

Industriales Panaderos



www.panaderosargentinos.com

AÑO 5 - N° 26 - Julio del 2010

La Revista de los Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER^{SRL}

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^a, 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



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNO ROTATIVO 45x70



**Bonificación
1 latero
completo
con bagueteras**

**SOBADORA PANADERA
PESADA**



**Mantenimiento
sin cargo
por 1 Año**

**AMASADORAS RAPIDAS
50 y 100 KG.**



**Garantía
Mecánica por
3 Años**

**MINI-TRINCHADOR
COMPACTO**



**Anticipo 60%
Saldo a
Convenir**

**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA
HORNOS Y MAQUINAS.**



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordinadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar



WWW.
panaderosargentinos
.com

AÑO 4 - Nº 26
JULIO 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

www.panaderosargentinos.com

info@panaderosargentinos.com

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

¿HASTA CUÁNDO?



Cuando imaginamos una institución, lo hacemos pensando en conducción, en fortaleza, en sumar, en beneficios... pero cuando las instituciones no son bien representadas por sus autoridades principales, estas se vuelven débiles e inactivas... y la pregunta sigue siendo la misma... ¿Hasta cuándo?

¿Hasta cuándo los panaderos de la provincia no tendrán acceso a los beneficios que le corresponden tal como dice el Artículo 45 de C.C.T. 231/94?, ¿Hasta cuándo seguirán las ganas de muchos de generar desunión en vez de camaradería? ¿Hasta cuando continuará la inactividad de estos últimos años...?

El tiempo pasa y los argumentos se terminan, y cuando las excusas ya no son suficientes, ya que durante los dos primeros años adujeron que estaban inmersos en una lucha con una Federación paralela que no fueron capaces de desarticular... y luego, lo mismo durante el tercer año, y durante este último, aún no hay cambios y esa institución tan querida por los panaderos de la provincia sigue inactiva, sin tomar decisiones propias, sin hacer nada por el bienestar y el crecimiento de los Centros de Panaderos que la componen, lamentablemente sin lograr ningún beneficio ni dar respuestas duraderas y sustentadas por un trabajo de base que no existe...por eso es que nos seguimos preguntando ¿Hasta cuándo?

Por cierto, cabe destacar que utilizando diversos medios hemos sido víctimas de "campañas negras", cuyo objetivo es descalificarnos, desprestigiarnos, denigrarnos y difamarnos, por eso les pido a ese pequeño grupo de personas que no pierdan el tiempo en nosotros que somos un simple medio de comunicación y dediquen su "valioso" tiempo en hacer que el gremio panadero crezca.

Quiero agradecer el apoyo de ustedes, quienes nos conocen, quienes con un mate por medio como símbolo fraterno, nos siguen alentando y confían en nosotros, es por ustedes que **EL GREMIO PANADERO** e **INDUSTRIALES PANADEROS** siguen siendo **la revista de los panaderos**, la que eligen los panaderos de la provincia.



IRREGULARIDADES EN LA F.I.P.P.B.A**IMPORTANTE REUNIÓN EN EL CIP DE SAN MARTIN**

Durante los últimos días del mes de Mayo se reunieron en el CIP de San Martín los representantes de varios centros de panaderos para debatir y emitir un comunicado en el cual expresan su opinión con respecto a irregularidades en manejo de algunos temas de la FIPPBA

El comunicado se envió desde el CIP de San Martín hacia varios Centros de Panaderos y según tenemos entendido también a la Federación Provincial.

En dicho comunicado solicitan que se traten algunos temas en la reunión mensual que se realiza en segundo Miércoles de cada mes en la sede de esa

El resultado de este pedido no fue tratado en la reunión del mes de junio ya que el mayor tiempo se ocupó tratando la renuncia del Vicepresidente 1º el Sr. Daniel Insúa.

Por lo tanto el pedido de los centros de panaderos sería tratado en la reunión del mes de julio.

A continuación transcribimos el comunicado:



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

MARTES 1 DE JUNIO DE 2010

Tras irregularidades ocurridas en la Federación de la Provincia de Buenos Aires, se han juntado miembros de esta comisión y algunos centros de panaderos, San Martín, Esteban Echeverría, Merlo, Berazategui, Lanús, Del Oeste y partido de La Costa.

Los que sugieren TRATAR Y DEFINIR en la Orden del Día de la reunión mensual de junio de 2010 los siguientes temas :

*Dar fecha del PLENARIO para las ponencias tratadas en el congreso laboral hecho en La Reja.

*Que se continúe con las reuniones mensuales de Federación fuera de la sede de Avellaneda.

*REGULARIZAR la secretaria administrativa.

***EMPROLIJAR la TESORERIA**

1- Que los gastos superiores a \$500 sean tratados por la comisión.

2- Que en los balances se exprese de quienes y en que se producen los gastos (varios, representación y viáticos).

*Que las tareas y acciones correspondientes a cargo de TESORERIA, SECRETARIA Y PRESIDENCIA sean efectuadas por los mismos y NO POR UNA EMPLEADA ADMINISTRATIVA.

*El PRESIDENTE de Federación puede negociar PARITARIAS pero no debe ser paritario.

*Que el responsable a cargo del arreglo de las últimas paritarias LUIS GOMES debe dejar su función.

SE ACLARA QUE DE TODOS LOS REPRESENTANTES Y PRESENTES EN ESTA REUNION, NINGUNO SE OPUSO A DICHOS TEMAS.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

RGS

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

LESAFFRE

ARGENTINA

NUEVO DIRECTOR INDUSTRIAL EN EL GRUPO LESAFFRE

El descendiente del creador de la compañía líder mundial en fabricación de levaduras asumió la dirección industrial del Grupo en el país. Con el nombramiento de Thomas Lesaffre, se acentúa la presencia en la región de la principal empresa dedicada a la industria de la panificación.



Ing. Thomas Lesaffre

El **Grupo Lesaffre**, la principal empresa en producción de levaduras y soluciones en panificación, nombró a **Thomas Lesaffre** como Director Industrial de Argentina.

El nuevo director cuenta con más de 15 años de experiencia en producción y pondrá su mirada en la alineación de los recursos para optimizar los resultados de la región. Su llegada consolida el

crecimiento del grupo en nuestro país.

Thomas Lesaffre se graduó en ingeniería mecánica en la Universidad de Tecnología de Compiègne (UTC) y obtuvo también el diploma FIRME "Formación a la Innovación y a las Relaciones Mundiales de las Empresas".

Antes de ser **Director Industrial del Grupo Lesaffre en Argentina** se desempeñó en áreas de producción, procedimientos y proyectos en prestigiosas compañías de Europa, América Latina y África.

En su sólida experiencia en planificación y organización de producción industrial se suman sus pasos como Responsable de Producción y de

Tratamiento de Aguas Residuales en CGL, **LESAFFRE (España)**; como Asistente del Responsable de producción de OZMAYA, **LESAFFRE (Turquía)**, y como Encargado de proyectos en ANDERSEN CONSULTING, Francia; también trabajó en empresas como DANONE y BONDUELLE GROUP, entre otras.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

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

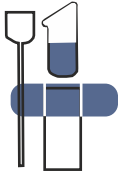
Industriales Panaderos



Publique en nuestras páginas

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

www.panaderosargentinos.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

CARTA ABIERTA A NUESTROS COLEGAS PANADEROS

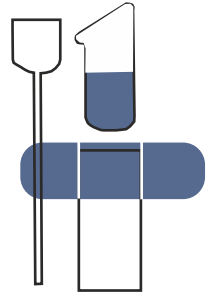
Estimados Colegas:

El Motivo por el cual le hacemos llegar estas líneas es contarles en un principio que cumplimos años, y no es un detalle menor porque son 21 años... Sí, nuestra mayoría de edad, ya que el 17 de abril de 1989 nos constituimos como "**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO**" con Matrícula N° 8.907 y Legajo N° 50.573 registrados en dicha fecha en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas.

Este Centro se formo con muchísimo esfuerzo y no por capricho de algunos sino por la necesidad de todos. Después de haber pedido ayuda mas de una vez a instituciones supuestamente competentes para solucionar

los problemas de mala comercialización, ordenamiento de las panaderías, control de la clandestinidad y cualquier otro problema que surgiera, nunca se nos escucho ni tuvimos alguna respuesta positiva, claro está... **¿Quién iba a escuchar a los del otro lado del Camino Negro?** Con lugares a veces intransitables, industrias aparentemente no rentables y porque no, poco conocidas.

¿Pero saben con lo que no contaron? Con que **el 95% de los panaderos de Cuartel Noveno somos propietarios y tenemos que defender nuestras casas, nuestras raíces y pregonar por nuestro**



ENVOLVER SRL
IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

La publicidad más económica y efectiva

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

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

futuro.

Una vez formada la institución, empezamos a caminar los pasillos municipales solicitando apoyo para nuestras industrias, pero nos encontramos con el primer problema, en Lomas había una ordenanza débil y casi obsoleta, entonces no quedo otra alternativa que empezar a luchar por una nueva ordenanza, que haga respetar y defienda los intereses de nuestra industria. Esta lucha nos llevo mucho tiempo, broncas y muchísima plata.

Mientras tanto construimos nuestro Centro, en tierras legítimamente adquiridas desde los cimientos hasta lo que esfuerzo y orgullo hoy tenemos, son 2400 metros cuadrados de predio al cual invitamos a conocer.

Tuvimos y tenemos gente de un valor humano incalculable, muchos de ellos conocidos por ustedes; un grupo de **luchadores incansables** desde el mas caudillo hasta el último soldado, todos son importantes. Porque este centro más que trabajar para el panadero **trabaja "CON EL PANADERO"**, con la participación masiva cuando se lo requiere... basta con ver nuestras reuniones semanales.

Bueno, en el año 94 y después de una agotadora lucha logramos que homologuen la nueva Ordenanza 7263/94 hoy vigente, ahora sí con herramientas validas nos defenderemos a capa y espada. Sabíamos que venía una lucha dura para hacer cumplir esta nueva ordenanza, fue muy difícil reencausar a lo que era tierra de nadie, solicitamos interminables inspecciones, digitamos distintos operativos y todo a pulmón, con el sacrificio de todos los

panaderos; pero dio sus frutos, logramos encausar al gremio y lo más importante fue lograr vender bien nuestros productos. Entonces pasamos de ser los olvidados a ser los **"INDUSTRIALES"** que sentimos ser, desde ahí fuimos escuchados y respetados por colegas de otros partidos ya que de no ser por nuestra lucha constante por defender el precio seríamos un problema serio tanto para Lomas como para los partidos linderos.

