

La Revista
de los
Panaderos

Industriales Panaderos



www.panaderosargentinos.com



SAN HONORATO



DON ÁNGEL DISTÉFANO



CUARTEL NOVENO



QUILMES



INAUGURAN LA SEDE DEL C.I.P. DEL PDO. DE LA COSTA



INAUGURAN LA SEDE DE LA ASOC. MARPLATENSE



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

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



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

TAPA: AÑO 6 - N° 32



Staff



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

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor

Director Propietario: **Fabio R. Videla**
Publicidad: **Alejandra I. Belvedere**

Redacción: **(011) 4696-8277**
Director: **15-4084-1090**

PUBLICIDAD:
15-3679-3128

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

AHORA EN...



SUMARIO

Cuartel Noveno

En un emotivo acto, las autoridades del Centro festejaron su 22º Aniversario y reconocieron la labor de los que ayudaron a crecer a los panaderos de Cuartel noveno.

Páginas 12 a 15



Partido de la Costa

Gracias a la labor de la Comisión Directiva encabezada por Abel Rodríguez, tienen su Sede propia. El próximo paso es la inauguración de la Escuela de Panadería.

Páginas 26 a 32



Mar del Plata

Después de mucho trabajo inauguran la sede de la Asociación de Industriales Panaderos, Confiteros y Afines.

Páginas 39 a 41



Además...

* Opina Guillermo Gozalbo	4
* Escuela de Panadería de Quilmes	6
* Humor	8
* Se dice que...	9
* Don Ángel Distéfano	16
* Habla Daniel Insúa	20
* Actualidad	22
* Aumento a panaderos	24
* Humor	33
* Información General	34
* Celebración de San Honorato	36
* F.E.B.A.	38
* LETIZ	42
* Agrupación de Lanús	43
* Receta CALSA	44
* Clasificados	45

¿ Será el comienzo de un cambio?

* Por Guillermo Gozalbo

A mis colegas panaderos:

De los años en los que estuve en la Federación Provincial, esta es la primera vez que se firma un acuerdo salarial respetando la voluntad de la mayoría y esto se lo debemos exclusivamente a dos personas.

Cuando hay paritarias normalmente se le avisa a todos los centros de panaderos de la provincia para que acerquen sus propuestas y juntos decidan el "piso" y el "techo" de los montos a negociar.

En este caso, la primera reunión, fue el día de 5 de mayo y solamente algunos centros asistieron a la cita debido al escaso tiempo de la notificación (menos de 20 horas). Trascendió que el pedido que iba a llevar la parte sindical al Ministerio de Trabajo era de \$1.000 de aumento hasta diciembre de este año.

En la reunión paritaria del día 9 de mayo, José Sanabria (representante de E. Echeverría) y César Lorenzo (representante del CIP del Oeste) fueron los que rechazaron vehementemente esa propuesta. Ante las diferencias entre sindicato y patronal se pasó a un cuarto intermedio dando la oportunidad a un nuevo debate de los industriales en la F.I.P.B.B.A. para consensuar la propuesta a llevar.

Ante el rumor de una posible reunión –que finalmente fue real– los centros que no pudieron participar de la primera cita se autoconvocaron el día viernes 13 para interiorizarse sobre la situación de las paritarias.



Ante la ausencia en un primer momento del Presidente de la Federación, quién tomo la palabra y la conducción de esa reunión fue José Sanabria. Él y la mayoría de los centros de panaderos presentes apoyaron la propuesta del CIPDO (\$600 para el 2011 y \$200 o \$300 más que se pagarían en dos veces

hasta marzo) que fue la se decidió.

Quienes estuvimos ahí consideramos que era la más coherente debido a los problemas que tenemos los industriales panaderos y que son de público conocimiento.

El acuerdo final entre el sector industrial y el obrero se concretó el día 16 de mayo. Según tengo entendido, José Sanabria y César Lorenzo no fueron al Ministerio solo a firmar...fueron ellos los únicos que hablaron, discutieron y negociaron en la mesa paritaria lo que consideraron mejor para los industriales panaderos.

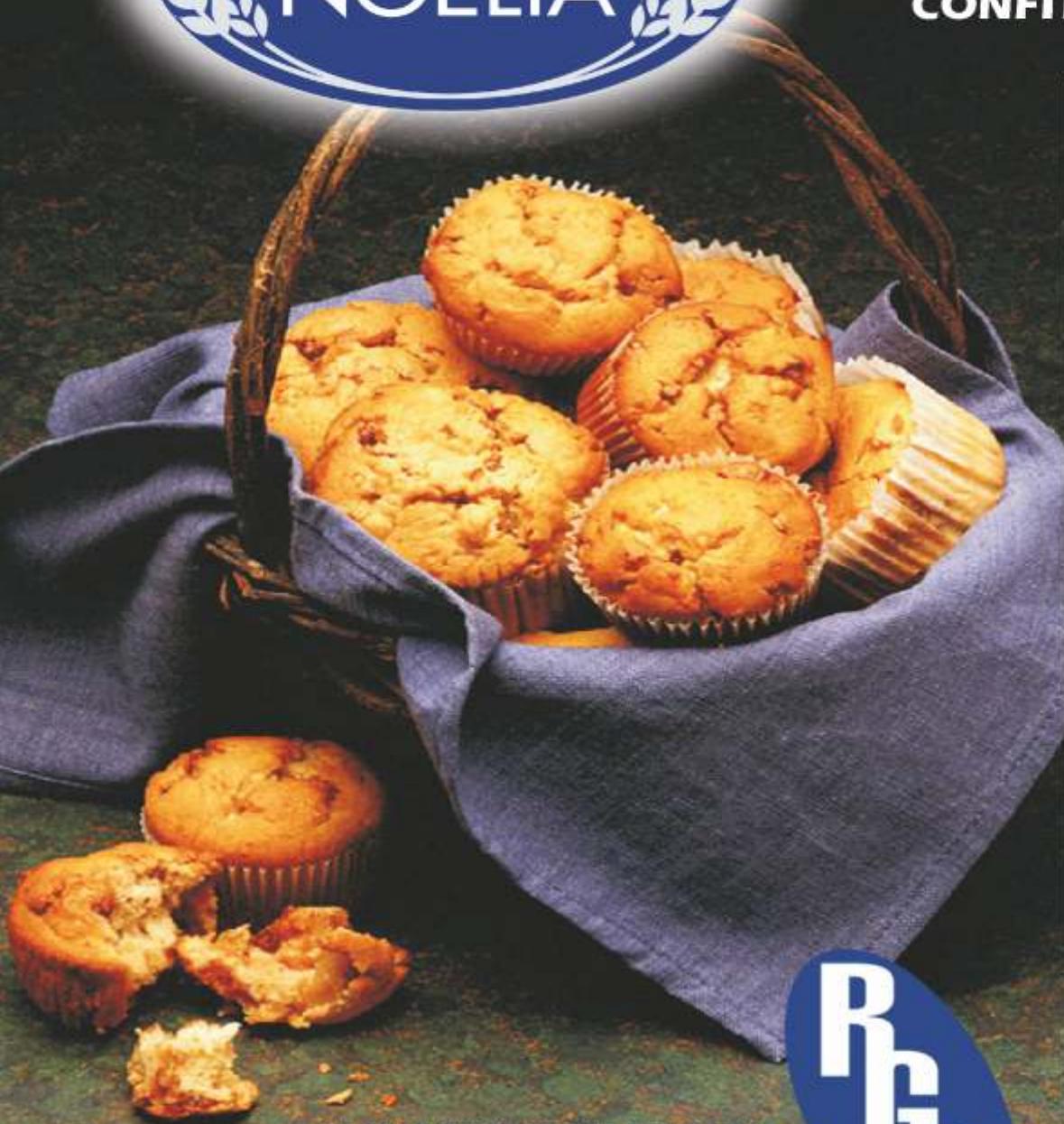
Defendieron nuestros intereses, evitaron dar un aumento excesivo que hubiera perjudicado a nuestra industria y, lo más importante, respetaron la palabra dada a los centros que los apoyaron.

El aumento otorgado a los obreros panaderos durante el 2010 (38.3%) generó un gran descontento entre la mayoría de los industriales. En cambio, según lo indica el último acuerdo, para el 2011 fue solo un 20%.

Los panaderos que queremos y sentimos la necesidad de un cambio en la F.I.P.B.B.A. agradecemos a José y a César que nos hayan representado. ■



**Materias Primas para
PANADERÍAS y
CONFITERÍAS**



**REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA**

 **ATENCIÓN al CLIENTE**
4227-8522 / 4207-8500
Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar

Comienzan los cursos de AYUDANTE DE PANADERÍA Año 2011



El lunes 11 de abril comenzaron los CURSOS 2011 de AYUDANTE DE PANADERÍA en Quilmes. El Presidente de la F.A.I.P.A. y del C.I.P. de QUILMES repasó la experiencia adquirida y comentó: ***“...Después de la grata experiencia de los años 2009 y 2010 iniciamos este nuevo ciclo. Es un sueño hecho realidad, además de la gratificación de ver la emoción de nuestros alumnos cuando reciben sus diplomas y se retiran***

contentos con la satisfacción de aprender un oficio, nosotros nos llevamos la alegría de saber que entre las siete escuelas de panadería que la Federación Nacional instaló ya hemos capacitado a más de 1000 personas...”

*** ¿En qué consisten los cursos?**

Nuestros cursos son muy completos ya que, además de formar a futuros Ayudantes de Panaderías, también

enseñamos a hacer pan dulce, roscas, saladitos... Duran 96 horas que se distribuyen en dos meses y medio, dándose clases tres veces por semana en un promedio de cuatro horas por día... de 15 a 19 Horas. También próximamente comenzamos con cursos gratuitos de repostería.

