

Industriales Panaderos



AÑO 5 - N° 27 - Setiembre del 2010

www.panaderosargentinos.com

La Revista
de los
panaderos



**PARTIDO DE LA COSTA:
Abel Rodríguez muestra
cómo se debe conducir
una institución**



**CUARTEL NOVENO: Martín Insaurrealde
le da protagonismo a la institución**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que *ad 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
Coordenadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar



Una gran respuesta para una gran pregunta...

Hace unos días, leí un interesante artículo en Internet sobre educación, en donde el autor se cuestionaba ¿Cómo se sienten los que hacen cosas mientras las hacen?, y esa pregunta quedó girando en mi cabeza... hasta que en Cuartel Noveno encontré la respuesta a esa gran pregunta.

Debo decir, que la tarea que realizan quienes integran el Centro Panaderos de Cuartel Noveno en el distrito de Lomas de Zamora es realmente ejemplar... Con gran esfuerzo mantienen el precio del pan en una zona que era conocida en toda la provincia como la cuna de los "rematadores". Y así, como a veces resulta necesario hablar sobre lo que falta, hoy quiero resaltar el cambio que ha logrado el Presidente de esa Institución, Miguel Spaziante, acompañado por los miembros de su comisión.

Recordemos que esa es una zona de bajos recursos, pero gran consumidora de pan y vecina al mercado central, agravante si tenemos en cuenta que en ese lugar se vende pan a \$2.50, situación que La Matanza no pudo corregir...

Aún en estas circunstancias, Cuartel Noveno avanza y sigue trabajando por sus colegas, quienes asisten todos los miércoles a las reuniones. Lo cierto es que los cambios están a la vista de todos, ya que hoy podemos ver que a partir de regularizar el precio, pudieron renovar sus vehículos, sus maquinarias y remodelaron sus negocios... en fin, ven la ganancia.

Y en esta edición particularmente participamos de una reunión con el intendente del distrito de Lomas de Zamora, Martín Insaurralde y nos llevamos la grata sorpresa de escuchar su compromiso y apoyo a esta institución, sin restricciones, muestra de ello fue EXPOLOMAS 2010.

Más allá del arduo trabajo que realizan por los panaderos de su zona; debemos destacar la labor social que realizan. Ejemplo, para celebrar el Día del Niño no faltaron los chocolates, las facturas y los regalos para los chicos del barrio... Además, cuando algún vecino les pide el salón con destino a realizar eventos para juntar fondos, siempre acceden contentos, asimismo cuando el municipio solicita las instalaciones para algún plan de documentación.

Es llamativo encontrar en Lomas de Zamora una comisión que trabaje tanto y todos los días por sus colegas, encontrar a personas que no les interesa fotografiarse con alguna autoridad, sino crecer y sentirse satisfechos con eso.

Retomando, entonces la pregunta inicial, ¿Cómo se sienten los que hacen cosas mientras las hacen? Creo que comparto la idea de que para que una institución funcione, sus integrantes deben alinearse en un mismo sentido, y no se trata de coincidir en todo, sino en dirigir las acciones y estrategias futuras hacia un horizonte de crecimiento, avance y más beneficios. Y Cuartel Noveno está compuesto por un grupo sano de personas, que interactúan porque existe una tarea comprometida con el trabajo de cada uno de sus integrantes. Por eso, nuestras felicitaciones para ellos y sepan que cuentan con nuestro apoyo.

TAPA: AÑO 5 - N° 27



Industriales Panaderos
AÑO 5 - N° 27 - DICIEMBRE DE 2010
www.panaderosargentinos.com

ENVIAR
A: Valeria Susperreguy
C/ 12 de Octubre 1000
1600 Lomas de Zamora
Buenos Aires

SUMARIO:

* Panadería Tentaciones.....	4
* Curiosidades.....	7
* Falencia Dirigencial.....	8
* Relaciones Laborales.....	10
* Berazategui informa.....	12
* Humor.....	14 / 24
* Cuartel IX junto al Intendente de Lomas.....	16
* Bifidobacterias.....	19
* Sindicato de Lanús.....	26
* F.A.I.P.A. en el Ministerio de Salud.....	28
* Cambio para los monotributistas.....	32
* Se dice que.....	33 / 43
* Sindicato de Alte. Brown.....	34
* Escribe Miguel Ovaño.....	36
* Jorge Boronjat opina.....	38
* CIP de la Costa junto al Intendente.....	39
* Cuartel IX gana protagonismo.....	43
* Recetas.....	45 / 46



PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA EN PANADERÍAS Y COMERCIOS VINCULADOS AL SECTOR PANADERO

Director Propietario: Fabio R. Videla
Colaboración Periodística: Valeria Susperreguy
Publicidad: Alejandra I. Belvedere

Redacción: (011) 4696-8277
Director: 15-4084-1090 / 16-6095-0146 / 565*5175
Publicidad: 15-3679-3128 / 15-6098-1721 / 565*5174

WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM
info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

PANADERÍA y CONFITERÍA

“Tentaciones”

La panadería “TENTACIONES” se mudó a un nuevo y renovado local en Banfield. “INDUSTRIALES PANADEROS” dialogó con Mónica Espinoza y con su marido Darío Lugano, nos contaron cuál es la clave de su éxito, y las características de esta nueva instalación y el porqué los productos que venden son realmente una verdadera tentación



* ¿De dónde proviene el oficio de panaderos? ¿Es tradición de familia?

No, Darío comenzó con una bicicleta, yendo a la harinera que esta en camino negro, hacía bolas de fraile en la casa de la mamá y las vendía almacén por almacén. Así, dos por acá, media docena por allá comenzó esta historia, sólo y de forma chica hasta que prosperó y pasó a vender 10 docenas, y es así que tuvo que tomar a un chico para que lo ayude.

Cuando ya vendía un poco más todavía, le ofrecieron alquilar la panadería de la vuelta.

* ¿Es decir que no tenían experiencia previa en la

industria?

No, pero había muchas ganas de trabajar y eso es lo importante. Yo tampoco tenía experiencia en una panadería, pero me gusta mucho trabajar con el comercio. Entonces pudimos complementarnos muy bien, yo adelante en el mostrador y el detrás, en la cuadra.

* Hemos visto que aquel primer negocio no es ni parecido a este ¿Cuándo se decidieron a mudarse?

Siempre pensamos en tener algo mejor. Nosotros

trabajamos casi todos los días del año, con una jornada extensa de horas, entonces es

necesario sentirnos cómodos y tener esta panadería tan linda o más que nuestra propia casa.

* No es normal ver una panadería como esta, tan linda en un barrio...

El barrio lo vale, nosotros le

debemos todo lo que tenemos a este barrio. Siempre le digo a mi marido que nosotros no tenemos una vida normal, nos hemos levantado hasta con dolores de espalda por las largas jornadas laborales, pero tenemos la ventaja que nos llevamos 10 puntos, cosa bastante inusual en una pareja que comparte todos los días juntos, conversamos mucho.

Y si digo lo del barrio, es porque a pesar de que la primera panadería era chiquita, no entraban los vecinos con el changuito, sin embargo nunca dejaron de elegirnos.

El sueño de nosotros era poder devolver tanto cariño y es por eso que pudimos poner en esta nueva instalación, un

“..Le debemos todo lo que tenemos a este barrio...”

“...La abundancia es un éxito. Si tenés una panadería que es hermosa pero no tiene nada, no va a funcionar...”



televisor plasma, aire acondicionado...de manera tal que se sientan como en su casa...de la misma manera que si sale algo caliente del horno se come o si hace mucho frío les ofrecemos café... Tanta fidelidad nosotros queríamos agradecerla... Les cuento que cuando inauguramos la gente lloraba más que nosotros. Tuvimos muchísimos regalos.

*** ¿Es fundamental tener variedad?**

Si, creo que eso es un factor importante, pero además somos muy exigentes con el trabajo. Desde el pelo levantado, el delantal, el pañuelo en las mujeres... todo es muy importante, todo me parece poco... y es por eso que nos eligen. Obviamente como siempre les digo a las



chicas, del otro lado del mostrador la gente observa, yo lo veo. A mi me encanta invertir, por eso la marquesina que llama mucho la atención y muchas cosas más, creo que para ganar siempre algo hay

que perder, en este caso se invierte.

*** ¿Por qué incorporaste todo lo que es comida?**

Porque me gusta la variedad. Me gusta que la

(Continúa en página siguiente)

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA

LES AFFRE ARGENTINA

CHI

CERESKINAS

"ARANZANA"

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

R&S

PRINDAL

molino CAÑUELAS

DEWEY

magimix

T total FL

mb

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

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



gente entre y se cuestione ¿Qué llevo? La abundancia es un éxito. Si tenés una panadería que es hermosa pero no tiene nada, no va a funcionar. Yo además vendo de a uno, o de a cien, si tengo que cortar la porción de algo para un solo cliente, lo corto, no importa...yo se que tengo que vender. Suelo ir a las panaderías a observar, pero generalmente no me gusta nada... Nosotros preparamos pasta frola de durazno, de dulce leche, membrillo, frutilla, de batata y las vendo todas cortadas, puedes pedir una porción de cada una...a eso me refería cuando te digo que observo...eso no existe.

*** ¿Cómo es tu relación con los empleados?**

Tengo muy buena relación, estoy atenta a lo que necesiten... saben que cuentan con nosotros y nosotros contamos con ellos.

*** ¿Cuál es la relación con el Centro?**

Tengo una muy buena relación, pero yo no asisto... el que va a las reuniones de Cuartel Noveno es mi marido, aunque me gustaría participar. Era medio reacia al comienzo, pero nos adherimos para empaparnos de todos los temas.

*** ¿Se manejan con el mostrador o tienen reparto?**

Si, tengo reparto pero lo atiende mi marido..., igual es poco: una sucursal en Martín Rodríguez y 5 o 6 despachos chiquitos.

*** ¿Por qué crees que la gente elige comprar por porciones?**

Tener la posibilidad de comprar por porciones resulta atractivo, y es accesible. Por ejemplo, nosotros tenemos variedad de ricota, sola, con dulce de leche, con durazno, con frutilla, con nueces, con pasas de uva, con coco, tengo 10 variedades en total, entonces armas una caja fraccionada con diferentes gustos y a la gente eso le gusta porque pueden probar diferentes porciones de todo.

