



La Revista
de los
panaderos

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 7 - N° 40 - Junio del 2012



Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 18 que ad extra buscamos para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

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

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS



ENVOLVER[®]

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



Av. Gral. Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624

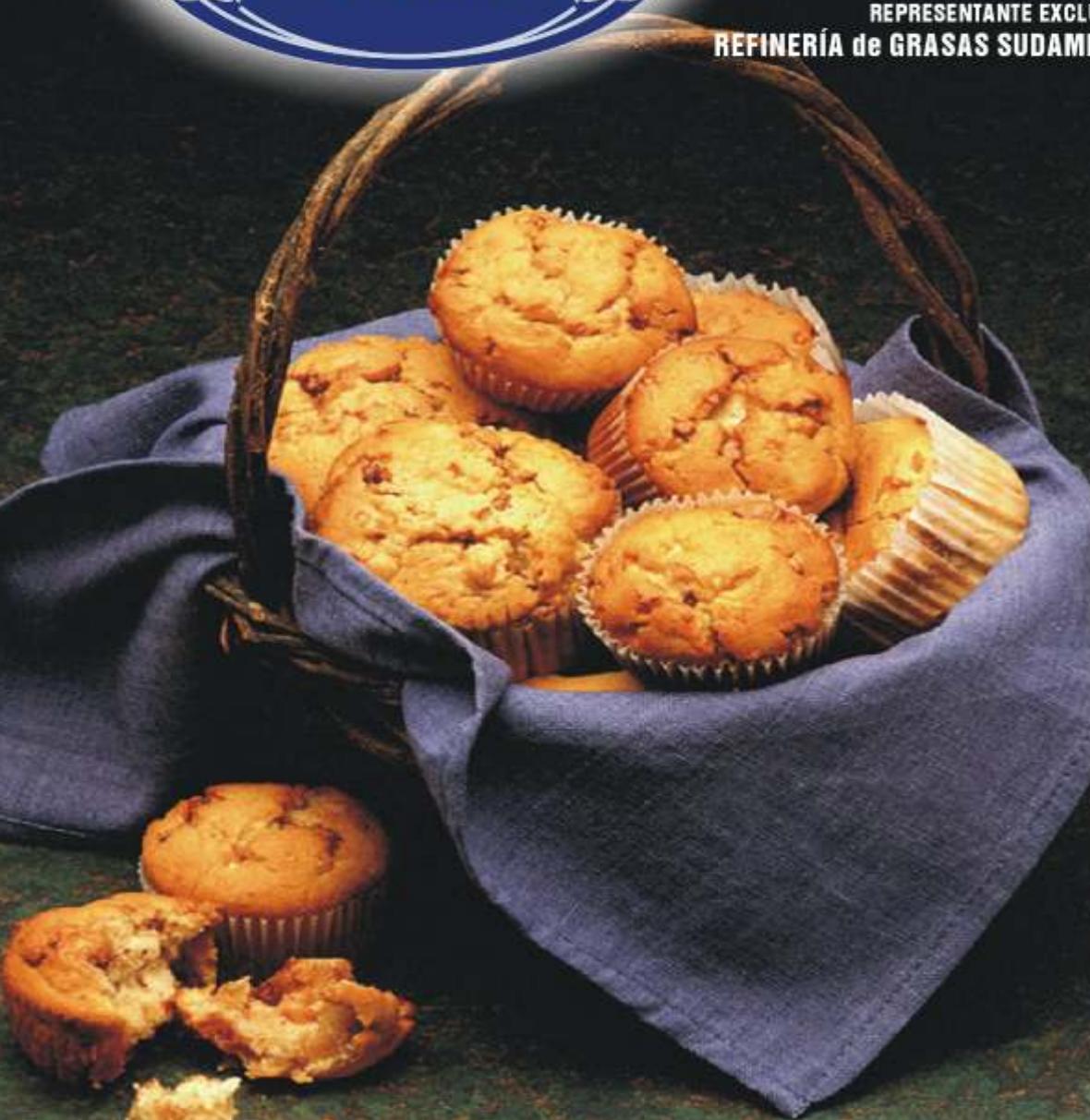


www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCION al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



DECLARACIONES DE RUBEN SALVIO (Actual Presidente de FAIPA y ex presidente de la FIPPBA)

¿Saben los panaderos de la provincia en qué se gasta el dinero del Fondo Convencional?

Frente a expresiones en tono acusatorio vertidas en mi contra desde la Revista oficial de FIPPBA (abril 2012) y dado que las mismas resultan de un franco tono injurioso y mentiroso voy a responder a las mismas con la finalidad de intentar informar de la verdad a aquellos dirigentes o industriales que puedan sentirse confundidos y como incluso muchos se han sentido agraviados me han pedido que por única vez salga a contestar esas infamias.

Lo hago convencido que estas maniobras deben desbaratarse de una vez por todas y llamo asimismo una vez más a la reflexión y a la cordura. Voy a comenzar por formular aclaraciones a lo que dice la editorial por ejemplo cuando dice el presidente de FIPPBA que él "...conduce a los industriales panaderos de la provincia..." nada más falso ya que él preside una Entidad y de última conducirá los destinos de la misma ya que en la mayoría de la provincia no existe una cohesión, ni mucho menos una adhesión total a la mencionada Federación (como él mismo lo reconoce en su propia revista en ocasión de su promocionada visita a Olavarría) **¿Para qué se alaba tristemente si en casi seis años no fue capaz de unir o mejorar la situación de centros asociados o de los panaderos?** En todos estos años que nos "¿conduce?" no hemos progresado en nada... creo que hay un par de centros nuevos adheridos y nada más. ¿No sería mejor no decir nada?

Lo único que ha hecho es gastar a su antojo el dinero del Fondo Convencional, sin ningún beneficio concreto a los aportantes, cambiando así la verdadera función de ese Fondo. ¿A que no se anima a publicar los últimos balances de su gestión? ¿Saben los panaderos de la provincia en qué se gasta el dinero que aportan de Fondo Convencional a la provincia? Es bien conocido que están viajando por todo el país con los autos comprados con la plata de los panaderos y con todos los viáticos pagos (sin límite) con la única intención de denostar a mi persona y al trabajo que se viene haciendo desde la FAIPA en beneficio real de los Centros y de la panadería artesanal argentina.

Su única intención pareciera ser "apoderarse" de la FAIPA, una intención política pura que nada tiene que ver con cómo se debe manejar una entidad Civil. No sólo no tienen ética sino que su comportamiento no es legal.

Hoy mienten cuando dicen que quiero imponer un precio casi vil del pan porque soy casi.... ¿parte de este gobierno? Son los mismos que, muertos de miedo por no hacer las cosas bien, han repartido carteles de precios ya caducos porque no querían contradecir al Secretario de Comercio. Además son innumerables otras irregularidades formales insanables como la de no cumplir con los requisitos estatutarios, cuestión que le resbala porque total después arregla con quien sea.

Se lo ha escuchado infinidad de veces decir que el panadero es "bruto" y ahora dice que luce con orgullo la camiseta. **Debería ser consciente que él no está capacitado para conducir a toda la provincia**, a las pruebas me remito... viajando por viajar no se soluciona nada. En la provincia de Buenos Aires hay 131 municipios y la FIPPBA dice que están asociados 26... si de allí descontamos a los centros que al parecer no tienen la documentación en regla y a los que estamos en disconformidad con su pasividad, falta de capacidad e inoperancia y a los que están divididos en dos... ahí esa cantidad de centros se reduce al **10% de la provincia**. Por eso es que me pregunto... **Majori, ¿A QUIÉN REPRESENTA?**

Además cuando él pueda demostrar que es capaz de lograr algo similar al dictado de la Ley 13.006, promulgada en mi mandato al frente de FIPPBA, merced a días enteros trabajando a full, al impulso dado durante años, a cientos de visitas a legisladores, a Ministros, a Direcciones de todo tipo, a un tesón sin descansos, acompañado por muchos muchachos serios de FIPPBA, dirigentes genuinos, algunos de los cuales ya no están más.... Una ley que es ejemplo no solo en Argentina sino en el mundo, que ha servido para marcar un rumbo. Cuando haga algo parecido ahí sí podrá dar una muestra de capacidad y de apoyo a los Centros y a

las panaderías.