Tuvimos altibajos como todos los centros, pero nunca perdimos la identidad ni las ganas de luchar.

Hay muchas cosas más para contar de lo que fue y es nuestro centro pero algo muy importante es que hoy por nuestra ubicación geográfica y nuestras zonas tan humildes vendemos el **pan a \$7,80**, las **galletas a \$8,80** y las **facturas a \$12,00**. Sabemos que no es lo que el panadero realmente necesita para cumplir con todos sus deberes pero lo consideramos un logro importante.

Por eso amigos nuestros **nos cuesta entender que nuestra Federación madre no quiera reconocernos como centro, basta de excusas infantiles... somos un centro vivo, dinámico, ejecutivo y reconocido en el Gran Bs. As., no pueden ignorar esto. Tiene que haber una alternativa, llámese excepción o como quieran, pero queremos estar a federados, trabajar, participar, luchar y pelear por los derechos del panadero, creemos que a esta altura ya es un derecho adquirido.**

Sin más y desde ya agradeciendo su atención saluda atte.

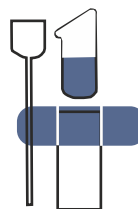


Estampados "Miguel Angel"

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



La Comisión Directiva
CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS CUARTEL NOVENO
Amberes 1591. Banfield.
Lomas de Zamora.
ceninduspan.c.nov@hotmail.com

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-3679-3128
565*5174 / 15-6098-1721

FONDO CONVENCIONAL: Cuartel IX lo cobraría en las panaderías de su jurisdicción

En diálogo con Miguel Spaziante, Presidente del CIP de Cuartel Noveno, el dirigente hace hincapié en la situación de su zona de influencia y comenta cómo funcionará la nueva filial del sindicato de Lanús.

Cae la tarde sobre Cuartel Noveno, y su rostro refleja una jornada de trabajo. Pero tras la "factura" que deja el cansancio, Miguel Spaziante se muestra satisfecho y con mucha alegría expresa "...estoy orgulloso de Cuartel Noveno, los panaderos supieron acompañarnos... en cuanto al precio del pan, tenemos una respuesta muy buena y estamos

comercializando en un precio mejor que cualquier parte de la Provincia de Bs. As...."

El dirigente gremial asegura que *"...trabajamos todos los días, ya que nuestro lugar es la calle. Por suerte tenemos el apoyo municipal, y de Tránsito con los operativos..."*

Respecto a los resultados de esos operativos, Spaziante aseveró que *"...nos*

encontramos con muchas sorpresas, con panaderos que vienen, por ejemplo, de Barracas con mercadería sin documentación, vienen de Capital a lo loco también. En una oportunidad encontramos una camioneta que parecía una ambulancia, transportando pan..."

Entre otros aspectos, el Presidente de CIP de Cuartel





Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



pan, ya que el 95% de los panaderos estamos bien, no hay carteles de precios bajos. Es un partido que tiene a sus panaderías que mantienen un precio, y esto en otros lados no pasa..."

- ¿Qué pasa con las cargas sociales?

No puede haber tanto desfase entre una

panadería y otra en las cargas sociales, estamos tratando de acomodar eso con los panaderos. Eso será un logro total porque estamos trabajando junto al Sindicato, para poder equiparar la situación de todos. Ya hicimos un convenio con el Sindicato de Lanús, con Gabriel Ruiz, para que nuestra zona pase a ser la "Filial Lomas" porque el sindicato de Lomas esta acéfalo.

Más que nada para que el Fondo Convencional, que lo esta cobrando el Centro de Lomas y no le corresponde, lo comience a cobrar el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno...son 85 panaderías en total, esto





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

NOTA DE OPINIÓN

LA DECADENCIA EN LA DIRIGENCIA PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

por Daniel C. Insúa



Salvo raras excepciones los panaderos de la Provincia de Buenos Aires están totalmente desprotegidos. Son muchos los Centros que están dirigidos por personajes que pareciera no les importa nada de los panaderos.

Hay Centros que no tienen socios, creo que en un gran porcentaje, diría en un 70%, no tienen más del 30% de las panaderías del partido afiliadas; muchos hacen política en los municipios para beneficios propios y cuidan la quintita, total a fin de mes tienen el dinero del Fondo Convencional.

Yo pregunto *¿Cuántos son los dirigentes que conocen el Convenio Colectivo de Trabajo?* Seguro que pocos, muy pocos. Cuando en el año 94 incluimos el Artículo 45 en el Convenio, era para generar medios idóneos para emprender, desde los Centros de Panaderos y en sus zonas de actuación, todo tipo de actividades para propiciar la elevación cultural, educativa, recreativa y perfeccionamiento técnico y

profesional.

¿Cuántos son los Centros que cumplen con esos preceptos? Realmente estoy arrepentido de haber firmado ese Artículo en el convenio. Es triste ver dirigentes que no representan a nadie andar a los codazos, no quieren que nadie los controle. Yo pregunto *¿Si no estuviera esa entrada del Fondo Convencional y no entrara dinero por falta de asociados... seguirían siendo dirigentes?*

¿Como hacíamos los dirigentes antes de que existiera el Artículo 45? Simple, salvo raras excepciones, **teníamos vocación de servicio, vivíamos de nuestras panaderías y trabajábamos en nuestros Centros a destajo y esas instituciones se mantenían con las cuotas de los asociados. Hasta se compraban autos con dinero ahorrado, se combatía la competencia desleal con inspecciones municipales acompañadas de policía, todos unidos.**

Hoy en día algunos dirigentes empresarios hacen participar a dirigentes del sector obrero en internas de los Centros. Esto es peligroso y es una falta de ética. Se está poniendo de moda que no se

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 CobetePRIN

MejorPRIN 750 DecoPRIN MejorPRIN 35 LevaPRIN La Constancia

discutan salarios, todo lo que piden se les otorga. Cuando me “planté” en una paritaria en el Ministerio de Trabajo, un sindicalista me agravió y mis pares guardaron silencio. Veo que dirigentes con altos cargos se están comprometiendo mucho, pidiendo favores a sindicalistas.

Las últimas paritarias fueron desastrosas, cuando los obreros metalúrgicos sacaron un aumento del 25% (el 15% en abril y el 10% en septiembre), hasta marzo 2011; cuando los camioneros consiguieron un 25% y otros gremios, como Luz y Fuerza, un 22%; **los patrones panaderos dieron el 34% que al final (11%, 11% y el 12%) suma un 38%... parece que tenemos plata.** Ya estamos en \$3000 más \$1500 de aportes, seguro que en marzo del 2011 van a querer \$5000. Cada aumento de salario, más cuando son desmedidos, es un cachetazo a los panaderos, que hacen o intentan manejar la panadería como una pequeña industria.

Yo siempre quise que el trabajador gane bien, pero también tenemos que ver los problemas de la competencia desleal. Los panaderos que tenemos los obreros en blanco tenemos la diferencia de costos de los que no pagan nada, y son muchos. Porque siguen creciendo los depósitos, porque cada vez son más las panaderías clandestinas.

Esto va a cambiar cuando cambien las bases, **EL PODER LO TIENEN LOS PANADEROS... SOLO QUE NO LO UTILIZAN. No se consigue**

nada sin participación, al contrario, muchos son los dirigentes que agradecen la no participación o que se borren de socios. De esa forma tienen menos control, hacen y deshacen a “piachere”.

Lo que los panaderos tenemos que entender es que **NO SOLO SE DEFIENDEN LAS PANADERÍAS ENCERRÁNDOSE EN ELLAS, HAY QUE PARTICIPAR EN LOS CENTROS** dos horas por semana, ir a las reuniones y hacerse escuchar.

Hablando de la FIPPBA, las traiciones están a la “orden del día”, es una “caza de brujas”, allí hay gente sin ningún “pergamino” y sin representación alguna, que nunca hicieron nada por los panaderos.

Continúan con los malos manejos, ahora quieren sacar una revista para hacer política, que todos sabemos que la van a terminar pagando con plata de los panaderos, que va rumbo al fracaso y se olvidan que se hicieron conocidos gracias a las Revistas EL GREMIO PANADERO e INDUSTRIALES PANADEROS, las que nunca nos cobraron nada por estar allí.

Renuncié porque estaba “**asqueado**” por el manejo que utilizan cuando quieren echar a alguien, en algunos casos usan algún “**idiota útil**” para que haga el “**apriete**” y en otros inventan confabulaciones como cuando dijeron que yo me quería quedar con la Federación. Lo que ellos pareciera que no saben es que fui Secretario del 89 a 91 y del 91 al 95 Presidente y los que me conocen saben que siempre trabajé a destajo y con total transparencia.

Prueba de ello es que en el año 88, la FIPPBA firmó un acuerdo con el Secretario de FOEPBA, constaba de un aporte del 4% del salario del trabajador que sería depositado en un Banco en San Martín a nombre de un sindicalista. Cuando me enteré de ello, me asesoré por una abogada y me informa que era totalmente ilegal. Llamé a dirigentes vecinos como a García de Merlo, a Roggero de San Martín, Bruno de Vicente López, Gabelli de San Isidro y Guillermo García de La Matanza; viajamos a La Plata, enviamos cartas documento a la Sub Secretaría de Trabajo, hasta que se pudo “**voltear**”, todo este material lo tengo en mi poder. Estos son logros para los panaderos. También tuve la suerte de presidir la Federación cuando logramos, después de muchas discusiones, la firma del Convenio Colectivo de Trabajo, logrando con ello que se termine con la “**industria del juicio**”. **TRABAJÉ Y SE VIO EL TRABAJO.**

Yo me pregunto... “**¿Qué hicieron por los panaderos estos inútiles?**”





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



Línea de Plata



La más linda de la cuadra



Con el objetivo de brindar una solución integral a las necesidades de sus clientes, **CALSA** creó **Línea de Plata**: la línea más completa de productos para panadería, pastelería y chocolatería.