PANADERÍA y CONFITERÍA

“Tentaciones”

Prensa Argentina 1933
BANFIELD
L. DE ZAMORA

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

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

EL GREMIO LLORA HOY UNA GRAN PÉRDIDA

El Gremio Panadero participa con profundo pesar del fallecimiento de Abel Ferreyra, querido dirigente de Merlo y reconocido colega del gremio, acompañando a su familia en este triste momento, y expresando solidaridad y respeto.

Abel Ferreira falleció el día 10 de agosto, a los 56 años.



CURIOSIDADES...

BOLAS DE FRAILE: La desnudez de los frailes no tiene nada que ver con esta pelota dulce que siempre viene en la docena de facturas. Al igual que en el caso de vigilantes y cañoncitos, decir "bolas de fraile" era, a principios del siglo pasado, el modo de referirse irónicamente a la iglesia.

Otros, en cambio, creen que esta factura se llama así porque los frailes llevan pompones (a decir verdad son cuerdas con nudos) en el cinto de la sotana. A ellos se los denomina "bornas" y muchos defienden a capa y espada que deberíamos hablar de "bornas de fraile", no "bolas de fraile".



VIGILANTE: A principios del siglo XX, cuando la "plebe" criolla se quería burlar de ciertos sectores sociales utilizaba los nombres de algunas facturas. Así, entre mate y mate, el cañoncito era la palabra para burlarse de los militares y el vigilante para mofarse de los policías. La forma recta y alargada de esta factura se asociaba entonces a la figura de un uniformado haciendo guardia, bien firme en su puesto.



ENVOLVER S.R.L.

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

FALENCIA DIRIGENCIAL

* Por Pedro Roggero



Con este título haré algunas reflexiones con respecto al accionar de la clase dirigencial de hoy día, pero antes de entrar de lleno al meollo principal deseo hacer un introito para conocimiento de los lectores sobre todo de la rama panaderil

de la nueva generación.

Fui dirigente de la Cámara empresaria Panaderil del Partido de General San Martín durante 30 años, de los cuales 27 años ejercí su presidencia.

En el año 1991 renuncié por razones que muchos conocen y que no deseo repetir por respeto a nuestra Institución, después de estar ausente 20 años, pero siguiendo siempre de cerca los acontecimientos panaderiles y a un llamado de la nueva C.D. que hoy preside los destinos de la Institución y viendo como estos jóvenes dirigentes que en menos de un año han llevado a la Cámara Empresaria Panaderil al lugar de donde nunca debió salir; son "verdaderos leones" y verdaderos responsables que coinciden con mi manera de pensar y proceder, por esos motivos he decidido aportar y ayudarlos con mis modestos conocimientos adquiridos durante 30 años de accionar como directivo.

Ahora sí, voy a expresarme según mi experiencia por lo que está sucediendo desde mi punto de vista en el funcionamiento de la dirigencia panaderil en general.

Debo decir que para ser dirigente probo, ya que el mismo es un verdadero sacerdocio, se debe basar en tres principales premisas que son: **CAPACIDAD, HONRADEZ y TRABAJO**, este es el trípode donde todo dirigente para ser tal debe apuntar su accionar, porque sepan que **dirigir es guiar mostrando o dando señales del camino a seguir** de la mejor forma que además de dirigir debe gobernar y aconsejar claramente el manejo de la institución sea cual fuere.

Con respecto a la institución panaderil he notado una **gran falcencia** en el

cumplimiento de las premisas mencionadas "UT-supra", por supuesto salvando ciertos dirigentes que los hay y de los mejores.

Sepan que es muy difícil ser dirigente y sobre todo en la rama panaderil, ya que el dirigente panadero tiene doble función: el de cuidar su patrimonio y a su vez tener tiempo suficiente para sacrificarse en aras de la institución que representa, por eso digo, no es cuestión de decir "**soy dirigente**" porque estoy en una lista y presentar una "**linda tarjeta**" de identificación.

Hay dirigentes que siempre discuten sin ilustrar, hay aquellos que faltan muy a menudo, otros que están dispuestos a criticar y nunca dispuestos a obrar, **LAS INSTITUCIONES QUE VAN POR ESE CAMINO INDEFECTIBLEMENTE ENTRAN EN UNA LENTA AGONÍA.**

La modesta experiencia que puedo tener la "mamé" de grandes dirigentes que fueron entre muchos "Pipo" Barbagallo (Lanús), Víctor Cutrono (3 de Febrero), José María Muguruza (L. de Zamora), Alberto Uzabarrena (Morón) y los dirigentes de San Martín Eduardo Maselli, Atilano Lamas, Alfredo Alonso y Enrique Ashkar, los traigo a colación y en el recuerdo como agradecimiento a sus trayectorias.

Es muy importante que el dirigente actúe con mesura, que medite sobre los errores cometidos. Siguiendo indefectiblemente una línea de conducta y sobre todo tener conciencia de nuestras culpas, ser útiles a los demás, no doblegarse jamás ante la injusticia, **JAMÁS MENTIRLE AL GREMIO, recordar que la mentira sirve para empequeñecernos**, sabemos también que hay quienes murmuran... esos son los mediocres y resentidos y, por último, todo dirigente debe ser humilde y no ególatra y saber escuchar para ser escuchados.

Amigo dirigente y colega, no soy dueño de la verdad pero he manifestado estas reflexiones para que las instituciones panaderiles sean verdaderos valuarde y respetados por todos en el concierto de esta sociedad que nos toca vivir.

Recuerde las premisas: **CAPACIDAD, HONRADEZ, TRABAJO... si usted no está capacitado de cumplirlas DE UN PASO AL COSTADO.**

TENSIÓN DURANTE ASALTO EN PANADERÍA DE 9 Y 44

Una panadería cercana a Plaza Italia sufrió ayer su tercer asalto desde que cambió de dueño hace siete meses. Pero el de esta vez se caracterizó por la violencia y decisión con la que actuaron dos hermanos delincuentes, quienes durante 15 minutos hicieron vivir momentos de fuerte tensión y zozobra al propietario del local y a una mujer que fue a comprar con su hija. Fueron detenidos más tarde por la policía cuando iban en bicicleta por Tolosa.

El ataque se produjo poco después de las 13.30 en una de las sucursales de "Le Crois" que funciona en la esquina de 9 y 44, en momentos en que el dueño del negocio, Diego Sebastián Vega (32), atendía a una señora y a su hija.

Una vez en ese sector, ambos delincuentes se dedicaron a buscar apoderarse de la mayor



cantidad de dinero y objetos de valor que estuviera a su alcance. En tal sentido, Vega reveló a este diario que "a mí entre la plata de la recaudación y la que tenía en mi billetera me sacaron 600 pesos, mientras que a la cliente le robaron 250 pesos, su celular y otro teléfono a la hija".

"Después, bajo amenazas, nos encerraron en el baño y bloquearon su puerta con una mesa. Y como

seguían buscando más dinero, revolvieron y tiraron todo. Hasta causaron destrozos, como a la cámara de video, a la que arrancaron de un palazo, y a un monitor con el que yo observaba lo que pasaba en el salón", detalló.

Fuente: www.eldia.com.ar



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 (1754) 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

CUESTIONES A TENER EN CUENTA EN TODA RELACION LABORAL

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

2° PARTE

A MODO INFORMATIVO Y SINTETICAMENTE ENUMERO DERECHOS QUE LA LEY DE CONTRATO DE TRABAJO HA DETERMINADO Y QUE DEBEN RESPETARSE, POR LA PARTE PATRONAL SOBRE TODO, EN UNA RELACION LABORAL



ANTE TODO SE DEBE SABER QUE LOS RECLAMOS LABORALES SON SIN GASTOS:

La L.C.T (Ley de contrato de trabajo) tiene previsto el beneficio de gratuidad tanto para los trabajadores y sus herederos para iniciar cualquier demanda judicial o administrativa derivados de las normas que regulan el contrato de trabajo.

Cabe aclarar, con respecto a los honorarios del abogado que lo patrocine, que normalmente se pacta con el profesional un porcentaje (no mayor del %20) de la suma que se reclama a pagarse al momento que se llegue a un acuerdo conciliatorio o cuando se dicte la sentencia condenatoria.

EN EL DERECHO LABORAL NO SOLO EXISTE LA LICENCIA ORDINARIA (VACACIONES) SINO QUE EXISTEN LICENCIAS ESPECIALES LAS MISMAS SON:

a) Por nacimiento de hijo, dos (2)

días corridos.

b) Por matrimonio, diez (10) días corridos.

c) Por fallecimiento del cónyuge o de la persona con la cual estuviese unido en aparente matrimonio, en las condiciones establecidas en la presente ley; de hijo o de padres, tres (3) días corridos.

d) Por fallecimiento de hermano, un (1) día.

e) Para rendir examen en la enseñanza media o universitaria, dos (2) días corridos por examen, con un máximo de diez (10) días por año calendario.

PLAZO PARA RECLAMAR POR DEUDAS LABORALES

Una vez finalizado el circuito telegráfico que la ley determina, el tiempo que tenemos para presentar la demanda es de 2 años contados desde el último telegrama enviado (despido indirecto).

EN CASO DE QUE UN TRABAJADOR RENUNCIE A SU ACTUAL EMPLEO. ¿QUÉ HACEN NORMALMENTE?

Antes de renunciar a su empleo generalmente se consulta a un abogado especialista en derecho laboral. Este lo asesora en la liquidación de los rubros que deberá percibir de su empleador y en la manera adecuada de desvincularse de su empleo.

TIENE EL EMPLEADOR FACULTADES DISCIPLINARIAS.

El empleador podrá aplicar medidas

disciplinarias proporcionadas a las faltas o incumplimientos demostrados por el trabajador. Dentro de los treinta (30) días corridos de notificada la medida, el trabajador podrá cuestionar su procedencia y el tipo o extensión de la misma, para que se la suprima, sustituya por otra o limite según los casos, para que no sea una forma en el futuro, tendiente a configurar un despido con causa. Vencido dicho término se tendrá por consentida la sanción disciplinaria.

Sr. INDUSTRIAL PANADERO:

CUMPLA Y HAGA CUMPLIR EL CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

RESPETE Y HAGA RESPETAR SUS DERECHOS

Es un consejo...