En el caso se José Sanabria (SERIAS ACUSACIONES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES CONTRA RUBEN SALVIO...

vale la pena aclarar que ese señor no es la provincia, es una parte de la CD, por lo tanto el titular es totalmente tendencioso), le voy a responder puntualmente párrafos por él expresados y por única vez: (Para quien no lo sepa Sanabria es el mismo dirigente que publica como ÚNICOS Servicios de su Centro de Panaderos el asesoramiento jurídico del abogado de ¡¡¡FIPPBA¡¡¡)

“...no se entiende como un dirigente como Rubén Salvio sea un formador de precios del pan...”

Primero es claro que no entiende (él) porque es una persona totalmente nueva en la dirigencia traída de la mano de Majori y como él mismo dice, ni siquiera puede manejar su Centro o su Partido, es que no entiende nada. Además, al no conocer la historia de los dirigentes -como en mi caso- al desconocer su trayectoria y sus logros no conoce nada. Me insulta cuando dice que soy un formador de precios ya que me baja muy abajo en la escala de dirigente; esa no es mi misión, en absoluto, mi tarea es otra. Por supuesto que se evalúan costos y se difunden para conocimiento de todos, la idea es que todos hagan sus costos como correspondan y vendan como corresponda, según las circunstancias y lugares. Los invito a mirar las revistas de FAIPA o cualquiera de las publicaciones independientes como esta, para enterarse qué se hizo. Como dicen “el archivo que no me deja mentir”

“...no salir a decir a los cuatro vientos lo que se le venga a la boca, sin tener en cuenta los perjuicios que le puede causar a todo el país...”

Todos tenemos derecho a expresarnos sin temor a represalia alguna, en nuestros errores y nuestros aciertos. Puede tener bien claro que, cuando digo algo, no es porque me vino a la boca, como Ud. dice, sino porque surge de todo mi conocimiento y saber y encarna una táctica y una estrategia siempre pensada y consensuada con la Comisión de la FAIPA, cuestión a la que Ud. no está acostumbrado a hacer. Usted debería preocuparse mucho más por los dichos de su Pte. Emilio Majori, ya que en declaraciones al Canal 26 trató

de CORRUPTOS a todo el MERCADO CENTRAL, que -como todos saben- está bajo la dirección del Secretario Guillermo Moreno, lo cual podría generar graves consecuencias

“...se enojó. No te deja hablar. Es una persona que busca problemas enseguida...”

Usted si que no es un ejemplo y mucho menos tiene autoridad moral para hablar de buscar problemas. Tiene un trato siempre agresivo, sin sentido, reitera cosas prepotentemente, dice y aprueba algo en una reunión (consta en actas) y después dice lo contrario. Se cree un dirigente de barricada que habla para la Tribuna, mejor debería ocuparse de solucionar los graves problemas en su Distrito con sus actitudes, donde hay comentarios serios de agresiones a colegas, que lo hemos corroborado con las hechas en FIPPBA con nuevos dirigentes.

La socia de FAIPA, CIPAN...

Es un tema cerrado y ¿sabe porqué? Porque así se dispuso en Comisión Directiva y además **fue propuesto por Ud. mismo** (sí por Ud. mismo). Ahora, la pregunta es otra ¿Ud. no tiene memoria o se hace? Busca hacer política, busca provocar situaciones para confundir a gente nueva, busca alterar las reuniones. ¿O acaso ignora que su Comisión planteó el tema en la Inspección de Justicia de la Nación y le fue rechazado y mandado a archivo? Hasta cuándo va a seguir molestando con ese tema. ¿Porqué no se lo pregunta al Presidente de CIPAN?, el veterano dirigentes Ricardo Welz.



Sr. Rubén Salvio

“...la Federación Nacional, está dominada por personas que ni siquiera son panaderos...”

Esta es una acusación muy seria para quienes integramos la FAIPA. Usted miente para confundir. Además señor: la Federación no está dominada, sino “DIRIGIDA” POR AUTÉNTICOS DIRIGENTES, la gran mayoría de dilatada trayectoria con profundo conocimiento del gremio y que lo defiende auténticamente. Claro Ud. es nuevo, no conoce a nadie y no sabe nada... como ya lo dije antes. Actúa con una soberbia sin límites, no tiene la más mínima idea de quién es cada componente de FAIPA y qué ha hecho como dirigente y entonces habla por hablar sin la mínima prueba de lo que dice.

(Continúa en la página siguiente)

“...ya que en cualquier momento le arman una federación paralela en cualquier punto del país y eso no lo podemos permitir...”

Comparto su preocupación y le puedo asegurar que nunca haríamos eso, nunca generaríamos la división que la que Uds. fomentan. Pero Ud. no tiene autoridad moral para hablar de centros de panaderos paralelos cuando en su entidad avala a un presidente que viene generando y creando centros de panaderos paralelos a los que ya existían, y no estaban a su favor.

“se sirven del gremio... se conforman con sacarse fotos... estos dirigentes no sirven para el gremio, etc.”

Usted no tiene autoridad moral para hablar de servirse del gremio, cuando publiquen los Balances de su Comisión veremos quienes se vienen sirviendo del gremio. Y... fotos, ¡Por favor!... Nosotros publicamos las fotos de los convenios o reuniones con sentido para la Industria, que son corolario de hechos importantes. Basta con ver las revista de FAIPA para darse cuenta. Pero no nos extraña ya que fue Ud. quien así se expresó de sus actuales colegas de la Comisión Directiva:

- **“...sólo quieren figurar en las fotos...”** (Revista Industriales N° 24 Pág. 11)
- **“...yo no se como integran una Federación Provincial, cuando ahí no hay lugar para cobardes...”** (Revista Industriales N° 24 Pág. 13)
Reitero, todas son referidas a la Comisión de FIPPBA y en ese momento Ud. era Vocal 1° y el presidente era Emilio Majori y el Vice Santoandré... **¿ya se olvidó? O no es coherente en su forma de pensar...**

“...porque tienen contacto con algunos Molinos...sacan ventajas...”

Como vuelvo a reiterar... no sabe, ni conoce nada. La Federación Argentina -por acuerdo general- tiene un Convenio con la Federación Molinera que ha sido, entre otras cosas, usado siempre en beneficio del panadero y eso nos ha permitido ayudar a muchas panaderías cuando hubo desabastecimiento de harina. Por los distintos conflictos Ud. debe acordarse de que hablamos telefónicamente y también que le hice mandar tres equipos de harina (lo cual me insumió muchas charlas ya

que no querían venderle por no considerarlo confiable) a precio subsidiado (\$41) a su panadería en ese momento **para que sean repartidos a sus colegas** (¿lo hizo?... no quiero pensar que las usó para su propio beneficio)

“...Presos de Moreno... tenemos un pan de dos pesos con cincuenta...” (y un montón de barbaridades más dichas del Mercado Central)
Nada más falso que eso, además -para su información- le comunico que el Mercado Central está ubicado en La Matanza... pídale explicaciones de eso a Emilio Majori... **si él no está capacitado para normalizar el precio en su distrito mucho menos lo podrá hacer en toda la provincia.**

“...¿Quién está presidiendo la Federación de la provincia de Buenos Aires hoy?... Dirigente como Emilio Majori yo no he conocido en mi vida...”
En este caso le voy a responder con sus propios dichos y, antes de que prejuzgue, le recuerdo que estas fueron expresiones suyas sobre sus actuales compañeros de Comisión Directiva:
- **“...lo que pasa es que Federación Provincial promete y no cumple...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 18)
- **“...muchas veces se me hablo de un tal “Calvete”,** (nota sobre el

Presidente de los Supermercados Chinos) **con el cual el presidente de la FIPPBA tenía un supuesto diálogo, pero no sabemos ni quien es, porque nunca pudimos hablar con el...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 16)

- **“...no tenemos una secretaria administrativa como corresponde que maneje las cosas, no tenemos secretarios, ni tesorero, no tenemos prácticamente nada sino una persona que maneja la Federación y que es de sexo femenino...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 17)

También dijo por allí que iba a dejar a la Federación Argentina para hacerme cargo de la FIPPBA... Nada más mentiroso y absurdo, tengo un mandato y un Proyecto para dirigir esta Federación Nacional y no lo dejaré en absoluto. Pero no es de extrañar, vuelvo a reiterar hasta el cansancio que -quien escribió esa nota- no entiende nada.

