

Industriales Panaderos



AÑO 5 - Nº 28
Noviembre del 2010

**La Revista
de los
Panaderos**

www.panaderosargentinos.com



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1º, 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

**TRINCHADOR ESTIBADOR
AUTOMATICO**



**HORNO ROTATIVO
45X70**



**MINI TRINCHADOR
COMPACTO**



**SOBADORA
PANADERA**



**AMASADORA RÁPIDA
50 KG HARINA**



**AMASADORA
CONVENCIONAL
100 KG HARINA**



**AMASADORA RÁPIDA
100 KG HARINA**



**BATIDORA PLANETARIA
3 VELOCIDADES / 40 Lts.**



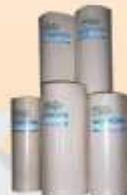
REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA HORNOS Y MAQUINAS



TABLEROS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS



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



Estaba recién, junto al equipo de prensa de "EL GREMIO PANADERO", reflexionando acerca de la realización de la editorial y discutíamos sobre un párrafo que el Presidente de la Cámara Panaderil de San Martín, Claudio Cova, destacó en la edición impresa realizada con motivo del 90º Aniversario de esa institución:

En referencia a la F.I.P.P.B.A., se expresa: "...Creemos que no funciona el sistema actual, no hay trabajos concretos, se viaja muy poco al interior y sin resultados, tenemos más de 120 distritos y solo unos pocos Centros, los cuales se visitan muy poco y en general no se les solucionan los problemas. No hay una Secretaría ni política ni administrativa que funcione correctamente, la Tesorería pareciera que no trabaja nunca a pesar de que han gastado muchísima plata en refaccionarla e instalarles computadoras que no se saben usar. No se respetan artículos del estatuto y eso es una falta muy grave. Basta con que nos preguntemos ¿qué se hizo en el último año? y no encontramos respuesta, sabemos que hay intentos pero con eso no alcanza, aquí hace falta un proyecto de trabajo y capacidad... y San Martín los tiene..."

De las acusaciones descriptas creo que la falta de respeto al estatuto sería una de las más graves, ya que las normas están para cumplirlas y para buscar en conjunto lo mejor para todos los industriales. Como también creo que las críticas pueden ser constructivas, no tienen porque ofender o causar malestar, solo hay que tener la modestia y la grandeza para escucharlas y sentarse a dialogar.

Me parece importante lo que cada parte tenga para decir... o para aportar para bien del gremio. Pensábamos que, de ser ciertas las afirmaciones de Claudio Cova, cada Centro de Panaderos merece que la Institución que los nuclea trabaje para ellos "en serio" y con "políticas duraderas" ya que cada una de esos centros de panaderos representa a muchos colegas que intentan progresar o simplemente mantener su fuente de trabajo...



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

Mundial de panaderos

LESAFFRE 
ARGENTINA

¡Seguimos en el podio!

EN LA 3ª EDICIÓN DE LA COPA LOUIS LESAFFRE 2009-2012 SELECCIÓN INTERNACIONAL DE AMÉRICA, ARGENTINA SE UBICÓ ENTRE LOS TRES MEJORES EQUIPOS DEL CONTINENTE AMERICANO, Y PERÚ FUE EL GANADOR POR AMÉRICA DEL SUR.



De izquierda a derecha: Selección Argentina por Juan Vamvakianos (Artística), Sergio González (Baguette), y Leonardo Chazarreta (Bollería)

En una apuesta a la calidad y a la innovación y en el marco de la **3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre**, Selección Internacional de América, panaderos de todo el continente americano asistieron entre el 26 y el 29 de septiembre al prestigioso salón IBIE en Las Vegas, donde se enfrentaron los profesionales más destacados de la región: Estados Unidos, Canadá, México, Costa Rica, Argentina, Brasil, Chile y Perú.

La **Copa Louis Lesaffre 2009-2012**, Selección

Internacional de América, comprende una serie de pruebas que incluyen un programa de fabricación de baguettes, y bollería, así como un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Durante cada jornada un jurado de especialistas se encargó de elegir a los mejores equipos del continente, uno por América del Norte y otro por América del Sur, que viajará en el 2012 a París.

La selección de panaderos de Estados Unidos, obtuvo su pase a Francia para representar a

América del Norte.

En cuanto a la región sudamericana, el equipo peruano se consagró campeón por el hemisferio sur, en tanto los representantes de Brasil sortearon todas las pruebas de alta exigencia profesional para quedarse con el segundo puesto de su zona.

Por su parte, la selección argentina compuesta por Leonardo Chazarreta (Bollería), Sergio González (Baguette), y Juan Vamvakianos (Artística), se posicionó en el tercer puesto, y así logró ocupar un prestigioso lugar entre los ganadores de América del Sur.

Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina** y coach del equipo dijo: *“...Es un gran honor haber sido parte de La Tercera Edición de la Copa Louis Lesaffre, Selección Internacional de América. Esta competencia nos muestra una vez más que nuestros panaderos están entre los mejores y queremos seguir trabajando con esmero, calidad y el profesionalismo que caracteriza a los competidores argentinos...”*

En el último mes de septiembre, el salón IBIE de Las

Vegas fue testigo del profesionalismo y dedicación de todos los panaderos que participaron del certamen. Una apuesta a la creatividad y la excelencia que invita a los concursantes a elevar su nivel de competición, y a su vez, pone a prueba su calidad profesional bajo los niveles de exigencia más altos.

LA COPA LUIS LESAFFRE

Creada en asociación con la U.F.F.E.B. (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la **Copa Louis Lesaffre** es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años.

Países de todo el mundo compitieron 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,



De izq. a der.: Juan Vamvakianos (Artística), Leonardo Chazarreta (Bollería) y Sergio González (Baguette), con pieza artística.

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. "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. ★

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

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

PANADEROS DE QUITILPI (CHACO) ELABORAN DEMOSTRACIÓN DE PAN CON FITOESTEROLES

Durante el mes de agosto comenzaron las actividades con la preparación del pan. Los panaderos estuvieron guiados y supervisados por la bioquímica Graciela Peterson quien estuvo colaborando con los panaderos en la elaboración. Fueron trece los panaderos de esa ciudad los que fueron invitados por los trabajadores del P.R.O.P.I.A. (PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE INFARTOS EN LA ARGENTINA) que llevan adelante este proyecto. También, participaron de la elaboración de este pan, el intendente Alfredo Zamora y el secretario de Gobierno, Sergio Pierdominici quienes aseguraron que **“...que el resto de las panaderías de la ciudad puedan sumarse y con ello el proyecto tenga el éxito esperado para el bien de todos...”**

Con la elaboración de este pan se pretende que la gente pueda comer saludablemente.

La bioquímica quien comentó que **“...el fitoesterol actúa como barrera en el intestino del ser humano impidiendo que el colesterol lo atraviese y se expanda por el resto de los órganos que componen el cuerpo...”**

Es importante destacar que se elaboraron dos tipos de pan, el pan común con fitoesterol y el pan negro que además de fitoesterol contiene semillas de canola. Ambos salieron a la venta en el supermercado Superkit.

Fuente: Diario Primera Línea (Chaco)



LOS DUEÑOS DE UNA PANADERÍA Y UNA ART DEBERÁN PAGAR MÁS DE 200.000 PESOS A UN PANADERO QUE SUFRIÓ UN ACCIDENTE

La Cámara del Trabajo de Bariloche resolvió hacer lugar a la demanda que presentó un panadero contra los dueños del local donde trabajaba y la Segunda ART para reclamar la indemnización correspondiente por el accidente que sufrió mientras desempeñaba su labor y los salarios impagos. Los jueces condenaron a los dueños de la panadería y a la ART a pagar 206.619 pesos al panadero, quien quedó con una incapacidad definitiva del 40.3% en su mano izquierda al ser aplastada por una máquina.

La causa se originó a partir del accidente que sufrió el panadero el martes 13 de febrero de 2007, en la panadería, ubicado en Padre Guillermo, entre Elordi y Ruíz Moreno. El fallo se publicó en la página web del Poder Judicial.

El trabajador se prestaba a utilizar la sobadora, que habitualmente se encontraba al lado de su mesa de trabajo pero el encargado le dijo que esa máquina no funcionaba y le indicó que trajera otra sobadora para conectarla en el puesto de trabajo.

Una vez enchufada la máquina comenzó a “achatar” o “aplastar” la masa a mano sobre la mesa, antes de introducirla a la tolva superior y mientras lo hacía con la mano izquierda, encendió la máquina con la mano derecha. En forma súbita la máquina “aspiró” su mano izquierda hacia el interior atrapándola con sus rodillos.