REVISTA

Industriales Panaderos



www.panaderosargentinos.com



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

**Innovación
Permanente**


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

PulpaPRIN

PañGLAS

DulcePRIN

PastePRIN

CobertPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN





CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 Nº 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui - Tel.: 4216-0591 // 4256-0634
panaderosdeberazategui@hotmail.com

“... al día de la fecha no hemos tenido respuesta a nuestro pedido...”

Queridos colegas paso a comentarles el desarrollo del trabajo de esta comisión durante estos dos meses y medio.

En primer lugar durante el mes de julio y por problemas internos que tenemos en Berazategui en cuenta a lo laboral y comercial, le hemos dado participación a nuestros dirigentes provinciales por lo cual han concurrido a nuestro edificio y hemos mantenido una extensa reunión donde ha participado toda nuestra comisión directiva, contando también con la participación especial de los muchos de los panaderos de nuestro distrito.

Cabe destacar la colaboración de todos lo que formaron parte de esa reunión, encabezada por el Señor presidente provincial Don Emilio Majori y por algunos de los componentes de su comisión directiva. Allí nos han escuchado y se han comprometido a ayudarnos a solucionar los diferentes casos. Pero al día de la fecha no hemos tenido una respuesta concreta a nuestro pedido.

En el trascurso del mes de agosto, se realizo la reunión mensual de Federación Provincial, en el partido de Vicente López. Agradeciendo principalmente su hospitalidad y cariño con el que nos ha recibido no solo a nosotros sino también a todos los centros que concurrieron.

Les comento que en Federación todos los temas se discuten con mucha fuerza y vehemencia pero también hay mucho cuestionamiento. Lamentablemente ninguno de éstos llega a buen término, varios se pierden fuera de contexto y el caso más notorio es el pase de factura entre los mismos integrantes de la primera línea de la comisión directiva provincial.

Esto ocasiona también que todos los planes que podamos llegar a desarrollar los distintos centros



componentes de la Provincia de Buenos Aires no se llegan ni siquiera a comentar.

El futuro de nuestra actividad según mi criterio, tanto de la parte empresarial como sindical, nos lleva siempre a una ruptura en el

mercado; en el cual se están cerrando panaderías mecánicas y esos grandes espacios se utilizan para otras actividades comerciales con mayores beneficios. Y en cambio, se habilitan comercios de elaboración artesanal, donde los responsables son unipersonales o monotributistas que en su mayoría consiguen la aprobación municipal.

En todos estos casos somos responsables, por dejarnos llevar por nuestros máximos dirigentes provinciales y en gran parte por permitir avances sindicales, y no me refiero al sueldo de nuestro personal... sino a otras costumbres que tantas consecuencias nos traen.

Así también las grandes plantas productivas perjudican al panadero (fabrica de pan).

Colegas, es hora de que aprendamos a elegir al líder que nos merecemos, y si no somos capaces de eso espero que sepamos elegir a un buen grupo conformado por gente con vocación al trabajo y que acepte las discusiones bien intencionadas. No necesitamos gente que se crea dueña de la verdad dando una imagen de mucha soberbia y complicidad en el mismo grupo. No nos volvamos a equivocar, necesitamos un líder empresarial con eal vocación de servicio y que con buenas ideas corporativas defienda los intereses de sus representados.

Queridos colegas me despido con un fuerte abrazo y augurio de prosperidad.

Juan Carlos García
Presidente del CIP de BERAZATEGUI

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



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERÍAS
- HOTELERÍA
- 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



R LIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



TODOS LOS
DÍAS DE
8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)



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

HUMOR

LA MANTECA EROTICA



Tres hombres están hablando sobre lo que habían hecho la noche anterior.

El italiano dice:

- Anoche le di masajes a mi esposa con un aceite de oliva finísimo, luego hicimos el amor apasionadamente. La hice gritar durante 5 minutos.

El francés dice:

- Anoche le di masajes a mi mujer con un aceite perfumado afrodisíaco especial luego hicimos el amor. La hice gritar durante 15 minutos.

El argentino dice:

- Anoche le di masajes a mi esposa con manteca Sancor, le acaricié todo el cuerpo con la manteca, luego hicimos el amor. La hice gritar durante 2 horas seguidas.

El italiano y el francés asombrados preguntan:

- ¿Dos horas? ¡¡¡Que fenómeno!!! ¿Y cómo hiciste para que gritara durante 2 horas seguidas?

- FÁCIL... ME LIMPIE LAS MANOS EN LA CORTINA...!!!

En clase de Medicina pregunta el profesor:

- ¿Quién puede decirme cuál es el órgano del cuerpo que puede agrandarse 9 veces su propio tamaño?

Toda la clase se queda en silencio, y una chica muy tímida levanta la mano y dice:

- El pene.

Y el profesor responde:

- No... Es la pupila, pero felicite a su novio de mi parte.



Un chupado va al almacén:

- Hombre, ¿Tiene vino de 5 litros?

- Sí, sí tengo. ¿Trajo el envase?

- Síiiii... con él esta hablando.

- Mozo, ¿me puede traer un flan solo?

- No... ¡Si te voy a pedir aiiuuda!



- Mozo, hay una mosca en mi sopa.

- ¿Se la saco?

- No macho, ponele cubierto!!!



Al negro Juan lo internaron con una tos bárbara. La enfermera comentaba con otro paciente de la sala:

- Este tipo nos va a volver locos. No sabemos qué darle para que no tosa más.

- Y... dele una purga, señorita.

- Pero, una purga no lo va a curar...

- No. Pero se va a cuidar mucho de toser!!!



EN PLENO FRENTE DE COMBATE:

- ¡Sargento, cúbrame con sus hombros!

- ¿Piensa atacar, capitán?

- No... si me voy cambiar los calzoncillos.

CON EL LUSTRABOTAS

- Viejitos los zapatos, ¿No?

- Sí, ¿Cómo lo sabe?

- Porque le estoy lustrando las uñas.



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

CARLITOS 35 de experiencia
Años

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA - REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292



Más de un siglo junto a la industria panadera.

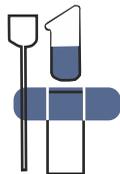
Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que 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 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

EL INTENDENTE DE LOMAS DE ZAMORA APOYA A CUARTEL NOVENO



CON EL OBJETIVO DE ACORDAR UN TRABAJO EN CONJUNTO, UNIFICAR CRITERIOS Y EXPRESAR MUTUO APOYO, EL INTENDENTE DE LOMAS DE ZAMORA MARTÍN INSAURRALDE, MANTUVO UNA REUNIÓN CON REPRESENTANTES DEL CENTRO DE PANADEROS DE CUARTEL NOVENO, EN LAS INSTALACIONES DE LA INSTITUCIÓN

En la reunión, que se desarrolló en la segunda semana de agosto, acompañaron al Jefe Comunal de Lomas, el Presidente del Concejo Deliberante, Santiago Carasatorre, el Secretario de Gobierno José Antonio Romero y el Director General de Foro, Jorge Revoredó.

Autoridades municipales, representantes del Centro y

más de ochenta panaderos locales disfrutaron de un intenso encuentro, donde se trataron diversos temas.

"...Estoy contento de estar acá, estoy contento de ser Intendente, con las responsabilidades que conlleva, lo disfruto todos los días...", resaltó el Intendente Martín Insaurrealde.

Y agregó: **"...quiero**

que sepan que nos hemos juntado con gran parte de la comisión y hemos conformado un equipo de trabajo con muchísimas ganas, con muchísima experiencia, con gente joven, con ganas de transformar Lomas de Zamora y reforzar el vínculo del estado municipal y la gente..."

"...Yo asumí con más

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

CRISTOPHER DE LA GRANALLA

HORNOS DE MAMPOSTERIA **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

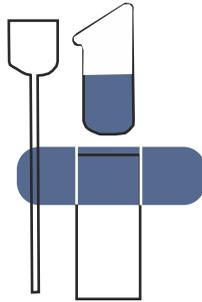
Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

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

de 3.500 calles de tierra, 50% de la población sin agua corriente, ni cloacas en una situación difícil y que se resuelve todos los días trabajando, defendiendo al proyecto desde la política, pero sobre todo desde la gestión...”, destacó el dirigente municipal.

Además, aprovechó la ocasión para agradecer la placa con la que días atrás los panaderos habían distinguido su gestión y resaltó que “...haciendo un balance de lo que fue el primer semestre nos dimos cuenta que...”el elefante dormido” lo podíamos poner de pie, que se podía hacer mucho, y lo pusimos de pie y continuamos trabajando junto a los empleados municipales y con cantidad de vecinos que se sumaron a este proyecto, que tenían ganas de servir y no servirse de la política, porque no cobran ni un centavo...”



(Continúa en página 18)





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>



gustaría que la impresión que se lleven de hoy es que hay un buen tipo al frente del distrito que tiene ganas de resolver los problemas de Lomas de Zamora. Ya tendremos tiempo para hablar de gestión, pero el sueño es que Lomas sea una ciudad mucho más justa, muchísima más limpia, muchísimo más segura...este sueño lo vamos a hacer realidad, juntos. Cuenten conmigo para todo. Muchas Gracias..."



Por su parte el presidente del Centro de Industriales y Panaderos, Miguel Spaziante, expresó su alegría por la visita de las autoridades municipales a la vez que aseguró que el Centro de Panaderos seguirá trabajando codo a codo junto a ellos, ***"...por el beneficio de todos los panaderos de Cuartel Noveno..."***



**Publique en
nuestras páginas**

www.panaderosargentinos.com

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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



BIFIDOBACTERIAS PARA ELABORAR PAN INTEGRAL DE MAYOR CALIDAD

El consumo de productos integrales aumenta cada año. Estos alimentos, que aportan un contenido de fibra extra a la dieta, adquieren cada vez más popularidad entre los consumidores, no obstante en su composición las harinas integrales que se emplean para la elaboración de los alimentos contienen ciertas sustancias que han sido calificadas como antinutritivos, ya que pueden interferir en la absorción de minerales como hierro o calcio durante la digestión.

Con el objetivo de eliminar estas sustancias, un grupo de Investigadores del grupo de Cereales del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), ha realizado un estudio con pan integral, empleando bifidobacterias durante la fermentación con el objetivo de reducir su contenido en fitatos, compuestos derivados del ácido fítico que no son absorbibles por el organismo.