*** ¿Con qué materias primas trabajan en los cursos?**

Por suerte este año no le hemos pedido colaboración al Ministerio de Trabajo ya que tenemos acuerdos con DANICA, LESAFFRE y CALSA siendo ellos los proveedores. En el caso de la harina colabora la Federación Molinera.

*** ¿Qué se hace con los productos elaborados?**

Con respecto a los productos elaborados se llevan a los Comedores del Partido, aquí en Quilmes lo hacemos en la zona del río como ser el

Club de Leones de Rodolfo López. Siempre colaboramos en los lugares que realmente lo necesitan.

*** Tengo entendido que se hará un Control Bromatológico en las panaderías... ¿Qué nos puede decir?**

Que ya está comenzando en nuestro Partido. Se hará en primer lugar en todas las panaderías que tengan los afiches de adhesión a la "Campaña MENOS SAL, MAS VIDA" y después se continuará con el resto de las panaderías pero en ese caso controlando también

la **NO UTILIZACIÓN de BROMATO DE POTASIO**, pidiendo la Habilitación, verificando también el cumplimiento del Código Alimentario Argentino y las vamos a invitar a adherirse a la campaña.

Esta supervisión se va a hacer en todas la comunas de la Argentina ya que contamos con el aval del Ministerio de Salud de la Nación. En general van a trabajar con Bromatología, pero en los lugares donde no sea así se los controlará con el Ministerio de Salud, el I.N.T.I. y la Federación de Cardiología. ■



Sr. Rubén Salvio



**Gran Canaria 1159
QUILMES
Telefax 4253-9647**

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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

HUMOR

LA FRASE:

"...El problema de Latinoamérica es que quienes eligen a los gobernantes no son las personas que leen los periódicos sino las que se limpian su trasero con ellos..."

Dos amigas se encuentran después de mucho tiempo y una pregunta a la otra:

- *¿Qué fue de tu vida?*

A lo que la otra le responde:

- *Me case con un hombre de 85 años, que me regala de todo: autos, joyas, viajes, etc.*

Su amiga vuelve a preguntar:

- *¿Y en el sexo como te va?*

- *Estamos en tratamiento.*

- *¿Y con que médico?*

- *No, con ningún médico... el trata y yo miento.*

Estaba un hombre viendo la televisión, y llega su esposa y le empieza a contar lo que había hecho en el día. El marido le dice:

- *Sabes mi amor... cuando oigo tu voz, recuerdo el mar.*

Y la esposa muy emocionada le pregunta:

- *¿Por qué mi voz te recuerda el mar?*

Y el marido le responde:

- *PORQUE TU VOZ ME MAREA!!!*

Resulta que estaba **Superman** conversando con **Spiderman**...

- **Superman:** *Si, hombre, estaba sobrevolando Metrópolis cuando, con mi súper vista, encontré una mujer hermosísima tomando sol en el techo de su edificio, totalmente desnuda y con las piernas abiertas al máximo!!!*

- **Spiderman:** *Bien súper, ¿y que pasó?... (Con voz alterada por la emoción)*

- **Superman:** *Te cuento, me saqué mi súper traje y sin pensarlo me deje caer en picada....*

- **Spiderman:** *Y... ¿Qué pasó?, ¿Qué pasó?*

- **Superman:** *Desde entonces el hombre invisible no me dirige la palabra...*



Cuando Dios creo a la mujer le quitó una costilla a Adán para que se fuera acostumbrando a lo que le iba a costar a diario...

En la clase de lengua.

- **A ver Jaimito, en qué tiempo está: “Esto no debería haber pasado?**

- **Preservativo imperfecto, maestra...**

-**Señor maestro, ¿por qué Jesucristo cuando resucitó, se lo dijo primero a las mujeres?**

-**Para que se enterara pronto todo el mundo.**



SE DICE QUE...

* LA IMPROVISACIÓN DE SIEMPRE.

Gran malestar habría causado entre algunos dirigentes el llamado a una reunión en F.I.P.P.B.A. Al parecer les notificaron vía mail y recién a última hora de la tarde del miércoles 4 que al día siguiente al medio día se haría una reunión por paritarias. Lo que muchos se preguntan es como pretenderían que estén presentes la gente del interior a un llamado con tan poco tiempo de anticipación y sobre todo

siendo un tema tan importante como el aumento de sueldos.

* AVISARON SOLO A UNOS POCOS.

Hubo otra reunión por paritarias, esta vez el 13 de mayo y al parecer tampoco le avisaron a todos los centros, hubo muchos que se habrían enterado solo por rumores.

* SE FUE SIN

SALUDAR. Al parecer el mandamás de la FIPPBA se habría retirado enojado y sin saludar a la mayoría de los colegas. El motivo del enojo habría sido la presencia del Presidente de la Federación Nacional.

* CAZA DE BRUJAS.

La sorpresiva presencia de muchos centros a la reunión por paritarias del 13 de mayo a pesar de no haber sido oficialmente invitados habría generado grandes cuestionamientos. Nadie sabe quién los invitó pero el malestar por la presencia de los "disidentes" habría sido imposible de disimular.



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

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

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

BREVES

CONTINÚAN LOS CURSOS EN LA CÁMARA PANADERIL DE SAN MARTÍN



El curso se realizó el 11 de abril, en el salón del 1er piso de la Cámara. Como cada vez que se realizan eventos organizados por los miembros de la Comisión Directiva asistieron gran cantidad de panaderos. El objetivo, esta vez, fue el de ver otras opciones en aditivos que permitan mejorar la calidad de sus productos.

Los panaderos presentes fueron testigos de cómo utilizar los productos que ofrecieron los organizadores, hicieron las preguntas que consideraron y degustaron los productos elaborados.

NUEVA ESCALA SALARIAL PARA LOS PANADEROS DEL INTERIOR DEL PAÍS



Marzo Agosto Diciembre

Oficial	2.635	2.835	3.035
Medio oficial	2.371	2.571	2.771
Ayudante	2.336	2.536	2.736
Peón	2.292	2.492	2.692
Cajero	2.371	2.571	2.771
Dependiente	2.311	2.511	2.711
Repartidor	2.371	2.571	2.771

Se pactó durante el mes de abril en el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social del la Nación entre la F.A.U.P.P.A. y la F.A.I.P.A., tiene validez para los panaderos del interior del país.

Se fijó además el pago de una asignación extraordinaria no remunerativa de 300 pesos que se abonará en dos cuotas iguales y consecutivas de 150 pesos a liquidarse con las remuneraciones de marzo y abril del 2011.

ROBARON EL CIP DE MERLO

En el mes de abril violentaron una de las rejas del salón y robaron una de las cámaras de la instalación.



CARLITOS 35 de experiencia
Años

Compra y Venta
de máquinas
de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292

PANADEROS DE CAMPANA EN LA INTENDENCIA



Centro de Industriales Panaderos y Afines de Campana
 Personería jurídica N° 2654 / Entidad de Bien Público N° 333
 Precio del Kilogramo de pan al público

\$ 8,50

Valor sugerido a partir del 18/04/2011

La reunión se llevó a cabo el 14 de abril en la sala de reuniones del municipio y entre los temas tratados se destacó la necesidad del seguimiento a las inspecciones hechas con anterioridad. También hablaron de la diferencia entre los costos de un panadero clandestino con uno legalmente constituido. Aprovecharon la oportunidad para lanzar la nueva lista de precios sugeridos al público.

ELECCIONES EN LANUS

En una reñida votación, el Viernes 29 de abril en el C. I. P. de Lanús, Alberto Marzio renovó su mandato como Presidente del Centro de Panaderos local.





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



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

HOMENAJE A EX PRESIDENTES Y ENTREGA DE DIPLOMAS A SOCIOS HONORARIOS

El acto se realizó el 29 de abril en las instalaciones del Centro de Panaderos.



Miguel Spaziante entregando una plaqueta recordatoria a la Sra. de Salvador Carregado



Entrega del diploma de Socio Honorario al Padre José
"... me gusta cuando la gente lucha y llega, han salido adelante de los sinsabores. Les agradezco en nombre de Dios, con amor se puede hacer todo..." (Padre José)

En el comienzo de esta emotiva reunión, la Comisión Directiva agradeció la presencia del Padre José (de la Parroquia San Cayetano), del Sr. Juez Dr. Hugo Vanchilt, del Sr. Revoredo (del Presidente del Foro de Seguridad), Del Comisario Cristaldo (Seccional 7ma.), del Comisario Juan Guerrero (Seccional Ingeniero Budge), de los colegas y de todos los amigos presentes en ese día tan especial para los panaderos de Cuartel Noveno.

El Discurso

Celebramos nuestro cumpleaños número 22 con alegría, ilusiones y realidades concretadas. Con proyectos y propuestas, redoblando el compromiso en un año donde seguiremos priorizando lo mejor para nuestros asociados.

Hace 22 años varios panaderos, con visión de futuro, reunieron a sus colegas de aquella época, para defender la distribución y comercialización del pan, y -de alguna manera- tener una representación dentro del Partido de Lomas de Zamora.

Entre esos pioneros se destacó uno, que puso todo su esfuerzo y su ingenio, logrando fundar lo que se llamo "**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO**". Ese visionario, desaparecido trágicamente hace un tiempo, se llamó Salvador Carregado.





Andrés Diorio entregando un diploma al actual presidente, Miguel Spaziante



Entrega del diploma de Socio Honorario al Sr. Santos Smith

En este nuevo aniversario queremos recordarlo y agradecerle junto a otros industriales, el

esfuerzo para reunir y organizar a los panaderos, tarea que con el transcurso del tiempo dió sus frutos. Es por eso que hoy contamos con la presencia de su Sra. esposa y de sus hijas, a quienes les agradecemos infinitamente su presencia.