Se trata de una presentación absolutamente renovada, a partir de un diseño de vanguardia y tamaños más competitivos, que permiten que los productos se mantengan en posición vertical, mejorando su maniobrabilidad, su conservación y su almacenamiento.

Esta novedad representa una prueba más del espíritu innovador de la compañía, el mismo que la llevó a convertirse en líder del mercado de levaduras y hoy la mantiene como el mayor proveedor de insumos, en todos los rubros.



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

HUMOR

PRECAUCIONES SEXUALES PARA LA TERCERA EDAD



1. Limpie sus anteojos y asegúrese de que su pareja realmente esté en la cama.
2. Deje la luz encendida. Si debe levantarse, no se tropezará ni se romperá el hocico contra nada.
3. Conecte el despertador para que

suene a los 3 minutos, esto es por si se adormece a medio camino.

4. Asegúrese de usar pegamento suficiente para que sus dientes postizos no terminen bajo la cama.

5. Revise su teléfono y asegúrese de que el 911 esté en marcación rápida.

6. Anote el nombre de su pareja en la palma de su mano (por si se le olvida).

7. Tenga algún analgésico a su alcance por si consigue completar el acto sexual.

8. Haga todo el ruido que quiera y no se preocupe, sus vecinos también están medio sordos.

9. Si consigue terminar, llame a sus conocidos para darles la buena noticia.

10. No intente hacerlo otra vez.

NOTA: Esto ha sido escrito con letras grandes para que no tenga problemas a la hora de leerlo

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

CRISTÓBAL COLÓN PUDO DESCUBRIR AMÉRICA SÓLO PORQUE...

¡¡¡ERA SOLTERO!!!

Si Cristóbal Colón hubiese tenido una esposa, habría tenido que oír:

- *¿Y por qué tenés que ir vos?*

- *¿Y por qué no mandan a otro?*

- *¡Todo lo ves redondo! ¿Estas loco o sos idiota?*

- *¿Y sólo van a viajar hombres? ¿Crees que soy pelotuda?*

- *¿Y por qué no puedo ir yo si vos sos el jefe?*

- *¡Desgraciado, ya no sabes qué inventar para estar fuera de casa!*

- *¡Si cruzas esa puerta yo me voy con mi vieja! ¡Sinvergüenza!*

- *¿Y quién es esa tal María? ¿Qué Pinta? ¡Y la hija de puta se hace la Santa!!!*

- *¿Y decís que es una Niña?... ¡Andate a la mierrrrdaaa!!!*

- *¡Todo lo tenías planeado, maldito! Vas a encontrarte con unas indias putitas....táqueteparió!!!*

- *¿A mí me vas engañar?*

- *¿Y querés ir vestido así? Parecés la sota de bastos!!!*

- *¿Qué la Reina Isabel va a vender sus joyas para que vos viajes? ¿Me crees boluda o qué? ¿Qué tenés con esa vieja hija de puta, eeeeeeeeh????*

- *¡No vas a ningún lado!*

- *No va a pasar nada si el mundo sigue plano. Así que no te vistas que ¡¡ino vas!!!*



Definitivamente: ERA SOLTERO...!!!



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





CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

"...Jamás en todos estos años hubo en Avellaneda una reunión tan manejada y con tanta gente extraña..."

Tras la reunión mensual de la Federación de Industriales Panaderos de la Pcia de Bs. As (F.I.P.P.B.A.), Juan Carlos García, Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui trató temas como la renuncia de Daniel Insua a la Vicepresidencia 1º, las inspecciones y su impresión de la reunión desarrollada en Avellaneda



Durante el mes de junio se desarrolló la reunión mensual de la Federación de Industriales Panaderos de la Pcia de Bs. As (F.I.P.P.B.A.) en la que participaron diversas autoridades, y Centros de Panaderos. Entre las instituciones asistentes también se hizo presente nuestro Centro de Panaderos de Berazategui.

Juan Carlos García, Presidente del Centro Panaderos y haciendo referencia a la renuncia del Vicepresidente 1º, resalta que *"...lo de Insua es un hecho muy triste, no porque nosotros compartamos las ideologías de ese dirigente, sino por un respeto a la trayectoria y demás. Si no se*

respetan esos valores y no se respeta a nuestros antecesores, de ahí en más no tenemos principios como para dirigir ni una Federación, ni ninguna institución..."

A cerca de los avances sindicales, el dirigente hizo mención a que *"...toda la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Berazategui esta bastardeada por inspecciones sindicales, cuando el grueso de las panaderías que tenemos denunciadas como clandestinas siguen trabajando como tal, y nadie hace nada..."*

Y con respecto a la última reunión que se hizo en la F.I.P.P.B.A., Juan Carlos García resaltó que *"...vimos con desagrado y todavía ronda nuestro pensamiento que muchos se rodean de tantos abogados porque en realidad se sienten inseguros, pero estamos perdiendo la esencia del consenso entre los pares que somos los panaderos. Cuando estábamos sentados me hicieron recordar a los denominados "batatas" que coparon toda una reunión en La Rural... Jamás en los años que uno concurrió a Avellaneda hubo una asamblea tan manejada y con tanta gente extraña"*, finalizó García.

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

PRODALSA

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: **4693-0555**
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRÍA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

¿VUELVEN LOS CARTELES DE PAN A \$2.50?

PANADEROS DE CAÑUELAS, ALTE. BROWN, EZEIZA, CUARTEL IX, E. ECHEVERRÍA y PTE. PERÓN SE REUNIERON EN LA NOCHE DEL 8 DE JULIO PARA HABLAR DE LOS CARTELES DE PAN A \$2.50

Ante el rumor en algunos casos y la certeza en otros de que algunos molinos harineros reparten el cartel de Pan a \$2,50, Jorge Boronat convocó a una reunión para consensuar los pasos a seguir.

En esa reunión, que se llevo a cabo en Ezeiza, se comentó que vender el pan a ese precio sería un "desastre" para la industria, no obstante se llevo a la conclusión de que por el momento no se tomaría ninguna acción en concreto.

José Zanabria, Vicepresidente 2º de la F.I.P.P.B.A., instó a los presentes a que ese problema sea transadado a la Federación y se comprometió a gestionar una Asamblea abierta a todos lo panaderos en la sede de la F.I.P.P.B.A. en Avellaneda con el objeto de debatir sobre los pasos a seguir. También bregó para que las próximas reuniones se lleven a cabo en Federación y no por fuera.





EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS




NUEVA
MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: **4246-7859**

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



XVI CONGRESO DE LA CIPAN 2010



Confederación Interamericana
de la Industria del Pan

La F.A.I.P.A. sera anfitriona del encuentro a realizarse en nuestro país del 14 al 16 de Julio se encontrarán los representantes de las panaderías de distintos países

La Confederación Interamericana de la Industria del Pan, que tiene como representantes titulares a panaderos de los países de Argentina, Venezuela, Chile, Uruguay, Brasil, Estados Unidos, Méjico, Paraguay y Perú y como observadores a representantes de los países de Colombia, Ecuador, Quito, Puerto Rico, Guatemala, Canadá, Costa Rica y Panamá, se reunirá en Buenos Aires con el Objetivo de intercambiar experiencias, inquietudes y de buscar soluciones a la problemática que sufre actualmente el gremio panaderil.

Fuimos gentilmente invitados por el

Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, para cubrir tan importante evento y en la próxima edición de esta revista informaremos sobre lo acontecido.

Debido a que al cierre de nuestra edición se llevaba a cabo la reunión, les adelantamos el cronograma de actividades.

Sede de realización: Ciudad de Buenos Aires.

Capital de la República Argentina

Días: 14, 15 y 16 de julio de 2010.

Lugar: Hotel Elevage en calle Maipú n° 960 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

NUEVOS

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

CH
chocolates
industriales s.a.

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

Sindicato
Obreros Panaderos

Llavalloí 902 - Lanús O. de Lanús

Horarios de Atención
Lunes a Viernes de
8:30 a 18:00 Hs.
4241-1920 / 2477

Consultorios Externos
Pediatría / Clínico
Psicología / Fonoaudiología
Oftalmología / Óptica

Gabriel Ruiz
Secretario General

Web: www.panaderoslanus.com.ar
Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com

PRIMER DÍA

Miércoles 14 de julio

10.00 hs.: Acreditación de las delegaciones en Hotel Elevage
12.30 hs.: Ceremonia de apertura del XVII Congreso de Cipan con presencia de autoridades.
13.30 hs.: Lunch
16.00 a 20.00 hs.: Realización de la jornada inicial del XVII Congreso.
 * Orden de la Asamblea
 * Informe Presidencia
 * Informe Financiero
 * Elección de Autoridades
 * Definición de Reunión Alterna 2011
21.00 hs.: Salida para Cena en Restaurante de Puerto Madero.
24.00 hs.: Regreso al Hotel.

15.30 hs.: Continúa Congreso Deliberaciones.-
20.30 hs.: Salida para Cena Show (Espectáculo de Tango)
00.30 hs.: Regreso al Hotel

TERCER DÍA

Viernes 16 de julio

12.30 hs.: Salida Almuerzo en Costanera
15.00 hs.: fin almuerzo
15.30 hs.: City Tour
21.00 hs.: Cena Show Clausura

SEGUNDO DÍA
Jueves 15 de julio

10.00 hs a 12.30 hs.: Continuación del XVII Congreso
13.00 hs.: Almuerzo de trabajo en el Hotel.
13.00 hs.: City Tour para acompañantes con almuerzo en restaurante típico.



CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

EMETH

EL MUNDO

ROLIDAR S.A.

GSAFEAL

PRODALSA

LEVINA

LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA

Misa Compañía

4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

¿Dónde están los que representan a los panaderos?



En primer lugar la pregunta no es capciosa ni caprichosa, es simplemente que no comprendo como si se me critica tanto por que dicen que no tengo panadería y porque cobro por asesorar a colegas panaderos.

La respuesta es la siguiente: nadie sabe si tengo o no tengo panadería. Como muchos que pertenecen a nuestra industria puedo tenerla y a nombre de otra persona, como el caso de algunos que inclusive integran la comisión de la Federación Provincial... de la F.I.P.P.B.A. hablaremos un poco más de ahora en adelante.