Para ello se elaboraron los panes con estas bacterias, y se compararon con sus homólogos sin bifidobacterias. El análisis de los productos elaborados de esta forma indicó que presentan características similares en cuanto a volumen de la pieza, estructura de la miga y textura. Además, el análisis sensorial indicó que las propiedades organolépticas no sufren cambios y se mantienen sabor, aroma y suavidad de la miga.

Asimismo, pudo comprobarse que el uso de las bifidobacterias consigue reducir el contenido de fitatos, dado que estas bacterias son productoras de fitasas, enzimas que a su vez contribuyen a la degradación de los fitatos; mientras que los compuestos bioactivos derivados de la degradación, permanecen en el producto final, favoreciendo así la absorción del organismo de minerales durante el proceso digestivo.

El uso de estas bacterias, productoras de fitasas, constituye la mejor alternativa para reducir el contenido de fitatos y mejorar las propiedades nutricionales del producto final. Además su uso puede extenderse a una gran variedad de alimentos que precisen un proceso de fermentación, como productos a base de cereales, productos de bollería o pizzas.

Fuente: Ainia



CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

EMETH

EL MUNDO

ROLIDAR S.A.

PRODALSA

LEVINA

LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA

MICA

4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield



JUNTO A LOS PANADEROS DE SAN MARTIN

“...SIEMPRE ESTOY PRESENTE EN CADA UNO DE LOS EVENTOS EN DONDE REQUIERAN MI AYUDA Y EN ESTA OCASIÓN AÚN MAS PORQUE ES MI BARRIO PERO SOBRE TODO PORQUE HAY MUY BUENA GENTE...”



Desde hace un tiempo la empresa **CALSA**, a través de uno de sus representantes, Miguel Rodríguez, se encuentra trabajando con la comisión de la Cámara Panaderil de San Martín en el proyecto ESCUELA DE PANADERÍA, **“...la verdad que es un placer poder hacerlo, por el profesionalismo y el compromiso que tienen con su institución...”**, resaltó Miguel de **CALSA**.

A su vez, afirmó que **“...ver una comisión de gente joven y con ganas de**

trabajar contagia y mucho, y esto se puede ver reflejado en el enorme trabajo que han realizado en la planta alta del centro, donde ayer solo había paredes y blindex hoy encontramos un espacio donde sus socios podrán capacitarse y expresarse...”

Cabe destacar que días atrás Miguel Rodríguez, coordinó el primer curso en la Escuela de Panadería de esa Cámara, en el que se desarrolló el **Módulo de Pastelería de Invierno** y se elaboraron recetas como **Cup Cakes, Cookies, Sfgliatellas**, y Decoraciones de Tortas.

“...Esta es la primer jornada de un programa anual de trabajo que estará desarrollando CALSA junto con el Centro, las

próximas jornadas serán para el Día de la Madre y Navidad...” destacó el representante de **CALSA**.

Y finalizó diciendo **“...personalmente amo este oficio y siempre estoy presente en cada uno de los eventos en donde requieran mi ayuda y en esta ocasión aún mas porque es mi barrio pero sobre todo porque hay muy buena gente...”**



ENCONTRARON UN GATO MUERTO DENTRO DE LA COCINA.

La Subsecretaría de Control Urbano del municipio de La Plata, a través de la Dirección de Bromatología, clausuró una panadería ubicada en 80 entre 121 y 122, en el marco de los controles de rutina que realiza dicha dirección. Estupor causo en los agentes al encontrar un felino muerto donde se cocina el pan.

Según indicaron desde Control Urbano, **“...durante el operativo se encontró un gato muerto, y materia fecal del mismo, dentro de una de las cámaras donde se cocinan los panificados, en el depósito. Además, se comprobó que esta había sido desinfectada con lavandina...”**.

En ese sentido, la Dirección de Bromatología decomisó toda la mercadería: 720 kilos de masa para medialunas, 180 kilos de bastones de masa dulce, 39 cajas de margarina, de 20 kilos cada una, y dos baldes de jalea de 10 kilos cada una, lo que hace un total de más de una tonelada de productos decomisados. El comercio contaba con la habilitación correspondiente.

NUEVOS

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



**chocolates
industriales s.a.**

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

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

¡¡¡AHORRE COSTOS!!!



SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

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

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



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

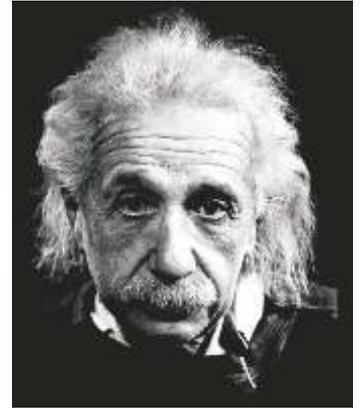
info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar

Tel.: (011) 4699-4434

REFLEXION

No pretendamos que las cosas cambien, si siempre hacemos lo mismo. La crisis es la mejor bendición que puede sucederle a personas y países, porque la crisis trae progresos. La creatividad nace de la angustia como el día nace de la noche oscura. Es en la crisis que nace la inventiva, los descubrimientos y las grandes estrategias. Quien supera la crisis se supera a sí mismo sin quedar 'superado'.

Quien atribuye a la crisis sus fracasos y penurias, violenta su propio talento y respeta más a los problemas que a las soluciones. La verdadera crisis, es la crisis de la incompetencia. El inconveniente de las personas y los países es la pereza para encontrar las salidas y soluciones. Sin crisis no hay desafíos, sin desafíos la vida es una rutina, una lenta agonía. Sin crisis no hay méritos. Es en la crisis donde aflora lo mejor de cada uno, porque sin crisis todo viento es caricia. Hablar de crisis es promoverla, y callar en la crisis es exaltar el conformismo. En vez de esto, trabajemos duro. Acabemos de una vez con la única crisis amenazadora, que es la tragedia de no querer luchar por superarla.



Albert Einstein

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA DEL CIPDO

En la Asamblea General Ordinaria del día 6 de agosto del corriente año se eligió una nueva Comisión Directiva que va a representar los intereses de los panaderos nucleados en el Centro de Industriales Panaderos del Oeste. La nueva comisión quedó así integrada:



Sr. Cesar Lorenzo

Presidente:
LORENZO, CÉSAR O.
Secretario:
MANDIA, RAÚL O.
Tesorero:
GARCÍA, PEDRO
Vocales Titulares:
SILVA, JAVIER - CARRIZO, ISIDRO
SAITTA, GUSTAVO - CURTO,
OSVALDO
DITATA, NÉSTOR R.
Rev. Cta. Titular 1°:
MARTIRE, JOSÉ
Rev. Cta. Suplente 1°:
CAJES, DANIELA

Juan Carlos Cabral



EL "CHUECO" COMO LE DECIMOS SUS AMIGOS, ES ESPECIALISTA EN LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE HORNOS DE MAMPOSTERÍA. CONTINÚA TRABAJANDO INCESANTEMENTE Y, FIEL A SU ESTILO, LE BRINDA A LOS PANADEROS LOS MEJORES PRECIOS Y UNA CÁLIDA ATENCIÓN.

PARA MÁS INFORMACIÓN
LLAME AL:

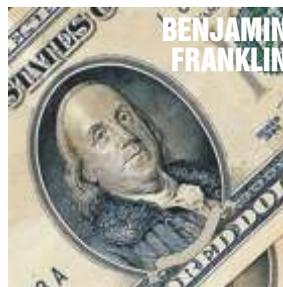
4693-0555

15-3090-0603 / Nextel: 609*1103

Pensamiento

"El mejor medio de hacer bien a los pobres no es darles limosna, sino hacer que puedan vivir sin recibirla"

Benjamin Franklin



LABORATORIO
Lesansi®



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

15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL

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

**Walter
Dacal**

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

**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*



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

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

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

Humor

FRASES SOBRE EL MATRIMONIO:

Para que los hombres y las mujeres del gremio que tengan sentido del humor se rían mucho



* Cuando un hombre te roba tu mujer no hay mayor venganza que dejar que se la quede.
Sacha Guitry

* Por todos los medios, cástate. Si tu mujer es buena, serás feliz. Si tu mujer es mala, serás un filósofo.
Socrates

* No me preocupa el terrorismo. Estuve casado por dos años
Sam Kinison

* Dos secretos para mantener vivo el matrimonio
1. Cuando estés errado, admítelo
2. Cuando tengas razón, cállate.
Nash

* La manera más efectiva de recordar el cumpleaños de tu esposa es olvidartelo una vez
Anónimo

- ¿Sabes qué hacía antes de casarme?... Lo que quería.
Henny Youngman

* Mi esposa y yo fuimos felices por veinte años. Después nos conocimos.
Rodney Dangerfield

* Siempre que salimos mi mujer y yo, caminamos tomados de la mano... SI LA SUELTO, SE PONE A COMPRAR...

* Ella tiene una batidora eléctrica, una tostadora eléctrica, una máquina de hacer pan eléctrica... Un día me dijo: - "Mi amor, tenemos un montón de aparatos eléctricos y no tenemos nada para sentarnos..." Pensé en comprar una SILLA ELÉCTRICA, pero me contuve...

* Yo me casé con doña "TENGO RAZÓN". Solo que no sabía que su segundo apellido era "SIEMPRE".

* Ya hace 18 meses que no hablo con ella... Es que no me gusta interrumpirla.

* Tengo que admitir que nuestra última discusión fue culpa mía.

Cuando ella me preguntó: -"¿Qué estás viendo en la tele...?" Yo le contesté: -"Bastante polvo. Deberías limpiar"

* Un día se estropeó nuestra cortadora de césped (eléctrica). Mi mujer me colmaba la paciencia dándome a entender que yo debería arreglarla. Por mi parte, siempre acababa teniendo otras cosas mas importantes que hacer, tipo: lavar el coche, hacer un informe, en fin, lo que para mi parecía más importante. Un día ella encontró un muy sutil modo de convencerme: Cuando llegué a casa, me la encontré agachada en el césped, que estaba muy alto, recortándolo con su tijerita de costura. Eso me llegó al alma, me emocioné y decidí entrar en la casa y volví después de unos minutos, llevándole su cepillo de dientes. Se lo entregué, y se me ocurrió decirle:

- "Cuando termines con el césped, podrías también barrer el patio"
Después de aquello, no me acuerdo de nada. Estoy en blanco. Los médicos dicen que volveré a caminar, pero que renguearé el resto de mi vida!!!