Tampoco cuando dice que en la FAIPA solo están las provincias aliadas. ¿Sabrá este señor que cuando



Sr. Emilio Majori



Sr. José Sanabria

LO AMENAZARON POR VENDER EL PAN BARATO

El domingo 3 de junio, por la noche, dos sujetos ingresaron en la vivienda de Sergio Luján, a quien amenazaron utilizando un arma de fuego, para exigirle que “dejara de vender barato”.

“...Estaban muy bien vestido y eran de Mar del Plata...”, dijo. Le manifestaron venían a arreglar Tandil para que no se regale el pan. Ya realizó la denuncia.

La panadería de Sergio Luján está ubicada en la esquina de Nigro y Pasaje Sabín, él detalló que *“...llegue a trabajar a la 1:15 de la madrugada, entré por una de las puertas, prendí el horno y me golpearon al portón, y como me crié en el barrio, abrí confiado porque siempre a la noche suele venir algún vecino a comprar algo, pero me encontré con dos personas muy bien vestidas, uno de 45 años, otro un poco más joven, los dos muy amables, que me pidieron entrar, y me dijeron que venían porque estaba regalando el pan...”*

Aseguró que les dijo, *“...me parece que se están equivocando*

de persona...”, a lo que le respondieron que no. Les informé que *“...como integro el Centro de Panaderos, estaba al tanto de lo acordado, y fui el primero, el 1º de abril en aplicar el nuevo valor porque tenía el compromiso con los empleados para darles el aumento que estaban pidiendo...”*



Sr. Sergio Luján

Insistió Lujan que *“...me dijeron que no estaban equivocados...”*, aunque *“...en ningún momento me dijeron quien los mandó, solo me dijeron que eran de Mar del Plata, y que querían acomodar el tema del precio del pan en Tandil...”*

Contó que *“...actuaron a cara descubierta, de manera amable, y uno de ellos me mostró el arma que tenía a la cintura, cuando vió a mi perro, que*

como estaba con el bozal colocado me dijo que se salvó que lo mataran...”, y explicó que *“...tenía una riñonera que pensé que me iban a robar, donde tenía un talonario de remitos, ahí se ve el precio del pan a 8 pesos como se acordó, y se llevó el talonario...”*

Le pidieron que no los viera en que se movilizaban, y luego de terminar su día de trabajo va a realizar la denuncia junto al gremio de panaderos para que este tipo de situación no se repita.

Aclaró Luján que *“...trabajé mucho tiempo en la noche, no tengo miedo, pero a veces viene mi mujer con las nenas y se quedan acá, hubiera sido distinto, al estar la familia es más complicado...”*

Terminó diciendo que *“...mi teoría es que se equivocaron, tengo 31 clientes en la calle y pueden corroborar lo que cobro sin ninguna promoción...”*, y manifestando que *“...tampoco es para apretar, desde que voy al centro de panaderos, nunca vi nada igual...”*

OLAVARRÍA

HAY QUIENES SIGUEN UTILIZANDO ADITIVOS PROHIBIDOS

El titular de la Asociación de Panaderos de Olavarría, Daniel Ottino expresó que la mano de obra es lo que más incide en el precio del pan.

Ottino dijo que si bien el precio de la harina se mantiene estable, lo que incide en el costo del pan es la mano de obra y los demás insumos que sí han aumentado su

valor, tales como las grasas y los aditivos. Recalcó que el precio del pan se mantuvo estable el último año y que muchos panaderos han mejorado las maquinarias, logrando que *“...la calidad del pan aumente muchísimo en Olavarría...”*, si bien aún hay quienes siguen utilizando aditivos prohibidos en la fabricación del producto.

MTK Placas

MARGARINA PARA HOJALDRE



Se agrandó la familia MTK. Con la nueva presentación en placas de MTK Hojaldre, podrás lograr un excelente desarrollo de las piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca de la línea MTK y la plasticidad de siempre, pero de una manera mucho más práctica. Es ideal para elaboraciones como: medialunas, facturas y palmeritas. Probala.



CIUDAD DE BUENOS AIRES. BUSCAN TERMINAR CON LAS BOLSAS DE PLÁSTICO

El Gobierno porteño reglamentó, en el mes de mayo, una ley que busca la eliminación progresiva de las bolsas de polietileno y polipropileno en toda la Ciudad de Buenos Aires y su reemplazo por otras biodegradables. La medida tiene el antecedente de la Provincia, donde desde hace dos años y medio una norma prohíbe la entrega de bolsas de nylon

La ley porteña (3.147) fue sancionada en 2009. Su flamante reglamentación dispone que en 45 días arranca en algunos comercios visibles, y luego se extenderá al casi todo el resto. Luego hay plazos de 90 días, de 180 y el tope máximo es de 360 días. “...El objetivo final es llegar a tener 580 millones de bolsas menos en la Ciudad. Son bolsas que tapan desagües, contaminan el suelo y muchas veces terminan en el mar...”, dijo el ministro de Ambiente y Espacio Público, Diego Santilli.

Los supermercados, hipermercados y autoservicios tendrán 90 días corridos para dejar de ofrecer las bolsas actuales de plástico y entregar bolsas plásticas con norma IRAM más grandes y resistentes para que puedan ser

cargadas al máximo y, de esa manera, reducir la cantidad.

Mediante la Resolución 155 / APRA /2012, publicada en el Boletín Oficial, la Agencia de Protección Ambiental de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobó el Plan de Reducción de Bolsas y Sustitución de Sobres No Biodegradables.

El ámbito de aplicación territorial de la misma será la Ciudad de Buenos Aires, y entre sus disposiciones se destacan las siguientes:

- Prohíbe la entrega de bolsas no biodegradables en todo el territorio de la ciudad, aún cuando cuenten con sellos o



KOR-DAL S.H.

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

Representante **INDUPAN PASTOR**

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

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

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



Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY  REFINERÍA DEL CENTRO S.A. 

LESAFFRE ARGENTINA  BARI 

Levaduras Paraleva 

Emeth  Dánica 

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



**Lider
Pack
s.r.l.**

Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582
Nextel 681*1043

autorizaciones de otras jurisdicciones.

-Aprueba en su Anexo II un listado de rubros a los cuales les será aplicable la prohibición de entrega de bolsas no biodegradables entre las se incluyen los comercios que expenden alimentos

En un plazo máximo de noventa (90) días corridos de la publicación de la presente resolución, los supermercados, hipermercados y autoservicios que entreguen bolsas no

biodegradables con motivo de sus ventas, sólo podrán continuar entregando aquellas bolsas no biodegradables que se encuentren certificadas de conformidad a lo establecido en la Norma IRAM N° 13.610 y que cumplan con las medidas y espesor correspondientes al tamaño grande.

El incumplimiento del régimen señalado, hace pasible al titular o responsable a una sanción conforme lo establecido en el artículo 1.3.35 del Capítulo III de la Ley N° 451 (multas de \$1.000 a \$100.000 y el correspondiente decomiso).