Me cansé de recibir "palos" de esa institución, la cual se encuentra manejada por burócratas como su presidente (Emilio Majori) y por tecnócratas como en el caso de los abogados y contadores que el mismo Presidente de la Federación cobija y lo que es peor, les permite participar de reuniones que deberían ser exclusivamente de panaderos.

Bien, entonces deduzcamos como funciona la casa madre de TODOS los panaderos de la Provincia de Buenos Aires. Los requisitos para poder participar son los siguientes: se debe estar federado y con la cuota al día, se debe pensar como ellos ya que si no pensamos igual que el presidente y sus súbditos quedamos afuera.

Lo ideal sería usar el sentido común y que todos los panaderos que estén o no federados participen, seguramente así el gremio mejoraría... y mucho, porque esta forma dictatorial de conducir definitivamente ha demostrado que no funciona.

Ni la intransigencia, ni la actitud "patoteril" con la que se maneja la máxima autoridad provincial esta a la altura del cargo que ocupa, porque si se efectúa alguna reunión en otro ámbito que no sea en la federación casualmente siempre aparece alguien y la intenta desbaratar... pareciera que la idea no es

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

Desde 1925

SI Frente a la contaminación crecientemente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

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

consensuar sino destruir.

Todavía no puedo entender por que, teniendo 135 distritos en la Provincia, la Federación no tiene federados ni siquiera el 20%. La conclusión es simple, llego la hora del cambio. No puede ser que estando en la federación son todos halagos y nadie critica a nadie, en cambio cuando las personas que no piensan como ellos se retiran son criticadas e inventan cosas que tienen como único objetivo desunir y destruir las ideas.

Ahora bien preguntémosnos ¿Por qué? La respuesta es sencilla: para sacar de la situación precaria en que se encuentra el gremio **NO SE LES CAE UNA IDA NI POR CASUALIDAD** es por eso que firman las escalas salariales que firman. También es por eso que el año pasado Emilio Majori le dijo al Secretario del Ministerio de Comercio que se podía vender un pan de 2,50 de 8 piezas equivalente a 1 Kg. de pan.

¡Señores de la Federación y en especial a su presidente don Emilio Majori... no sean hipócritas! ¿Con qué derecho le solicitan tantos requisitos a los panaderos cuando la casa que ustedes habitan y con la cual sacan "chapa" no es de ustedes? Enténdalo de una vez... es de los panaderos, y ustedes se deben a los panaderos por lo tanto deberían rendirle cuentas a nosotros y no los panaderos a ustedes. Sepan que ustedes la tienen de prestada, reflexionen que son tan humanos como todos los panaderos y que por ser dirigentes no son los primeros sino que son los últimos. Tengan humildad para reconocer sus errores y así aprenderán a corregirlos. Siguiendo con lo que siempre e pregonado les digo: "la ropa sucia se lava en casa" y todos tenemos el saco mojado.

No se olviden que en la actual comisión sobran las irregularidades, como por ejemplo "un integrante que ni siquiera firmo el cargo" como tantas cosas más; y, para terminar aclaro que: de lo que escribo me responsabilizo totalmente y tengo pruebas y testigos para ratificar mis dichos.

Jorge Luis Boronat
Presidente de C.I.P.D.E.



¡AHORRE COSTOS!!!

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Pastelerías, Pan Francés, Pibetés,

- Sustituye la grasa
- Más durabilidad en el horno
- Más economía
- Bajo en colesterol

LECITEC

Servicio 24/7

2516 Camino del Mirador
Quintana 2516 - Argentina
Tel: (011) 4699-4434
www.lectec.com.ar

TECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

Industria Argentina

Peso Neto
10 kg.

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

Tel.: (011) **4699-4434**

Burner®

HORNOS CONVECTORES y CONTÍNUOS



BURNER es una empresa familiar Argentina, con vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico, dedicada a la fabricación de hornos conveectores y

continuos, desarrollando tecnología propia en el rubro "ingeniería en calor".

A través de la atención personalizada, **BURNER** ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Asimismo, cuenta con servicios postventa a todo el país, con garantía total.

Respecto a nuestros productos, hornos conveectores y continuos, se encuentran

construidos totalmente en acero inoxidable, cuentan con control digital de temperatura, quemador automático de alta recuperación, bajo consumo, y bajo costo operativo.

Los hornos conveectores de panadería, pastelería y gastronomía, están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad. Poseen control de temperatura, timer sonoro, vaporizador, inversión de marcha automática de turbina cada dos minutos (que garantiza una cocción pareja y homogénea), aislación en lana mineral volcánica, fermentador, temperatura y humedad, independiente del horno.

Los hornos continuos están construidos en acero inoxidable, y poseen un recuperador de aire caliente, lo que implica un bajo costo de uso. Cuentan además con quemador automático, y cinta transportadora en acero 304. En panadería o pastelería se utilizan para la cocción de tapas de empanadas, galletas, grisines, etc. En el rubro pizzería y empanadas son ideales para cocinar grandes volúmenes en menor tiempo, mejorando de esta manera el delivery.

Es importante destacar que la empresa **BURNER** cuenta con la aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino, con matrícula N° 1796.

Aquellas personas interesadas en comunicarse con **BURNER**, y traer si lo desean sus productos para cocinar en nuestro showroom, pueden hacerlo al:

(011) 4911-2302/1675, vía correo electrónico a: info@burner.com.ar o personalmente dirijase a **Cachi 678, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.**



Burner®



HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

HUMOR

COINCIDENCIAS

Un criador de gallinas va al bar local, se sienta al lado de una mujer y pide una copa de champaña.

La mujer comenta:

- *¿Qué tal? Yo también pedí una copa de champaña.*

- *¡Qué coincidencia!* - Dice el criador. - *Hoy es un día muy especial para mi, así es que estoy celebrando.*

- *¡Para mí también, hoy es un día muy especial!* - Dice la mujer. - *Yo también estoy celebrando.*

- *¡Qué coincidencia!* - Dice el hombre.

Cuando ellos "chocan" las copas, él añade:

- *¿Y qué es lo que está celebrando?*

- *Mi marido y yo veníamos tratando de tener un hijo y hoy mi médico ginecólogo me dijo que estoy embarazada...*

- *¡Qué coincidencia!* - Dice el hombre... - *Soy criador de gallinas y durante años mis gallinas no eran fértiles. Pero hoy ellas están poniendo huevos fertilizados...*

- *Eso es estupendo* - Dice la mujer. - *¿Qué hizo para que las gallinas quedaran fértiles?*

- *Usé un gallo diferente* - Dice él.

La mujer sonrió, brinda nuevamente y dice:

- **¡¡¡PERO, QUÉ COINCIDENCIA!!!**



Dos caballeros que se movían muy deprisa en el interior de un hipermercado con sus carritos de compras se chocan.

Uno le dice al otro:

- *Perdóneme usted, es que busco a mi señora.*

- *Que coincidencia, yo también. Ya estoy desesperado.*

- *Bueno tal vez le pueda ayudar. ¿Cómo es su señora?*

- *Es alta, de pelo castaño claro, piernas bien torneadas, pechos firmes, un culo precioso, en fin muy bonita... ¿y la suya?*

- *Olvídese de la mía, vamos a buscar la suya*



ADIVINANZAS

(1) - Señoras y señoritas, casadas y solteritas...

Se los meten estirados y se los saca arrugados...

(2) - Entra seco y oliendo a goma, sale mojado y oliendo a pescado...

(3) - Es duro y redondito, y se mete hasta el fondo...

(4) - Tiene pelos por fuera, está húmedo por dentro, su nombre empieza con "C" y termina con "O"...

(5) - Entra seca y arrogante y sale fofa y chorreante...

(6) - Larga y afilada cual estilete... por la punta saca y mete... y por detrás lleva el ojete...



RESPUESTAS EN LA PÁGINA 42

Industriales
Panaderos



La revista
de los
panaderos

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-3679-3128

565*5174 / 15-6098-1721

Visite nuestra página web

www.panaderosargentinos.com

UNA MUERTE QUE CONMOVIÓ AL GREMIO PANADERO

Juan Ianone, miembro de la Federación Provincial de Panaderos (FIPPBA), era una persona muy querida por sus vecinos, por sus compañeros de trabajo, por sus amigos, no tenía problemas con nadie y era servicial. Hace unos días un individuo terminó con su vida, se desconoce el motor de semejante atrocidad, pero lo cierto es que hoy todo un gremio esta de luto y recordando a una excelente persona.

No hay palabras para describir lo que se siente perder a un amigo...y si a eso se le suma la forma en que eso ocurre...quedan menos palabras todavía.

Lo cierto es que todo el Gremio Panadero esta de luto frente a la pérdida de una gran persona como Juan.

Esa mezcla de dolor e indignación hace que encontrar el qué decir sea muy difícil, pero para aquellas personas que no se enteraron de lo sucedido a continuación se encontrarán con una pequeña reseña de los hechos.

“Efectivos policiales de la Departamental 1a de Lanús, alertados por un llamado al 911, hallaron el cuerpo herido de bala de Juan Ianone, contador público de 55 años que se había jubilado en el Concejo Deliberante de Lanús el año pasado y estuvo vinculado laboralmente a la Municipalidad por más de 20 años. En la actualidad era un contador que se desempeñaba en la Federación de Panaderos de la Provincia y como síndico en la línea 37. Descartan que el móvil haya sido un robo, ya que el auto estaba a metros del lugar, con el motor frío y sin señales de haber sido violentado por lo que en un principio descartan la posibilidad de un intento de robo automotor.

Además, el contador tenía objetos de valor y dinero.

“Se estableció por testimonios brindados por un testigo que se hallaba en las inmediaciones de donde sucedió este episodio, que Ianone se encontraba en su oficina y, por circunstancias que se intentan establecer, bajó a la vereda y un sujeto le disparó”, señalaron fuentes policiales.

Un testigo explicó, por otra parte, que el delincuente que le efectuó los disparos salió caminando con normalidad y subió a bordo de un automóvil gris que lo esperaba a pocos metros de la vivienda.

Lo cierto es que el crimen sacudió al barrio, y decenas de vecinos se congregaron horas más tarde sobre Yrigoyen para reclamar seguridad.