Luego lo sucedieron en la presidencia del centro Oscar Faraone (91 al 93), Osvaldo M. Larretape (93 al 95), Juan Manuel González (95 al 97), Roberto R. Robles (97 al 99), Reynaldo Codega (99 al 2001).

Después de la última presidencia nombrada el centro quedo inactivo y a merced de dos o tres personas que sacaron provecho propio. Esta situación se revirtió con la llegada de otro panadero

Miguel Spaziante entregando un diploma recordatorio al Sr. Miguel Pagola quien a su vez lo entregará al ex presidente Reynaldo Codega



“... un agradecimiento y una mención especial a nuestras mujeres, quienes nos apoyaron siempre. Las instituciones están por sobre los hombres, los hombres pasan y las instituciones quedan...” (ALDO CODEGA)

con las mismas intenciones de aquellos pioneros. Ese panadero es Miguel Spaziante quien hoy lleva adelante el centro junto a

(Continúa en la página siguiente)

ROLIDAR 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

dos colegas más, Andrés Diorio y Carlos Barreiro. Juntos se fijaron una meta para sacar del estancamiento al centro y creemos que lo hemos logrado para el bien de todos los panaderos de Cuartel Noveno.

Hoy el centro es lo que seguro querían aquellos presidentes, ya que todos pusieron los medios a su alcance para llevar adelante la institución y ver crecer a los colegas del distrito.

En nuestro 22º Aniversario queremos homenajear a todos los presidentes que pasaron por el centro, pero este homenaje lo queremos centrar en nuestro primer Presidente... Salvador Carregado.

Esta era una deuda que los panaderos teníamos pendiente y que hoy la cumplimos. Esperamos seguir cumpliendo muchos aniversarios más y, con el sacrificio y la unión de todos, nos comprometemos a continuar la lucha de cada día por el bienestar del panadero de Cuartel Noveno. Feliz Cumpleaños y gracias por acompañarnos. ■



Diploma recordatorio del Vicepresidente Daniel González entregado a su padre, Juan Daniel González



Miguel Spaziante entregando un diploma recordatorio al Sr. Juan Carlos Ramos quien a su vez lo entregará al ex presidente Roberto Robles

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



Miguel Spaziante junto a Ricky y las encargadas de la atención de los invitados en Cuartel Noveno



Entrega del diploma de Socio Honorario al Sr. Jorge Reboredo
 "... esta es mi casa, aquí siempre se promueve la amistad..."

Miguel Spaziant entregando un diploma recordatorio a Juan C. Ramos quién a su vez la llevará a la viuda de Osvaldo Larretape



GASTRONOMICA exposición de negocios

Entre el 26 y el 28 de abril se llevó a cabo en Costa Salguero

El objetivo de esta exposición fue mostrarle a los visitantes algunos proveedores para el sector gastronómico. De visita en las instalaciones de Costa Salguero tuvimos la grata sorpresa de encontrarnos con nuestro amigo Evaristo "Pichi" Tomba quién estaba visitando el Stand de AlySer. Allí pudimos disfrutar de una grata charla en compañía también del Maestro Pastelero Guillermo García.



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consúltenos, VI-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte
 Diseño
 Calidad
 Tecnología
 Experiencia*



Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
 Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
 WwW.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

DON ÁNGEL DISTEFANO

A LOS 87 AÑOS SE RETIRA DEL GREMIO Y LE CEDE LA RESPONSABILIDAD DE CONTINUAR CON EL RECONOCIMIENTO DE SAN HONORATO A LA F.A.I.P.A.



Don Ángel Distefano es un sencillo panadero y un devoto creyente, nació el 27 de marzo de 1924, fue dueño de la Panadería Las Palmas de Flores, otra en Anchorena al 700 de Capital y La Central de Morón (en Vergara al 500).

Es un hombre de bien con nobles convicciones. Su vida está colmada de anécdotas. A los 8 años dejó la escuela y comenzó a trabajar en la panadería La Sin Rival de Mataderos (de Don Francisco Selva). Su primera tarea fue la limpieza de latas, luego pasó a la cuadra y nunca más dejó el oficio.

Es maestro panadero y pastelero. Fue el creador del pan que fue alguna vez el más grande del mundo (cocinado para el Dr. Comillot en la panadería de Sacán). Hizo tortas que se destacaron por

diferentes motivos, para los clubes de futbol más grandes del país.

Repartió sus conocimientos en diversas escuelas de panadería sin pedir retribución monetaria, solo para manifestar su inmenso amor al gremio.

Lleva el grato recuerdo de haber participado en “La Semana del Pan” (junto al CIPDO donde, trabajando codo a codo con Francisco Viñas, elaboraron más de 80 bolsas de harina para regalarla a los chicos del barrio), también fue participe en congresos panaderiles y en distintas reuniones del gremio. Fue boxeador en el año 1945... todavía tiene una medalla de recuerdo que se la dio el Gral. Perón.

Su señora, Doña Dominga Vega (una Pampeana

con quién estuvo casado durante 62 años-) falleció en el 2007 y era uno de los pilares de su vida, el otro pilar fue su hijo quien falleció a los 47 años de edad.

Hace muchos años, cuando el gremio panadero estaba muy confundido respecto a quien era o debía ser su Santo Patrono, el anhelo de Don Ángel era definir quién era realmente el que debía ser el guía espiritual del gremio panadero.

Fue con el auxilio de las autoridades eclesíásticas locales y nacionales, que después de ser sometido a exigentes pruebas de su fe y nobleza de propósitos, que le fue revelado que era SAN HONORATO el Santo al que debía invocarse. Este había sido Obispo de Amiens, Francia, fallecido en el 1600 y



Don Ángel Distefano entregando la Documentación a Rubén Salvio



Demostrando su oficio



En el Club Velez Sarsfield



Recibiendo la BULA PAPAL



En un Congreso Panaderil

canonizado años después. Le rinden culto casi todos los panaderos del mundo. Es símbolo de generosidad, bonanza y amor a natura. Él mismo elaboró artesanalmente el pan con el que alimentó a los desamparados de su grey.

A pesar de las advertencias que tuvo sobre el largo camino que tenía que recorrer para lograr su objetivo, persistió en su

intención y logró el apoyo del Cardenal Raúl Francisco Primatesta.

Muy grande fue el trajinar de Don Ángel antes de lograr la BULA PAPAL que en 1981 consagró a San Honorato como el Santo Patrono de los panaderos argentinos.

Hoy, a los 87 años de edad y con algunos problemas de salud le cedió el honor de conmemorar las celebraciones a la Federación Nacional.

Rubén Salvio, Daniel Insúa y Antonio Di Costanzo estuvieron presentes en una pequeña reunión que se llevó a cabo en su casa, en el barrio de Castelar Sur. Allí manifestó su deseo de dar un paso al costado y que sea la Federación Nacional quien se haga cargo de todo lo referente a las celebraciones del Santo Patrono. A ellos les entrego toda la documentación de la

(Continúa en la página siguiente)

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:

PRODALSA **REFINERIA DEL CENTRO S.A.**

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

Lesansi

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

iglesia.

Esta documentación debe ser entregada a cada cura párroco que celebre la misa del 16 de mayo y luego depositada en el Centro de Panaderos que sea anfitrión y organizador de los festejos.

Deseamos que Don Ángel Distéfano se sienta justamente realizado por haber consumando lo que hizo y con tanto empeño consiguió. Es deber de todos los panaderos del país expresarle el reconocimiento por su desinteresado amor al gremio y por su perseverancia.



Don Ángel en su casa, junto a Antonio Di Costanzo, Rubén Salvio y Daniel Insúa

Gracias a su esfuerzo hoy, la industria panadera, tiene en

San Honorato la conducción espiritual que necesita. ■

La colaboración de Daniel Insúa



Daniel Insúa nos comenta que recibió el llamado de Don Ángel para que interceda ante el Presidente de la Provincia. Pero él le sugirió que lo correcto era hablar con el Presidente de la F.A.I.P.A. ya que es la Federación Argentina la que tiene la representación y decide donde se celebra el San Honorato a nivel nacional.

“...Todavía recuerdo la gran lucha de Don Ángel para que tanto el CIPDO, la FIPPBA y la FAIPA reconozcan al Santo. Eso lo logramos trabajando en conjunto con Zambelli en un Congreso Nacional en Misiones durante el 2000 y después de dos intentos fallidos en congresos anteriores...”

“...Agradezco la presencia de la Revista El Gremio Panadero y del Presidente de la FAIPA por estar junto a Don Ángel. Él es un hombre que ha trabajado muchísimo por el gremio, poniendo lo mejor de sí y que nunca trabajó políticamente, siempre estuvo abocado a la parte religiosa...”

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

CONSULTAS
Los Saucos 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA
REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Atencion PERSONALIZADA

Julio Gallardo
HORNERO

ASALTAN UNA PANADERÍA UBICADA EN LA ESQUINA DE AV. FREYRE Y SALTA



SANTA FE. Fue un delincuente con logística el que asaltó, el 7 de mayo, la panadería Pérez. Eran cerca de las 8, cuando un sujeto ingresó a la sucursal que dicha firma tiene en Av. Freyre y Salta. Tras simular interés por unos productos sacó a relucir un arma de fuego y redujo a la empleada. Bajo amenazas de muerte sustrajo una balanza digital y unos 600 pesos en efectivo. Finalmente escapó del lugar a toda velocidad a bordo de un automóvil, de color negro, con vidrios polarizados. El vehículo tomó por calle Salta y se perdió con rumbo desconocido. Voceros de la empresa manifestaron su preocupación por la reiteración de estos episodios que parecen no tener solución.

Ruente: www.ellitoral.com

¡Qué familia!

Héctor Corradini fue asesinado hace 13 años y medio en el barrio cordobés de Los Naranjos.