* El matrimonio es una relación entre dos personas, en la que una siempre tiene razón, y la otra es el marido.

INDUSTRIALES PANADEROS agradece a NORA LÓPEZ la colaboración en esta sección.



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



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste - Tel.: 4241-1920 y 4241-2477

www.panaderoslanus.com.ar / sindicatopanaderoslanus@hotmail.com

Juntos hicimos este Sueño Posible

8 de Agosto Día del Niño

Familia Panadera:

Queremos aprovechar este espacio para agradecer a cada uno de los Trabajadores Panaderos y en especial a sus Familias, por darnos la oportunidad de compartir con ustedes momentos tan especiales como los pasados días 6 y 7 de Agosto. Estas muestras de cariño nos hace seguir transitando el camino que hemos elegido y por que nos sentimos acompañados ponemos el corazón en cada labor que nos toque realizar.

El Sindicato somos todos los Trabajadores, los Dirigentes tenemos que cumplir con el compromiso que hemos asumido cuando nuestros Compañeros depositaron su confianza, para que podamos estar al frente de nuestra Organización

**Gabriel Ruiz
Sec. General**

Sindicato

Obreros Panaderos



Llavallol 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

Oftamología / Óptica

Gabriel Ruiz

Secretario General

Web: www.panaderoslanus.com.ar

Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com





DÍA DEL NIÑO
 Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús

Hacemos las cosas bien

✓ 10 años trabajando junto al distribuidor

- ✓ Precios directos de fábrica
- ✓ Distribución directa a todo el país
- ✓ Llamadas gratuitas desde el interior



Las Lomas

Distribuidor de distribuidores



LESAFFRE ARGENTINA

Emeth

LEVADURAPRENSADA

levina



laslomas@live.com.ar
 tel.: 011-4699-4554/3161
 0810-999-2013
 www.dist-laslomas.com.ar
 Las Heras 3052
 Lomas del Mirador, Bs. As.

LA F.A.I.P.A. LANZÓ “MENOS SAL, MÁS VIDA” EN EL MINISTERIO DE SALUD



BAJO EL LEMA "MENOS SAL, MÁS VIDA", SE LANZÓ ESTA NUEVA CAMPAÑA DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN EN TRABAJO CONJUNTO CON LA FAIPA Y EL INTI QUE TIENE POR OBJETIVO A TRAVÉS DE LA REDUCCIÓN DE LA SAL EN LA ELABORACIÓN DEL PAN ARTESANAL, BENEFICIAR A LA SALUD DE TODA LA POBLACIÓN. CABE DESTACAR QUE LA CAMPAÑA CUENTA CON EL AUSPICIO DE LA ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SAUD (OPS).



Sr. Rubén Salvio
Presidente de la F.A.I.P.A.

El presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A), **Rubén Salvio**, junto al Secretario de Políticas, Regulación e Institutos del ministerio, **Gabriel Yedlin** (en representación del Ministro Manzur) y el presidente del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), **Enrique Martínez**, hicieron la presentación de la Campaña Nacional “MENOS SAL, MÁS VIDA”, que promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal con el objetivo de producir un beneficio directo en la salud de toda la población.

En esa oportunidad, también participaron del encuentro la Subsecretaria de Prevención y Control de Riesgos, **Marina Kosacoff**, el director de Promoción de la Salud y Control de

Enfermedades No Transmisibles, **Sebastián Laspiur**, representantes de las asociaciones de panaderos de todo el país y de organizaciones de la sociedad civil.

En el acto que tuvo lugar en el Salón Ramón Carrillo del Ministerio de Salud de la Nación, **Sebastián Laspiur**, destacó que *“...creemos que es de las iniciativas que tendrá un gran impacto sanitario, y el objetivo es que se extienda a todas las panaderías, sea cual fuese la jurisdicción...”*

Por su parte el Presidente de F.A.I.P.A. **Rubén Salvio** aseveró que *“...este lanzamiento es un acontecimiento único, porque lo veníamos trabajando ya desde hace tiempo con el I.N.T.I. y con el Ministerio de Salud, y hoy se pone en marcha con más fuerza que*



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.
Sabados 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

nunca...”

“...Hay un equipo que esta trabajando con mucho ímpetu, de forma articulada. Y es tal la importancia de esto que poder llegar desde la panadería con un producto que alimenta, que previene enfermedades en la salud de nuestra gente, nuestros hijos o nietos resulta grandioso...estamos trabajando por una sociedad más sana en el futuro, y ayudando también a que los gobiernos eviten gastos en la salud porque estamos previniendo enfermedades. Con “MENOS SAL, MÁS VIDA” estamos trabajamos desde el corazón, con el objetivo de que el cliente venga con la tranquilidad de que le damos un producto saludable...” destacó Salvio.

El presidente del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Enrique Martínez, destacó que “...la necesidad de regular o



De Izquierda a Derecha: Rubén Salvio (FAIPA), Dra. Marina Kosacoff, Dr. Gabriel Yedlin, Ing. Enrique Martínez (INTI), Dr. Sebastián Laspiur.

disminuir la ingesta de sal es también una recomendación clínica estándar. Es importante que las panaderías entiendan que brindar un servicio de alimentación sana, es dar un paso adelante. No venden pan simplemente, sino pan que contribuye a la salud y eso

sustenta su negocio...”

“...Es necesario avanzar progresivamente, desde la importancia de asumirse como un servicio ya que así se abre la puerta, no sólo a tener éxito en esta campaña, sino a razonar en muchas otras cosas en cuanto a esa combinación de cantidad y

(Continúa en la página siguiente)

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

P ANING
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



Rubén Salvio (F.A.I.P.A.)



Ing. Nicolás Apro (I.N.T.I.)



calidad que asocia íntimamente la salud con la alimentación y que nos permite apuntalar estos proyectos y a cuestionar tantos otros espacios..." subrayó Martínez.

Por su parte Gabriel Yedlin dijo: **"...quiero agradecerles porque nos ayudan a que tengamos menos enfermos y menos muertos en el país, cada**

gramo de sal menos que dejamos de consumir representan 20.000 infartos menos, 20.000 infartos cerebro vasculares menos..."

"Lo que ustedes están haciendo es de una enorme importancia que tiene que ver también con el consenso, de instituciones científicas, de la comunidad, de la FAIPA; del estado... hoy juntos estamos viviendo una gran oportunidad..."

Asimismo, el funcionario señaló que **"...el pan está en todas las casas, y en especial en las más humildes, y es esta justamente la población más afectada por la hipertensión y otros problemas de salud..."**, y consideró que **"...lo que se está haciendo hoy tiene una enorme importancia y es una estrategia que cuenta con el consenso de los panaderos, de las sociedades científicas y de toda la comunidad..."**

Finalmente, Kosacoff dijo que **"...esta es una iniciativa para todos, y no sólo para los que tienen que consumir menos sal"**, y agregó que **"...esperamos que este sea el puntapié para desarrollar una serie de acciones que ayuden a mejorar la salud de toda la población..."**.

"el objetivo es que se extienda a todas las panaderías, sea cual fuese la jurisdicción..." (Sebastián Laspiur)

"estamos trabajando por una sociedad más sana en el futuro..." (Rubén Salvio)

Para participar, los comercios deberán

inscribirse, luego de lo cual recibirán un vaso medidor para utilizar la concentración de sal recomendada por cada bolsa de harina.

Además, se les entregará un afiche para colocar en el salón del local, en el que se informa a los clientes que allí se venden productos reducidos en sal y productos sin sal, y los beneficios que ello implica para la salud; y otro para el personal con recomendaciones para la elaboración de los alimentos.

Para sumarse a esta iniciativa hay tiempo hasta el 5 de noviembre.

El formulario de inscripción se podrá obtener a través de las páginas Web de las instituciones organizadoras (www.msal.gov.ar; www.faiipa.org.ar; o www.inti.gov.ar) o en el Centro de Panaderos local.

Este documento se deberá enviar por correo postal a

FAIPA, sita en Bernardo de Irigoyen 1524, Piso 1, departamento 1, (C1138ABH), Capital Federal; al INTI a: INTI – Cereales y Oleaginosas, Casilla de Correo Nº 3 - 9 de Julio - (6500) Provincia de Buenos Aires; o por correo electrónico a pansaludable@inti.gov.ar.

Al cierre de la inscripción, el Ministerio de Salud de la Nación realizará el sorteo de 10 premios entre las panaderías participantes, los que consisten en 345 bolsas de harina, 20 cajas de levadura, 36 cajas de margarina y 18 tarros de aditivos, en total.

MENOS SAL, MÁS VIDA

La campaña apunta a que todas las panaderías artesanales del país adhieran a esta estrategia, y elaboren el pan con una cantidad menor de sal, como así también productos sin sal agregada.



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



LOS PRODUCTOS
DEL EQUIPO ARGENTINO



INFORMACIÓN PARA LOS MONOTRIBUTISTAS PANADEROS**RESOLUCIÓN GENERAL AFIP Nº 2888/2010:
DECLARACIÓN JURADA INFORMATIVA CUATRIMESTRAL**** Por el Contador Rafael Coman, del S.O.P.A.B.*

LA DECLARACIÓN JURADA INFORMATIVA ESTARÁ REFERIDA A CADA CUATRIMESTRE CALENDARIO Y DEBERÁ SER PRESENTADA POR LOS PEQUEÑOS CONTRIBUYENTES QUE, A LA FINALIZACIÓN DEL CUATRIMESTRE CALENDARIO AL QUE CORRESPONDA LA INFORMACIÓN.

¿QUIÉNES DEBEN PRESENTAR LA INFORMACIÓN?

- Quienes se hallen encuadrados en las categorías F, G, H, I, J, K o L.
- Quienes revistan la calidad de EMPLEADORES, cumplan o no la condición señalada en el inciso precedente.

VIGENCIA: Desde su publicación en el Boletín Oficial, es decir el 12 de agosto del 2010. Hasta el 30 de Septiembre del 2010. Se deben informar el 1er. y el 2do. cuatrimestre del 2010.

La falta de presentación de la información dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en la Ley 11.683, texto ordenado en 1998 y sus modificaciones.