Evite multas y llame a LIDER PACK, nuestras bolsas biodegradables las comercializamos en diferentes colores, diferentes tamaños y para diferentes usos, adaptables a algunas marcas o al nombre del establecimiento y con su respectivo logo.

Además pueden ser incineradas o recicladas y proporcionan valores energéticos idénticos a las bolsas de plástico clásicas de polietileno.

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868

Buenos Aires
LA PROVINCIA

Lider Pack s.r.l.
Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043
info@liderpack.com - www.liderpack.com

Bolsas
100%
Biodegradables



Puedo hacerlo en: la cama,
el sofá, el escritorio, la
mesa, la silla, el coche.
Hasta en el suelo. La
cuestión es dormir... verdad?

estado civil:
tratando de
entender como
carajo le creí...



Sonrí e Hoy !!!...
Que mañana te
puede faltar
un diente !!!

BARRIGA ???
NOOOO: ESO
ES BELLEZA
QUE ME
SOBRA

Mi ex se
convirtió
en pulga...
va saltando
de perra
en perra

Soy buenísima
en la cama !!!
PUEDO DORMIR
POR HORAS!!!

Hay que explicarles a
los hombres que
cuando mienten les crece
la nariz, no el pito.

Qué tan largo puede ser
"un minuto" dependerá
de EN QUÉ LADO de la
puerta del Baño estás!! !!



EL PANADERO DE TINELLI

EL GUALEGUAYCHUENSE GUSTAVO POMÉS ES EL RESPONSABLE DE LA ESCENOGRAFÍA EN LOS PROGRAMAS DE MARCELO TINELLI

Gustavo Pomés tiene 47 años, es hijo de Juan Manuel, “Pocho para los gualeguaychuenses, el menor de los panaderos Pomés. Su familia es panadera pero él es el actual director de Arte de “Ideas del Sur”.

Después de ingresar en Bellas Artes y luego especializarse en Escenografía hoy es un profesional destacado.

“Estuve durante muchos años, en Canal 9 donde fui el director de Arte, realizando una muy buena experiencia, y desde hace 7 años que estoy en Ideas del Sur, y particularmente cuatro años en “Show Match”.

“Mi cama casi la tengo en Ideas del Sur, porque trabajo entre 14 y 18 horas diarias, sin



dormir la siesta como en Gualeguaychú”, bromea Gustavo.

En cuanto a su relación con Marcelo Tinelli, a quién describe como “simple y accesible”, Pomés aclara: “Yo tengo una relación directa y permanente con El Chato Prada y Federico Hoppe. Este año con Marcelo tuve un mayor contacto, porque asumí la responsabilidad de remodelar su camarín, diseño que armé como si fuera para mí.

“Mi familia me pide que venga más seguido, pero se me hace muy difícil, porque trabajo hasta los fines de semana, por lo que voy para algún cumpleaños o para fin de año”.

MARIO MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

PRINDAL BARI Dánica Hústres

Reconquista (Ruta 205) 437 (Ezeiza) - Tel.: 4232-9156 / 15-5782-5889

PANADERO GOLPEADO POR NO SOBORNAR A UN INSPECTOR

Un empleado de la comuna llegó a la panadería para realizar un control de rutina y tras una discusión agredió al panadero que, producto de las heridas, tuvo que ser trasladado al hospital



SGO. DEL ESTERO, Río Hondo. El acusado le habría dicho que “no iba a tener problemas con los impuestos”, pero el comerciante se negó.

El comerciante Cristian Sebastián Mansilla, de 25 años y con domicilio en calle Maipú del barrio El Pescadito de la ciudad de Las Termas, tuvo que ser internado en el hospital Regional debido a las heridas sufridas por la agresión de un empleado municipal.

Mansilla, propietario de una panadería, se encontraba en el local cuando arribó un inspector de la comuna que se identificó como Pedro Juárez.

De acuerdo a la denuncia formulada en el Departamento de Seguridad Ciudadana N° 6 (Seccional 40), el muchacho se encontraba junto a su esposa cuando Juárez arribó al lugar.

“...Yo estaba con mi mujer Leonella Gisel Valor atendiendo el negocio, había muchos clientes...en ese momento entró Pedro Juárez, al atenderlo me dice...-vos no tenés habilitación del negocio, dame \$ 1.000 y todo queda ahí nomás sino mañana vuelvo con el grupo de inspectores y te clausuro, dame y no tendrás problemas porque yo te arreglo todo, soy el que maneja todos los papeles de habilitación. Insistía que le dé la plata y le dije, yo voy a ir a la municipalidad a preguntar de que debo pagar, y le pedí que se retire porque estaba trabajando...”

Esa respuesta habría alterado a Juárez quien habría comenzado a propinarle golpes de puño hasta derribarlo ante la presencia de los clientes sumándose a la golpiza otras tres personas más entre ellas una mujer quienes serían familiares del acusado. Ante esta situación un cliente y vecinos intervinieron poniendo en resguardo al joven en el interior de la vivienda y cerrando el comercio.

El hermano de la víctima llamó a la policía quienes se hicieron presentes en el lugar pero los agresores ya se habían retirado de la panadería a bordo de un vehículo.

Cristian Mansilla fue trasladado al hospital zonal siendo examinado por la jefa de guardia doctora María Gabriela Torres quien suministró el parte médico, indicando que Mansilla presenta traumatismo de cráneo, heridas cortantes superficiales en región izquierda del cuello, traumatismo con posible fractura de mano izquierda, dada la gravedad de las lesiones fue derivado al hospital Regional.

Por su parte, Pedro Juárez quien fue a la Seccional 40 a denunciar agresiones por parte de Mansilla, terminó detenido e incomunicado por disposición de la juez interviniente doctora Ana Cecilia Vittar.

Burner®

HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: 4911-2302 / 4911-1675



SAYOS

MADERMETAL S.A.

INSTALACIONES COMERCIALES

TRAYECTORIA | CALIDAD | COMPROMISO



12 Cuotas en pesos sin interés.
¿Usted conoce algo mejor?



Exposición y Ventas: Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires
Tel. Línea directa ventas: (5411) 4931.9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar



"SAN ANTONIO", OTRA PANADERÍA CON LOS MUEBLES DE SAYOS

Dueño de la panadería ubicada en la calle Cnel. Sayos 3808, Lanus, Diego Ucioli nos cuenta su historia como panadero de la zona sur



Karina y Diego

"San Antonio" está ubicada lejos del centro comercial y es lo que podríamos llamar una "típica panadería de barrio". El secreto de sus exquisitos productos radica en su elaboración artesanal, con productos naturales y recetas tradicionales.

Cuando llegamos Diego se había ido a buscar a su hijo -Nehuen- a la escuela.

A su regreso nos recibió con la mejor sonrisa y predisposición para la nota. Café de por medio tuvimos una amena charla. Allí nos enteramos que tiene 35 años y que desde hace 20 está en la misma esquina. **"...Mi papá, Oreste, comenzó con el negocio y cuando se retiró me hice cargo de la panadería..."** dijo y agregó: **"...recuerdo mucho el sacrificio de mi viejo y eso me inspira a continuar y mejorar mi oficio. Él vino de Italia a los 18 años y se quedó aquí... arrancó de cero, con un horno de barro. Trabajaba a la tarde, a la mañana... todo el día, levantaba el amasijo, salía al reparto, hacía de todo mientras mi mamá atendía el mostrador..."** Si bien valora el sacrificio de su padre también

reconoce que en la generación actual hay un cambio en la forma de trabajar **"...aprendimos a delegar más..."**

El principal ingreso de divisas es la venta pan y facturas en el mostrador, pero no descuida el reparto el cual manifiesta que lo vende entre los 7.50 y 9 pesos. **"...El reparto hay que pelearlo, según la zona es el precio de venta. Nosotros tenemos que competir con El Pueblo que vende pan \$4 y la docena de facturas a \$5... se nos hace difícil pero competimos con calidad y allí hacemos la diferencia..."** comenta.