Y qué decir de una persona a la que jamás escuchamos criticar a nadie, de una persona que siempre nos apoyó y nos brindó solidaridad en todo, qué decir de alguien con quien compartimos viajes, reuniones, Congresos, almuerzos, quizás peleas por qué no, pero siempre se mantuvo el gran afecto y respeto... Nos encontramos realmente impactados por la noticia...

Lamentablemente en este país ya nada es sorpresa... cada día nos acostumbramos más a hablar de inseguridad...ya no es una palabra que le resulta extraña a nadie... hoy te sacan la vida por qué si... destruyen una familia por qué si, estos delincuentes truncan la vida de una persona y sus afectos sin motivo alguno..

Sólo queremos de esta manera solidarizarnos con toda su familia, estamos muy tristes con lo sucedido. Hoy todo un gremio lamenta la pérdida de un amigo entrañable como Juan Ianone.



Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

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



La más linda de la cuadra.

Nueva Línea de Plata, de Calsa.

PASTELERÍA



Con el objetivo de brindar una solución integral a tus necesidades Calsa creó Línea de Plata:

la línea más completa de productos para Panadería, Pastelería y Chocolatería,

con una presentación absolutamente renovada que le dará nuevos aires a tu

negocio. Una prueba más de nuestro espíritu innovador, el mismo que nos llevó a

convertirnos en la empresa líder en levaduras y hoy nos mantiene como el mayor

proveedor de insumos del mercado, en todos los rubros.

PANADERÍA



CHOCOLATERÍA



Línea de Plata

www.lineadeplata.com.ar

SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

MURATURE 995 - ADROGUE - Tel: 4241-1980 / E-MAIL:sopabpanaderos@hotmail.com

Servicios para los afiliados

POLICONSULTORIOS

ESPECIALIDAD	PROFESIONAL	TURNOS
CLINICA MEDICA	Dr. ALEJANDRO BELLERI	4214-1980
DIABETOLOGA Y NUTRICIONISTA	Dra. ALEJANDRA LUDUEÑA	4214-1980
PSICOLOGIA	Lic. EUGENIA DIBIDINO	15-6822-5798 / 4214-1980
	CLARA QUINTONS	4214-1980
	JULIETA DE GRACIA	15-5473-0384 / 4214-1980
FONOAUDIOLOGIA	Lic. IRENE STEMMBRUNN	15-6650-7883 / 4241-1980
PEDIATRIA	Dra. MONICA STIX	4291-2518 / MITRE 962-ADROGUE
	Dra. IBARRA	4214-1980



Lic. EUGENIA DIBIDINO



Dra. ALEJANDRA LUDUEÑA

FARMACIA SINDICAL: Av. Espora 1192 - Adrogué - Tel.: 4293-4751

ASESORAMIENTO LEGAL y CONTABLE: Dr. Mateo Perich y Cdr. Rafael Coman

SOCIOS ADHERENTES

* LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICOS GENERALES y de ALTA COMPLEJIDAD / INSTITUTO

DR. ROSSI / Av. Espora 820 / Adrogué / Tel.: 4294-3318

* OFTALMOLOGÍA / Dr. Leonardis / Turnos al 4293-0900

* ODONTOLOGÍA / Dra. Berra / Jorge 1088 - Adrogué / Turnos al 4293-1437

NUEVA DIRECCION 12 de Octubre 948
V. Bosch - 3 de Febrero - Bs. As.
(011) 4840-1122 / 4840-2350



Analba
www.analba.com - info@analba.com

Guindas Artificiales
Granella - Pepipan
Frutas Secas

CREADORES DE LA GRANALLA

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

Julio Gallardo HORNERO

CONSULTAS: Los Sábados 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO ESQUINA REPARACIONES EN EL DIA

Llame al: 15-6705-9954 / 4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA



LA MEDIA JORNADA NO EXISTE

Hoy queremos comentarles de los peligros de trabajar con la modalidad de "media jornada". No debería existir y representa un perjuicio enorme para el trabajador y para el empleador.

Si nos referimos a la jubilación, la afecta directamente, ya que el monto de la misma va a ser mucho menor al que le corresponda al trabajador. Por otro lado ¿qué pensión cobraría la señora de un panadero si este falleciera?...esa familia queda devastada y con una pensión casi nula.

Reiteramos, solo existe la "jornada reducida" y, si hacemos hincapié en el descuento por obra social que deben realizar por esta modalidad deberá seguir siendo por el 100% de la

jornada, es decir, que si viene un obrero con media jornada pidiendo la obra social que le corresponde pero, por trabajar con jornada reducida no le hacen el mencionado descuento y, de acuerdo a la Ley de Obras Sociales, el sindicato no puede darle cobertura que necesite...

Respecto al código de barras, es importante tener en cuenta que la boleta que los contiene cuenta con los datos del empleador. Cuando el panadero declara en la DGI cinco obreros, por ejemplo, con un número de CUIT, luego podrá consultar con el banco si fueron declarados esos 5 obreros en la boleta del sindicato. Es un sistema implementado por el Gobierno, que resulta un efectivo sistema de control ya que se cruzan los datos.

Es necesario que el empleador se encuentre al día con todo, porque en las inspecciones estas irregularidades salen a la luz y la cuestión termina legalmente con abogados, porque en algunos casos tenemos el recibo donde consta esa media jornada y también el expediente del Ministerio de Trabajo donde ese mismo obrero declara las 8 o 9 horas de trabajo ... Lamentablemente no es la situación más agraciada, por eso es necesario tomar conciencia de que el empleador emplee de forma legal y el trabajador no acepte condiciones de trabajo que le son perjudiciales.

*Sociedad de Obreros Panaderos
de Almirante Brown*



Gel-Brix

JALEA DE FANTASÍA

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

Laboratorio de Panificación

Atención al Consumidor:
4699-4865
gelbrix@live.com.ar

Gel-Brix

Mundial de Panaderos

LESAFFRE
ARGENTINA

3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2009-2012

Así fue la competencia para definir nuestra Selección Nacional



Desde el lunes 7 hasta el jueves 10 de junio, se realizó la competencia para seleccionar al equipo argentino de Panaderos que representará a nuestro país en las Eliminatorias Americanas en Las Vegas, Estados Unidos.

El certamen se realizó en la Escuela de Panadería del Centro de Industriales



Fabian Fedele y Enrique Finocchietto



Rubén Salvio, Pte. de la FAIPA y del CIP de Quilmes, sede del Campeonato Nacional de la Copa Lesaffre

Panaderos de Quilmes, ubicado en la calle Gran Canaria 1159 de Quilmes Oeste.

Con la presencia de autoridades locales, representantes del sector y directivos del Grupo Lesaffre Argentina, se llevó a cabo la 3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre.

La competencia evaluó a los participantes en tres especialidades: artística, bollería y baguette.

El ganador de cada una de ellas conforma el Seleccionado Nacional que representará al país en septiembre en las Eliminatorias Americanas que se llevarán a cabo en la Exposición Internacional de la Industria de Panificación (IBIE) en Las Vegas, Estados Unidos.

Allí, se elegirá un equipo representativo de América del Sur y otro que represente a América del Norte, y cada equipo ganador viajará a Francia en Marzo de 2012 en donde se disputará la final de la Copa Mundial de Panadería.

Las actividades fueron las siguientes:



Hugo Natale, Secretario de FAIPA, Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, Francisco Gutiérrez Intendente de Quilmes, Juan Vamvakianos, Campeón Nacional (categoría Artística), Leonardo Chazarreta, Campeón Nacional (categoría Bollería), Sergio González, Campeón Nacional (categoría Baguette), Ruben Salvio, Presidente de FAIPA, Fabián Fedele, Gerente Comercial de Lesaffre Argentina, Luis Benito, Presidente de APACA.

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

PANING
Ingeniería en Panificación

GENESIS
Un inicio diferente

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA
- 12 MESES SIN INTERES

Lunes 7:

Equipo representante de La Plata.

- Categoría baguette: Néstor Aguirre
- Categoría bollería: Francisco Da Silva

Martes 8:

Equipo representante de Provincia de Buenos Aires.

- Categoría baguette: Vallejos
- Categoría bollería: Elisseche
- Categoría artística: Rodríguez

Equipo representante de Provincia de Buenos Aires.

- Categoría bollería: Arévalo



Miércoles 9:

Equipo representante de Provincia de La Pampa.

- Categoría baguette: Darío Dino
- Categoría bollería: Gabriel Castro

Equipo representante de Provincia de Corrientes.

- Categoría baguette: Nelson Arriola
- Categoría bollería: Francisco Arriola

Jueves 10:

Equipo representante de Provincia de Salta.

- Categoría baguette: José Padros
- Categoría artística: Manuel Tusa

Equipo representante de Capital Federal.

- Categoría baguette: Sergio González
- Categoría bollería: Andrés Ríos

Viernes 11:

Entrega de premios y Almuerzo de cierre.



La Copa Luis Lesaffre



Creada en asociación con la UFFEB (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la **Copa Luis Lesaffre** es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la **Copa del Mundo de la Panadería**, realizada cada 3 años.

Países de todo el mundo competirán durante el año 2010 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático, América del Norte, América del Sur, Europa Central y Oriental, y África/ Oriente Medio.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "**LEVINA**", "**LEVASAF**", "**NEVADA**", "**SAF INSTANT**" y "**LEVEX**" y de la Línea de mejoradores para Panificación "**MAGIMIX**", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

LEVADURA PRENSADA



La Pappa

Tallariner y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.
Roles 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



COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

Este es el equipo que llevará los colores argentinos!

Ellos son los miembros del equipo argentino que ganó la preselección nacional y juntos competirán en la **Copa Louis Lesaffre - Eliminatoria Americana**.

Nuestros 3 ganadores viajarán a Las Vegas (EE UU), entre el 26 y 29 de Septiembre de 2010, donde competirán en la eliminatoria americana de la Copa Louis Lesaffre; con la ilusión de ganar y por segunda vez, llevar nuestros colores a la Copa Mundial de Panadería, en "Europain 2012".



LESAFFRE
GROUP

www.coupe-louis-lesaffre.es

AUSPICIANTES



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

LOS PRODUCTOS DEL EQUIPO ARGENTINO





Juan Vamvakianos, Campeón Nacional (categoría Artística), Sergio González, Campeón Nacional (categoría Baguette), Leonardo Chazarreta, Campeón Nacional (categoría Bollería).