El panadero dijo en la demanda que luego se enteró que el accidente se produjo porque la instalación eléctrica trifásica, en la que se le ordenó que enchufara esa sobadora, estaba especialmente instalada o “adaptada” para la otra máquina que había sido quitada. Por tal motivo, la máquina del reemplazo funcionó en sentido inverso al normal por encontrarse su alimentación eléctrica trifásica invertida lo que no conocía ni le había sido advertido.

Fuente: Diario El Ciudadano (Bariloche)

METALURGICA

C.R.B.

PRESUPUESTOS SIN CARGO

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

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

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

NUEVO CONCEPTO DE PIZZA DE FRUTAS



La empresa Kellogg's ha lanzado en Estados Unidos una pizza de frutas denominado Eggo Real Fruit Pizza.

Las piezas de fruta permanecen suaves y frescos, incluso después de la cocción en el microondas, gracias a un tratamiento previo de deshidratación por congelación osmótica.

La pizza contiene una combinación de frutas con granolas tostadas en horno con canela y corteza de arce. Listo en 1 minuto en microondas.

Fuente: Alimentatec, Septiembre, 2010

LE PEGAN UN BALAZO A UN SINDICALISTA PANADERO

Un dirigente sindical del gremio panadero, Miguel Ángel Rodríguez, de 52 años, fue herido de un balazo al salir de su casa en la localidad de Villa Ariza, partido de Ituzaingó.



El hecho se produjo en la esquina de las calles La Piedad y Soldán, de Villa Ariza, donde la víctima fue sorprendida por un delincuente armado cuando detuvo la marcha de su auto, un BMW 320 D color blanco.

Según los informantes, fue baleado a quemarropa al intentar defenderse. Luego el agresor escapó en un auto Peugeot 504 que lo esperaba en las inmediaciones.

El herido fue trasladado a un centro médico de la zona, donde se informó que la lesión que presentaba no revestía de gravedad.

La policía trataba de establecer si se trató de un intento de robo o algún hecho vinculado con las tareas que desarrolla la víctima, señalaron los informantes.

Fuente: www.lavoz.com.ar (6 set 2010)

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

NOTA DE OPINIÓN

"LAS BARBAS EN REMOJO"** Por Rubén Álvarez (Campana)*

La pregunta es... ¿Se cumplen los fallos?, ¿Son acatados?, ¿Se infringe la ley?... Sucede que el 16 de diciembre de 2009, jueces de la Suprema Corte de Justicia en acuerdo ordinario pronunciaron una sentencia definitiva en la causa C. 90.110 denominada: "CENTRO INDUSTRIAL DE PANADEROS DE LA MATANZA. DENUNCIA"



Dicha sentencia establece la intervención de la entidad, pero en una oportunidad anterior y ante el mismo fallo, el CIP de La Matanza interpuso un recurso extraordinario de inaplicabilidad de ley.

Ahora bien, "¿Es fundado el recurso extraordinario de inaplicabilidad de ley? Ante esa cuestión, el señor Juez doctor Negri dijo, entre otras cosas:

La sentencia recurrida rechazó la apelación deducida contra dos resoluciones dictadas por la Dirección Provincial de Personas Jurídicas. La primera de ellas (la Nº 5368 del 10-XII-2002) había desautorizado la celebración de una asamblea ordinaria, y objetado una serie de actos irregulares celebrados por las autoridades del Centro Industrial de Panaderos de La Matanza. La segunda (la Nº 2040 del 15-V-2003), dispuso la intervención de la entidad.

El rechazo de la apelación

ha motivado el presente recurso de inaplicabilidad de ley, cuya admisibilidad ya se resolvió favorablemente a Fs. 667/675. Corresponde ahora decidir la cuestión de fondo. Para fundar su decisión, la Cámara comenzó señalando "que el dictado de la segunda resolución – Nº 2040- dejó carente de virtualidad los agravios expresados a la primera de ellas, toda vez que se refiere a la constitución del órgano de administración durante un lapso pretérito" (Fs. 649 vta.).

En relación a esa primera resolución –Nº 5368-, la sentencia se limitó a aclarar que aquélla se refería erróneamente a la suspensión de algunos de sus miembros dispuesta por la entidad, cuando en realidad la medida dictada había sido la expulsión. La alzada consideró entonces seguidamente, la segunda resolución, que dispuso la intervención del Centro apelante, coincidiendo con lo apuntado por la parte en el sentido de que los motivos que se esgrimieron para disponer esa grave medida, eran incorrectos."

Frente a esta sentencia, el fallo describe que la entidad cuya intervención se ha ordenado (CIP de La Matanza), critica esta decisión a través del recurso extraordinario de inaplicabilidad de ley. Alega que ella viola lo dispuesto por varios artículos del Código Procesal

Civil y Comercial, además de las normas que rigen la actuación de la Dirección Provincial de Personas Jurídicas.

El Fallo continua así "dicho esto, estimo que la resolución administrativa tenía fundamento legítimo y suficiente. En efecto, la intervención de la entidad recurrente (resolución 2040) se ordenó por haber ella omitido cumplir una de las medidas dispuestas en la previa Resolución 5368. Esa primera decisión había postergado el tratamiento de las quejas de los socios expulsados, disponiendo que ellas debieran primero ser tratadas en el seno de la entidad, y luego eventualmente ser llevadas a revisión en sede administrativa (Fs. 161, punto quinto).

No está controvertido que la entidad omitió cumplir con esa orden. Para justificar esa actitud, adujo ante la Dirección de Personas Jurídicas que los recursos habían sido interpuestos fuera de término, y por eso no se los incluyó en el temario de la asamblea (Fs. 151 vta. /152).

La Dirección rechazó esta justificación en la resolución 2040, señalando que el plazo para recurrir la expulsión debió haber sido contado desde la notificación de la resolución 5368 (que precisamente ordenó tratar esas quejas)."

Lo que deja en claro es que el hecho de resistencia a adoptar uno de los pasos a seguir para reordenar la entidad fue lo que motivó su intervención. Al disponerla, "incluso si se pensara que su orden de tratar los recursos había sido errónea (por haber vencido el plazo estatutario) lo cierto es que el mandato quedó firme, pues la parte no apeló este tramo de la resolución"

Tras el desarrollo de la misma la nueva sentencia estableció que se rechaza el recurso extraordinario de inaplicabilidad de ley interpuesto... es decir que el fallo de intervención seguiría vigente...ahora bien, aún cuando se encuentre en apelación lo expuesto en ningún caso se suspende obligatoriamente la sentencia, con lo cual los que en su momento impulsaron las denuncias, aun hoy pueden ir a

"jurídicas" y solicitar la intervención del Centro.

En este caso, Personería Jurídica solicitaría ante el intendente la nominación de tres personas responsables ajenas al tema, entre los cuales elegiría al INTERVENTOR. Esta figura llevaría adelante un proceso de investigación interna que podría derivar en alguna denuncia de tipo penal si entiende que hay posibilidades de fraude o estafa.

Luego se procedería a una amplia convocatoria a todos los socios de aquel entonces cuando comenzaron las cuestiones, para convocar una nueva asamblea y así la elección de autoridades. Mientras tanto CADUCARÍAN TODOS LOS MANDATOS en teoría vigentes.

En ese caso se le pediría al interventor que comunique dicha cuestión a la comisión directiva de la F.I.P.P.B.A., ya que NO HABRÍA DELEGADO

VÁLIDO ANTE LA F.I.P.P.B.A.

Aún cuando este fallo no tuvo difusión en su momento, siendo que muy pocos conocen esta sentencia, la pregunta sigue siendo la misma... ¿NO TIENE PESO LA LEY? ¿POR QUÉ NO FUE ACATADA LA SENTENCIA? ¿ES LEGAL QUE UN CENTRO SIGA OPERANDO CUANDO SE ORDENÓ SU INTERVENCIÓN? La respuesta esta en cada uno de nosotros..., en especial cuando este centro no es un centro cualquiera, ya que pertenece al presidente de nuestra Federación, y que la misma se encuentra en similares condiciones jurídicas como en todo lo antes mencionado.

Es solo una opinión de un dirigente preocupado por la situación de la FIPPBA, y lo que pudiera pasar en el futuro con nuestra institución. ★

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

Grisineras y Pancheras

Mesa de Trabajo

Moldera

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

ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y CONFITEROS DE MAR DEL PLATA

Sede UCIP: Jujuy 1731, tel: (0223) 4765309 aipcamdq@yahoo.com.ar

16 DE OCTUBRE - DÍA MUNDIAL DEL PAN



La carpa se instaló, al igual que desde el 2006, frente a la Catedral de Mar Del Plata, en la "Peatonal San Martín", tuvo una medida de 4mts x 4mts y fue atendida por dos promotoras también por dirigentes de nuestra Asociación.