En el marco del juicio que se lleva en mayo, Omar Barrera (primo de la víctima) declaró que éste comerciaba con bonos Cecor y cheques falsos, y aseguró que le propusieron el autorrobo de una camioneta con el fin de cobrarlos.

La hija de Barrera denunció ante el fiscal, que Oscar Corradini (hermano del hombre asesinado) la amenazó en el pasillo de tribunales a raíz de las declaraciones de su padre.

Como si eso fuera poco María Adolfo de Barrera (la madre del testigo) denunció ante el fiscal Pedro Caballero, a su hermana Blanca Adolfo de Corradini (madre del asesinado) por injurias, amenazas y agresiones físicas.

Además de la viuda Mercedes Segalá, a quien la acusación le atribuye la autoría intelectual del homicidio ocurrido el 16 de noviembre de 1998, están imputados el ex comisario Mario Aguilar y el actual miembro de la Guardia de Infantería, Oscar Onainty, como partícipes.

El acusado de ser el autor material es Víctor "Mandrake" Quinteros, quien está preso por otros hechos en la cárcel de San Martín.

La principal hipótesis es que Segalá habría pagado por el crimen de su esposo para cobrar seguros por 300 mil pesos-dólares, cuando Corradini estaba a punto de denunciar supuestos hechos de corrupción en la cooperativa policial de barrio Los Naranjos.

Fuente: www.cadena3.com

DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.

**DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA**

4273-2172
**J. D. PERON 3340
BANFIELD**

STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DIA EN TODA LA ZONA SUR...

SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS

DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

CHACO: FALTA DE HARINA

EL CENTRO DE PANADEROS DEL CHACO GARANTIZA EL PRECIO DEL PAN ENTRE 5 Y 6 PESOS



El convenio fue suscripto en una reunión realizada en Casa de Gobierno, el 10 de mayo. Estuvo encabezada por el gobernador Jorge Capitanich, funcionarios del Ministerio de Economía y representantes de Panaderos.

El protocolo establece la provisión de harina de trigo 000 para todas las panificadoras y confiterías de la provincia de manera que sostengan el precio de referencia, es decir, entre \$ 5 y \$ 6 por kilogramo.

Mediante la intervención del Gobierno provincial se garantiza tanto el abastecimiento de la materia prima esencial para la fabricación como el precio, es decir, el costo al que se comercializaba antes de los inconvenientes que motivaron el convenio.

El Gobierno provincial pondrá en marcha –mediante un fondo fiduciario- una operatoria de compra anticipada de hasta 10.000 bolsas de harina subsidiada de 50 kilos, las que luego serán vendidas a las panaderías a precios de referencia.

Fuente: www.diarioprimeralineacom.ar

UN PRODUCTO CONSIGUE ELIMINAR DOS COMPUESTOS CANCERÍGENOS DE LOS ALIMENTOS

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) informa en una nota de que el producto disminuye en un 80 por ciento la formación de acrilamida y en un 98 por ciento la de hidroximetilfurfural, dos compuestos que se generan de forma natural a partir de la reacción de azúcares y aminoácidos durante el cocinado de alimentos, principalmente, los horneados de productos de panadería.

La investigadora del CSIC Pilar Montero explica que la interacción entre azúcares y aminoácidos da lugar a hidroximetilfurfural, mientras que para la formación del otro compuesto es "indispensable" la presencia del aminoácido asparagina.

"Son sustancias ampliamente distribuidas en los alimentos que componen la dieta occidental, especialmente en la superficie de productos horneados y fritos. Los hervidos, por el contrario, no se ven afectados", afirma Montero.

La solución desarrollada está formada por una mezcla de agua y productos naturales, como fibra, antioxidantes, ácido láctico y extracto acuoso de té de canela, entre otros.

El preparado podría aplicarse con un vaporizador en la superficie de los productos antes de cocinarlos, que es donde se forma la mayor parte de la acrilamida y del hidroximetilfurfural; además, es incoloro y no altera las propiedades del sabor y el olor de los alimentos, como ocurría en la mayoría de los métodos ensayados hasta el momento.

El investigador del CSIC Francisco Morales explica en el comunicado que el color tostado, el sabor y el aroma natural característicos de los alimentos fritos, horneados o tostados surge en un proceso conocido como reacción de Maillard.

Los mismos procesos químicos, prosigue Morales, "que hacen apetecible estos alimentos generan a su vez acrilamida e hidroximetilfurfural, por eso es complicado eliminarlos, porque al trastocar las rutas químicas se altera también el sabor de la comida".

Fuente: www.adn.es/tecnologia

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**

La Revista de los Panaderos

Industriales Panaderos

www.panaderosargentinos.com

AHORA EN...  **facebook**

Ingrese a www.facebook.com y búsquenos como... El Gremio Panadero

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

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

HUMOR

Es notable la diferencia que hay entre las causas de gordura de la mujer y las del hombre...

Al varón lo engordan las pastas, el pan, el vino... a la mujer la hacen gorda un vestido, un pantalón, una blusa...

- *¿En qué se parecen las mujeres a las computadoras?*

- **En que no tienen inteligencia propia, ¡pero qué memoria tienen!**

Ayer fallecieron 4 gallegos: Dos en un asesinato y otros dos en la reconstrucción de los hechos.

Un borracho está orinando en la calle y pasa una señora y dice:

- **¡Qué horror, qué bestia, qué monstruo!**

Y el borracho le contesta:

- **Pase tranquila que lo tengo agarrado del cuello.**

Un hombre en un prostíbulo le pregunta a la "madame":

- *¿Cuánto cuesta aquí acostarse con una mujer?*

- *Depende del tiempo.*

- *Bien... digamos que llueve.*

Un hombre a su mujer:

- **Dime querida, ¿sabes contar?**

- **Si**

- **Entonces esta noche no cuentes conmigo.**

La maestra le pregunta a Jaimito:

- *Si yo digo fui rica, es tiempo pasado, pero si digo soy hermosa, ¿qué es?*

- *Exceso de imaginación.*

GelBrix

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

JALEA DE FANTASÍA



Laboratorio de Panificación

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



GelBrix

ACTUALIDAD



Un amigo!!! Les pedimos a los lectores que no se preocupen... es una broma a la que se prestó Ricky (colaborador de los CIP de Cuartel Noveno y Esteban Echeverría).

“La maté porque me ponía los cuernos”

TARTAGAL CAYÓ EL PANADERO QUE EN MAYO DEGOLLÓ A SU ESPOSA

SALTA. Un trabajador panadero que, durante el mes de mayo, apuñaló y degolló a su mujer y luego se fugó de su vivienda, ubicada en la calle América al 300, fue detenido por la Brigada de Investigaciones de Tartagal, en inmediaciones del barrio Santa María.

Luis Revilla (48), quien trabajaba en una panadería de Villa Saavedra, deambulaba sin rumbo por la zona. Al parecer, una vez que se le pasaron los efectos del alcohol comenzó a caminar por el lugar y fue reconocido por algunos vecinos, que dieron parte a la Policía. Al momento de la detención, Revilla no se resistió. **“...La maté por celos; me estaba engañando...”**, balbuceó el hombre cuando los uniformados lo subieron al móvil policial.

El sujeto se veía totalmente deprimido, según sus captores, a quienes manifestó que **“confirmé que me estaba 'cuerniando' cuando le revisé el celular y vi unos mensajes de otro hombre”**.

El femicida tenía antecedentes por violencia familiar, ya que su anterior pareja lo había denunciado por golpador.

Fuente: www.eltribuno.info

ELABORAN PAN QUE NO ENGORDA

Han sido muchos meses de investigación, pero el esfuerzo, según aseguran los expertos, ha merecido la pena.

Las empresas aragonesas Panishop y La Zaragoza, con la colaboración del Parque tecnológico de Aula Dei y el Grupo de Investigación de Alimentos de Origen Vegetal de la Universidad de Zaragoza, han desarrollado un nuevo tipo de pan, que aprovecha los cereales utilizados en la elaboración de la cerveza. El resultado es un producto rico en fibra, sin colesterol y de bajo contenido en grasa, azúcares y sodio



A nivel práctico, lo conseguido por los investigadores aragoneses viene a ser un producto sabroso y saludable, que rompe el viejo mito de que el pan engorda. Como aseguran Jorge Pastor y Antonio Fumanal, maestros panadero y cervecero, respectivamente, **“hemos conseguido darle valor añadido a un subproducto cervecero: el bagazo, que aporta fibra y proteína que, unidas al resto de materias primas propias del pan, hacen que ofrezca un gran interés nutricional y, además, es muy sabroso y saludable”**.

El panel de expertos ha definido el nuevo producto como **“un pan de corteza crocante y no muy dura, de miga elástica con un sabor característico y poco salado. Con aromas a cereal y a tostado, diferente y de calidad”**.



Fuente: Cincodias.com

NUEVA PREMIUM TAPAS



0% de grasas trans, el mismo sabor.

Algunos clientes buscan productos ricos. Otros, saludables. Con la nueva Premium Tapas, usted le va a dar el gusto a los dos.

Porque es la única margarina especialmente desarrollada para elaborar tapas de empanadas y pascualinas 0% Trans.

Y además:

- Tiene una excelente plasticidad.
- No contiene esencias ni colorantes.
- Por su origen vegetal no contiene colesterol.



Conocé la línea completa de productos 0% trans en www.calsa.com.ar



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALTE. BROWN

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

AUMENTO SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES PANADEROS



A continuación les informamos a nuestros compañeros trabajadores sobre la nueva escala salarial vigente a partir del mes de abril

Expediente: Nro. 1.339.850/09

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los dieciséis días del mes de Mayo del año dos mil once, siendo las 11.30 horas, comparecen en forma espontánea ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ y Elsa GAMARRA, todos en calidad de paritarios, Rubén AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda Paola ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI, Raúl SANTOANDRE, José ZANABRIA, Lisandro MELINSKY, Aldo Javier ULDANI, Alberto ALONSO y Cesar Omar LORENZO en calidad de paritarios con el patrocinio letrado del Dr. Gustavo SANTOANDRE (T° 63 F° 888).

