo. de la Costa) - **CAPITAL FEDERAL** - **ZEBALLOS** (Fcio. Varela) - **VILLA NUMANCIA** (Pte. Perón)



Visite nuestra
página web

www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestra revista

4696-8277

15-4084-1090

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

HUEVOS DE PASCUA

HAY VARIAS FORMAS DE HACER HUEVOS DE PASCUA EN CASA, PERO ACÁ LE TRAEMOS LA RECETA PARA HUEVOS DE PASCUA MÁS SIMPLE Y FÁCIL.

Ingredientes:

- * 500gr de chocolate con leche para huevos de pascua, o chocolate de cobertura.
- * Pincel de cerda blanda N° 10.
- * Moldes para huevo de Pascuas chicos o medianos.

Moldes para Huevos de Pascua:

Se deberá comprar en un cotillón o negocio que venda artículos de repostería, moldes para huevos de pascua. Los hay de plástico y de metal; pero con los de plástico está bien, son económicos y sirven.

Tienen que estar bien limpios, sin restos de aceite, gratitud, arenillas, etc. Lavar los moldes para huevos de pascuas suavemente con una gasa húmeda, no raspar. Dejar secar muy bien.

Receta:

Cortar las 2/3 partes de chocolate en trozos chicos (o usar rallador grueso), colocar el chocolate en un bol y ponerlo a calentar a baño María. Revolver constantemente durante 4 minutos. Retirar del baño María y seguir revolviendo hasta que se disuelva. Probar la temperatura del chocolate apoyando la espátula o cuchara de madera sobre el labio inferior durante 2 segundos: la cuchara debe notarse apenas más tibia que el labio (esta es la temperatura de fundido). Cortar el resto del chocolate en trozos grandes e incorporarlos al recipiente revolviendo constantemente hasta que el chocolate del bol se note frío al contacto con el labio (temperatura de temple). Es muy importante el templado del chocolate para obtener unos buenos huevos de pascua.

Untar la punta de un cuchillo con el chocolate y llevarlo a la heladera durante 4 minutos. Retirar y apoyar el cuchillo sobre el dedo pulgar; si éste se mantiene firme, el templado es correcto; de lo contrario, si se disuelve al tacto, el templado es incorrecto y no serviría para moldear, pues el chocolate quedaría adherido al molde.

Cargar el pincel con chocolate para huevos de pascua, comenzar del centro hacia fuera con movimientos contrarios a las agujas del reloj hasta cubrir toda la superficie. Colocar los moldes boca arriba sobre una placa y llevarlos a la heladera durante 5 a 10 minutos, retirarlos y volver a pincelarlos con cuidado de no engrosar mucho más los bordes.

Colocar los moldes boca abajo sobre papel impermeable y llevarlos nuevamente a la heladera durante 3 a 5 minutos. Para recuperar la temperatura de temple, llevar el chocolate a baño María hirviendo durante 2 ó 3 segundos sin revolver sobre el fuego.

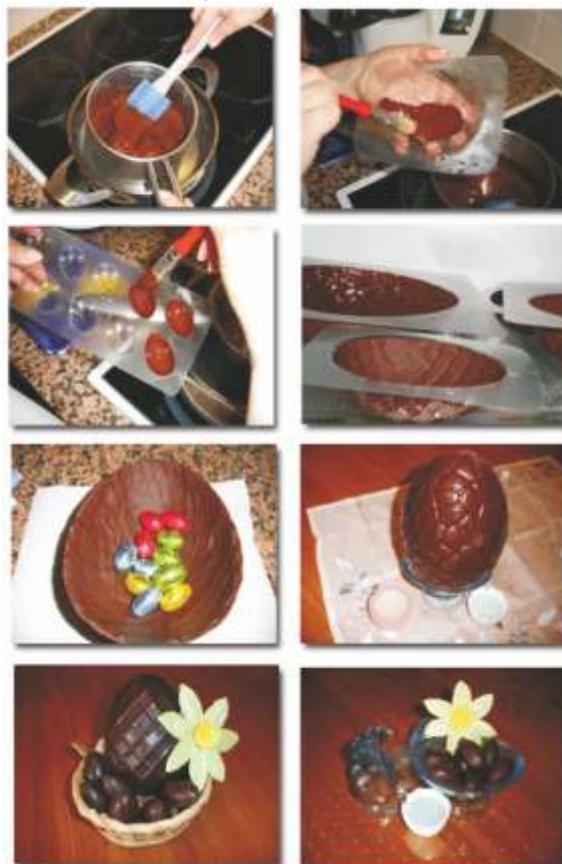
Retirar los moldes para huevos de pascua de la heladera y raspar los bordes con un cuchillo que no tenga serrucho, llevarlos nuevamente a la heladera, boca arriba, durante 20 a 25 minutos y retirar.

Para desmoldar los huevos de pascua, hacer una leve presión hacia adentro y el chocolate debe desprenderse fácilmente, de no ser así, puede que les falte frío, por lo que se debe dejar unos minutos más en la heladera, o puede estar mal templado por haber calentado de más el chocolate. En caso de que esto suceda, trozar nuevamente el chocolate y comenzar nuevamente con el templado.