Creemos que la ciudad de Mar del Plata fue la única que festejó el "DÍA MUNDIAL DEL PAN", instituido por U.I.B.-Unión Internacional de la Boulangerie-con sede en Berna, Suiza. ★

Desde el año 2006, integrantes de esta Comisión Directiva de la Asociación de Panaderos de Mar del Plata, decidieron festejar el DÍA MUNDIAL DEL PAN, con la finalidad de compartir con la comunidad marplatense el pan nuestro de cada día y por otro lado generar en la población un incentivo para que lo incluya en su dieta.

Este año se repartieron gratuitamente entre vecinos y turistas más de 80 Kilogramos DE PAN de distintas variedades durante todo el día.





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.com.ar>

TOLOSA



Un comisario que presta servicios en la Policía Científica platense fue detenido ayer acusado de robar una panadería en Tolosa.

Se escapó con el dinero de la recaudación en una bicicleta, luego de amenazar a la empleada que lo atendió, señalaron fuentes de la causa consultadas por el sitio Online911.com.

Según afirman los investigadores, el ladrón ingresó al local e hizo su pedido. Pero cuando fue a pagar no tenía plata. Entonces

le dijo a la joven que lo había atendido que como vivía cerca iba a buscar plata y regresaba.

Sin embargo, cuando el delincuente volvió a pisar el local lejos estuvo de pagar y llevarse el pedido. Amenazó a la empleada a quien le exigió el dinero de la recaudación.

La joven no dudó y le entregó cerca de 200 pesos en cambio que había en la caja. Con el botín en su poder el delincuente escapó en bicicleta. Luego fue detenido.

Antes de proceder a la aprehensión, los efectivos debieron forcejear con el sospechoso, que recién en el piso y cuando le estaban por colocar las esposas reveló que era policía.

Así se comprobó que se trataba de un hombre de 45 años, que presta servicios en la Dirección General de la Policía Científica y cuyo cargo es comisario.

Fuente:
<http://www.diarioshow.com/notas/2010/07/27/38219-la-plata-era-comisario-y-ladron.html>



Innovación Permanente



Nuevas Soluciones en Premezclas. Línea PRINMIX para las Panaderías y Pastelerías. Pan de queso, Multigrano, Bollería, Croissant, Bizcochuelo y Budín

Calidad, Honestidad, y Rentabilidad



Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar



HUMOR



- ¿A qué huele el pis de Popeye?
- A aceite de Olivia.

Como deberes, la maestra les pide a los alumnos que hagan una rima.

Al día siguiente, le solicita a Jaimito que le diga su versito.

- "Allá viene el canguro con una flor en el culo".

La maestra muy enojada lo reta, lo el fondo y le exige que rehaga el verso.

Cuando termina la clase le dice:

- Dígame el verso nuevo.

- "ALLÁ VIENE EL CANGURO CON UNA FLOR EN LA BRAGUETA, PORQUE SI LA TRAE EN EL CULO, LA MAESTRA ME RETA".



HIJOS...!!!!!!!

(VA CON "ONDA")

* 1. Te pasas los primeros dos años de sus vidas para enseñarles a caminar y hablar... Luego, pasas los próximos dieciséis años diciéndoles que se sienten y se callen.

* 2. Los nietos son la recompensa por no haber matado a tus hijos.

* 3. Las madres de los adolescentes entienden por qué algunos animales se comen a sus hijos.

* 4. Los hijos a veces te corrigen; de hecho, usualmente repiten palabra por palabra, lo que no les deberías haber dicho...

* 5. El primer propósito de hacer fiestas a los hijos, es para recordarte que hay hijos peores que los tuyos.

* 6. Tenemos hogares a prueba de niños, pero ellos todavía entran allí...

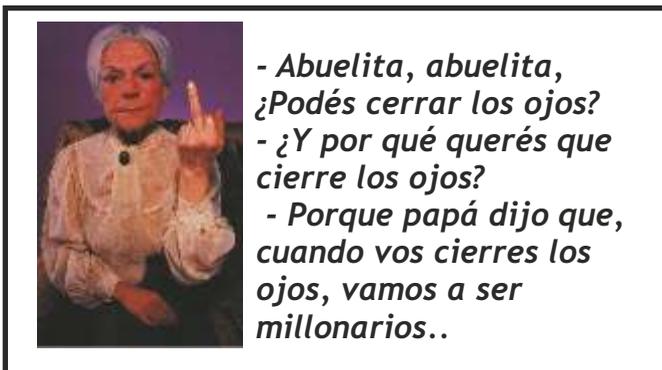
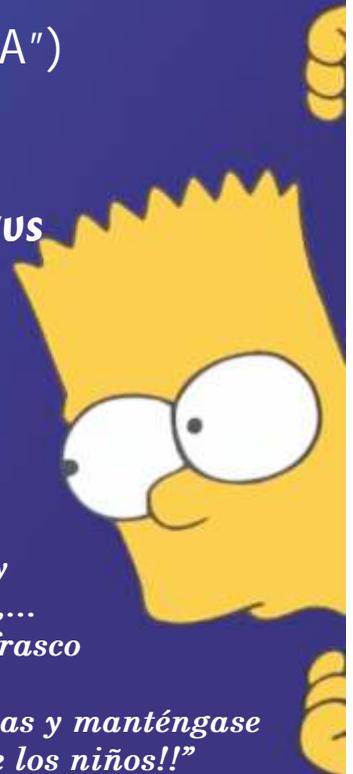
CONSEJO DEL MES:

- TRATA BIEN A TUS HIJOS.... ELLOS VAN A ELEGIR TU ASILO EN EL FUTURO...

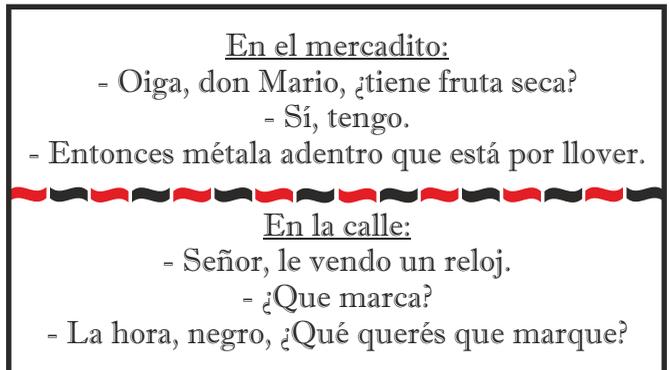
FINALMENTE:

Si estás muy tenso y con dolor de cabeza,...
hace lo que dice el frasco de aspirina:

"¡Tome dos aspirinas y manténgase fuera del alcance de los niños!!"



- Abuelita, abuelita, ¿Podés cerrar los ojos?
- ¿Y por qué querés que cierre los ojos?
- Porque papá dijo que, cuando vos cierres los ojos, vamos a ser millonarios..



En el mercadito:

- Oiga, don Mario, ¿tiene fruta seca?

- Sí, tengo.

- Entonces métala adentro que está por llover.

En la calle:

- Señor, le vendo un reloj.

- ¿Que marca?

- La hora, negro, ¿Qué querés que marque?

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

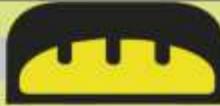


Dosificadores de agua para panaderías



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



MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL **Dánica** **BARI** **Húsares**

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205) 437 (EZEIZA)

MARIO

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



SE DICE QUE...

* **CAUSA PENAL.** Un integrante de la Comisión Directiva del CIP de Matanza (donde el presidente es Emilio Majori) estaría citado en un Juzgado para dar un juego de sus huellas dactilares por una causa Federal donde se nombra la palabra "defraudación", sería la Nº 9107...

* **OBREROS EN NEGRO.** Sería verdad lo que se publicó en el "SE DICE QUE..." del número anterior cuando se hablaba de que le Presidente y el Tesorero de la F.I.P.P.B.A. tendrían obreros en negro o pagarían solo por algunos (como sabemos el Presidente tiene una panadería con 2 sucursales y el tesorero una panadería... por lo tanto ellos deberían pagar por aproximadamente 12 obreros el primero y 4 el segundo...). La imposibilidad de mostrar los comprobantes de pago le daría la razón a todos los que opinaban que era muy fácil dar aumentos cuando no se tienen obreros declarados

(como se recordará el aumento otorgado a la parte obrera fue de aproximadamente el 38%, distribuido en un 11 % en abril, otro 11% en octubre y un 12% en diciembre)

* **BUEN TRABAJO.** Fue muy buena la impresión que dejó Raúl Santoandré, Vicepresidente de la F.I.P.P.B.A., en Berazategui cuando se acercó para ayudar a los colegas de aquella zona.