DATOS A INFORMAR:

- Documentación que respalda las operaciones efectuadas durante el cuatrimestre:
 - Forma de emisión, si es manual o por Contralor Fiscal.
 - Nº de la primera y última factura o documento equivalente.
 - Monto de las operaciones del período.
- Proveedores:

CUIT de los 5 principales proveedores en función al monto de las operaciones

Monto de las compras efectuadas a dichos proveedores.
Cantidad de facturas o documentos equivalentes emitidos por el proveedor al pequeño contribuyente.

c) Clientes:

CUIT o CUIL de los 5 principales clientes en función al monto de las operaciones.

Monto de factura a dichos clientes.
Cantidad de facturas o documentos equivalentes emitidos a dichos clientes.

d) Local o Establecimiento en el que se desarrolla la actividad:

1- Condición de Propietario o Inquilino. En caso de que la condición sea la de Inquilino:

CUIT o CUIL del Propietario.
Monto de los alquileres devengados en el cuatrimestre.

Fecha de inicio del Contrato de Locación.

Fecha de finalización del Contrato de Locación

2- Número de Partida y de Inscripción Nominal, de Comercio.

e) Energía eléctrica:

Número de las Facturas cuyo vencimiento de pago se hayan producido en el cuatrimestre.
CUIT de la empresa proveedora del servicio de electricidad.

Kilovatios consumidos en el cuatrimestre.

CUIT del titular del servicio

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

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

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Julio Gallardo
HORNERO

ATENCIÓN PERSONALIZADA



SE DICE QUE...

¿CON CUÁNTOS EMPLEADOS DEBE CONTAR UNA PANADERÍA QUE TIENE REPARTO?

Sin lugar a dudas debe contar con varios, entre ellos: medio oficial, peón, repartidor, cajero, dependiente, etc, lo que acumularía en una panadería con dos sucursales un mínimo aproximado de 12 personas.

Según estas estadísticas, en una panadería con un reparto pequeño, se contaría con un mínimo de 4 personas. Obviamente es un cálculo muy aproximado a la realidad de un industrial que no evada y que

tenga a su personal blanqueado.

Según algunas versiones maliciosas, desde hace un tiempo el Presidente y el Tesorero de la FIPPBA tendrían obreros en "negro" o solo pagarían por algunos de sus empleados.

Aún teniendo la convicción de que esta información circulante pueda ser errónea, creemos que sería de un gran beneficio para el gremio que el Presidente y el Tesorero de la Institución que representa a los panaderos de la provincia presentaran los comprobantes de pago del Fondo Convencional, Seguro de Sepelio y Obra Social de **TODOS** los obreros panaderos que trabajaron en sus panaderías y sus sucursales desde el año 1994, fecha en la cual se incorporó el pago del Fondo Convencional.

Esta medida, sin lugar a dudas disiparía cualquier versión y demostraría que quienes deben dar el ejemplo, quienes son los firmantes de los aumentos salariales a la parte obrera, cumplen con sus obligaciones y pueden demostrarlo.

La importancia de la exhibición de los comprobantes dejaría en claro que los que dirigen el gremio y tienen la voz "decisiva" en la parte política y económica de la institución son personas de bien, ejemplo de industriales panaderos y que su carrera no debe ser manchada con rumores maliciosos que opacan su accionar.

Mostrar esos comprobantes descartaría la teoría de que el control es sólo para unos pocos y podría revertir esta dolorosa realidad que hoy parece probable.



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

NOTA DE OPINION**ANTE EL DESCONTETO DE ALGUNOS INDUSTRIALES PANADEROS POR LOS AUMENTOS DE LA ULTIMA PARITARIA**

* Por Arturo Moreno, Secretario Adjunto del S.O.P.A.B.

Sr. Empresario:

Lo expresado en esta nota no es con ánimo de ofender ni crear polémica alguna, sino que intenta reflejar una realidad y contribuir a mejorar la industria panaderil tanto sea para los empresarios como para la parte obrera.

Independientemente que el país esté pasando por una crisis económica o no los empresarios nunca ofrecen un gran aumento de sueldos

Consideramos que los paritarios estuvieron a la altura de las circunstancias, que el aumento logrado por el sector obrero no es excesivo y que no pone en riesgo la industria.

De todos los gremios, el panadero era el que tenía los sueldos más bajos. Recordemos que es un trabajo insalubre, que el 80% es nocturno y, como si esto fuera poco, en un alto porcentaje los industriales panaderos no cumplen con normas de seguridad e higiene que corresponde a la Industria Panaderil.

Algunos de los empresarios que se quejan del último aumento consideran que la variable de ajuste es el sueldo de los trabajadores y están totalmente equivocados, ya que sin trabajadores calificados no hay industria. Estos industriales no saben usar la nueva tecnología en materias primas y en maquinarias y, de seguir con esta actitud, no podrán competir en el futuro con las grandes empresas.

Otros dicen no están de acuerdo con el aumento debido a que aducen que no pueden pagar más cargas sociales y son muchos de ellos los que no tienen a la gente registrada según la legislación laboral vigente. Entonces, ¿de qué cargas sociales están hablando? Cuando realizamos inspecciones para regularizar esta situación nos encontramos que muchos empresarios terminan escondiendo a los trabajadores panaderos, negando toda relación laboral.

Por último queremos aclarar que todas las inspecciones realizadas no son con motivos de persecución, como muchos dicen, sino que se realizan para hacer respetar la legislación vigente, para poner en un pie de igualdad a toda la industria y de esa forma terminar con la competencia desleal.



Sr. Arturo Moreno

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..."

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

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

NUEVO CHOCOLATE EN JERINGA



Dentro de las novedades presentadas en el sector de los chocolates encontramos un nuevo formato de envase lanzado recientemente en Austria por la empresa Zotter. Se trata de un chocolate en jeringa de plástico sin aguja dirigido al público adulto. Con la marca CHOCOshot esta disponible en dos sabores: Mandarinox (sabor mandarina) y Whiskynol (sabor Whiskey), a un precio de 2.60 €. Para consumo por vía oral.

El chocolate contiene el certificado orgánico y de comercio justo. El exceso de embalaje sin embargo podría ser un inconveniente, ya que no encaja perfectamente con la posición ética del producto (por ejemplo, orgánico, comercio justo).

Fuente: Mintel GNPD

RETIRA BIMBO PAN BLANCO EN ESTADOS UNIDOS

Bimbo Bakeries anunció el retiro del mercado de su pan blanco suave en los estados de California, Idaho, Oregon y Washington por contener leche no declarada en su etiqueta.

La Administración de Alimentos y Drogas (FDA) de Estados Unidos informó este sábado que Bimbo Bakeries inició el retiro tras descubrir que el producto, en su presentación de 567 gramos, contiene leche no declarada en el paquete.

“Las personas que son alérgicas a la leche corren el riesgo de ver amenazadas su vida o de una seria reacción alérgica si consumen este producto”, apuntó la dependencia en un comunicado.

Fuente: El Financiero

CHOCOLATE NEGRO CON PROBIÓTICOS

La empresa Marmor Chocolates de Estados Unidos ha lanzado al mercado un nuevo chocolate negro Premium con probióticos bajo la marca SweetLife, beneficioso para la salud digestiva y que estimula el sistema inmunológico.



El chocolate con certificación kosher contiene probióticos y dice ser más eficaz que las que se encuentran en los yogures ya que tienen una tasa de supervivencia hasta tres veces mayor. Se dice que es una forma deliciosa de agregar probióticos a un estilo de vida saludable con una ingesta menor en calorías que en el caso de las bebidas y yogures probióticos.

El producto está respaldado por estudios oficiales y por la investigación realizada por Barry Callebaut en colaboración con la Universidad de Gante en Bélgica. El producto se comercializa en Estados Unidos a un precio de 9.97 euros la caja.

Fuente: Mintel Gnpd

DISTRIBUIDOR DE:



DEWEY



MOLINOS
ARGEMPAM S.A.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



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

LOS FARAONES DE LA INDUSTRIA DEL PAN

* Por Miguel A. Ovando



Si bien la elaboración del pan es milenaria y a través del tiempo fue tomando varios formatos y mejorando su calidad para el bien de los consumidores, nosotros, quienes lo elaboramos también nos fuimos adaptando para que

nuestros mostradores mejoren.

Ahora me pregunto, si todo evoluciona... ¿Porqué tenemos que seguir soportando dirigentes milenarios con mentalidades faraónicas?

Siguen aferrados al trono de la inoperancia, no entiendo cual es su objetivo. Se molestan y nos critican cuando organizamos reuniones fuera de la Federación, pero cuando le hemos pedido a su Vicepresidente una reunión abierta en la Federación para saber que rumbo nos depara nuestro futuro, se comprometió a hacerla y todavía seguimos esperando a que tomen la decisión. No nos sentimos representados por nadie ni mucho menos por gente que se jacta de tener "trayectoria" y hasta ahora no han hecho nada productivo y duradero por el gremio. La realidad dice que la clandestinidad nos rodea y los ilegales se nos ríen en la cara. La realidad

también demuestra que no tenemos gente idónea que nos represente, que aquellos que dicen tener "trayectoria" lo único que tienen es acumulación de años pero no de capacidad.

Creo que tenemos que mirar el ejemplo del Distrito de Ezeiza, que era tierra de nadie y que hoy tiene panaderos con verdadera rentabilidad.

Señores colegas panaderos, tengan un poco más de dignidad, no se callen, no permitan atropellos. Ustedes tienen el poder de cambiar esto, siendo socio de los centros de panaderos y pagando Fondo Convencional les da derecho a ser escuchados... esa plata que se junta es exclusivamente de los panaderos y debe ser devuelta en beneficios.

Señores de la comisión de la FIPPBA, o lo que queda de ella, queremos vivir en paz y de nuestros negocios, nosotros no somos empleados de los molinos, ni del sindicato ni de ningún gobierno de turno. Si no se sienten capaces de dar un giro, por lo menos tengan la humildad de reconocer la inoperancia, dejen de hablar del que no esta presente y vayanse por la puerta grande.

Todavía queda mucho por hacer, no se puede tapan el gran estancamiento del gremio con instituciones y escuelitas fantasmas sin rumbo.