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a AMBAS PARTES quienes, DE COMUN ACUERDO, manifiestan:

CLAUSULA PRIMERA: Que, en el marco del texto convencional suscripto en fecha 07/04/2010, obrante a Fojas 8/9 del Expediente N° 1-2015-1.371.342/2010, agregado como Foja 56 de autos,

debidamente homologado mediante Resolución S.T. N° 960/2010, han pactado una Recomposición Salarial aplicable para todos los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94; con vigencia desde el día 1° de Abril de 2011 hasta el mes de Marzo de 2012 inclusive, cuya modalidad se detalla a continuación, a saber:

1°.- Una suma de \$250,00 (Pesos Doscientos Cincuenta), de carácter no remunerativo, a partir del mes Abril del corriente convirtiéndose en remunerativo a partir del mes de Octubre del 2011.-

2°.- Una suma de \$250,00 (Pesos Doscientos Cincuenta), de carácter no remunerativo, a partir del mes de Agosto del 2011 convirtiéndose en remunerativo en el mes de Octubre del 2011.-

3°.- Una suma de \$100,00 (Pesos Cien), de carácter remunerativo, en el mes de Octubre del 2011.-

4°.- Una suma de \$150,00 (Pesos Ciento Cincuenta), de carácter remunerativo en el mes de Enero del 2012.-

5°.- Una suma de \$150,00 (Pesos Ciento Cincuenta), de carácter remunerativo en el mes de Marzo del 2012.

CLÁUSULA SEGUNDA: Las partes dejan expresamente establecido que se comprometen a retomar el diálogo el día 1° de Diciembre de 2011, a los fines de analizar la situación socioeconómica del país.

CLAUSULA TERCERA: Se deja expresa constancia que el presente Acuerdo Colectivo resulta aplicable desde el momento de la suscripción del mismo.

CLÁUSULA CUARTA: Las partes, de común acuerdo, solicitan a la Autoridad de Aplicación la inmediata homologación del presente Acuerdo Colectivo.

CLÁUSULA QUINTA: Todos los miembros paritarios proceden, en éste acto, a ratificar firma y contenido del plexo convencional y del "Anexo I" en el cual se grafica la Recomposición Salarial en cuestión, que pasa a formar parte integrante de la presente Acta y cuya homologación se viene a solicitar. Asimismo, se deja establecido que cualquier diferencia que hubiere entre el "Anexo I" y el Acuerdo arribado, deberá estarse a la interpretación de éste último.

Siendo las 13.00 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.

Roque Villegas / Conciliador MT. ■



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 Nº 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

INAUGURAN LA SEDE DE LOS PANADEROS DE LA COSTA

EL ACTO SE REALIZÓ EL DOMINGO 8 DE MAYO EN LA CALLE 54 Nº 398



Descubriendo la placa con los nombres de la Comisión Directiva

A pesar del reinante frío, los panaderos del Pdo. de la Costa se reunieron en la noche el 8 de mayo para inaugurar el local que oficialmente será su sede.

Cortaron la calle para armar una carpa que sirvió de antesala a lo que sería el acto principal. En ese acogedor lugar se reunieron autoridades del Gobierno Nacional (Diputado Provincial Juan de Jesús), Municipal (Pte. del Consejo

Deliberante Ricardo Doubagna y el Consejal Daniel Rohr), miembros de la F.A.I.P.A. (Rubén Salvio y Antonio Di Costanzo), F.I.P.P.B.A., C.I.P. de San Martín (Claudio Cova y Guillermo Gozalbo), C.I.P. de Berazategui (Juan C. García y Miguel Urbano), Asoc. de Panaderos de Mar del Plata (Jorge Rinaldi), nuestro amigo Evaristo "Pichi" Tomba, los miembros de la Comisión Directiva local y panaderos

de todas las zonas del Partido.

Después de compartir charlas distendidas y experiencias vividas entre los presentes fue el turno del tradicional corte de cintas, que estuvo a cargo del Presidente del Centro Abel Rodríguez y todos los invitados pudieron ingresar a la flamante sede.

El salón principal, colmado de gente, fue el lugar elegido para recibir la bendición del cura párroco. Se entonaron las estrofas del Himno Nacional

CAVIWA

Tostadero de Maní

03543-492296
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

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

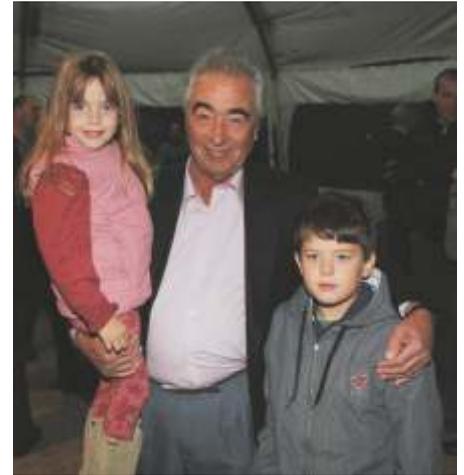
SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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

y se descubrieron dos placas en las cuales quedaron plasmados los integrantes de la Comisión Directiva que lograron inaugurar la casa de los panaderos.

Marcelo Rodríguez le entregó al Pte. del Consejo Deliberante Ricardo Doubagna una placa para el Intendente Juan Pablo de Jesús en agradecimiento por su apoyo a la labor de los panaderos del Partido de la Costa.



Reconocimientos

En ese acto se reconoció el trabajo, entre otros de la Sra. Silvia del Palacio, Damian Falabella, Walter Castro, Cristina Pascua y Alberto Giordano.

Discursos

RUBEN SALVIO: "... Hace mucho nos tocó, a quien le habla junto a Heberto Zambelli y Daniel Insúa, colocar la piedra fundamental. Este es lugar donde todos Ustedes

tienen que venir para discutir con respeto y brindar opiniones para un futuro mejor para la

(Continúa en la página siguiente)

NUEVOS

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

CHI
chocolates
industriales s.a.

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

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

industria. Debemos respetar y recibir a la juventud para coronarla, los mayores debemos enseñar y escuchar a los más jóvenes. Ellos son el futuro. Les transmito la alegría de todos los panaderos del país...”

EMILIO MAJORI:

“...Vemos cristalizado el trabajo que se empezó hace un par de años, es un ejemplo para el país que tan rápido se hayan juntado y organizado. Esto venía muy desprolijo cuando empezamos a venir acá (Sic)... Felicitaciones a Abel Rodríguez y a toda su Comisión Directiva...”

ABEL RODRÍGUEZ: “... Mi agradecimiento a todos los que han hecho posible que este Centro de Panaderos exista. Sostengo que ninguna institución debe estar suelta de la mano del gobierno de turno, ya que ellos tienen la obligación de avalar a las instituciones y el pueblo tiene la obligación

de trabajar. Hemos encontrado en Juan Pablo de Jesús y sus

colaboradores un acompañamiento único e histórico. Somos partidarios

COMENTARIOS: Concejal Daniel Rohr (Consejal del Pdo. de la Costa)

Me presento para acompañar la inauguración de la casa de los panaderos. Se que vienen realizando un trabajo muy fuerte y consolidado, agrupando a los panaderos y trabajando en conjunto con el Consejo Deliberante, esto ha dado sus frutos.



Desde allí hemos impulsado la ordenanza y varias resoluciones, también hemos firmado convenios en conjunto con la Federación de panaderos a nivel nacional para cuidar el consumo y la salud de todos los argentinos.

Sabemos también de un proyecto a realizarse en un corto plazo para la industrialización el cual esta avalado por nuestra Presidente.

Este Centro ha trabajado para fortalecer el asesoramiento, la organización y la defensa del rubro defendiendo el comercio.

Abel Rodríguez ha sabido nuclear el trabajo y ay una clara decisión política de Juan Pablo de Jesús para acompañar el trabajo que se viene realizando.



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>



del crecimiento de las instituciones. Las ganas de trabajar que tenemos se la debemos a que encontramos a muchos colegas que nos apoyan. Tenemos el 99% de los panaderos del partido afiliados a nuestro centro.



Esta institución dialoga, discute y da la posibilidad de que cada uno se exprese. Tenemos una industria que debemos admirarla y la única manera en que la podemos cuidar es estando unidos. No nos olvidemos que en muy pocos lugares contamos con un gobierno municipal como el nuestro, abierto

para la protección, reglamentación, reestructuración y el afianzamiento de las instituciones...”

Continuó hablando Ricardo Doubagna quién resalto que la próxima meta es la Escuela de Panadería y su deseo de que esta casa sea el punto de

(Continúa en la página siguiente)

FITHEP 2011
STAND 438

LO ESPERAMOS

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

encuentro para la solución de los problemas que tengan los panaderos. Resaltó que el Centro de Panaderos cuenta con la colaboración del Gobierno Municipal para trabajar codo a codo brindando todo el apoyo y el andamiaje legal y legislativo que necesiten para cristalizar el emprendimiento que llevan adelante.

Por último el Dr. Juan de Jesús, quién resaltó la aprobación en la Provincia de Buenos Aires de la **Campaña Menos Sal, Más vida**, felicitó a las autoridades del Centro.



COMENTARIOS:

Claudio Cova (Pte. de la Cámara Panaderil de San Martín)

“...Este es el ejemplo que deben seguir los Centros de Panaderos. Le deseamos la mejor de las suerte y los mayores éxitos ya que el trabajo de Abel Rodríguez es digno de imitar...”