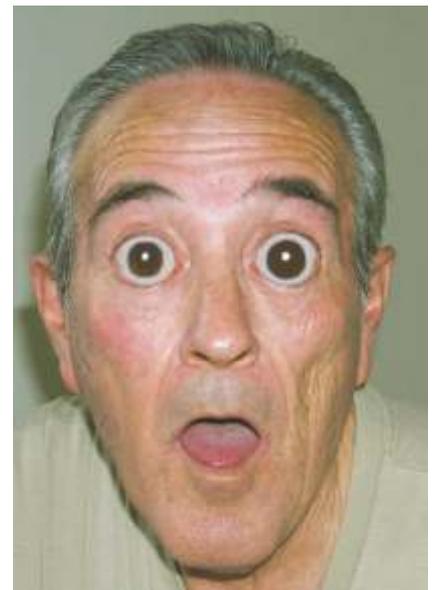
* **CORREO.** Llam  mucho la atención que comentaran en el seno de la Federación Provincial que repartieron gran cantidad de revistas en la Provincia por correo... pero en el último balance declararon un gasto de envío de solo \$ 120.

* **VIAJES SIN RESULTADOS.** No convence el trabajo que realizaron durante el último mes... el viaje a Mar del Plata no fue con un objetivo de trabajo basado en la unión de los panaderos en una zona donde hay dos centros, no habrían hecho nada por ellos, además de no ser atendidos por el intendente la "comisión" que los atend  sería de solo "3 personas"... fueron más los que viajaron que los que los esperaron; con

respecto al viaje al Partido de la Costa, se sabe que solo fue para asistir a una Cena de Camarader a; en Bragado el resultado del viaje fue la clausura de la panadería de uno de los referentes de la zona y, el viaje a Tandil, habría significado otro gasto innecesario más.

* **Hmmm...** La panadería del Tesorero de la F.I.P.P.B.A., ubicada en la calle Pearson de la localidad de Merlo no contaría con la Habilitación final correspondiente.

* **DECLARACIONES.** Jorge Boronat, Presidente del CIP de Ezeiza habría dicho que a 100 Km de la Capital nadie sabe que existe la Federación.



* **CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!**



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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

El día 14 de octubre en nuestro Centro de Panaderos se dio comienzo a la Campaña "Menos Sal, Mas 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.

Para este lanzamiento contamos con la presencia del Secretario de Salud Pública el Dr. Eduardo Podestá, el Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Sebastián Laspiur, el Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), Rubén Salvio, el Vicepresidente de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires Raúl Santoandré, los centros de industriales panaderos vecinos de Quilmes y Florencio Varela, además de todos los panaderos de Berazategui.

La convocatoria fue realmente brillante, y el resultado obtenido fue de interés para todos los panaderos artesanales; esto nos permite diferenciarnos de las grandes panificadoras, incrementar las ventas y cuidar la salud nuestra población.

Por el lanzamiento de esta campaña hemos recibido una distinción de las autoridades de nuestro Partido por considerarla de INTERÉS MUNICIPAL.

También quiero destacar que lamentamos la no concurrencia de muchos Centros de Panaderos integrantes de la Comisión Directiva de la

FIPPBA que fueron invitados oportunamente y con mucha anticipación.

Según nuestra lectura esto nos hace pensar que somos "afiliados de segunda", que la escala de valores de las autoridades de la Federación Provincial no es la ideal o que hay una total falta de interés en cuestiones de salud ya que no podemos entender cómo pueden viajar varios miembros a muchos kilómetros de distancia para entregar una plaqueta en lugares donde no hay afiliados pero solo mandan a un representante y no apoyan directamente ni difunden la necesidad de la presencia de nuestros colegas en un evento tan importante que beneficia directamente la salud de nuestros clientes.

Por otro lado queremos comunicar a nuestros afiliados que no hemos participado de la última reunión de la Federación Provincial ya que nos han avisado que podíamos asistir solo con horas de anticipación. Nos sentimos decepcionados por no haber estado presentes pero deslindamos la responsabilidad de ello a nuestra institución madre por la falta de notificación en tiempo y forma.

También destacamos que el día 31 de octubre se cumplen los 50 años de la Panadería Santa Elena, donde estaremos presente y acompañando en este gran festejo a la segunda generación de la Familia Federico.

Juan C. García
Presidente del
CIP de Berazategui

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

CONSEJO 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

MENOS SAL, MAS VIDA EN BERAZATEGUI

SE LANZÓ LA CAMPAÑA “MENOS SAL, MÁS VIDA” DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN EN FORMA CONJUNTA CON LA F.A.I.P.A. (FEDERACIÓN ARGENTINA DE INDUSTRIAL DEL PAN Y AFINES)



Participaron del encuentro el Presidente del CIP Juan Carlos García, el Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud de la Nación, Sebastián Laspiur, el Secretario de Salud Pública e Higiene, Eduardo Podestá, en representación del

intendente municipal, Juan José Mussi, demás autoridades municipales, miembros de la comisión directiva del Centro de Panaderos e industriales del distrito. En representación de la F.A.I.P.A. estuvo su Presidente, Rubén Salvio, en representación de la F.I.P.P.B.A., su Vicepresidente 1° Raúl Santoandré y en representación del C.I.P.A.N., Antonio Di Constanzo.

Para comenzar con la jornada, el Presidente del CIP de Berazategui, Juan Carlos García destacó que: “...quiero agradecerles a las autoridades

nacionales, municipales y a Rubén Salvio, que es uno de los ideólogos de llevar adelante esta campaña, para que la población cuente con alimentos saludables...”

Y agregó, “...en Berazategui hay una preocupación constante por el tema de la salud... por eso al iniciar las conversaciones para adherirnos a esta Plan, se lo presentamos al Intendente, conocedor de todos estos temas y lo acepto de mucho agrado. Cuidando a nuestros vecinos que son nuestros amigos, a través de la medición de la proporción de

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



De Izq. a Derecha. los Sres.: *Rubén Salvio (F.A.I.P.A.), Eduardo Podestá (Municipio de Berazategui), Sebastián Laspiur (Ministerio de Salud) y Juan C. García (C.I.P. de Berazategui)*

alimentaria...”

Luego, el director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud de la Nación, Sebastián Laspiur, expresó: “...Estoy muy satisfecho y complacido con este grupo de trabajadores porque nos marca el inicio de un proyecto que tiene que ver con reducir el consumo excesivo de sal en todos los rubros, empezamos con los panaderos porque junto a Rubén Salvio venimos trabajando hace mucho tiempo, el I.N.T.I. había realizado unos estudios que había permitido evaluar que la sal se puede reducir en determinadas cantidades y que esa reducción no iba a ser percibida en “gusto o en sabor” por la sociedad, la venta no baja y esto ya se comprobó en otras localidad como 9 de Julio...”

sal, estamos cuidando la salud de toda la población del distrito..”

Asimismo, instó a todos los panaderos de Berazategui a que se incorporen al programa “...porque es beneficio para la salud de todos..”

Por su parte el Secretario de Salud municipal, Eduardo Podestá, acentuó “...la necesidad de que todos los panaderos del distrito se incorporen a este programa. Es muy difícil mencionar todas las

enfermedades que produce la sal, pero podríamos enumerar: la insuficiencia renal, infartos, alteraciones cardiovasculares, infartos y accidentes cerebro vasculares; estos últimos llegando a producir invalidez y muerte...”

El funcionario, agregó que muchos problemas de salud “..se evitan con hábitos saludable, evitando el tabaco, el sedentarismo, hacer una dieta acorde, con un consumo de sal necesaria, y con una buena dieta

Laspiur hizo hincapié en que “...los Centros de Panaderos sigan siendo el nexo entre la sociedad y las políticas del Ministerio de Salud, en relación a la reducción del consumo de sal...”

A continuación el

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

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

Julio Gallardo HORNERO

CONSULTAS
 Los Saucos 1725 - JUNON FEBRERIANA
 BARRIO SOL DE ORO
 ESTEZA
 REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

ATENCIÓN PERSONALIZADA

presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, Rubén Salvio, dijo: "...Es una gran alegría escuchar a quienes me precedieron en el uso de la palabra y haber trabajado durante cinco años para conseguir esto. Es un orgullo para todos y esta bien que así sea ya que el cliente va a adquirir en la panadería un producto que lo alimenta, que cuida la alimentación y nutrición de sus hijos y a la vez protege la salud. Para los panaderos debe ser una gran satisfacción y orgullo proteger a toda la población..."

Para finalizar, Salvio afirmó: "...abramos las puertas, y seamos parte todos de esta Campaña. Este es el cambio que se viene: la panadería artesanal tiene que pasar a ser la panadería



De Izq. a Derecha, los Sres.: Miguel Urbano, Danil Uldani, Raúl Santoandré, Juan C. García y Rubén Salvio

saludable para todos los argentinos..."

Cabe destacar que se distribuyeron afiches para

distinguir a aquellas panaderías afectadas a la campaña "Menos sal, mas vida" para exponer en sus locales comerciales. ★

CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA



REFINERIA
DEL CENTRO S.A.