El equipo!

Con un correntino y dos porteños, se conformó la Selección Nacional. Sergio González en Baguette, Leonardo Chazarreta en Bollería y Juan Vamvakianos en Artística, fueron los seleccionados entre los mejores panaderos del país.

Luego de cuatro días de competencia, surgió la Selección Nacional de panaderos. El certamen reunió a los profesionales más calificados que

dota ron al evento de calidad y entusiasmo.

El ganador de cada una de las especialidades evaluadas conforma el Seleccionado Nacional que representará al país en septiembre en las Eliminatorias Americanas.

La Selección Nacional quedó finalmente conformada por:

Sergio González: categoría Baguette (Capital Federal). Ex-campeón nacional y

latinoamericano. Compitió en el mundial anterior en Francia.

Leonardo Chazarreta: categoría Bollería (Capital Federal). Oriundo de San Miguel del Monte y panadero desde los 13 años, ejerce su profesión en el barrio de Villa Crespo.

Juan Vamvakianos: categoría Artística (Corrientes). Heredó de su padre la vocación de panadero desde temprana edad, luego se dedicó a la construcción, como Maestro Mayor de Obras. Desde 2004 regresó a su primer oficio y hoy tiene su propia panadería.



Sr. Enrique Finocchietto

LESAFFRE 
ARGENTINA

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



REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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



Lic. Ariel Griglio



CALIDAD Y VARIEDAD REUNIDOS EN UNA GRAN PANADERÍA

Sin lugar a dudas, Vicente Mario Pace es un panadero que ha sabido ganarse el reconocimiento de sus pares y comensales con su panadería **EL NUEVO MORTERO** ubicado en la Av. Hipólito Yrigoyen 3943, en la localidad de Lanús. Alegre y servicial, Pace recorrió sus inicios y resaltó la enseñanza de sus hermanos. Con la sencillez que caracteriza a los grandes, y mate por medio, accedió a esta entrevista con **INDUSTRIALES PANADEROS**...



- *¿Cuándo comenzó el sueño de esta panadería?*

Podría decirte que arrancó en el 2005, aunque tengo experiencia desde el 1984 cuando me inicié con mis hermanos en "La Princesa" en la localidad de Temperley. Los acompañe hasta el 2005, que como te decía, me independicé.

- *¿En qué condiciones encontraste a EL MORTERO?*

Esta era una panadería prácticamente cerrada, muy venida a bajo, casi no producía pan y compré el fondo de comercio... Arranque arreglando el negocio, puse a funcionar las máquinas y el salón



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD C.A.B.A
Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar



también lo hice todo nuevo, aunque eso fue posteriormente...

Hoy por suerte y con sacrificio, la panadería dio un vuelco enorme, la gente me felicita por la mercadería y la calidad de la misma... eso es una gran satisfacción. Es más, llama la atención que en estos 6 años EL NUEVO MORTERO sea tan recurrida y la elijan por la variedad y la calidad... siempre aposté a esos valores.

- ¿Cómo mantenés la calidad en la producción?

La calidad la mantengo eligiendo muy bien la materia prima, obviamente siempre de primera, probando los nuevos productos, buscando recetas, innovando...

- ¿Con qué marcas te manejas?

Fundamentalmente con Distribuidora Noelia y con CALSA. Son distribuidores grandes que te asesoran si salen nuevos productos. Me gusta usar pre-mezclas también... y algunos productos saborizados que son saludables, como el salvado para el pan.

- ¿Trabajas con tu familia?

No, trabajo solo. Mantengo a mi familia al margen y cuando llego a mi casa se termina la panadería, prefiero disfrutar de ellos y no estar hablando día y noche de trabajo.

- ¿Sos socio del Centro de Panaderos?

Si, soy socio del Centro de Panaderos de Lanús, por eso siempre respete el precio orientativo que nos dan ellos, actualmente es de \$9 kilos de pan y \$16 la docena de facturas. Esto te garantiza un margen que es acorde al sacrificio y dedicación que requiere la panadería y también puedes apostar a un dulce de leche mejor, y a cualquier materia prima superior.

- ¿Tenés reparto?

No, no hago porque no tengo tiempo de hacerlo, me defiendo bien en el mostrador... trabajamos fuerte y parejo toda la semana...

- Si tuvieras que agradecerle a alguien...

Sin duda a mis hermanos, todo lo que se es gracias a ellos, mi hermano más grande se inicio con la panadería, después mi hermano del medio y luego el más chico... desde manejar, a trabajar, hasta como se arma el negocio, gane experiencia junto a mi familia, que en definitiva es el apoyo de uno y tampoco puedo olvidarme de un gran amigo... "José".



CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

* BAGUETAS *
* LATAS ENLOZADAS *
* BANDEJAS DE ALUMINIO *
* PIZZERAS QUEMADAS *
* PIZZERAS ENLOZADAS *
* FUNDAS *
* ÚTILES *
* ACCESORIOS *

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



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

JOSE SANABRIA ASUMIÓ COMO VICEPRESIDENTE 2° DE LA FIPPBA

Tras la renuncia de Daniel Insúa al cargo de Vicepresidente 2° de la FIPPBA, Sanabria asumió el cargo. En una concisa entrevista con "INDUSTRIALES PANADEROS", Sanabria repasa la situación de Esteban Echeverría, sus expectativas luego de asumir su nuevo cargo provincial y su visión acerca de la FAIPA.

- **Cuénteme acerca de la reunión que se llevó a cabo en el Centro de Panaderos**

Si...nos reunimos alrededor de 20 panaderos. Quizás parece un número menor, pero eso significa que las cosas están bien, ya que si estuvieran mal los panaderos se acercarían a "**tirar la bronca**" en la Institución.

- **¿Y qué temas se trataron?**

Se trataron diversos temas, pero el principal fue el salón de fiestas. Siempre soñé con hacer una fiesta de fin de año para

compartir con todos los panaderos, ya que hace alrededor de 16 años que no se realiza, y nuestro salón es para poca gente, no estaríamos cómodos, por eso la idea es generar dinero y aprovechar la losa para poder tener a futuro un salón de fiesta amplio para que todos los panaderos de Esteban Echeverría puedan disfrutar. Pero, mientras pensamos en ese proyecto, se dio una oportunidad con un salón que se llama "El Monumental" que es espectacular. Lo cierto es que



charlamos con el dueño y quizás haciendo un esfuerzo conjunto podamos alquilarlo y generar

DISTRIBUIDOR DE:

REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

ARGENFRUT

Levadura Perlevo

EGRAMAR
GRASAS MARGARINAS

DEWEY

MOLINOS
ARGENPAM S.A.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

El shopping
del

Panadero

TODO PARA EL PANADERO

ENTREGAS
A DOMICILIO

Tel.: 4367-9235 / 4281-6668

Cel.: 15-6363-0551 / 15-6363-0525

Nextel: 312*958 / 685*3061

Av. L. Valette 271 - MONTE GRANDE - tognolan@live.com.ar

dinero para poder ir construyendo nuestro propio salón, además es una posibilidad para que ganen plata también los panaderos promocionando el catering.

Los primeros dos meses van a ser duros, porque el salón no estará generando, pero después, cuando comience hacerlo el alquiler se va a pagar prácticamente solo

- ¿Cómo siguen las cosas con los panaderos más resistentes a regularizar el precio del pan?

La verdad es que hay gente que no entiende, muchos regalan el pan y no dejan trabajar al resto como corresponde. Cuando el pan esta bien vendido, surgen "panaderos" de todos lados que después comienzan a rebajar el precio y nos arruinan a todos.

- Después de felicitarlo por su asunción como Vicepresidente 2° de la FIPPBA... ¿Cuál es el paso a seguir?

La idea es la misma que tuve siempre, tratar de aglutinar la mayor cantidad de Centros, invitarlos a federarse a aquellos que todavía no son parte de la institución. Yo no quiero meterle

la mano en el bolsillo a nadie, sino trabajar por el gremio. En Esteban Echeverría pasamos por experiencias malas con ese tema, unos que nos han sacado plata para regularizar la personería jurídica y no han hecho nada, otros por ejemplo como Natale que tampoco hizo nada, todo ese tema quedo en veremos, los papeles me los entregó Rubén Salvio, gracias a Dios me entrego todo lo que le habíamos dado, por eso le estoy agradecido.

- ¿La idea es caminar la provincia?

Correcto, quiero caminar la provincia y demostrarle a la gente que hay una Comisión que trabaja. Por eso considero que todos los temas deben pasar a Federación, desde los de gobernación hasta los locales, todo debe canalizarse por medio de la FIPPBA que para eso es la institución que nuclea a los Centro de la Pcia.

Además quiero decirles a los panaderos que con respecto al pan de \$ 2,50 estén tranquilos porque Moreno puede decir



Sr. José B. Sanabria

muchas cosas pero no puede cerrar todas las panaderías de la provincia, no tenemos que tener miedo.

- ¿Cómo sería su método de trabajo?

A las reuniones voy a ir a todas y quiero estar en todas las mesas de negociación y no por figurar, sino por defender al gremio panadero. La Federación tiene que ir con un equipo que pelee. Por ejemplo, el pan que propone Moreno a \$2,50, es imposible, eso hay que discutirlo, porque las materias primas ya exceden ese precio, el pan no se hace sólo con harina, parece que eso fuera lo que muchos creen.

- ¿Y a nivel nacional?

Soy muy nuevo en esto, quizás me equivoque, pero yo de Federación Nacional cuestionaría por qué no es la entidad madre de todo el país, ya que elige quien puede integrarla y quien no... si Mendoza tiene un problema, por ejemplo, tenemos que tratar de arreglarlo y no de dejarla afuera, lo mismo con Entre Ríos, Córdoba y



KOR-DAL S.H.

- * MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- * AMASADORAS
- * VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
- * COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante INDUPAN PASTOR

HORARIO: Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar




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

CUESTIONES A TENER EN CUENTA EN TODA RELACION LABORAL

* Por el Dr. DANIEL RAMÍREZ (Apoderado Legal del Sindicato de Obreros Panaderos, Regional La Plata)

1º PARTE

A MODO INFORMATIVO Y SINTÉTICAMENTE ENUMERO DERECHOS QUE LA LEY DE CONTRATO DE TRABAJO ESTABLECE Y QUE DEBEN RESPETARSE EN UNA RELACIÓN LABORAL. EN EL PRÓXIMO NÚMERO HABLAREMOS DE LOS DERECHOS LABORALES

¿QUÉ OBLIGACIONES TIENE EL EMPLEADOR CON EL TRABAJADOR?