COMENTARIOS: Ricardo Doubagna (Pte. Del Consejo Deliberante)

“... Es una satisfacción muy grande cuando se ve que se cristalizan en poco tiempo esos anhelos, tanto sean desde el Gobierno Municipal encabezado por Juan Pablo de Jesús como de los industriales panaderos, para poder nuclearse y trabajar en conjunto.



Ya hemos visto resultados positivos de reuniones de la parte empresarial y gremial que son un claro ejemplo de cómo se deben abordar las situaciones conflictivas y normales que se van dando y que hay solucionarlas con “altura”.

Estoy muy satisfecho. Hemos apoyado mucho a este gremio porque uno de los objetivos que nos planteó nuestro intendente es estar siempre al lado de todos. En este caso la iniciativa fue de la parte empresarial y era nuestro deber acompañar las iniciativas sanas y constructivas. Esto se vió magnificado cuando vemos la gran calidad de gente que integra el rubro y eso nos obliga a sacar más fuerzas y nos da mas ganas. Nos sentimos parte del gremio.

Intentamos cuidar la salud de la población, por eso fuimos de los primeros en firmar un convenio con la Federación Nacional para reducir el consumo de sal en los productos panificados.

Creo que en muy poco tiempo vamos a comenzar con la Escuela de Panadería, hay un firme compromiso de nuestro intendente para que nuestros habitantes puedan capacitarse, aprender un oficio y que cada vez sea más la ocupación de gente que tenemos. Trabajar en la ocupación de la gente y cuidar la salud de la población es uno de los objetivos primarios de Juan Pablo...”





COMENTARIOS: Dr. Juan de Jesús (Médico Pediatra y Diputado Provincial)

“...Estoy aquí para estimular, alentar y agradecer el trabajo mancomunado de los panaderos de la costa que prestan un servicio.

En este municipio, que ya cuenta con 90.000 habitantes y que es visitado por más de 2.500.000 de personas en el verano, trabajar con los panaderos dentro de un sistema de ordenamiento para que la industria tenga reglas claras es un claro beneficio para todos.

Veo una gran colaboración entre la industria, su agremiación y el Gobierno Municipal. Inaugurar su casa propia es un paso muy grande para todo el Partido de la Costa.

Noto que los vecinos están más conformes y seguros con la Ordenanza aprobada, el pan es una cosa sagrada y debe tener la calidad que se merece. La regulación y el ordenamiento generan credibilidad y confianza. Hay un salto cualitativo muy importante...”



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
- PANADERIAS

- HOTELERIA
- 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

COMENTARIOS:

Rubén Salvio

“...Mi alegría es por partida doble, hace muchos años, junto a Cacho Zambelli y Daniel Insúa, pusimos la piedra fundamental. Felicito a la Comisión Directiva...”



HUMOR

Un hipocondríaco va al médico y le pregunta:

- *Doctor, mi mujer me traicionó hace una semana y aún no me han salido los cuernos. ¿Será falta de calcio?*

- ¿Dónde cuelga su ropa Superman?

- En súper-cheró.

- A ver Jaimito, si en un bolsillo tienes 100 Pesos y en otro 340 Pesos, ¿Qué tienes en total?

- Los pantalones de otro.

Un hombre ya en su lecho de muerte le dice a su esposa:

- *Mi amor, antes de irme quiero confesarte algo... te he sido infiel con tu mejor amiga.*

- *Ya lo sabía* - dijo ella. Asombrado el hombre pregunta:

- *¿En verdad que lo sabías?*

- *Claro, ¿por qué crees que te he envenenado?*

- *¿Qué te sucede? ¡Se te ve deprimido!*

- *Tengo un problema con mi esposa.*

- *¿Qué sucede?*

- *Ella dijo que no hablaría conmigo por un mes.*

- *Pero eso te debería poner feliz.*

- *Si, pero hoy es el último día.*

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

INFORMACIÓN GENERAL

A PARTIR DE MAYO EL KILO DE PAN CUESTA \$ 9



BALCARCE: Esta decisión de los panaderos locales obedece, según estimaciones y el análisis del gremio que los nuclea, a los altos costos de los insumos, a las variables en el precio de la harina por la situación de los molinos, y por cuestiones vinculadas a la producción y estructura laboral de la propia actividad.

Fuente: www.diariovanguardia.com

ELABORAN PRODUCTOS DE PANADERÍA A BASE DE ALGARROBA



SALTA: Un proyecto científico innovador, que beneficiará a la producción regional y mejorará la calidad de vida de las personas que sufren de diabetes, hipertensión, obesidad y enfermedades cardiovasculares (las denominadas crónicas no transmisibles), se desarrolla

en Salta.

En laboratorios de la Universidad Nacional de Salta (UNSA), investigadores avanzan en la elaboración de las fórmulas de productos de panadería, pastelería y fideería a base de yacón, algarroba y nopal, especies autóctonas que tienen alto contenido de fibra alimentaria, beneficiosas para la salud.

El proyecto “**Ingredientes no tradicionales para la formulación de alimentos funcionales**” comenzó el 1 de enero de 2010 y durante este tiempo se elaboraron con harina de nopal aderezo y sopa crema. Con la mezcla de harina de trigo-nopal en diferentes proporciones se obtuvieron alfajores, fideos tallarines, palitos salados, panqueques y piononos.

Con harina de yacón se preparó una barra dietética funcional prebiótica, bizcochuelo y yogur batido. También se hicieron mezclas con harina de trigo para su posterior utilización en productos de pastelería.

La algarroba negra se usó como sustituto del cacao para la elaboración de diversas variedades en panadería, pastelería y confitería. La directora del proyecto, María Isabel Margalef, en diálogo con El Tribuno manifestó que “*las harinas obtenidas (de nopal, yacón y algarroba) son a escala laboratorio. Se utilizaron distintos procedimientos de secado tradicionales y con energía solar (no convencional)*”.

La investigadora salteña enfatizó que “*los estudios que*

se realizan a los alimentos elaborados comprenden análisis físico-químicos, de evaluación de la calidad sensorial y aceptabilidad de los consumidores”.

Por su parte, la codirectora Marta Gómez explicó que “*los ingredientes no tradicionales en estudio representan una alternativa para la formulación de alimentos destinados a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, porque permiten incorporar fibra alimentaria en productos alimenticios de consumo habitual*”.

Fuente: <http://www.tribuno.info>

ACCIDENTE EN UNA PANADERÍA DEL MACROCENTRO SALTEÑO



SALTA: Ocurrió el 17 de mayo y el panadero de 38 años estaba trabajando anoche, a las 23:30, en el local ubicado en la intersección de 12 de Octubre y Alvear. En su tarea enganchó uno de sus brazos entre una máquina trinchadora. Resultó con profundos cortes en sus extremidades. Una llamada al 911 alertó sobre el accidente, pero el SAMEC y la policía no pudieron socorrer al trabajador hasta que llegó el dueño de la panadería, quien tenía la llave del local.

Fuente: <http://www.tribuno.info>

LAS 5 VIRTUDES DE LA FIBRA NATURAL DEL SALVADO DE TRIGO



- **Efectiva.** La fibra natural de salvado de trigo es considerada, dentro de los cereales, la fibra más efectiva para regularizar la digestión.
- **Comienza a trabajar en tu boca.** La fibra natural de salvado de trigo comienza a trabajar desde tu boca ya que promueve la masticación y aumenta el flujo de saliva así como una mejor digestión inicial de carbohidratos.
- **Versátil.** Los cereales All-Bran® de Kellogg's que están hechos con este ingrediente, son versátiles ya que pueden

ser utilizados en un sinfín de recetas haciéndolas más ricas y saludables. Del mismo modo, All-Bran® cuenta con distintos sabores tanto en cereales como en barras.

- **Reconocida.** La fibra natural de salvado de trigo, está reconocida por la Food and Drug Administration en Estados Unidos, como la única fibra proveniente de cereal que promueve la regularidad.
- **Nutritiva.** Una porción de productos All Bran® (de 3.5 g a 11 g de fibra por porción), ayudará a alcanzar la ingesta recomendada de fibra diaria. Consumiendo las cantidades adecuadas puedes sentirte ligero y con más energía.

Fuente: Kellogg Latin America



Una persona joven, que vestía como atuendo sobresaliente una boina de color rojo, entró a robar a punta de pistola en el comercio de venta de pan ubicado en Carlos Rodríguez al 1260.

El delincuente ingresó cubriendo el arma con una ropa que llevaba en la mano y exigió que le entregaran todo el dinero.

El local cuenta con cámara de video, y si bien el delincuente fue filmado durante todo el robo, las imágenes no permitían observar su rostro ya que el sol que se reflejaba por detrás tornaba difuso el registro.

Fuente: www.puntal.com.ar

UNO DE LOS LOCALES DE LA PANADERÍA RIKO-PAN (CÓRDOBA) FUE ASALTADO EL 11 DE MAYO

TODO PARA EL PANADERO

HARINAS
000/000
SEMOLÍN
MEMBRILLO
CHOCOLATE
COBERTURA
DULCE DE LECHE
CEREZAS - HIGOS
MANÍ - MALTA
LEVADURAS
CREMAS
ADITIVOS
MARGARINAS
GRASAS
ACEITUNAS
MORRONES
MUZZARELLA
ANANA - DURAZNO
ORÉGANO
ACEITE - CARROS
LATAS
BAGUETERAS
FUNDAS - ÚTILES
EN GENERAL

PIDA LO QUE NECESITA
NOSOTROS LO TENEMOS

El shopping del
Panadero

Tel.: 4367-9235 / 4281-6688 / Cel.: 11-6363-0551 / 11-6363-0525

Nextel: 312*958 / 685*3061 / Av. L. Valet 271 - Monte Grande

CELEBRACION DE SAN HONORATO

ESTUVO A CARGO DE LA ASOCIACIÓN DE PANADEROS DE LA CIUDAD DE MAR DEL PLATA Y ASISTIERON INVITADOS DE TODO EL PAÍS

San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-LeGrand, en Pothieu y murió en la misma localidad un 16 de mayo.