Dice que se podría vender aún más si no fuera por la falta de pasteleros.

Hace algún tiempo un amigo lo llevó a la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanus por el

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

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296

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



Cambio y actualmente es un gran colaborador “... **me gustó la calidad humana de quienes la integran y las ideas que tienen. Me hice amigo de todos, pensamos muy parecido y quisiera que Labaen sea presidente...**”

San Antonio elabora el pan exclusivamente con harina, levadura, agua y sal. En la sencillez y la naturalidad de sus ingredientes reside su sabor auténtico e incomparable. Una

SAYOS

“...El cambio más importante en el barrio fue hace aproximadamente tres años, cuando renovamos los muebles con Sayos, antes teníamos mobiliario de madera pero muy viejos. Después de la reforma los clientes entraban y se quedaban

asombrados de los útil y funcional que había quedado el mostrador. La venta se incrementó en un 40% y a partir de ese momento pudimos exhibir mejor la mercadería (tortas, masas, etc.). Esa remodelación nos provocó un cambio tan importante que nos incentivó a incrementar la producción agregando lemon pie, tortas frutales, etc. Con Franco tenemos una amistad de años y la próxima renovación de muebles la vuelvo a hacer con él...”

elaboración que requiere un largo procedimiento que comienza a la madrugada y acaba a altas horas de la tarde. Este pan artesanal es más sabroso, más sano y su textura es más contundente, eso le permite que los clientes lo elijan como el “panadero del barrio”.



De izq. a derecha: Maru, Nehuen Urcioli y Marcelo

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...



19 de junio de 1982: Desembarco de soldados argentinos en Puerto Madryn, venían en el Buque Canberra

"EL DÍA EN QUE PUERTO MADRYN SE QUEDÓ SIN PAN"

Desembarcaron 4.100 soldados argentinos combatientes de Malvinas y pidieron un poco de comida. Los vecinos recordaron el día en que llegaron al puerto, les dieron barras de chocolate, pan y les prestaron los teléfonos de sus casas



El 19 de junio se cumplieron 30 años del día en que el buque "Canberra" dejó en el muelle de Puerto Madryn a más de 4.100 soldados ex combatientes de la Guerra de Malvinas. **"Fue el día en que Madryn se quedó sin pan"**, recordó Julio Calvo, presidente del centro de ex

combatientes, al repasar el momento en que los soldados llegaron a la ciudad y pedían por un trozo de pan, alimento básico que no consumieron durante el conflicto.

El Canberra fue utilizado para repatriar a los soldados argentinos. Los militares desembarcados fueron llevados a las ex barracas Lahusen, donde hoy funciona el bingo, y allí permanecieron hasta que fueron trasladados a sus guarniciones.

Calvo evoca que "fue en ese

momento que los vecinos de Puerto Madryn tomaron contacto con los soldados, les llevaron pan y chocolate y abrieron sus casas para que puedan comunicarse con sus familias por teléfono".

Veteranos de guerra de todo el país se reencontraron en Puerto Madryn este año, la experiencia fue muy emotiva, participaron personas de todas las edades que llenaron la zona del muelle de los colores celeste y blanco".

"...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad..."

Autentica

Harina de Trigo

Seguinos en  Buscanos como *juan manuel autentica*

000
0000
SEMOLIN
PREMEZCLAS

4238-6514 / 5083-1054
MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
harinaautentica@hotmail.com

Sobadora 360



Argental presenta su nueva Sobadora Automática 360. Una máquina destinada a disminuir el esfuerzo en la tarea de sobado



Esta sobadora automática otorga un mayor rendimiento gracias a sus 3 rollos donde se realiza la doble laminación, su seguridad y ergonomía las posiciona por arriba de las tradicionales.

A simple vista se podrá apreciar un diseño innovador, trabajado y robusto acompañado del acero inoxidable que favorecen a la limpieza e higiene del equipo.

Ahorra mano de obra y baja el riesgo laboral para el usuario, cualidades que contribuyen al aumento en la productividad de su panadería.

Invitamos a los panaderos a ingresar a www.argental.com.ar/videos.php para ver en acción nuestra **sobadora360**.

- 
STOCK PERMANENTE
Y DISPONIBILIDAD DE
REPUESTOS Y ACCESORIOS
- 
SERVICIO TÉCNICO LOCAL
CON MÁS DE 30 TÉCNICOS
OFICIALES EN EL PAÍS
- 
STÁNDARES DE CALIDAD,
HIGIENE Y SEGURIDAD
INTERNACIONALES
- 
ALTO VALOR DE
REVENTA DE
HORNOYS Y EQUIPOS
- 
9.2 PUNTOS SOBRE 10
DE SATISFACCIÓN GENERAL
DE NUESTROS USUARIOS*

Ayer, hoy y siempre, **Argental**.

Una pasión bien argentina.



Estuvimos, estamos y siempre vamos a estar, porque Argental es una empresa argentina y porque desde hace más de 60 años trabajamos codo a codo con panaderos y pasteleros, escuchamos sus necesidades y les brindamos soluciones confiables para elaborar los mejores productos.

Nuestros equipos se han convertido en verdaderos "clásicos" de la panadería y la pastelería, que ayudan a simplificar el trabajo, optimizar la mano de obra y cuidar la seguridad e higiene, de acuerdo a las más exigentes normas internacionales.

Entre Usted y Argental no hay barreras, porque compartimos la misma pasión y hablamos el mismo idioma.



Atención Directa desde MDO
Tel. (0223) 155 223 349
www.argental.com.ar

Planta Industrial Granadero Baigorria
Tel. (0341) 471-2020
ventas@argental.com.ar



(*) Encuestas realizadas en Argentina sobre el producto adquirido, entre marzo de 2011 y marzo de 2012.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

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

SIEMPRE AVANZANDO Y CRECIENDO JUNTO A NUESTROS ASOCIADOS

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

* **AMPLIAMOS EL SALÓN.** Comenzamos con la construcción del 1er piso en nuestra sede. Allí funcionará la Secretaría, la Presidencia y una Sala de Reuniones, será una construcción de 120 metros cuadrados que se está haciendo posible gracias al esfuerzo de nuestros asociados. Esta obra que iniciamos nos permitirá ampliar nuestro actual salón en otros 100 metros cuadrados para que nuestros socios continúen utilizándolo en fiestas y casamientos.

* **DIAS DE REUNIÓN.** En nuestro salón continuamos reuniéndonos todos los días miércoles de 13 a 16 horas, allí compartimos un almuerzo y tratamos toda la problemática sobre la venta y comercialización del pan en nuestro distrito.

* **PARA LA CONTENCIÓN DE LOS CHICOS DEL BARRIO.** La Secretaria de Desarrollo Social del Municipio de Lomas de Zamora ha comenzado con las tareas de remodelación de nuestra cancha de Papy Futbol como así también con la colocación de los aros de básquet lo cual permitirá desarrollar esos deportes para que los chicos del barrio encuentren contención y distracción, es una forma de colaborar sacando a los "pibes" de la calle.

* **EXPO LOMAS 2012.** Ya estamos trabajando con mucho entusiasmo en la organización de este evento que se llevará a cabo los primeros días del mes de septiembre. Todos los panaderos de Cuartel Noveno estarán representados allí pero esta vez el Centro presentara un stand totalmente renovado y muy entretenido el cual podrán disfrutar grandes y chicos.

* **INSPECCIONES.** Continúan los operativos efectuados por la Dirección de Bromatología e Inspección Gral. Para controlar el Pan que entra de otros partidos sin cumplir la ordenanza Municipal vigente. También se continúa con la fiscalización de los locales que aun se encuentran sin ser habilitados para el expendio de pan. Este accionar beneficia a todos los panaderos de Cuartel Noveno y ayuda a defender nuestro trabajo.