—Pago de la remuneración.

El empleador está obligado a satisfacer el pago de la remuneración debida al trabajador en los plazos y condiciones previstos por ley.

—Deber de seguridad.

1. El empleador está obligado a observar las normas legales sobre higiene y seguridad en el trabajo, y a hacer observar las pausas y limitaciones a la

duración del trabajo establecidas en el ordenamiento legal.

2. Los daños que sufra el trabajador como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones del apartado anterior, se regirán por las normas que regulan la reparación de los daños provocados por accidentes en el trabajo y enfermedades profesionales, dando lugar únicamente a las prestaciones en ellas establecidas.

—Reintegro de gastos y resarcimiento de daños.



El empleador deberá reintegrar al trabajador los gastos suplidos por éste para el cumplimiento adecuado del trabajo, y resarcirlo de los daños sufridos en sus bienes por el hecho y en ocasión del mismo.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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



—Deber de protección - Alimentación y vivienda.

El empleador debe prestar protección a la vida y bienes del trabajador cuando este habite en el establecimiento. Si se le proveyese de alimentación y vivienda, aquélla deberá ser sana y suficiente, y la última, adecuada a las necesidades del trabajador y su familia. Debe efectuar a su costa las reparaciones y refecciones indispensables, conforme a las exigencias del medio y confort.

—Deber de ocupación.

El empleador deberá garantizar al trabajador ocupación efectiva, de acuerdo a su calificación o categoría profesional, salvo que el incumplimiento responda a motivos fundados que impidan la

satisfacción de tal deber. Si el trabajador fuese destinado a tareas superiores, distintas de aquéllas para las que fue contratado tendrá derecho a percibir la remuneración correspondiente por el tiempo de su desempeño, si la asignación fuese de carácter transitorio.

Se reputarán las nuevas tareas o funciones como definitivas si desaparecieran las causas que dieron lugar a la suplencia, y el trabajador continuase en su desempeño o transcurrieran los plazos que se fijan al efecto en los estatutos profesionales o las convenciones colectivas de trabajo.

—Deber de diligencia e iniciativa del empleador.

El empleador deberá cumplir con las obligaciones que resulten de la ley, de los estatutos profesionales, convenciones colectivas de trabajo y de los sistemas de seguridad social, de modo de posibilitar al trabajador el goce íntegro y oportuno de los beneficios que tales disposiciones le acuerdan. No podrá invocar en ningún caso el incumplimiento de parte del trabajador de las obligaciones

que le están asignadas y del que se derive la pérdida total o parcial de aquellos beneficios, si la observancia de

las obligaciones dependiese de la iniciativa del empleador y no probase el haber cumplido oportunamente de su parte las que estuviese en su cargo como agente de retención, contribuyente u otra condición similar.

—Deber de observar las obligaciones frente a los organismos sindicales y de la seguridad social - Certificado de trabajo.

La obligación de ingresar los fondos de seguridad social por parte del empleador y los sindicales a su cargo, ya sea como obligado directo o como agente de retención, configurará asimismo una obligación contractual.

El empleador, por su parte, deberá dar al trabajador, cuando éste lo requiriese a la época de la extinción de la relación, constancia documentada de ello. Durante el tiempo de la relación deberá otorgar tal constancia cuando medien causas razonables.

Cuando el contrato de trabajo se extingue por cualquier causa, el empleador estará obligado a entregar al trabajador un certificado de trabajo, conteniendo las indicaciones sobre el tiempo de prestación de servicios, naturaleza de éstos, constancia de los sueldos percibidos y de los aportes y contribuciones efectuados con destino a los organismos de la seguridad social.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERIA DEL CENTRO S.A. **calsa***

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

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

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Industriales Panaderos

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-3679-3128
565*5174 / 15-6098-1721

BASTA DE TEORÍA, ES HORA DE TRASCENDER A LO PRÁCTICO

* Por Miguel Ovando



La teoría es fundamental y primordial como también es de suma importancia lo práctico. ¿A qué me refiero? Comienza una nueva etapa y es primordial el trabajo de base, el camino ya se trazó y se empieza una

nueva etapa en la cual, para poder sostener una cúpula dirigenal, es muy importante renovar los pasos y reestructurar las bases

Ahora si me preguntan ¿Cuál sería la fórmula? Les diría que no podemos innovar sin formar cuadros de base primero, que dejemos de lado la envidia, el personalismo, el "yo". Los grandes desafíos no los gana una sola persona, tiene que haber un equipo en la espalda para que empuje y sobre todo que instruya a las bases de cada rincón porque "caciques" tenemos muchos, pero los indios son pocos.

A lo largo de estos años uno va adquiriendo la madurez necesaria para poder saber en el gremio lo que sirve y lo que no, para no subestimar a nadie ya que todos somos importantes. Cada cual tiene que cumplir con su trabajo y no sumarse a otro sector que no le corresponde.

Muchos no entienden, que cuando se forma una comisión es para representar al sector Industrial Panadero. Se creen el eje del gremio y se olvidan para que ocupan esos cargos. Piden al gremio apoyo, cuando lo viven subestimando.

La realidad muestra el camino y cuando por decisión de unos pocos se le mete la mano en los bolsillos a todo un gremio esperanzado... molesta mucho. Necesitamos ser reconocidos como Industriales, tener el espacio que merecemos y no ser empleados de nuestros empleados.

Si queremos vivir de este gremio el trabajo es de todos y culpables somos todos. Unos más otros menos, pero todos llevamos una carga de lo que nos toca vivir.

No nos podemos llamar dirigentes y culpar al gremio de nuestras inoperancias y fracasos.

No estoy en lo más mínimo de acuerdo como se maneja este gremio, destruyen en vez de construir, se manejan con habladuría y no con acción, ensucian al colega a cualquier precio, son hipócritas, lo único que les interesa es que cierren los números a fin de mes.

Por un lado piden más participación y unión y por el otro te amenazan con inspecciones de todo tipo. Nos sobrecargan de obligaciones, en los costos del pan que debemos trasladarlo al consumidor... Señores cráneos de este gremio, o nos fundimos todos o nos hacemos todos clandestinos.

Las peleas, pujas de poderes y los conventillos baratos déjenlo para algunos programas de televisión, hay un camino y está en la calle, depende de quién pueda y quiera caminarlo.

Tenemos la mejor de las intenciones, pero no nos sentimos representados por nadie y el tiempo pasa...

Necesitamos de todos de lo que componen este gremio, todos somos valiosos y muy importantes. Les dejo un abrazo cálido y que Dios nos bendiga a todos.

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 / Mani Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Mani / 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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

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

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475
 "SAN PABLO" Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23
 "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

"CALSA" B. Gdor. Rodríguez 3145. Lanús
 "PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333

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
 "EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús E. Tel.: 4246-7859
 "KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378
 "INDUSTRIAS ZUNINO" Pque. Industrial Paraná. Entre Ríos. Tel.: 0343-430-1027/26/19
 "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

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609
 "GEL+BRIX" Tel.: 4699-4865 / 0800
 "LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434
 "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

MOLINOS

"MOLINO CHACABUCO 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

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

UNIFORMES Y BOLSAS

"MIGUEL ANGEL" Tel.: 4720-1709

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"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

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706
 "METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6082-8707 / Nextel 167*240



**Publique en
nuestras páginas**

4696-8277

Celular: 15-6098-1721

Nextel: 565*5174

RECETAS**LES AFFRE**
ARGENTINA**BRIOCHE**

EL BRIOCHE ES UN TIPO DE PANIFICADO, MUY VERSÁTIL, CON CORTEZA DORADA Y MIGA MUY SUAVE Y AIREADA. ES DE ORIGEN FRANCÉS, PUDIENDO SER CONSIDERADO UN PAN FRANCÉS ENRIQUECIDO, YA QUE CONTIENE IMPORTANTES CANTIDADES DE HUEVOS, LECHE Y MANTECA.

Hay una anécdota muy conocida que cuenta que el filósofo Jean-Jacques Rousseau, en su autobiografía "Las Confesiones" de 1783, escribe como "una gran princesa" a la que se le dijo que los campesinos no tenían pan, contestó: "Qu'ils mangent de la brioche!", cuya traducción sería "¡Que coman brioche!" (a veces traducida como ¡que coman tortas!), frase popular y erróneamente atribuida a María Antonieta.

INGREDIENTES

(Cantidad para 10 kg de harina)

-Para la esponja:

Harina 0000.....1,4 kg
Levadura Prensada LEVASAF o LEVINA.....400 g
Leche.....2,2 lts

-Para la masa:

Harina 0000.....8,6 kg
Huevos.....5 kg
Azúcar.....630 g
MAGIMIX ROJO.....50g
MAGIMIX FRESCURA.....50g
Sal.....190g
Manteca.....5kg

Procedimiento:

1-Esponja: en un bol grande mezcle la harina con la leche y la levadura hasta que quede una masa homogénea. Deje fermentar 30 minutos (o hasta que la esponja colapse fácilmente).

2-Masa: a la esponja agréguele los huevos y bata hasta que quede homogéneo. Mezcle la harina, el azúcar y la sal y comience a agregarlo al bol mientras sigue batiendo. Deje reposar 5 minutos para permitir que el gluten se hidrate y comience a desarrollarse. Luego, con la batidora en velocidad

media (y el gancho amasador), empiece a agregar la manteca pomada. Amase hasta obtener una masa muy suave y blanda.

3-Descanso y primera fermentación: retire la masa y colóquela en un bol engrasado, tapela con film de cocina y deje fermentar unos 90 minutos (o hasta duplicar el volumen). Una opción para facilitar el bollado es colocar la masa en heladera, en este caso la primera fermentación puede tomar unas 4 horas.

4-Armado de los brioches: hay muchas variedades de brioches. Se pueden hacer "brioches de cabeza" bollando piezas de unos 50-80 g y agregando una pequeña bola de masa en la parte superior. Se pueden hacer "brioches trenzados", con tres tiras de esta masa. Se puede utilizar pirotines para hacer brioches que luego serán rellenos. También se pueden realizar panes grandes, con o sin moldes.