Cuando se supo en Port-LeGrand que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la requemada pala para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dió flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el Santo Patrono.



En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

En nuestro país, y después de mucho trajinar, fue Don Ángel Distéfano quien logró la proclamación de la BULA PAPAL (en el año 1981) consagrando a San Honorato Patrono de los Panaderos.

El 16 de mayo ha sido y será siempre el día en que los panaderos festejen su patronazgo y, este año, la

FAIPA dispuso que los festejos se lleven a cabo en la Ciudad de Mar del Plata.

Fueron organizados por la Asociación de Panaderos de esa localidad y se aprovechó la oportunidad para inaugurar las instalaciones de la nueva sede.

La Cena

Se llevó a cabo durante la noche del Domingo 15 de mayo en el Club Quilmes, ubicado en la Av. Luro de la ciudad balnearia. En un ambiente de camaradería los invitados disfrutamos de una excelente cena y nos preparamos para la celebración de la misa del día siguiente.



IMÁGENES DE LA CENA EN MAR DEL PLATA



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

La misa

El día 16 de mayo a las 10 de la mañana se celebró la misa en conmemoración al Santo Patrono en la Parroquia San Juan Bautista y nuestra Sra. del Rosario. ■



Recuerdo y agradecimiento a Don Ángel Distéfano



“... Cuando hablamos de nuestro Santo Patrono no nos podemos olvidar de alguien a quien todos queremos mucho, Don Ángel Distéfano, un gran trabajador de la industria que logró llegar al Obispado para conseguir que San Honorato sea el guía espiritual de los panaderos...” (Rubén Salvio)

F.E.B.A. PRESENTE EN LA CONMEMORACION DEL PATRONO DE LOS PANADEROS

La Federación Económica de la Provincia de Buenos Aires asistió institucionalmente a la Misa en Conmemoración a San Honorato, patrono de todos los panaderos, que se realizó en la ciudad de Mar del Plata, siendo recibidos por el presidente de la entidad, Jorge Rinaldi, en compañía de Rubén Salvio, presidente de F.A.I.P.A.

F.E.B.A fue representada por su presidente, Dr. Raúl E. Lamacchia y su prosecretario, Leonardo Z. L. Tasca, quienes luego de la celebración religiosa asistieron a la inauguración de la nueva sede de la Asociación de Industriales Panaderos, Confiteros y Afines de Mar del Plata. El presidente de F.E.B.A. subrayó la importancia institucional que ha cobrado la entidad panaderil tanto dentro de la U.C.I.P. como en la comunidad empresaria donde viene desarrollando una actividad importante al servicio de sus socios y de la industria del pan, ubicándose como una de las más destacadas de Mar del Plata por su constante trabajo gremial en pos de engrandecer la industria.



De izq. a der.: Dr. Alberto Iribarren, asesor; Daniel Laurito, vicepresidente de la Unión Industrial Marplatense; Leonardo Z. L. Tasca; Jorge Rinaldi; Dr. Raúl E. Lamacchia; Rubén Salvio y el Cdor. Juan Blas Taladrid, secretario de la U.C.I.P.



San Juan 2949 - Mar del Plata - Tel.: 0223-476-5306 / 0223-15-6820-0100

INAUGURAN SEDE



Después de la celebración de la misa, los presentes cruzamos la calle y asistimos a la inauguración de la flamante sede.

El acto comenzó con el tradicional corte de cintas que estuvo a cargo del Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio y de la Asociación, Jorge Rinaldi. Ya dentro de la sede pudimos observar un amplio salón que a futuro se utilizará para exponer



máquinas de panadería, una sala de reunión, otro local en el cual anticipan que se usará como Escuela de Panadería.

Cuando nos acomodamos y felicitamos a los anfitriones por la inauguración comenzaron las palabras de Di Dio (periodista y locutor) quien agradeció, en nombre de la Asociación, la presencia

de: Rubén Salvio (Presidente de la FAIPA), Juan Calderón (San Luis), Arsenio López (Formosa), Antonio Di Costanzo (Florencio Varela), Juan C. García y Miguel Urbano (Berazategui), Marina Palma Parodi (Alte. Brown), Juan C. Eliseche (Quilmes), Alfio Dapena (Avellaneda), Enrique Baudino (Cipan), José Aguirre, panaderos de
(Continúa en la página siguiente)

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

KOR-DAL S.H.




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

Representante **INDUPAN PASTOR**

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



Tel./Fax:
4203-5706

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





Necochea, Tandil y Balcarce. En representación de la UCIP se encontraban presentes el Dr. Alberto Iribarren, (Asesor); Daniel Laurito, (Vicepresidente de la Unión Industrial Marplatense), Leonardo Z. L. Tasca, Dr. Raúl E. Lamacchia (Presidente) y el Cdor. Juan Blas Taladrid (Secretario). Por parte del Sindicato de Pasteleros también estuvieron el Sr. Eutiquio García (actual Secretario General), Carlos Vaquero (electo Secretario General del Sindicato de Pasteleros) y Carlos García. Representando al Gobierno Municipal estuvieron el Sr. Carlos Alberto Theiller.

Jorge Rinaldi

“...Este proyecto comenzó



en el año 2005 cuando Antonio Di Costanzo vino en representación de la FIPPBA y nos convenció para empezar a trabajar, luego se realizó un Congreso de esa institución que presidimos y ya en el 2006 constituimos esta Comisión Directiva que logró inaugurar nuestra sede propia. Agradezco al amigo Lamacchia por su apoyo y mi amigo Jorge Naveiro que es quién me incentiva constantemente...”

Rubén Salvio



“... No nos equivocamos al poner las expectativas en Jorge Rinaldi y Jorge Naveiro. Inaugurar una sede propia es un gran logro, es maravillosa y se nota el trabajo. Espero que puedan brindarle a todos los panaderos de Mar del Plata muchos servicios, este es el lugar donde tienen que cambiar ideas y proyectarlas a futuro...”

Carlos Theiller



“... En nombre del Sr. Intendente Municipal, quién les envía su cordial saludo, les dejo un dicho popular que dice que las obras de las instituciones las sueñan los santos locos, las hacen los luchadores natos, las aprovechas los felices cuerdos y las critican los inútiles crónicos, por eso los felicito y les anticipo que cuentan con el Intendente para lo que necesiten Ustedes...”

Raúl Lamacchia



“... Es una satisfacción acompañarlos. Esta inauguración indica que en Mar del Plata hay una verdadera representación del sector empresario panaderil y está aquí. Esta es una entidad seria, con representantes responsables y la presencia del Sindicato y del Municipio indica un reconocimiento a la

representatividad que en cinco años se ha ganado este grupo que se formó...”

Eutiquio García



“... Los empresarios y los trabajadores somos parte del gremio y debemos trabajar en conjunto para el bien del país. Felicito a los industriales que han hecho posible esta realidad...”

Luego de los discursos fue el turno de disfrutar de un lunch y volver a nuestras casas. ■

AIPCA 

Asociación de Industriales Panaderos,
Confiteros y Afines de Mar del Plata

COMISION DIRECTIVA



Presidente:

JORGE RINALDI

Vicepresidente:

JORGE ANTONIO NAVEIRO

Secretario:

DANIEL DOMINGO LAURITO

Tesorero:

CARLOS ANTONIO CALVO

Vocales Titulares:

DANIEL MIGUENS, NORBERTO VELAZCO

Vocales Suplentes:

**WALTER FARACE,
ROSSANA MÓNICA ALBARRACÍN**

Revisores de Cuentas:

**ALEJANDRO VELAZCO, WALTER GUZMAN,
DANIEL ESCUDERO**

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



Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com

RENOVACIÓN DE LA PANADERÍA Y CONFITERÍA IMPERIO



El paso del tiempo, el continuo uso y el desgaste normal de los muebles de la Panadería y Confitería IMPERIO, tuvieron una solución

sencilla y muy económica... hablar con LETIZ.

Con un poco de inversión y un buen asesoramiento lograron cambiar la imagen de esta vieja panadería logrando el reconocimiento de la dueña y de los compradores habituales de esta panadería quienes tienen ahora la oportunidad de disfrutar de una buena exhibición de todos los productos elaborados.

LETIZ es una reconocida empresa que



además de estar avalados con más de 25 años de trayectoria, ofrecen a sus clientes servicio, calidad, seguridad y eficiencia.

EL HCD DECLARÓ DE INTERÉS LEGISLATIVO LA CAMPAÑA: “MENOS SAL MÁS VIDA”

El Honorable Concejo Deliberante de San Martín llevó a cabo su cuarta sesión ordinaria durante el mes de mayo, en la que declaró de interés legislativo la campaña “Menos sal más vida”; el concejal Gustavo Suárez enfatizó que “es necesario crear conciencia de que el exceso en el consumo de sal ocasiona trastornos en la salud”



Con 21 concejales presentes se aprobaron tres expedientes sobre tablas los cuales tuvieron la unanimidad de los votos del cuerpo legislativo.

Entre ellos se declaró de

interés legislativo la campaña “Menos sal más vida” lanzada por el Ministerio de Salud de la Nación junto con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). La iniciativa promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal con el objetivo de producir el beneficio directo a la salud de toda la población. La campaña cuenta con la adhesión de la Cámara panaderil de San Martín.

El concejal Gustavo Suárez celebró la aprobación del Proyecto de resolución y agradeció y saludó al Presidente de la Cámara de Panaderos de Gral. San Martín, Claudio Cova y a Pedro Roggero, socio honorario y ex presidente de la cámara, presente en el recinto. **“...Es necesario crear conciencia de que el exceso en el consumo de sal ocasiona trastornos en la salud...”**, enfatizó Suárez.