* **FIESTA DEL 25 DE MAYO.** Nuestro Centro de de Panaderos de Cuartel Noveno estuvo presente en los actos que efectuó el Municipio de Lomas de Zamora, para ello colaboró con la entrega de 10.000 pastelitos que fueron distribuidos gratuitamente entre los presentes. Este fue un gran esfuerzo de todos los panaderos de Cuartel Noveno para festejar nuestro día Patrio.

UN SUEÑO HECHO REALIDAD

Se hace realidad el sueño de Diego Benítez, un industrial panadero de la Ciudad de Zárate



Luego de arduos años de trabajo y esmero, con el apoyo de su familia, y una inversión constante en el rubro, Diego Benítez, inauguró una mega panificadora llamada “Don Antonio” de 500 Mts.2 en la Ciudad de Zárate. La misma está equipada con tres hornos rotativos, maquinarias de altísima producción, amplia cámara de fermentación y frío.

Cuenta además, con excelentes instalaciones para el personal y se rige mediante estrictos controles de higiene y seguridad.

La principal meta de este proyecto es mejorar la atención a sus clientes, autoservicios y supermercados de la zona, como así también

a los comedores de las empresas radicados en los parques industriales de Zárate y Campana. Para mejorar la atención en tiempo y forma, adquirieron nuevos móviles para la distribución de sus productos. De esta forma se busca incrementar la producción y tener los precios más competitivos de la región.



BRITO HNOS. agradece la confianza a Diego y su familia por la adquisición de sus hornos y maquinarias, y les desea el mayor de los éxitos.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

LE DISPARAN TRES VECES A UN PANADERO

El delincuente, de unos 15 años, ingresó con un revólver calibre 22 y tras exigir el dinero de la caja a la vendedora, le disparó a las piernas. Su hermano salió en su defensa con una pala y como respuesta el asaltante le efectuó dos disparos



Alberto esquivó los dos balazos y un plomo pegó en una de las bandejas para hornear pan

COMODORO RIVADAVIA.

Alberto junto a su mamá, su papá y su hermana trabajan día a día en la panadería “La Celeste”, ubicada en Las Rosas y Rivadavia del barrio San Martín. Cada centavo que ingresa de la venta de facturas y pan es invertido nuevamente en ingredientes para la elaboración. Es por eso que la caja registradora no guardaba más de 60 pesos de recaudación el martes a la tarde.

Un delincuente de unos 15 años que ingresó armado a la panadería tenía como objetivo llevarse el dinero que encontrara.

La hermana de Alberto, atendía el local con la puerta cerrada con llave, el menor de edad llegó a cara descubierta y no levantaba sospechas. Cuando ingresó al local, sacó un revólver calibre 22 y le exigió a la joven que le entregase todo el dinero.

“Dame toda la plata”, le dijo, pero cuando hizo una maniobra con el revólver para apuntarle a la joven se le desacomodó el arma y la mujer salió corriendo a los gritos. Se resguardó como pudo en la cocina de la panadería pero el delincuente le efectuó un disparo directo a las piernas sin alcanzarla. Es que el tiro recorrió desde el mostrador a la cuadra y pegó en un tacho.

En la cocina se encontraban Alberto y su padre. Alberto no dudó un minuto cuando vio en peligro a su hermana y tomó una de las palas que son utilizadas para hornear el pan, enfrentó al delincuente y le dijo: “¿Qué estás haciendo loco?”.

El precoz ladrón le apuntó

desde la zona de cajas, a corta distancia y le disparó dos veces. Alberto se corrió y se resguardó de los plomos contra una pared, los tiros pasaron a centímetros de él que se quedó esperando la reacción del delincuente.

Un plomo pegó en una de las bandejas para hornear y el otro se estrelló en la pared. Allí el padre de Alberto estaba tomando unos mates y alcanzó a resguardarse al escuchar los tiros.

El delincuente intentó abrir la caja registradora, pero tocó algo que la trabó y no pudo sacar el poco dinero que había. Entonces se marchó.

Cuando salió del local, y pasó por una puerta que da a la cocina de la panadería, volvió a mirar a Alberto del otro lado del vidrio y le apuntó. “Si quería matarme me tiraba, reflexionó el trabajador. En ese instante, el ladrón levantó su arma apuntando y escapó. Alberto había defendido lo suyo, a su hermana y su lugar de trabajo.



EL CORRENTINO S.R.L.

TUDO 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>



EL PASTELERO QUE NO GUARDA SECRETOS

Evaristo Heis tiene 77 años y asegura, entre risas, haber trabajado como pastelero 60 años y un mes. Aún jubilado, no se resigna a levantarse temprano y a pasar largas horas en la pastelería El Progreso (Santa Fe 2820), aquella que lo vió crecer. Con unos ojos celestes llenos de nostalgia recuerda cómo en un principio atendía la caja, repartía los pedidos y luego se apuraba a almorzar para escapar a la cocina y así poder aprender los secretos de sus maestros.

- ¿Siempre trabajó como pastelero?

No, cuando llegué de Santa Anita -Entre Ríos-, mi ciudad natal, fui mozo y portero del Colegio Marín, en San Isidro. Era muy pintón, iba con traje, todo un lujo, pero duré sólo un año.

- ¿Tiene algún secreto para cocinar?

Ningún secreto, yo le doy mis recetas a todo el mundo. No se trata de secretos sino de saber hacer. No basta con tener una lista de ingredientes, la experiencia y la paciencia son fundamentales a la



hora de cocinar.

- A pesar de tener tantos años en la profesión, ¿qué es lo que no sabe hacer?

Nunca fui un gran decorador. Se necesita mucho tiempo y en la confitería, la mayoría de las veces, las cosas tienen que salir ya.

- ¿Se tienta mucho mientras cocina?

No, casi nunca. A veces pruebo la crema para verificar que esté bien, pero yo soy amante de lo salado. A mí me gustan los salames, el picante.

- ¿Alguna diferencia entre los pasteleros de antes y los actuales?

Sí, los de antes eran muy celosos y egoístas, no querían compartir las recetas con nadie. Ahora la cosa es mucho más abierta, las recetas salen por televisión, y nadie tiene problema de compartir.

- ¿Hasta cuando piensa trabajar?

Voy a seguir viniendo hasta que me echen. Estar en la confitería es como una terapia para mí. Si me quedara en mi casa no sabría qué hacer, me deprimiría.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

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



Humor

CHISTES TONTOS

Disimula... y la mula dijo sí.

Abordar el barco... y el barco quedó precioso.

Come sin prisa... y prisa se murió de hambre.



AVISO CLASIFICADO
Hombre invisible busca mujer transparente para tener una relación nunca antes vista.

- ¡Mamá, mamá, en el colegio me estaban pegando una paliza!
 - ¿Y te has vengado, hijo?
 - ¡Claro! ¡Si no me vengo, me matan!
-
- ¿En qué se parecen los hombres a las medias?
 - En que sólo sirven para meter la pata.

HARINAS y MATERIAS PRIMAS
“EL GRANATE”
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




DISTRIBUIDOR DE:



Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

MANTECA
“LOBOS”
PRODUCTO 100% NATURAL



Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287
M. Caminos 120 - LOBOS

¡LOS CROISSANT NO SON FRANCESES!

Proviene curiosamente de la guerra entre turcos y austriacos



El origen del croissant se remonta al Siglo XVII cuando el ejército turco tenía sitiada la ciudad de Viena, la cual era considerada por aquellas fechas la puerta de Europa.

En 1663 los turcos, tras un largo período de intentos, decidieron cambiar la estrategia de combate y comenzaron a excavar túneles bajo las murallas, por la

noche, mientras la ciudad dormía. Sin embargo, los otomanos no tuvieron en cuenta que en Viena existía una gran cantidad de panaderos que a mitad de la noche comenzaban sus menesteres.

Y fue éste gremio quien alertó de los ruidos y dieron la voz de alarma, impidiendo el avance turco.