Emeth



EL MUNDO



ROLIDAR S.A.



Molino Compadr n



levina



LEDEVIT
LA BUENA COMPA A



Puratos



G
CELULAR

HARINA-AZUCAR-GRASA-MARGARINAS-DULCE DE LECHE
MERMELADAS-CREMAS-TOMATES-LEVADURAS-JALEAS
ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield



4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387





LETIZ

OTRA REFORMA

Panadería ARCO IRIS, de Evaristo Tomba

Esta vez fue en la Ciudad de La Matanza, más específicamente en la calle Colombia 601 de Ramos Mejía, donde Evaristo "Pichi" Tomba,

les pidió los muebles para su panadería, "ARCO IRIS".

Esta panadería es atendida por sus dueños, incluidos dos de sus hijos, Maxi

y Leonardo.

Evaristo nos contó que esta nueva experiencia de cambiar los muebles de su panadería en un principio supuso que era extremadamente caro, pero pidiendo presupuestos llegó a LETIZ y, debido a sus buenos precios y su excelente calidad, optó por hacer la reforma con ellos.

Inauguró sus muebles para el Día de la Madre y fue muy bien recibido por los vecinos de su barrio, quienes le expresan sus felicitaciones y no dejan de admirar la disposición y buena vista de los productos que vende la familia Tomba.

Más que satisfecho con la inversión hecha y con el incremento de la venta en el mostrador, Evaristo agradece la buena atención de LETIZ.



Publique en
nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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

www.panaderosargentinos.com

MATAN A PANADERO EN LA CIUDAD DE SANTA FE

Un panadero ambulante de 39 años fue asesinado de un balazo en el tórax y se investiga, entre varias hipótesis, si se trató de un asalto, informaron fuentes policiales.

El hecho ocurrió alrededor de las 6, en la esquina de Juan Díaz de Solís y Entre Ríos, en el suroeste de esa capital provincial, donde fue hallado el cuerpo de la víctima, identificada por la policía como Carlos Díaz (39).

Fuentes policiales informaron a Télam que el cadáver del hombre presentaba una herida de bala en el tórax, a la altura de las costillas, producida por un proyectil calibre 22.

Las pesquisas determinaron que la víctima se domiciliaba en General López al 4500 y se dedicaba a la venta de pan y facturas en una bicicleta, precisaron los informantes.

El caso es investigado por los detectives de la División Homicidios de la policía de Santa Fe que procuran determinar el móvil del crimen.

Por el momento se siguen todas las pistas, incluyendo la del asalto y la de una bala perdida.

Fuente: www.elciudadanoweb.com

NUEVA COMISION DIRECTIVA DE APACA

2010 / 2012

Presidente:

Luis Benito

Vicepresidente 1°:

Nestor Omar Hernandez

Vicepresidente 2°:

Ivar Alborno

Secretario:

Francisco Ron

Tesorero:

Arsenio Boto

Secretario de Actas:

Arturo Gonzalez Gil

Prosecretario:

Gerardo Candelino

Protesorero:

Fernando Amado

Vocales titulares: **Daniel Barbeira, Hernan Vazquez, José Miramontes, Manuel Cuns, José Bandin, Doralino Manriquez**

Vocales suplentes: **Adrian Vera, Juan Carlos Brea, Jose Soto, Rodolfo Laborde**

Revisores de Cuentas titulares (2010/2011): **Sergio Monachello, Daniel Rodriguez, Norberto Altamiranda**

Revisores de Cuentas suplentes: **Alejo Lopez, Maximiliano Nachon**



¡AHORRE COSTOS!!!

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Pastelerías, Pan Francés, Pibetes,

- Sustituye la grasa
- Más económico en el tiempo
- Más económica
- Bajo en calorías

LECITEC

Servicio 24/24

(011) Línea de Atención al Cliente
Buenos Aires - ARGENTINA
Tel. Fax 4699-4434
www.lecitec.com.ar

TECNOLOGIA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

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

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

LESAFFRE

ARGENTINA

El Jueves 14 de Octubre Enrique Finocchieto, Ariel Griglio y Alejandro García De Leo, todos ellos de la empresa **LESAFFRE ARGENTINA** visitaron la Cámara Panaderil del Partido de San Martín.

Lesaffre Argentina posee una estructura especialmente diseñada para servir a los profesionales de la panificación. Ofrecieron asistencia técnica especializada además de respuestas y soluciones a los problemas que diariamente se plantean en el proceso de panificación. En la charla nos enseñaron cómo aprovechar al máximo los beneficios de los productos de Lesaffre Argentina y también asesoramiento en cuestiones generales ligadas al negocio.



Enrique Finocchieto



Ariel Griglio



El Cuchillito

ES UNA HERRAMIENTA DE CORTE ÚTIL PARA TODO TIPO DE MASAS PANIFICADAS, HIGIÉNICO Y DESCARTABLE QUE REEMPLAZA A LOS ANTIGUOS ELEMENTOS UTILIZADOS EN LAS PANADERÍAS O SUPERMERCADOS ETC., PARA REALIZAR LOS CORTES DEL PAN.

“El cuchillito” -de una longitud total de 13 cm y un peso de 10 gs- ha sido desarrollado con mango anatómico, realizado en material de alto impacto.

Su hoja de acero importado permite realizar cortes precisos y ultrafino.

Está técnicamente comprobado que cuando una masa se encuentra perfectamente elaborada y con buen volumen luego de la fermentación, el corte adquiere fundamental importancia para la presentación final del producto.

Frecuentemente se observa que tales cortes se efectúan con elementos inadecuados – hojas de afeitar insertas en mangos precarios- expuestos a roturas o desprendimientos, con los riesgos que ello implica para el consumidor.

EL CUCHILLITO ha sido aprobado por reconocidos técnicos en panificación, y seguramente será una excelente herramienta de trabajo para vuestros clientes.



CORTE PROFESIONAL Y SEGURIDAD

SIN RIESGOS PARA EL CONSUMIDOR

Llame al:

4650-4049

cortepan@unifax.com.ar
www.elcuchillito.com.ar

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE OCTUBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	oct-10	Horas diarias	Valor hnormal	Valor h150%	Valor h100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	7 horas	\$ 15,66	\$ 23,49	\$ 31,31
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	7 horas	\$ 14,53	\$ 21,80	\$ 29,06
AYUDANTE	\$ 2.476,00	7 horas	\$ 14,15	\$ 21,22	\$ 28,30
DEPENDIENTE	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
CAJERA	\$ 2.610,00	8 horas	\$ 13,05	\$ 19,58	\$ 26,10
REPARTIDOR	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
PEON	\$ 2.394,00	8 horas	\$ 11,97	\$ 17,96	\$ 23,94
CALCULO HORARIO.					
	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	\$ 3.327,14	\$ 4.110,00	\$ 4.501,43	\$ 5.088,57
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	\$ 3.087,93	\$ 3.269,57	\$ 4.177,79	\$ 4.722,71
AYUDANTE	\$ 2.476,00	\$ 3.006,57	\$ 3.537,14	\$ 4.067,71	\$ 4.598,29
DEPENDIENTE		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
CAJERA		\$ 2.610,00	\$ 3.099,38	\$ 3.588,75	\$ 4.567,50
REPARTIDOR		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
PEON		\$ 2.394,00	\$ 2.842,88	\$ 3.291,75	\$ 4.189,50
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.096,00	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.017,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 990,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.370,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.271,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.238,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.476,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

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

HUMOR

DICHOS Y DICHOS

-- Si la montaña viene hacia ti...
correeeeeeee!!! Seguro que es un derrumbe.



-- El que ríe al último... no entendió el chiste.



-- Las mujeres son como el paracaídas... si no se abren, no sirven.



-- A las mujeres no hay que pegarles... es inútil!!! No entienden.



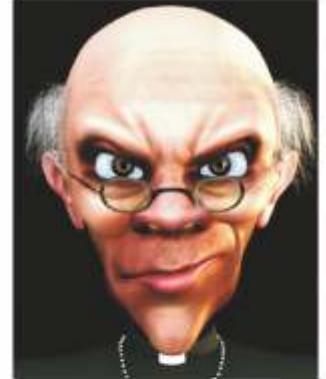
-- Pez que lucha contra la corriente... muere electrocutado.



-- Errar es humano... "herrar" es equino.

¿BAILAMOS MI NEGRA?

Comenzó la música, y un borracho que estaba sentado vio a una señora de negro que estaba sentada al frente suyo. Tambaleante se aproximó y le dijo:



- *Hic!... Hola mi negra ¿me da el placer de este baile?*

- *No!*

- *Hic!... ¿Y por qué no?*

La negra contestó:

- *Sencillamente NO por cuatro motivos: Primero, porque usted está borracho. Segundo, porque esto es un velorio. Tercero, porque el Ave María no se baila. Y cuarto, porque "mi negra" será tu puta madre, YO SOY EL CURA!!!*

ANÉCDOTA

En la Facultad de Medicina

Esto realmente sucedió en una clase de la carrera de Medicina.