Fuente: www.zonanortediario.com.ar

Carta Remitida por los jóvenes de la
Agrupación de Industriales Panaderos de
Lanús Por el Cambio a sus dirigentes

A Nuestros Referentes:

Nosotros los jóvenes de la agrupación queremos expresarles nuestro apoyo incondicional a nuestros referentes, con Norberto Labaen a la cabeza, porque creemos en los ideales que muy bien nos supieron transmitir, porque estamos convencidos de que el cambio es posible y necesario, mas cuando contamos con el mejor material humano que pueda haber.

Hoy nuestras ilusiones quedaron en el tintero, pero sabiendo que nada ni nadie podrá interferir en las ganas, los proyectos, las ideas y mucho menos en nuestro espíritu de trabajo.

Por todo esto y mucho mas, como por darnos un espacio y dejarnos expresar libremente sin ser menospreciados, escuchando las ideas de todos.

Queremos que sepan que no nos sentimos derrotados, por el contrario estamos más unidos, fortalecidos y de pie para seguir trabajando y luchando por el cambio y a ustedes decirles una vez más simplemente GRACIAS.

JÓVENES DE LA A.I.P.L.P.E.C.

UN PANADERO CON SUERTE
121 MILLONES DE EUROS BAJO EL BRAZO

SEVILLA. En el municipio sevillano de Pilas no se hablaba de otra cosa que no sea la suerte de un joven panadero, ganador de los 121 millones de Euros en el sorteo del EuroMillones del viernes 14 de mayo.



El dueño del boleto premiado, de 36 años, es un joven que hasta el pasado sábado regentaba la panadería familiar, en el número 7 de la calle Murillo.

Tras conocer la noticia, el afortunado ganador ingresó el premio en una sucursal bancaria del municipio donde trabaja un amigo suyo y, aunque ni su padre ni él acudieron a la panadería, el lunes repartieron pan a sus clientes a los que informaron del repentino cierre del comercio.

Los vecinos mostraron su sorpresa por el cierre del comercio, ya que se trata de un negocio familiar de más de cuarenta años, y hacía tan sólo unas semanas habían comprado una máquina nueva para hacer pan. ■

Fuente: www.ideal.es

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panaderia

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
Tel: (011)45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar

PREMIUM TAPAS 0% TRANS

RECETA: Empanadas Capresse

Gentileza:



Discos para empanadas saludables

Masa:

Ingredientes	Cantidad
Fleischmann - Premezcla Ekilibrium o Aktivo	500 g
Harina	500 g
Agua	550 g
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	50 g

Hojaldre:

Ingredientes	Cantidad
Premium Tapas 0% Trans - Margarina	250 g

Procedimiento:

Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.

Amasar hasta lograr una masa homogénea y dura, tipo granza.

Retirar de la amasadora y pasar por sobadora/laminadora hasta obtener una masa bien refinada.

Formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

Hojaldrado:

Colocar la Premium Tapas 0% trans sobre la masa.

Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.

Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1 cm.

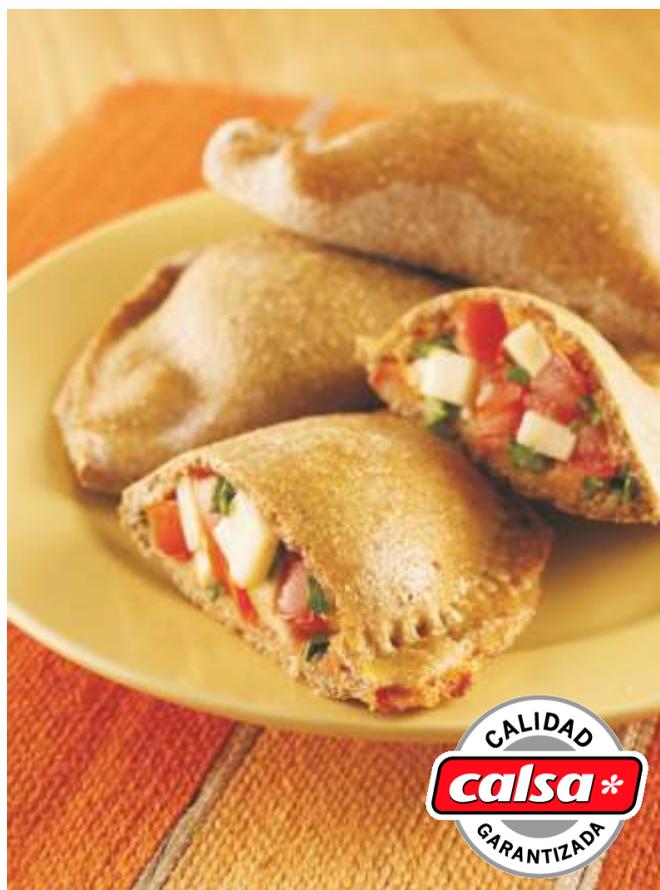
Dar una vuelta simple (plegado en tres).

Dejar descansar hasta que la masa afloje, y luego estirar nuevamente por sobadora o laminadora y volver a plegar en tres (Vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

Volver a estirar y dar una vuelta simple, terminando así con el proceso de hojaldrado; en total son tres vueltas simples.

Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de 2 mm.

Colocar las planchas de masa sobre el torno y cortar con molde de 12 cm de diámetro para obtener tapas de empanadas, o con cortante de 30 cm para pascualinas.



Relleno Capresse

Ingredientes	Cantidad
Queso Muzzarella	200 g
Tomates	50 g
Albahaca	50 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Procedimiento:

Cortar el queso muzzarella en pequeños bastones.

Agregar los tomates previamente cortados en cubos pequeños y la albahaca. Sazonar.

Disponer sobre los discos de empanadas y cerrar bien los bordes.

Pintar con huevo y llevar a horno a 180° C durante unos 10 minutos aproximadamente.



VENDE

KOR-DAL S.H. 

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

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



MAQUINAS DE PANADERIA DE ALTA PRODUCCION ARGENTAL MODELO VENETO: DIVISORA BULOMETRICA, BOLLERA CONICA, DESCANZADOR Y TRINCHADORA. MUY BUENAS CONDICIONES



EL CORRENTINO S.R.L.

4246-7859



AMASADORA ARGENTAL.
Redonda, 300 kg, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **IMPECABLE. \$20.000**



AMASADORA BORGHI. Redonda, 400 kg, 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de garantía. **\$20.000**



TRINCHADORA NUEVA. 5 moldes diferentes, para baguettera de 70 cm. **12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA de 6 MESES. SUPER OFERTA!!! \$22.000**



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

C.R.B.

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

VENDE

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

★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

* **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)

* **SE VENDE.** Horno Argentinal 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).

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

* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario

incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.: 02293-15629178.

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

* **VENDO. CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR** (Marca VI-LU) DE ALUMINIO: Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitrinas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265 -Morón-

* **VENDO.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **ALQUILO:** Panadería en la Ciudad de Tandil. Provincia de Bs. As. Local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel. 02293-431245 o Cel. 02293-15629178

HUMOR

- ¡Almirante quince fragatas aproximándose!

- ¿Una flota?

- ¡No, flotan todas!

- ¿En qué se diferencia una mujer de una morsa?

- En que una es bigotuda, maloliente, gorda, desaseada... y la otra vive en el mar.

- ¿Cómo le dicen a los borrachos?

- Mes de julio, porque no tiene ningún día fresco.

* Tierra a la vista... Y Lavista murió enterrado.

* Había un a ves... truz.

- ¿Cómo le dicen al que no se baña?

- Heidi, porque lleva el chivo debajo del brazo.

- ¿Cómo se dice divorcio en africano?

- Chau chucha.

- ¿Cómo se dice calzoncillos en ruso? Sujetapelotov.

- ¿Cómo se dice detective en guaraní?

- Averiguaré

- ¿Cómo se dice descalzo en chino?

- Chin chinela.

- ¿Cómo se dice mujer en japonés?

- Taroto tuoyito.

- ¿Cómo se dice mal olor en africano?

- Tu tufo me tumba.



GRADINA

*margarina para repostería
fina con manteca*

A base de aceites parcialmente hidrogenados y mantecas seleccionadas.

Diseñada para mejorar el trabajo de la manteca en panificación, manteniendo sus características de sabor y aroma.



INDALINA

*oleomargarina bovina
refinada*

Obtenida a partir de la cristalización de sebos comestibles, su alto grado de refinación y bajo punto de fusión (38°C) lo hacen un producto muy estable, de apariencia cremosa sabor neutro y excelente palatabilidad. Ideal para cualquier tipo de panificación y para su uso en frituras.



MATERPRIM

*margarina para masas,
batidos y hojaldre*

Familia de margarinas elaborada en base a grasas refinadas y aceites parcialmente hidrogenados. Su compleja formulación, da como resultado margarinas especiales, ya sea en su variedad para hojaldre directo o batidos.



PASTRIMAR

*margarina para hojaldre,
masas, batidos y tapas*

Esta línea de margarinas se elabora en base a grasas vacunas de alto grado de refinación. De acuerdo a su uso, se presenta la variedad para hojaldre, masas y tapas de empanadas



GRASINA

*grasa
bovina refinada*

A partir de primer jugo y sebos comestibles, se obtiene este producto, que por su plasticidad, consistencia y sabor neutro, lo hacen especial para su uso en panificados (facturas, bizcochos de grasa, cremotas, etc) y elaboración de tapas de empanadas

Margarinas
y grasas

(011)4 215 3003 y (011)4 215 3004
ventas@prodalsa.com. Av. Milazzo
3251, Parque Industrial Plátanos
(1885) Berazategui, Buenos Aires -
Rep. Argentina. www.prodalsa.com

tel:
011 4215 3333

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