Tras la derrota turca, el rey Sobiesky encargó a los panaderos la elaboración de unos bollos con la forma del emblema de los turcos -la media luna- que inmortalizaría la victoria. Y así fue como se creó el que inicialmente llamaron "Lune Croissant" (Luna creciente), pero que después se quedó finalmente con el nombre de "Croissant" y que disfrutó de un gran éxito en Francia, donde se vendía a raudales.

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOVER
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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

panaderosdeberazategui@hotmail.com

INFORME A NUESTROS SOCIOS SOBRE LA CONVOCATORIA A CENTROS ASOCIADOS A LA FEDERACIÓN DE LA PROVINCIA DEL DÍA 20 DE JUNIO



Sr. Juan C. García

La situación en la FIPPBA parece que no ha cambiado en nada, al contrario... empeoró. Esta vez filmaron a su vicepresidente -José Sanabria- pegándole a un panadero, sacándole la mercadería y cargándose la él.

La reunión a la que fuimos citados comenzaba a las 14:30

horas y solo unos pocos representantes de Centros respetamos el horario acordado ya que un gran grupo se hizo presente recién después de las 15:30.

En esta reunión no se leyó la correspondencia, no se dió lectura al acta anterior y, lo que es más grave, continúan sin hacer lectura de algún informe de tesorería. El informe de presidencia se basó solo en el Congreso a realizarse en el mes de julio. Tampoco hubo "Orden del Día" para ninguno de los presentes y se nos advierte que nos será enviado vía mail... entonces ¿para qué fuimos?

Al comenzar la reunión la presidencia nos informa que se estaba grabando todo lo hablado y por hablar... pero no se comunico para que fin, y tampoco nos dieron una copia

de dicha grabación. Se nos comunica que se va a tratar el tema de los votos que le correspondan a cada distrito, se pregunta por qué el distrito de La Plata que nunca paga hace uso de sus votos... no hubo ninguna respuesta. Siguen informando que muchos asociados no pagan cuota ni Fondo Convencional y que esos Centros no podrán participar en al Congreso de Mar del Plata... PERO NO DICEN QUIENES SON LOS DEUDORES... al parecer por la cantidad de morosos no podría ir nadie salvo que paguen a último momento.

Se le pregunta al Presidente que temas se van a tratar en la convocatoria a federaciones del interior del país y se nos contesta que el motivo es la renovación de autoridades nacionales de este año y que se tratara en forma separada en



ABERTURAS Y MUEBLES DE ALGARROBO

Tel.: (011) 15-5695-8810

STANDARD Y A MEDIDA

Descuento especial al gremio panadero



DIRECTO DE FÁBRICA

en el transcurso de unos de los días, (pero no se determina cual).

Después de otros temas que tampoco han tenido respuestas satisfactorias, se comenzó con el informe de los centros y allí –algunos- demostraron una gran falta de respeto hacia la presidencia y hacia sus colegas. En efecto, algunos dieron el informe mensual sobre la situación en sus zonas y se retiraron sin escuchar el informe de otros distritos demostrando con ello soberbia y mala educación hacia los demás integrantes que -en muchos casos- han viajado muchísimos kilómetros para llegar y entre ellos nos incluimos.

El último de los informes fue del Centro de Esteban Echeverría quién comenta

sobre la filmación (pegándole a un colega y cargándose en pan en su propia camioneta) y el diario de su zona (que lo acusa de mafia) y dice -con un tono muy agresivo como el que nos tiene acostumbrados- **NO ESTAR ARREPENTIDO DE NADA...** Esa falta de autocrítica nos provoca vergüenza y temor de que todos los panaderos de la provincia de Buenos Aires seamos acusados de actuar como esta persona.

Como si esto fuera poco, al retirarse el presidente Majori, se hizo cargo de la mesa José Sanabria (el dirigente filmado y al que habrían iniciado una causa penal por ese acto) quién me interpeló y continuó con agresiones hacia mi persona y hacia otros de los presentes en reiteradas oportunidades.

Como presidente del CIP de Berazategui quiero dejar asentado que **REPUDIAMOS LAS ACTITUDES PATOTERILES Y AMENAZANTES DE JOSE SANABRIA.** El patoterismo y la agresión a las que nos quiere acostumbrar no son compatibles con nuestra actividad gremial-empresarial. Es fundamental que todos los centros de panaderos de la provincia tomen conciencia que esta persona nos podría arrastrar, con sus actitudes, a la tapa de los diarios por hechos que se podrían caratular de mafiosos.

Todo lo expuesto en esta nota se encuentra grabado y es nuestro deseo poder reconstruir entre gente de bien, la armonía perdida en beneficio de nuestra industria panadera.

**PANING**Ingeniería en Panificación

**Génesis**Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm45x70 cm45x70 cm45x70 cm70x90 cm45x70 cm

MAQUINAS



NUEVO DISEÑO

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



ACCESORIOS



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



PANING
Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**



Panadería y Confitería
LA CATALANA
 Av. Ant. Argentina 112 - Turdera

OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ



METALÚRGICA
C.R.B.
 * de Damián Benítez

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

PRESUPUESTOS SIN CARGO
 tel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos
4651-9145

NIÑO PARAGUAYO MUERE MIENTRAS TRABAJABA DE NOCHE EN PANADERÍA



ASUNCIÓN, Paraguay. Un niño de apenas 14 años de edad falleció al caer a una máquina amasadora de pan cuando trabajaba en una panadería a

la una de la madrugada del 17 de junio en la ciudad de Asunción.

La víctima fue identificada como Luis Fernando Patiño y falleció tras ser succionado por la máquina, el hecho se registró en una panadería "El pan de azúcar", ubicado en el barrio Santa Ana de Asunción. El chico estaba realizando la masa y en un descuido la máquina le succionó provocándole graves heridas.

Los bomberos voluntarios acudieron al lugar para realizarle los primeros auxilios, pero camino al Centro de Emergencias Médicas se produjo su deceso.

FELICITAN A JUAN C. GARCÍA

La Sra. Elsa Gamarra, Secretaria General de la Unión Personal de Panaderías de Quilmes y Berazategui, le envió una misiva con la felicitación a toda la Comisión Directiva del CIP de Berazategui por la reelección del pasado mes deseándoles éxito en su nueva gestión.



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

Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 N° 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina
0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

¡ ATENTADO A LA SALUD PÚBLICA !

Mostramos las imágenes tomadas por miembros de nuestro sindicato durante diferentes operativos realizados en el Gran La Plata con inspectores de la Municipalidad y del Ministerio de Trabajo. Llamamos a la reflexión para no repetir imágenes como las mostradas en pos del resguardo de la salud pública de nuestra población.





CARLOS H. MORENO

SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

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

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

COMUNICAMOS A NUESTROS AFILIADOS

Apoyamos al compañero Hugo Moyano en los reclamos legítimos de los obreros en lo que respecta al impuesto a las ganancias y el tope para las asignaciones por hijo.



ARTURO MORENO y HUGO MOYANO

Aproximadamente uno de cada cinco trabajadores registrados sufre algún tipo de recorte en su salario y ello se debe a dos cuestiones: Impuesto a las Ganancias o el tope a las Asignaciones Familiares. El primero es un impuesto que cobra la AFIP sobre los ingresos y el segundo se considera un beneficio pero el empleado lo pierde a medida que su sueldo aumenta.

En la Argentina trabajan 13,5 millones de personas. El 13 por ciento de los trabajadores paga el Impuesto a las Ganancias, cuya falta de actualización en sus mínimos fue una de las causas del paro convocada por el compañero de la CGT.

ESTAMPADOS "M.A."
estampados miguel angel

ESTAMPADOS
REMERAS - PANTALONES
DELANTALES - GORRAS
BOLSAS EN TELA Y MAS...
PLOTEOS - VITROFUSION
PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROPA PARA LA CUADRA

4720-1709 15-5587-9156
Mail: estampadosma@hotmail.com

EL PAN...