Es hora de comenzar con los cambios, para poder dejarle a nuestros hijos y nietos una industria saneada y no esclavizada.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **calsa***

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

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

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Disponemos de creditos otorgados por el Banco CREDICOOP

www.industriaszunino.com

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

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

LETIZ

INSTALO OTRO NEGOCIO, esta vez en AVELLANEDA

Más de 25 años de experiencia avalan a LETIZ en la remodelación de los negocios: seguridad, eficiencia, precio y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en asistencia personalizada.

Esta vez inauguró otro local de la Panadería "EL CÓNDOR" esta vez en la Av. Mitre al 5900 de la localidad de Avellaneda.



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

COLEGAS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**“LLEGO LA HORA DEL CAMBIO”**

Humildemente y como colegas tanto a panaderos como a dirigentes les pido que le exijan a la F.I.P.P.B.A que convoquen a una asamblea abierta a “todos los panaderos” en la sede de esa federación para ejecutar el cambio que nuestra industria esta necesitando.

¿Cómo es posible que un grupo reducido de personas que dicen representar a todos los panaderos tomen decisiones?

Este grupo que pareciera se apropió de nuestra casa madre y que cuestionan a cualquier panadero que quiere ingresar tanto para asesorarse como para participar de cualquier actividad que llevan a cabo.

Lo único que han logrado en este largo periodo de arraigamiento en sus puestos es DISTANCIARNOS y la mala noticia es que hasta ahora lo han logrado ¿Sabén como? Se los explico, según mi opinión lo primero que hacen es utilizar una especie de filtro catalogando ellos quienes deben entrar, integrar o participar en las reuniones que ellos organizan, entonces deduzcamos que si estos seudos dirigentes amparándose en un estatuto añejo y que ellos no respetan, poseen la potestad de decidir por los 135 distritos de la Provincia de Buenos Aires. Ellos deciden por ejemplo, que salario firman en las paritarias, a que distrito lo denuncian ante el ministerio de trabajo, seguro que es al que no esta de acuerdo con ellos en muchas cosas. Es la forma que tienen de permanecer en el poder por que si no, no nos explicamos como, sin haber hecho nada, están todavía en donde están... Pero lo inexplicable es que si no son representativos (ya que no poseen mas de 20 centros afiliados) ¿Por qué están manejando nuestros bolsillos a través de los salarios de los panaderos de la provincia?

Nos dicen cuanto le tenemos que pagar a los obreros pero no nos dicen, ni a nosotros ni a la sociedad, a que precio deberíamos vender nuestros productos para poder pagar todos los gastos que hoy pagamos. Además, para rematarla, le dicen al Secretario de Comercio y a la opinión pública en general que podemos vender un pan de \$2,50 por kilo. O nosotros estamos locos o estos son tarados.

¿Por qué cuando sacan un costo de lo que nos sale elaborar nuestros productos no lo hacen público? ¿Les faltara coraje o no les importa? Mi opinión es que con este sistema perverso de administración, de los que supuestamente nos representan, lo único que logran es beneficiar y procrear la clandestinidad. ¡Hay que decirle a la comunidad y al estado cuanto nos cuesta elaborar



Dr. Eduardo Duhalde junto a Jorge L. Boronat

nuestros productos! Cuanto nos cuesta renovar las maquinas ¿O no se dan cuenta que el 99% de las panaderías trabajan con máquinas totalmente obsoletas que tienen como mínimo mas de 20 o 30 años? ¿No será responsabilidad de estos dirigentes que nuestra industria no solo no creció sino que se devaluo más que cualquier otra industria en estos últimos años?

Personalmente creo que llego la hora del cambio y que si es beneficioso para el gremio, que se vayan y que le den lugar a otros. Pero para llegar a esta instancia es necesario convocar a una asamblea a puertas abiertas y para eso se necesita ser persona de bien y pensar que nuestro sufrido gremio esta antes que nosotros, que nuestros intereses personales. La necesidad imperiosa de un cambio va mas allá de lo que ellos creen. Contamos con un edificio que nos identifica pero con dirigentes que no nos representan, no es conveniente seguir así porque evidentemente el tiempo a probado que todo este embrollo que hacen permanentemente no sirvió.

Y a pesar de ello quieren seguir ¿Para qué? Para jodernos la vida más todavía.

SEÑORES DIRIGENTES DE FEDERACION: ya esta, lo que pudieron hacer lo hicieron y lo hicieron como pudieron. Nadie los va a juzgar, todavía están a tiempo de salir por la puerta grande. **LLAMEN A TODOS LOS PANADEROS ESTÉN O NO AFILIADOS, SEAN O NO DIRIGENTES Y ESCUCHEN OTRAS IDEAS. SEAN HUMILDES, SE QUE ES DIFÍCIL ENFRENTAR UN CAMBIO PERO ABRAN SUS CABEZAS Y DEN LUGAR PARA QUE OTROS SE EXPRESEN, ESA ES LA FORMA. SINO HABLAN SOLOS Y POR SUPUESTO SIEMPRE VAN A TENER RAZÓN, PERO LA RAZÓN QUE PREVALECE ES LA QUE SALE DE UN CONSENSO.**

EL PANADERO SIMPLE ES EL QUE TIENE LAS RESPUESTAS A NUESTROS PROBLEMAS
¡ESCUCHENLO!

Quisiera por último dejar en claro que la intención de esta nota no es agredir a nadie y si alguien se sintió agredido, humildemente les pido disculpas pero lo escrito es el sentir de todos los panaderos de Ezeiza, Cañuelas, Monte, Lobos, sur de Glew, San Vicente y se que de muchos más que me lo han comentado.

C.I.P.D.E.(Centro Industrial Panaderil de Ezeiza)
Jorge Luis Boronat (PRESIDENTE)- Tel.: 4295-5815



Frente de la obra

* ¿Cómo continúan las obras en la construcción del Centro de Panaderos?

Las obras las comenzamos en el mes de mayo, al día de hoy la obra esta muy avanzada. Nuestra necesidad es un techo que resguarde el lugar de encuentro de los colegas panaderos, porque estamos funcionando en locales que no pertenecen a la Institución. Por eso, el primer objetivo es tener nuestra casa, para que todos los colegas cuenten con ella.

Teniendo en cuenta la solvencia económica de la

Federación de la Provincia de Buenos Aires, que fue expresada en varias oportunidades por el tesorero en las reuniones, tenía pensado que como Institución Madre y respaldando a un Centro del Interior en crecimiento y desarrollo, podrían ayudarnos y es así que me tome el atrevimiento de pedir un préstamo de \$40.000. Esa plata sería utilizada para terminar los pisos, los baños y varias cosas más, pero hasta el momento no he tenido una respuesta favorable, aunque todavía no la descarto. Siento que van a estar a la altura de los acontecimientos porque son dirigentes de la Institución Madre la provincia y como tal, deben responder en ayuda a los Centros del interior.

De todos modos seguimos avanzando y lo vamos a terminar, sólo que tardaría un poco más, por eso esperábamos este crédito para que a la brevedad los socios cuenten con su casa propia.

* ¿En qué año se colocó la piedra fundacional del Centro?

Alrededor del año 1984. Lamentablemente fui a la FIPPBA a requerir datos, porque en ese momento teníamos un integrante en la Provincia (hoy fallecido) y aparentemente no existe elemento probatorio histórico de ese momento.

Rodríguez, Di Costanzo, Salvio, Urbano y García visitando la obra.



Fondo de la obra

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

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, 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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

Amigos panaderos, adquiera también en
EL GRANATE los productos...

Lesansi[®]



Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

CENA DE CAMARADERÍA

EL CIP DE LA COSTA CONTINÚA DEMOSTRANDO DEBIDO A LA BUENA ADMINISTRACIÓN DE EN ESTA OPORTUNIDAD ORGANIZARON UNA



Estuvieron presentes autoridades provinciales como el ex intendente y Diputado Provincial Juan de Jesús, autoridades municipales como el Intendente Juan Pablo de Jesús, el Presidente del Consejo Deliberante Ricardo Daubagna, el Jefe de Gabinete, el Secretario de la Producción, el Director General de Control Urbano, el Director de Habilitaciones Javier González, el Director general de Ingresos Públicos, Concejales del Frente para la Victoria y el Director Legal y Técnico del Consejo Deliberante Dr. Alejandro Castro. Del gremio panaderil estuvieron presentes el Presidente de la F.A.I.P.A. y de la F.I.P.P.B.A., los Centros que acompañaron: San Martín, Berazategui, Florencio Varela, Quilmes, Campana, La Matanza, Lanus, Del Oeste, Esteban Echeverría además de los panaderos de las distintas zonas que componen el Partido de la Costa.

El salón les quedó chico, tuvieron que pedir disculpas para los que pidieron mas tarjetas y no se las pudieron dar ya que en las instalaciones de La Vieja Cuadra no entran más de 150 personas y estuvo colmada.

La idea era simplemente juntarse. Todo comenzó con las palabras del locutor que nombró a todos los miembros de la Comisión Directiva local y a las autoridades presentes.

A lo largo de la reunión se noto la tarea mancomunada que viene realizando el Centro de Panaderos local con el municipio.



EN LA COSTA

EL PODER DE CONVOCATORIA QUE TIENE ABEL RODRÍGUEZ Y SU COMISIÓN DIRECTIVA. CENA DE CAMARADERIA

En las palabras de bienvenida que les brindó Abel Rodríguez destacó que agradecía "... *el esfuerzo de Uds. y por supuesto la colaboración de nuestro padrino Juan Pablo (por el Intendente De Jesús), a Ricardo Daubagna por el apoyo en la creación de la Ordenanza, todos los presentes y a Alejandro Castro que es mi amigo y asesor de nuestro Centro de Panaderos...*", y con respecto a la Ordenanza que rige la actividad del gremio en el Pdo. De la Costa dijo "... *gracias a esa ordenanza hoy, después de 18 años, la mujer panadera puede tomar un mate con su esposo los días lunes...*" además de pronunciar la frase "... *Ojala que tengamos Juan Pablo para rato...*" con lo cual se hizo merecedor de un largo aplauso.

(Continúa en la página siguiente)



La Pica

Tallarinera 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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

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



Luego el presidente de la F.I.P.P.B.A. se dirigió a los presentes con un brevísimo discurso en el cual agradeció la invitación.