Para cerrar las mitades de los huevos de pascua, calentar levemente una placa y apoyar apenas el borde de una de las mitades, luego unirlo a la otra mitad del huevo y dejar secar. Decorar los bordes y el huevo con glacé real de distintos colores o con chocolate cobertura blanco.

Recuerde que para obtener un buen resultado debe tener mucha paciencia y respetar las temperaturas de templado y los tiempos de frío, de lo contrario su trabajo fracasará y deberá comenzar todo de nuevo.

Fuente: <http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080201134102AACQr5L>



ROSCA DE PASCUA

ACÁ TE DEJAMOS LA RECETA CASERA PARA ROSCA DE PASCUA MÁS SIMPLE Y ECONÓMICA QUE PUEDE HABER.

Ingredientes:

Para obtener dos rosca chicas o una grande se necesita:

- * Harina, 500 g
- * Leche, 50 cc
- * Huevos, 4 (3 para la masa y 1 para pintarla antes de llevar al horno)
- * Azúcar, 100 g
- * Sal fina, 1 cucharadita al ras
- * Manteca, 100 g
- * Levadura en pan, 50 g (un cubito)
- * La cáscara de ½ limón rallada
- * Esencia de azahar o de vainilla, una cucharada.
- * Almendras, 150 g
- * Crema pastelera

Preparación:

- Mezclar en un tazón ¾ de taza de agua tibia (no caliente) y dos cucharaditas de azúcar.
- Incorporar el cubito de levadura, sin mezclar.
- Tapar el tazón con un platito y dejar en lugar tibio que la levadura fermente, se deshaga y duplique su volumen (unos 15 minutos.)
- Tamizar la harina junto con la sal y ponerla en la mesada en forma de corona.
- En un bol, mezclar: los huevos levemente batidos con un tenedor, la leche, el azúcar, la ralladura de cáscara de limón, la esencia de vainilla o de azahar y la levadura ya disuelta.
- Colocar esta mezcla de a poco en el centro de la harina e ir tomando todo con un tenedor primero y con las manos después.
- Agregar la manteca de a pedacitos y amasar hasta obtener una masa muy suave.
- Tapar la masa con un paño y dejarla levar hasta que duplique su volumen (más o menos una hora).
- Desgasificar la masa amasandola, pegándole con los puños y golpeándola contra la mesa.
- Separar la masa en dos bollos.
- Colocar cada bollo en una asadera enmantecada y enharinada.
- Aplastar cada bollo hasta que quede con forma circular y de unos 6 cm. de alto.
- Con cortapastas de unos 8 cm de ancho retirar la parte central de la masa.
- Enmantecar la parte exterior de los cortapastas y dejarlos en los centros.

- Los huecos centrales de la rosca también se pueden hacer con las manos.

- Dejar levar las rosca hasta que dupliquen su volumen.

- Pincelar con huevo batido, decorar con la crema pastelera, las almendras picadas groseramente y llevar (una por vez) a horno moderado hasta que esté dorada.

- Retirar el cortapastas.



Antes, la receta de rosca de pascua se preparaba con 3 o 4 huevos duros o decorados por encima.

Lo que se puede hacer es hornearla con huevos duros puestos en huequitos previamente hechos sobre la masa y cuando la rosca esté lista y fría, reemplazarlos por huevos decorados o de chocolate.

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: Suipacha 426- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★

USADOS



USADOS

Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

ARMADORA TBZ A PAÑOS TRIFASICA.....	\$ 7.500,00
ARMADORA ARGENTAL LARGA.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BORGHI 3.....	\$ 4.500,00
CORTADORA GIMENEZ 3 CANALES.....	\$ 4.500,00
CORTADORA INDUPAN 3 CANALES.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BAROLAT 3 CANALES (2 DE MIÑON).....	\$ 7.500,00
TRINCHADORA TBZ.....	\$ 11.500,00
TRINCHADOR ARGENTAL GT-38 AÑO 2005.....	\$ 22.000,00
HORNO ARGENTAL CON LICENCIA POLIN CARRO 60X80 CON QUEMADOR AL FRENTE.....	\$ 30.000,00
HORNO 70X90 CM. SIN MARCA QUEMADOR AL FONDO.....	\$ 29.000,00
HORNO 45X70X18 ARGENTAL CON 10 CARROS SIN BANDEJAS ARMADO.....	\$ 37.000,00
AMASADORA 20 KG. HARINA BATEA LOCA.....	\$ 1.900,00
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA GIMENEZ 4 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA 70 KG. HARINA CONVENCIONAL.....	\$ 9.000,00
SOBADORA PANADERA PESADA SIAM A ENGRANAJES.....	\$ 12.000,00
SOBADORA PANADERA SIAM A CADENA.....	\$ 9.000,00

VENDO

VITRINA DE VIDRIO
2,40 X 1,30 mts.

Sr. Carlos
4485-0160



VENDO Horno Convector con fermentadora.
Impecable. Rotar.
\$16.800
//////////
Heladera Mostrador
2 puertas impecable.
\$3.000 / Sr. Jorge
4715-0575

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



★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★





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