El profesor estaba hablando de los altos niveles de glucosa hallados en el semen. Una asistente levantó la mano y preguntó:

- *Si le he entendido bien, está usted diciendo que hay un*

montón de glucosa como en el azúcar en el semen masculino.

- *Es correcto* (respondió el profesor).

Levantando la mano de nuevo la chica preguntó:

- *Entonces, ¿por qué no sabe dulce?*

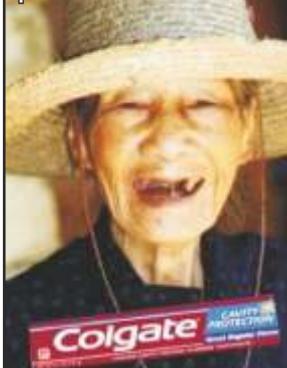
Tras un silencio estupefacto, la clase completa estalló en risas. La cara de la pobre chica se puso rojo brillante cuando se dio verdadera cuenta de lo que, sin querer, había dicho.

Recogió sus libros sin decir una palabra y salió de la clase para nunca más volver. Sin embargo, mientras cruzaba la puerta, la respuesta del profesor fue clásica.

Totalmente serio, el profesor, respondió a su pregunta:

- *No le sabe dulce porque las papilas gustativas para el dulzor están en la punta de la lengua y no al fondo de la garganta.*

¡Qué linda sonrisa!



CLÍNICA DE VASECTOMÍA

Oferta!!!





**CÁMARA PANADERIL
DEL PARTIDO
DE GENERAL
SAN MARTÍN**



FELICITAMOS Y
ADHERIMOS A LOS
FESTEJOS DEL
NONAGÉSIMO
ANIVERSARIO DE
LA CÁMARA
PANADERIL DE
SAN MARTÍN



CLAUSURAS EN MERLO

Trabajando en conjunto con el Municipio de esa localidad y como forma de demostrar su constante lucha contra la competencia desleal, el Centro de Panaderos local colaboró con la clausura de dos panaderías.



L. N. Alem y Echeverri (Barrio Matera)



Iturri y Av. Calle Real (Libertad)

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

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.



PASAS Y FRUTAS CONFITADAS

Nutrientes de fácil consumo

LA DESECACIÓN ES EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN MÁS ANTIGUO QUE SE CONOCE, YA QUE DESDE LOS PRIMEROS TIEMPOS FUE LA NATURALEZA QUIEN ALIMENTÓ DIRECTAMENTE A LOS SERES HUMANOS. LOS FRUTOS SE RECOGÍAN Y SIN MEDIAR PREPARACIÓN ERAN INMEDIATAMENTE CONSUMIDOS, APORTANDO LA ENERGÍA QUE SE NECESITABA PARA EMPRENDER MÚLTIPLES Y LARGOS VIAJES EN BUSCA DE TERRITORIO Y ANIMALES.

Fácilmente transportables, sin peso superfluo, conteniendo solo sus principios nutrientes, la pasa es uno de estos alimentos que ayudó a cimentar la civilización que hoy conocemos. Son uvas que han sido secadas al sol o con calor artificial.

Generalmente se producen a partir de uvas de mesa que tiene una piel mas suave y mayor contenido de azúcar, prefiriéndose las que tengan menos semillas o sin ellas. Para producirlas son remojadas en una solución alcalina o en lejía potásica hirviendo y luego secadas artificialmente con aire caliente. Las pasas más comunes son la Sultanina, dorada, pequeña y sin semillas, generalmente tratada con sulfitos para obtener ese color café oscuro.

Como han pedido casi toda la humedad son muy energéticas, por 100 gramos aportan 330 calorías. Su uso regular ha demostrado ser capaz de disminuir el nivel de colesterol en la sangre y el colesterol LDL. Además de poseer un efecto antioxidante y diurético. Se utilizan en cantidad de alimentos y no requieren de un tratamiento especial. Aparte de comerlas solas se pueden aplicar a cereales, yogurt, frutas, postres, galletas, tartas, bizcochos, panqueques, helados, variedades de pan como el atollen de Alemania, el pannetone italiano y el pan de pascuas nacional las contienen; también es un ingrediente de toda empanada chilena que se precie de tal.

Frutas confitadas

Una compañera fiel de las pasas es la fruta confitada, que mediante un sencillo, pero largo procedimiento, es posible hacer en su local.

Lo primero es escoger frutas firmes y pequeñas como frutillas, frambuesas, guindas, ciruelas, peras, corteza de naranja y limón.

Lavar, pesar y pinchar con una aguja gruesa en 4 o 5 sitios. Se ponen en remojo durante 48 horas cambiando el agua 3 veces al día, al cabo de este tiempo, si se trata de cortezas de naranja o limón, hay que cocerlas con agua durante 30 minutos para



ablandarlas un poco.

Se escurre la fruta y coloca en una olla para confituras, con agua fría que la cubra. Encender el fuego y aumentar poco a poco la intensidad para que se calienten lentamente, pero sin que lleguen a hervir. Rebajar el fuego al mínimo e ir sacando la fruta con una

espumadera a medida que van subiendo a la superficie. Pasarlas a un recipiente con agua fría y después poner a escurrir. Poner la olla de confituras al fuego con ½ litro de agua y 1 Kg. de azúcar por cada kilo de fruta. Cuando el azúcar se haya disuelto por completo, añadir las frutas y dejarlas hasta el primer hervor. Retirarlas enseguida con una espumadera y colocarlas en un recipiente amplio que quedó en la olla y verterlo en las frutas. Dejando así hasta el día siguiente.

Después de este tiempo pasar el almíbar a través de un colador a la olla de confituras, ponerlo al fuego y cuando rompa a hervir echar en él las frutas. Cuando nuevamente levante hervor retirar las frutas con espumadera y depositarlas en un cuenco grande, darle un hervor al almíbar de la olla y verterlo sobre las frutas; luego se deja reposar hasta el día siguiente y se realiza nuevamente este procedimiento día a día hasta que las frutas absorban todo el almíbar. Hay que vigilar la cocción a medida que el almíbar que va espesando para evitar que haga caramelo. Colocar la fruta sobre una rejilla forrada en papel y ponerla a secar al sol o en un sitio caliente, de vuelta las frutas a menudo para que se sequen bien por todos lados.

Muchas son las recetas que se pueden realizar, adornar o rellenar con las frutas confitadas y pasas, formando una dupla especial para niños por lo nutritivo y atractivo que resultan.

NOTA GENTILEZA DE:



**NUECES - ALMENDRAS - PASAS DE UVA
0261-424-8542**

Dolor ante la pérdida de Néstor Kirchner



Un país quedo conmocionado ante la desaparición física de quien fuera Presidente de los Argentinos en el período 2003-2007, el Dr. Néstor Kirchner. Sin lugar a dudas, más allá de la inclinación o ideología política que cada individuo sostenga, vivimos

la pérdida de un gran líder político que supo hacerse cargo de un país, tras la crisis del 2001, desbastado y eso no era tarea sencilla para nadie. Este, sin dudas, no deja de ser un momento histórico para los Argentinos.

Siguiendo la línea editorial con la que comencé, creo que estos momentos son de reflexión, de pensar que queremos para nosotros, el valor del respeto hacia la pérdida de un ex presidente, la nacionalidad y amor a nuestra bandera demostrado en apoyo a nuestra Presidente. Ser Argentino no significa solo gritar un gol en un mundial de fútbol, ser Argentino significa luchar para que

entre todos podamos construir el país que merecen nuestros hijos.



PASAS de UVA ALMENDRAS - NUECES

FINCA DEL SAUCE SA

Empresa de Mendoza con presencia en Bs.As. e Interior del país. Asesoramiento personalizado. Entrega inmediata en Capital Federal y Gran Buenos Aires. Resto del país dentro de las 72 hs. Atendemos: Distribuidores - Panaderías - Heladerías - Industrias - Supermercados - etc.

Ventas por menor y mayor.

Consultas: E-mail: fincadelsauce@itcsa.net
Web: www.fincadelsauce.com

cel: 0261 - 156013051 • tel: 0261 - 4248542



FINCA DEL SAUCE S.A.
República del Líbano 176. Mendoza Capital. CP 5500

Materias Primas para la Industria Alimenticia

"la mejor relación calidad-precio a su alcance"

UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

argenit s.a.



Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.
Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696
argenitvta@yahoo.com.ar
www.argenit-sa.com.ar



LANZAN PROGRAMA NACIONAL DE SALUD EN EL CENTRO PANADEROS DE QUILMES

El plan Menos Sal, Más Vida, busca que los panaderos utilicen menos sal en sus productos. Asimismo, se entregarán los certificados de egresados a los jóvenes que tomaron cursos de panadería en la escuela del oficio que existe en la institución quilmeña

Se celebró el pasado 16 de octubre en el mundo entero, el *Día del Industrial Panadero*, por lo que en Quilmes, el *Centro de Industriales Panaderos* lo conmemoró regalando delicias confitadas en el centro de Bernal y Quilmes. En ese marco, este viernes esa entidad quilmeña será sede del lanzamiento de un programa nacional tendiente a que los industriales de todo el país usen menos sal en los panificados.

Rubén Salvio, titular de la referida institución quilmeña así como de la *Federación Argentina de Industriales Panaderos*, relató que



FOTO DE ARCHIVO: El ex Ministro de Salud de la Pcia. de Bs. As. junto al Presidente de la FAIPA Rubén Salvio

«...aunque inicialmente en el país se celebraba su Día el 10 de octubre, hace ya unos años se acordó hacerlo en forma simultánea en todo el mundo, el día 16 de octubre...».

«...Desde que se unificara la fecha de la celebración, en el marco de una reunión de panaderos realizada en España, los argentinos nos plegamos a esta festividad y organizamos eventos para mostrar presencia en cada una de nuestras comunidades...» dijo el dirigente de la Federación Nacional.

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

PRODALSA **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**

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

Lesansi®

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

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



SE DICE QUE...

x CENSO NACIONAL.

Mientras el gobierno nacional daba la orden obligada de cierre de todos los comercios el día del censo parecería ser que entre las pocas panaderías que abrieron estarían las del presidente del centro de Lanús y la su vice. ¡¡¡Qué ejemplo!!!

x AMIGOS SON LOS AMIGOS.

El vicepresidente 1º de Federación Provincial le habría pedido algún cargo al Presidente de la Federación

incluirse en sus filas.

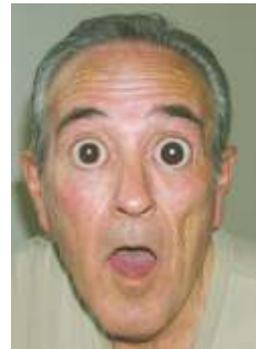
x BUENA SUERTE EN LA POLITICA.

Habría una nota en un Diario Zonal de la zona en la cual Raul Santoandre confirmaría que su candidatura a Concejal esta apoyada por la Federacion Provincial, lo cual generaría un gran descontento entre las filas de esa institución ya que ese apoyo no sería cierto.

x Lanus 1. Habría habido una reunión entre un grupo de representantes de la Agrupación de Panaderos de Lanús con Rubén Salvio por la presentación del nuevo Programa de Salud MENOS SAL, MAS VIDA donde la Federación Nacional confiaría en la mencionada agrupación para transmitir a los colegas de Lanús sobre ese nuevo lanzamiento.

x Lanus 2. Habría muchos panaderos de este partido que no se acercaría al centro por falta de respuestas y recurriría a otra agrupación formada la cual estaría encabezada por el "Negro" Labaén.

x Lanus 3. Esa agrupación celebraría el día 12 de diciembre una cena despidiendo el año y convocarían a sus colegas para trabajar en esa nueva patriada.



* CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!

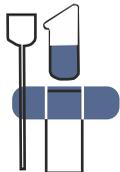
UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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



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

TRABAJANDO POR NUESTRA GENTE

CONTINUAMOS EN NUESTRA CONSTANTE TAREA DE REPRESENTAR DE LA MEJOR MANERA POSIBLE A NUESTROS COLEGAS PANADEROS, PARA ELLO HEMOS REALIZADO UNA SERIE DE TAREAS QUE LA GRAFICAREMOS A CONTINUACIÓN.



Constantes reuniones con el Intendente de nuestro partido, Martín Insaurralde, lo cual nos genero el reconocimiento como entidad que representa a los panaderos de Cuartel Noveno además del apoyo municipal para regularizar la comercialización de pan en nuestro distrito.



Acercamiento con el Gobernador de nuestra Provincia, Daniel Scioli, con el objetivo de estrechar lazos y obtener apoyo del Gobierno Provincial para la realización y el reconocimiento de nuestras tareas.



Fuimos sede para la Comisión Nacional de Pensiones

Cómo es nuestra costumbre, apoyamos las tareas realizadas tanto sea del gobierno municipal o provincial siempre que beneficien a nuestros vecinos y que ello genere un reconocimiento a la actividad de nuestro Centro de Panaderos por parte de ellos.



LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION.



magimix



PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"

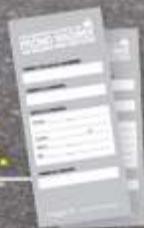
PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



➤ **Juntá 5 códigos.**
(de cualquier bolsa Magimix)

➤ **Completá el cupón.**
(pedíselo a tu vendedor)



➤ **Enviá todo junto por correo a las oficinas de Lesaffre (*)**

(escribí "Promo Magimix" en el frente y tus datos personales al dorso).

PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"



MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.



! Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente, hablá con tu distribuidor o llamanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) !

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE OCTUBRE AL 30 DE DICIEMBRE DE 2010 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES EN WWW.LESAFFRE.COM.AR. STOCK DE PREMIOS: DIEZ (10) MOTOS "CUB" (5 PARA LOS PANADEROS Y 5 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.

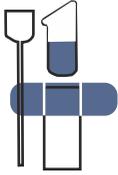
www.lesaffre.com.ar

(*) **Oficinas:** Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



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

TRABAJANDO POR NUESTRA GENTE



Obtuvimos el apoyo del Intendente Martín Insaurralde y nos donó un Stand en EXPOLOMAS 2010. lo cual nos permitió representar a nuestro Centro de Panaderos mostrando las bondades de nuestros productos y que nos reconozcan los miles de visitantes a esa Exposición, lo hicimos con el apoyo de la Distribuidora CA-MI y de Saconago ROGRAS.



Agasajamos a las mamás de nuestro distrito entregando en su día cientos de tortas para que las disfruten en familia y tengan presente que los Panaderos de Cuartel Noveno nos acordamos de las clientas de nuestras panaderías.



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 Martin- 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

ENFERMEDADES OCUPACIONALES Y COSTO LABORAL

x por el Dr. Alejandro Pablo Belleri

MN 91732 MP 224147

ESPECIALISTA EN MEDICINA INTERNA
MÉDICO DE OSPEP SECCIONAL ALMIRANTE BROWN



Para los profesionales de la salud que desempeñamos actividades para obras sociales sindicales es habitual recibir consultas por lo que denominamos enfermedades ocupacionales. Las mismas son estados de deterioro de la salud relacionados con actividades laborales específicas y son comunes a grupos de personas que se desempeñan en un mismo ámbito laboral. En este caso mencionaremos los estados patológicos derivados del trabajo en panaderías y panificadoras. La

descripción de los estados de salud interrumpidos por esta actividad tiene por objeto poder realizar una tarea preventiva eficiente para poder evitar estas patologías, ya que desde el punto de vista tanto sanitario para los trabajadores panaderos, como el costo laboral para los empresarios es sumamente alto. Las enfermedades ocupacionales generan deterioro progresivo para la salud de los trabajadores, quienes al ir quebrantando su estado de salud, bajan su rendimiento físico y personal. Asimismo para el empresario, las enfermedades ocupacionales de sus trabajadores aumentan el ausentismo, bajan la productividad, aumentan el costo laboral, aumentan el costo judicial y por lo tanto le bajan la rentabilidad a su negocio. El costo económico tanto para el trabajador como para el empresario es altísimo, generando una ecuación altamente desfavorable para ambas partes.

Si tenemos en cuenta el gasto en prevención y seguridad industrial notaremos que el

mismo es mucho menor al derivado de la atención de las enfermedades ocupacionales, es por eso que debemos encarar una inversión en prevención de enfermedades prevalentes de los trabajadores y en seguridad industrial y entender dicho costo como inversión y no como un gasto.

Podemos mencionar entre las enfermedades ocupacionales las derivadas del contacto con los insumos, entre las más comunes encontramos alergias cutáneas y generales por el contacto dérmico con la harina, patologías respiratorias crónicas por inhalación de harinas y féculas, broncoespasmos y alergias respiratorias agudas por inhalación de harinas y féculas.

Tenemos otros estados patológicos accidentales, como ser traumas por maquinarias (ej. Sobadoras), quemaduras por los hornos, heridas cortantes, torceduras y esguinces, lumbalgias, cervicalgias, intoxicaciones por el uso de químicos para limpieza y otras derivadas de las actividades

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

laborales diarias.

En otros casos encontramos, cuadros respiratorios por cambios de temperatura bruscos (hornos y cámaras), deshidratación por exposición prolongada al calor, alteraciones hormonales por cambio del ritmo de sueño vigilia en el trabajo de turnos nocturnos y cambios en el estado anímico como consecuencia de estos cambios hormonales.