Charla amigable entre los presentes y comida de por medio tuvo la oportunidad de hablar el Presidente de la Federación Nacional, Rubén Salvio, quien hizo gala de su buena oratoria y, luego de agradecer la invitación comento entre otras cosas: ***"...me sorprende el trabajo que han hecho en conjunto con el Sr. Intendente, los felicito..."*** Hizo mención del lanzamiento del plan **MENOS SAL + VIDA**, resalto el trabajo que vienen realizando desde esa Federación, y agrego ***"... desde las panaderías debemos darle a nuestros clientes un producto sano y que alimente..."*** e hizo mención a los créditos que consiguen a través del Banco Nación para los panaderos con una tasa de interés muy baja que es del 7% anual.

La reunión se extendió hasta altas horas de la noche y también tuvimos la oportunidad de escuchar palabras del Intendente tales como; ***"...los felicito por el éxito logrado... es muy importante trabajar compenetrados y unidos para llegar a ser la primera región turística en Sudamérica...nos queda cumplir con el desafío de nuestra escuela de panadería para capacitar a nuestra gente...estoy seguro que con los pasos que ha dado el centro y con esta unidad que hoy se ve, la actividad panaderil en el Partido de la Costa es mucho mejor hoy que ayer..."***

Por su parte el Diputado Provincial y ex intendente Juan de Jesús destaco el crecimiento del centro como institución y como grupo humano y económico.



Derecha: Sr. Abel Rodríguez, Presidente del CIP de la Costa





SE DICE QUE...

Raúl Santoandre... ¿PRÓXIMO PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A.?

Pareciera que ya comenzo la campaña para Presidente del 2011 en la F.I.P.P.B.A. A las declaraciones anteriores de Rubén Álvarez ahora se le suman las que le adjudican al Sr. Alberto Marzio en una publicación del gremio, en la página 20, allí expresa: *"...este chico puede dar mucho, el vicepresidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, que lo puse yo. Puede ser un buen presidente, porque es joven, es vivo, no es tonto..."*

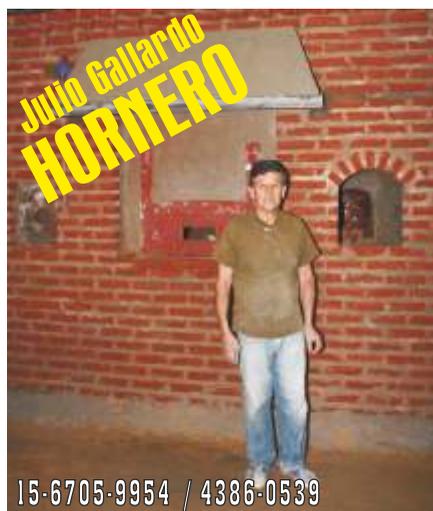
Si a esto le sumamos las declaraciones de Santoandr  en esa revista en la cual manifiesta estar capacitándose (¿...?) con Emilio Majori y que hoy está trabajando para solucionar la desinformación de los panaderos del interior, quizás ya tengan un firme candidato a ocupar la presidencia de la Federación Provincial el próximo año.

INFORMA



Brito Hnos.

Ante los reiterados llamados ofreciendo publicidad a nuestra empresa les comunicamos a través de este medio que nuestro presupuesto esta cubierto hasta fines del año 2011. Agradecer amos amablemente no insistir.



Julio Gallardo continúa trabajando en su rubro. Esta vez construyó otro horno de mampostería en El Jagüel.

Destacándose también en la reparación de este tipo de hornos, quienes soliciten su servicio lo pueden hacer al 15-6705-9954 o al 4386-0539.



EL MUNICIPIO DE LOMAS DE ZAMORA LE CEDIO UN STAND AL CENTRO DE PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

NUEVAMENTE APOYADOS POR EL MUNICIPIO



Al cierre de esta edición se llevaba a cabo **EXPOLOMAS 2010** donde estuvo presente el CIP de Cuartel Noveno. En el próximo número ampliaremos la información de este evento en el cual el Intendente apoyo a la Comisión de Miguel Spaziante.



HUMOR



¿CAMBIASTE DE SEXO?

Armando y María dan un paseo romántico por el campo.

Los deseos amorosos de Armando aumentan conforme se internan entre los árboles. Él está animándose, cuando María lo interrumpe con un:

- *Espero no te moleste, pero tengo ganas de echarme una "meadita".*

- *Está bien... ¿Porqué no vas detrás de esos arbolitos?*

Mientras Armando espera, escucha el sonido de las medias deslizándose por las piernas de María e incapaz de contener un segundo más sus bajos instintos, Armando introduce el brazo a través de los arbustos y toca la pierna de María.

Suavemente sube la mano más y más, hasta que, horrorizado, agarra algo largo y grueso que cuelga entre las piernas de María.

- *¡María, por Dios! ¿Cambiaste de sexo?, grita angustiada.*

- *NO!!! contesta ella. CAMBIÉ DE OPINIÓN... ESTOY HACIENDO "CACÁ"!!!.*

Una mujer le dice al marido:

- *Papi, tenés la panza como árbol de cementerio*

- *¿Y cómo es eso?*

- *Bueno... dándole "sombra" al muerto'*



FUNERAL

Un hombre estaba desayunando como a las 11 de la mañana un sándwich y un café cuando vio pasar un funeral muy inusual acercándose al cementerio más cercano...

Un ataúd negro era seguido por un segundo ataúd negro como a 50 pasos detrás del primero.

Detrás del segundo ataúd caminaba un hombre solitario con un perro que sostenía de la correa.

Detrás del hombre, caminaban unos 200 hombres, en una sola fila!!! El hombre no pudo aguantar la curiosidad, con mucho respeto se aproximó al hombre que llevaba al perro y le dijo:

- *Señor se que este es un muy mal momento para molestarle pero nunca he visto un funeral como este... "¿De quien es este funeral?"*

El hombre responde:

- *"Bueno, en el primer ataúd esta mi esposa."*

- *"¿Qué le paso a ella?" Pregunta.*

- *"Me estaba gritando y peleando entonces mi perro la ataco y la mato."*

- *"¡¡¡Que pena!!!"... ¿Y quién esta en el segundo ataúd?"*

- *"Mi suegra. Ella estaba tratando de ayudar a mi esposa, el perro se volvió hacia ella y también la mato"*

Un momento solemne de silencio transcurrió entre los dos hombres.

- *"Qué pena Señor...no se si es momento pero... quisiera pedirle prestado el perro"*

- *"ENTONCES, MÉTASE A LA FILA!!!" ...*





RECETA



BARRITAS BI BU

COMPOSICIÓN

Masa Bi-Bu
Dulce de leche
Masa Bi-Bu
Marshmallow de limón
Baño de chocolate

INGREDIENTES

MASA:

Premezcla Bizcochuelo - Budín 1000 g
Huevos 600 g
Agua 200 g
Margarina MTK Repostera 100 g

MARSHMALLOW:

Merengue en polvo Calsa 250 g
Agua 100 g
Gelatina sin sabor 10 g
Kolaroma de Limón 2 gotas



Procedimiento

MASA:

Batir todos los ingredientes por espacio de 3 a 4 minutos, luego verter la preparación en bandeja y hornear a 180 °C por espacio de 35 minutos aprox.

MARSHMALLOW:

Disolver la gelatina en el agua fría y calentar hasta llegar a los 60 °C. Colocar la preparación en la batidora junto con el merengue y batir hasta obtener el punto deseado.

ARMADO y TERMINACIÓN

Colocar una abundante cantidad de dulce

de leche sobre la plancha y cubrir con otra plancha. Cortar las planchas rellenas en rectángulos de 5cm por 2cm.

Colocar el marshmallow sobre cada barrita con manga de boquilla lisa, en forma lisa y pareja. Una vez coagulado el marshmallow, bañar con Baño o cobertura semiamarga Fleischmann. Decorar con grageas, crocantes o dibujar caritas símil Toto's

Nota:

Se pueden realizar distintas presentaciones en cuanto a sabores y colores, en el merengue o el bizcochuelo.



Publique en
nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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

CHIABATTA

La Chiabatta es el más típico de los panes italianos, y hoy en día es el más difundido en todo el mundo. Su uso más habitual es en la elaboración de los sandwiches "panini". Su nombre proviene de su forma ya que en italiano "ciabatta" es chinela o pantufla

ACÁ LES PRESENTAMOS UN MÉTODO SIMPLIFICADO PARA REALIZAR EL PRODUCTO, SIN TENER QUE PREPARAR MASA MADRE.

CANTIDAD NECESARIA PARA 10 KG DE HARINA

Harina 000.....10 kg.
 Sal.....200 gr.
AROME LEVAIN (masa madre deshidratada).....100 gr.
 Levadura Prensada **LEVASAF** o **LEVINA**.....250 gr.
MAGIMIX AZUL.....100 gr.
 Agua.....6,5 lts.



PROCEDIMIENTO

Este pan requiere el uso de una amasadora rápida.

1- Colocar en la amasadora todos los ingredientes y un 60 %

de agua sobre la harina.

2- Amasar en alta velocidad hasta obtener una masa casi terminada.

3- Agregar en la amasadora el resto del agua (5 % sobre harina) y amasar 2 minutos en lenta y luego en alta velocidad hasta completar el amasado. Esta técnica permite obtener el alveolado irregular característico de este producto.

4- Colocar la masa en un bol enharinado, cubrirla o tapar el bol y dejar en lugar templado para que ocurra la primera fermentación.

5- Luego de entre 60 a 90 minutos, cuando la masa duplicó su volumen, volcar la masa sobre el torno, enharinar y con un palote aplastar suavemente hasta darle un espesor de 1-1,5 cm

aproximadamente. Con un cuchillo filoso cortar piezas rectangulares de unos 15-20 cm de largo por 5 de ancho. Estibar en tendillo sobre tablas si se va a cocinar sobre horno de piso (recomendable) o sobre latas para cocinar en horno convectivo.

6- Decoración: antes de estibar, se puede mojar la masa y pasar por semillas de sésamo, de lino, por harina integral, etc.

7- Poner a fermentar unos 45-60 minutos en lugar cálido, con humedad.

8- Si bien lo recomendable es utilizar un horno de piso, también se puede hornear en horno convectivo, a 220 °C, entre 10 a 15 minutos según el tamaño de las piezas.



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