5-Fermentación final: colocar las piezas formadas en una bandeja y llevar a fermentar a estufa o lugar cálido (30-35 °C) durante una hora aproximadamente.

6-Horneado: en el caso de las piezas de menos de 100 g, hornear a 200 °C entre 15 a 20 minutos. Para piezas más grandes, hornear a 170-180 °C durante 30-40 minutos. Antes de hornear se puede pintar con huevo batido para dar brillo.



ESCALA SALARIAL PASTELEROS

CATEGORÍAS	ASIGNACIÓN NO REMUNERATIVA		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36´
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 723,00	\$ 853,00	\$ 940,00
COCINERO	\$ 567,00	\$ 669,00	\$ 737,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBRERO - CHOFE ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 567,00	\$ 669,00	\$ 737,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 512,00	\$ 604,00	\$ 666,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 494,00	\$ 583,00	\$ 642,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 460,00	\$ 542,00	\$ 597,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFE - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 406,00	\$ 479,00	\$ 528,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 432,00	\$ 510,00	\$ 562,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 460,00	\$ 542,00	\$ 597,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. Nº 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36´
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 35,00	\$ 46,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 30,00	\$ 41,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 28,00	\$ 37,00



HUMOR



RESPUESTAS
DE LAS **ADIVINANZAS**
DE LA **PÁGINA 23**

- (1)... **LAS MEDIAS**
- (2)... **EL BUZO**
- (3)... **EL ANILLO**
- (4)... **EL COCO**
- (5)... **LA GALLETITA**
- (6)... **LA AGUJA**

CATEGORÍAS	OCTUBRE 2010		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36´
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 4174,00	\$ 4924,00	\$ 5427,00
COCINERO	\$ 3275,00	\$ 3865,00	\$ 4256,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBREO - CHOFÉ ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 3275,00	\$ 3865,00	\$ 4256,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 2955,00	\$ 3487,00	\$ 3843,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 2852,00	\$ 3364,00	\$ 3708,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 2653,00	\$ 3131,00	\$ 3448,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 2342,00	\$ 2765,00	\$ 3045,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 2496,00	\$ 2946,00	\$ 3246,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 2653,00	\$ 3131,00	\$ 3448,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. Nº 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36´
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 199,00	\$ 267,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 171,00	\$ 235,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 163,00	\$ 213,00



HUMOR



Dos mujeres estaban jugando golf... de pronto vieron con horror como la pelota se dirigía directamente hacia unos hombres que jugaban en el siguiente hoyo.

La pelota golpeó a uno de los hombres, quien de inmediato juntó ambas manos en su entrepierna y cayó al suelo rodando y gimiendo lastimosamente.

Las mujeres corrieron hasta donde estaba el hombre. Una de ellas, sintiéndose culpable, dijo:

- "Por favor, déjeme ayudarlo... Soy



quiropática y sé como quitarle el dolor si Usted me lo permite..."

El hombre, mientras permanecía en posición fetal, tirado en el césped y con las manos en su entrepierna le contestó:

- **Ouch, auuuu, noooo !!! Estaré bien... El dolor se me pasará en unos minutos"**

Ella insistió tanto que finalmente él le permitió ayudarlo.

Entonces la mujer gentilmente le separa las manos y lo tumba boca arriba, le desabrocha la bragueta, pone sus manos dentro y comienza a masajear suavemente toda la zona genital.

- **¿Se siente bien? Pregunta al rato la dama.**

- **¡Me siento es-pec-ta-cu-lar !!! Contesta el hombre**

- **PERO LA MANO ME SIGUE DOLIENDO IGUAL QUE ANTES !!!**

CATEGORÍAS	ENERO 2011		
	BASICO 7 HS.	BASICO 8 HS.	BASICO 8 HS. 36´
MAESTRO PASTELERO - ENCARGADO CONCINA	\$ 4339,00	\$ 5118,00	\$ 5640,00
COCINERO	\$ 3404,00	\$ 4017,00	\$ 4423,00
SEGUNDO PASTELERO - MAESTRO FACTURERO HORNERO - TURNANTE - JEFE SANDWICHERO SALADITERO - FIAMBREO - CHOFÉ ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS -	\$ 3404,00	\$ 4017,00	\$ 4423,00
OFICIAL DE SECCIÓN - OFICIAL MANTENIMIENTO ENCARGADO DE VENDEDORES / EXPEDICIÓN Y/O CRISTALERÍA - EMPLEADO DE SERVICIOS Y/O EVENTOS - SEGUNDO COCINERO	\$ 3072,00	\$ 3625,00	\$ 3994,00
OFICIAL DE MESA - 1º VENDEDOR/A SALADITERO - SANDWICHERO EMPLEADO/A ADMINISTRATIVO - CAJERO	\$ 2965,00	\$ 3497,00	\$ 3854,00
MEDIO OFICIAL - 2º VENDEDOR/A OFICIAL BAÑADOR/A BOMBONES - MINUTERO	\$ 2757,00	\$ 3254,00	\$ 3584,00
AYUDANTE PASTELERO - AYUDANTE SANDWICHERO SALADITERO - ENCARGADO PEONES AYUDANTE COCINA - AYUDANTE VAJILLAS AYUDANTE CHOFER - OPERARIO MANTENIMIENTO AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS DEPENDIENTE DE SALÓN - CAMARERA	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
SUPLENTE DE VENTAS MEDIO OFICIAL BAÑADOR/A DE BOMBONES PREPARADOR CAJA DE BOMBONES	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
PEON DE LIMPIEZA Y/O CARGA Y DESCARGA APRENDIZ INICIAL - REPARTIDOR A DOMICILIO	\$ 2541,00	\$ 3000,00	\$ 3304,00
APRENDIZ A LOS 10 MESES	\$ 2594,00	\$ 3062,00	\$ 3374,00
A LOS 24 MESES ADQUIEREN LA CATEGORÍA DE MEDIO OFICIAL PASTELERO	\$ 2757,00	\$ 3254,00	\$ 3584,00

SALARIOS POR EVENTOS D.N.R.T. N° 1096/92	JORNADA REDUCIDA 7 HS.	JORNADA REDUCIDA 9 HS. 36´
ENCARGADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 207,00	\$ 277,00
EMPLEADO DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 178,00	\$ 244,00
AYUDANTE DE SERVICIOS Y EVENTOS	\$ 169,00	\$ 222,00



El marido se va de viaje de negocios por toda una semana, pero vuelve dos días antes.

Queriendo dar la sorpresa de su regreso anticipado, entra a la casa con su llave, recorre su hogar pero no encuentra a nadie, finalmente va a la cocina...

¡¡¡OH, SORPRESA!!! Allí encuentra a su mujer desnuda, sólo con un pequeño delantal puesto, despeinada, unos zapatos de leopardo taco aguja...

Al mismo tiempo observa que un hombre, al parecer casi en bolas, salta por la ventana y se va corriendo...

Entonces ella, presurosa, se acerca a esa ventana, mira hacia afuera y como si nada hubiera pasado, le grita...



**- ¡GRACIAS, MÍSTER
MÚSCULO00000!!!!!!!**



RECETA



BROWNIE CON ESPONJADO DE YOGURT

Ingredientes

Brownie

Cobertura Semiamarga Calsa 360 g
Margarina MTK Repostera 200 g
Azúcar 360 g
Huevos 400 g
Harina 200 g
Nueces 300 g

Esponjado de Yogurt

Yogurt 500 g
Leche 100 g
Azúcar 60 g
Crema Vegetal Fleiscream semibatida 400 g
Gelatina sin sabor 12 g

Procedimiento

Brownie

- Derretir la Margarina con la Cobertura.
- Incorporarle los huevos y el azúcar, mezclar bien.
- Por último agregar las nueces picadas y la harina.
- Esparcir el batido sobre una placa untada con la Margarina MTK y cubierta con papel manteca.
- Cocinar en horno a 180° C durante 20 minutos aprox.

Esponjado de Yogurt

- Hidratar la gelatina en la leche fría y luego calentar a 60 ° C.
- Montar la crema con el azúcar a medio punto e incorporar el yogurt.



- Agregar la gelatina y mezclar bien.

ARMADO Y DECORACIÓN

- Cortar el brownie con un aro de 22 cm y colocarlo como base dentro del aro.
- Disponer por dentro el relleno de yogurt y presionar hacia adentro a fin de que no quede aire en los bordes.
- Alisar con espátula en la parte superior, decorar con espejo de brillo y mango fileteado.
- Terminar con filigranas y moños de chocolate.



Publique en
nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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

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

VENDO HERRAJES PARA HORNOS DE MAMPOSTERÍA
Sr. Juan: **4693-0555**



VENDO Horno Convector con fermentadora.
Impeccable. 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

V E N D O :
Herraje completo, todo junto. 180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas. Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566. Sr Carlos (Merlo).

Si Usted es Panadero... Y tiene maquinaria, herramientas o útiles para vender...

PUBLIQUE GRATIS EN ESTA SECCIÓN.

Llame al: 4696-8277 / 15-4084-1090



ALQUILO:
Panadería con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias
Ubicado Gervasio Mendez 2029, Florida Oeste,
Vicente Lopez
Tel: 4761-8367 (Silvia)
benvenuto007@gmail.com

VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR. 70 x 90 - 70 KG. Reparado a nuevo, instalado y garantido. \$40000. 011-15-55288553 (beto)

Brifo Hnos. **USADOS**

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

SOBADORA PANADERA PESADA BORGHI-----	\$12.000
SOBADORA PASTELERA REACONDICIONADA-----	\$5.000
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS-----	\$19.000
ARMADORA BAROLAT-----	\$9.500
CORTADORA BAROLAT MIÑONERA-----	\$8.500
HORNO ROTATIVO 60X80 ARGENTAL REACONDICIONADO-----	\$35.000
HORNO ROTATIVO 70X90 ROTAR M-94-----	\$38.000
HORNO ROTATIVO 70X90 SIN MARCA CONSIGNACION-----	\$14.500
HORNO ROTAR M-88 70X90-----	\$40.000
BATIDORA 36 LITROS A MUÑECA-----	\$2.500

★ **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