Habiendo realizado un pantallazo sobre las enfermedades ocupacionales características del gremio, no con el objetivo de dar una exposición pormenorizada de ellas sino para hacer notar con que facilidad y bajo costo de inversión podrían prevenirse, nótese que la mayoría de ellas se podrían evitar con medidas tan sencillas como barbijos, indumentaria aislante e impermeable, ventilación, extractores, flujo laminar, turnos rotativos, maquinarias adecuadas,

instrumentos adecuados, etapas de descanso e hidratación y otras tendientes a mejorar el ámbito laboral generando una optimización a la vez de la rentabilidad de la actividad, aumentando la producción y maximizando la horas/hombre trabajadas.

Teniendo en cuenta la existencia de consultoras en seguridad e higiene, las cuales por un costo razonable se encargan de elaborar protocolos de trabajo y seguridad, programas de evacuación en caso de incendios, asesoramiento de los trabajadores y empresarios, dotación de medidas y elementos de seguridad, etc. sería altamente razonable aumentar la inversión en seguridad laboral, ecuación que cierra perfectamente tanto para los trabajadores como para los empresarios.

El objetivo final a manera de conclusión es derribar la creencia de que la inversión en



seguridad y la optimización del ámbito laboral constituyen un gasto, por el contrario representan un costo mínimo en comparación con el gasto en ausentismo, improductividad, erogaciones por juicios laborales por discapacidad, despidos y otros. Esto convierte a la prevención no en un gasto, sino en una inversión obligada a la hora de planificar un emprendimiento comercial rentable con un bajo costo y altos índices de satisfacción por parte de los trabajadores.

DISTRIBUIDOR DE:

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

ARGENFRUT

Levedura Perlevo

EGRAMAR
GRASAS MACHINAS

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

HUMOR

¿¿¿PARECIDOS???

- * José come todo comprado y Alfredo... Casero.
- * Peugeot hecha humo y Renault... Fuego.
- * Bush derriba ciudades y Enrique... Iglesias.
- * John mira HBO y Michael... Fox.
- * Rodrigo desayuna con facturas y Pérez... Compan.
- * Matías tiene el pelo lacio y Hernán... Crespo.
- * Pedro cargó gas acá y Antonio... Gasalla.
- * Richard hace piruetas y Bruce... Willis.
- * Daniela dio un paso y Cecilia... Dopaso.
- * A Tito le encanta comer nueces y a Cacho... Castaña.
- * Los demonios obedecen órdenes de John y los Angeles... de Charlie.
- * John compró crayones Silvapen y Bon... Jovi.
- * Jennifer adora NewYork y Witney... Houston.
- * Alejandro cuenta horas y Ramón... Díaz.
- * Julio come fideos del plato y Oscar... de la Hoya.
- * El Cacho está muy gordo y el Chelo... Delgado.
- * A Paul le encanta Tinelli y a Bob... Marley.
- * Sebastián se cree autopista y Rolo... Puente.



SE DICE QUE...

* ¿AL PSIQUIATRA?

En una solicitada del Diario Clarín Zonal de La Matanza del día 21 de octubre se diría que, a causa de la pelea con Politti, un juzgado indicó pericias psiquiátricas a Majori.

* ¿PELEA? Se comentó

en la Cámara de San Martín que Raúl Santoandré le dijo a Cova que fue él quien les consiguio la plata para un aviso y que para ello se tuvo que pelear con Majori.

* ¿NO HAY PLATA?

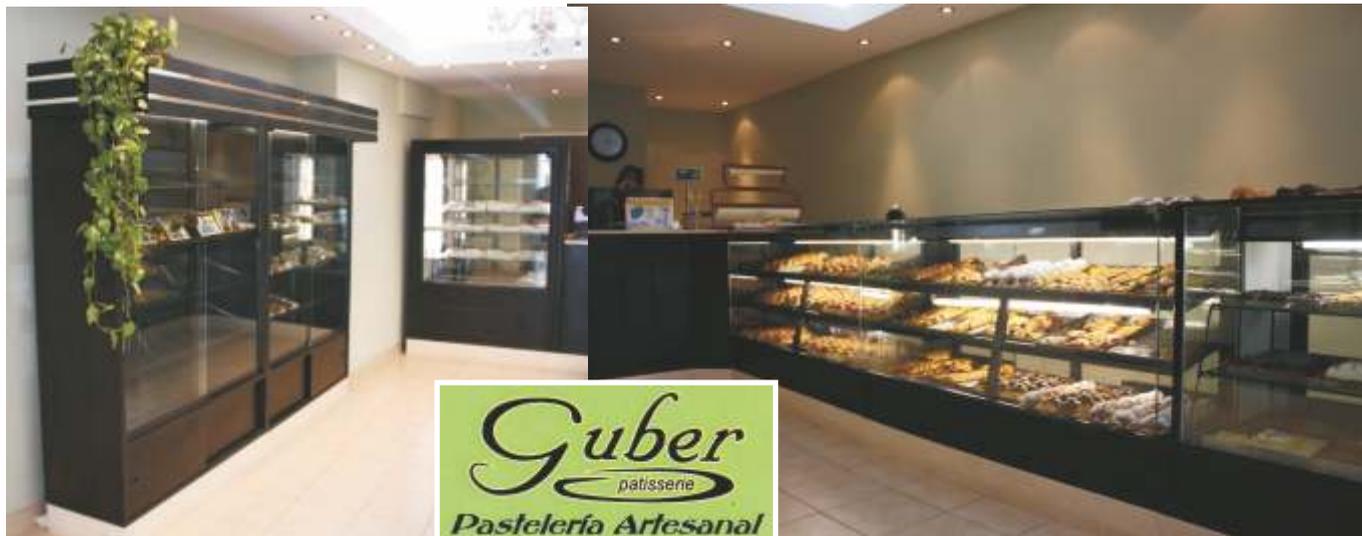
La Federación no habría querido colaborar con el pedido del Centro de Panaderos de La Costa financiando parte del local que est n construyendo.

* **¿PAPELES EN ORDEN?** En San Martín habrían comentado la

intención de apoyar el pedido que hizo el vice 2  de la Federación para que todos los integrantes de la Comisión Directiva demuestren que son panaderos presentando Habilitación a su nombre y/o Contrato Societario (tal como lo dice el Art. 19 del Estatuto Provincial)



* CUALQUIER PARECIDO CON LA REALIDAD ES PURA COINCIDENCIA...!!!



OTRA REFORMA

Esta vez fue en la Ciudad de Buenos Aires, más específicamente en la calle Agüero 2291 donde Fabiola Ber les pidió los muebles para esa famosa pastelería de la zona.

Según lo dicho por Fabiola "... los muebles

me los trajeron 5 días después de hecho el pedido, estamos más que conformes... esta refacción nos permite exhibir mejor la mercadería y eso lo vemos reflejado en la mejora de las ventas..."



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



**SETIEMBRE
2010.**

PANING



OFERTA IMPERDIBLE!!

* DOS HORNOS ROTATIVOS USADOS MARCA PANING, PARA BANDEJAS DE 60X80 cm.

MODELOS STANDARD CON BASE GIRATORIA

* GARANTÍA DE FÁBRICA TODOS SUS MECANISMOS FUNCIONANDO

* PRECIO LISTA \$ 30.000.- + I.V.A.

FORMA DE PAGO: ANTICIPO 50%-SALDO A 30-60-90 DÍAS DEL ANTICIPO, CON CHEQUES DE PAGO DIFERIDO.

* SÚPER OFERTA CONTADO \$ 27.000.- + I.V.A.

* ESPERAMOS SU CONSULTA * PANING S.R.L.

BUENOS AIRES 3773 – (C.P. 2000) - ROSARIO

Tel.: 0341-4642170

VENDO FONDO DE COMERCIO: panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562*5834 (SR. Roque)

VENDO Horno Convector con fermentadora.

Impecable. Rotar.

\$16.800

////////////////////////////////////

Heladera Mostrador

2 puertas impecable.

\$3.000

Sr. Jorge

4715-0575

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

SE VENDE. Horno Argentel Electrico 70x90. For export (200 kg mas de acero). Muy poco uso, de los nuevos. \$ 33.000. OPORTUNIDAD!!! Tel.: 011-1534834103. HACÉ TU OFERTA!!! Cuotas, cheques.

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

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

VENDE C.R.B. VENDE

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

- * Sobadora pastelera tipo Indupan-----\$6500
- * Sobadora pastelera-----\$6000
- * Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje-----\$13000
- * Trinchador Indupan nuevo-----\$23000
- * Amasadora Borghi 8 bls 2 brazos-----\$18000
- * Batidora a muñeco-----\$3000



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