¿POR QUÉ CADAVEZ LE GUSTA MENOS A LOS NIÑOS?

El porqué del bajo consumo de pan ha sido uno de los temas tratados por el primer "Congreso Internacional Comer en la Escuela" que se celebró a fines de mayo en Barcelona



En ese escenario de debate, un experto en temas de pan y gastronomía como es Francesc Altarriba, ha afirmado que vamos a la desaparición progresiva de este alimento del menú de las generaciones más jóvenes por un motivo inexcusable: la falta de satisfacción organoléptica (propiedades de los cuerpos que se perciben con los sentidos, como el brillo, el sabor o el aroma).

Si bien en el mundo infantil el pan continúa estando presente en desayunos y meriendas -en muy menor cantidad respecto a hace un par de décadas por la aparición y la comodidad de consumo

que ofrecen los productos industriales-, en las comidas ese complemento alimenticio es casi inexistente, no por falta de presencia en la mesa, sino por no considerarse apetitoso.

No estimula ninguno de los sentidos humanos

Partiendo de la base que los alumnos en la escuela deben comer pan fresco (compuesto de agua, harina y sal) y no elaborados de larga duración (mezcla que necesariamente recurre a los aditivos, grasas y azúcares para su conservación), este investigador no comparte pero sí justifica la actitud de los niños de no comer pan.

"...No lo comen placenteramente por una razón bien simple: éste no estimula ninguno de los cinco sentidos humanos...", sentencia. Y puntualiza: *"...A los alumnos generalmente se les sirve una única porción de*

pan blanco común, por norma sin aroma ni sabor. No es atractivo a la vista, no cruje al oído, es neutro al olfato, insípido al paladar y su tacto es reseco...".

Horneado a deshoras y rebanado a máquina

A la lista de despropósitos, añade: *"...Para el control del costo y de la dosis, el pan que se les ofrece ha sido horneado a deshoras y muchas veces rebanado a máquina. Se ha cortado frío y, para su manipulación y transporte, ha sido envasado erróneamente con plástico o similares, reblandeciéndose la corteza; y a la hora de servirse, se ha retirado el envase y puesto en bandejas, desnudando la rebanada que rápidamente se ha resecado..."*.

Sin dudar, afirma que ese pan evidentemente alimenta, cumpliendo así la función que

Fabián Calo

Servicio técnico de hornos rotativos, amasadoras rápidas y para toda la línea de panificados y afines

COMPRA y VENTA

15-3109-4733

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRÍA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095



cuidan y controlan las autoridades sanitarias y los especialistas en dietética y nutrición, pero también incurre en que la satisfacción para quien lo toma es nula y, consecuentemente, el hábito de comer pan se resiente y poco a poco se invalida.

Además, el experto denuncia la mala praxis que supone el aprovechamiento del pan sobrante que muchas veces acaba refrigerándose, un

proceso que ahonda en su rápido deterioro. Sugiere evitar sobras con una acción tan simple como rehuir pedidos fijos, ya que cada día, en cualquier comedor escolar, el número de comensales es variable.

No arrojarse en la economía de escalas

Altarriba propone distintas soluciones para evitar el alto grado de insatisfacción del pan

en segmentos de colectividad. “Vale la pena mimar la producción de pan puesto que ese alimento ancestral es uno de los más baratos de fabricar y, ofertado en excelentes condiciones para el paladar, se consigue que el niño se sacie bien y con complacencia”.

Se debe evitar tratar el pan fresco como si fuese un producto de larga duración (con envase, rebanado industrial, aceptar tomarlo reblandecido...) son premisas de cumplimiento obligado para empezar a combatir el estrepitoso descenso del consumo del pan en muchas sociedades cuyos pilares nutricionales se fundamentan en el cereal. “Cuando eso se entienda y un costo ínfimo no sea una barrera para tomar panes sabrosos, visibles y saludables, se podrá avanzar”.

Gel-Brix

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

Gel-Brix



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 N° 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

ABEL RODRÍGUEZ...

Un ejemplo de como se debe llevar adelante la conducción y el engrandecimiento de un Centro de Panaderos en Buenos Aires



Sr. ABEL RODRÍGUEZ (Pte. del CIP de La Costa)

Como todos saben el CIP de la Costa es el único que tiene el 99% de afiliados y eso se debe a la conducción de Abel Rodríguez y su Comisión Directiva. En una entrevista telefónica presidente del CIP nos informa sobre la situación actual de su distrito

Situación económica

El centro venía adeudando una suma bastante importante por la obra de construcción pero ya fue cancelada totalmente quedando saneada la economía e incluso tenemos saldo a favor en el último extracto de la cuenta. Mostramos el balance y fue aprobado por unanimidad por todos los socios.

Situación organizativa

En la costa continuamos con la misma conducción, la realidad es que el funcionamiento está muy "aceitado". Tenemos una excelente relación con el municipio y eso se nota en compromiso de la intendencia con el ordenamiento de nuestra actividad. Con respecto a nuestros colegas notamos que no hay especulaciones monopolizantes ni intereses mezquinos, las realidades de cada pueblo son distintas y el propio panadero tiene que ser el veedor permanente de aquellas irregularidades que note en algún colega.

Escuela de panadería.

Durante el 2011 nuestra escuela fue un éxito, los egresados obtuvieron un TÍTULO OFICIAL DE FORMACIÓN

PROFESIONAL y se retiraron del curso con trabajo. Este año, reafirmando el compromiso asumido con el Intendente Juan Pablo de Jesús, de continuar formando el oficio de panadero para no importar mano de obra y de que nuestros alumnos tengan salida laboral ya hay 36 nuevos inscriptos.

Paritarias

Fui invitado por la Federación Provincial para ser parte de las últimas paritarias. Me siento satisfecho por el respeto que demostraron hacia mi persona tanto por parte de mis colegas como por parte del sector obrero. Creo que obtuvimos un acuerdo acorde a la situación actual. Por no ser objetivos de las diferentes realidades de los distintos lugares de la provincia tuvimos que pensar en el conjunto.

Considero que en ciudades como el Pdo. de La Costa, Pinamar, Gesell, etc. tenemos una realidad distinta que en otros lugares de Buenos Aires. Nosotros vivimos solo de los 2 meses de temporada alta y eso hace que nunca tengamos el mismo promedio de harina mojada que cualquier ciudad del Gran Bs. As. y eso, sumado a la falta de personal, nos lleva a hacer

cosas que no corresponden para poder sobrevivir.

Buscando una solución a este problema tuvimos un acuerdo con el Secretario Gral. de Obreros Panaderos para formar una comisión que trabaje viendo la posibilidad de gestionar paritarias por sectores o por temporada, donde no se confunda una ciudad que tiene 1 millón de habitantes con otra de 70 mil.

Congreso de Mar del Plata

Hemos sido invitados y vamos a llevar allí nuestra ponencia por el tema paritarias. Vamos a pedir el apoyo al que se comprometió el presidente de la provincia para acompañar este proyecto.

¿Qué ambiciona de este Congreso?

Espero que cada uno de los puntos tratados y las ponencias aprobadas tengan funcionalidad para que los dirigentes nos veamos obligados a cumplir cada uno de los pasos.

Teniendo en cuenta que desde hace varios congresos no se da cumplimiento de las ponencias

aprobadas, ¿cómo piensa actuar ante este antecedente?

Las ponencias que se aprueben en el Congreso deben tener una fecha de respuesta a tratar dentro de la institución madre que es la Federación Provincial. De no haber una situación de impedimento legal no hay por que frenar la intención o la voluntad de los asociados cuya único interes es colaborar con la defensa de su gremio.

¿Qué sabe de las jornadas interprovinciales?

No es pregunta que puedo responderte ya que espero que el tiempo se vuelque específicamente al trabajo de solucionar los problemas que tiene la provincia. Como socio de la FIPPBA sugiero que en este momento no se mezclen las situaciones porque no tienen nada que ver los problemas internos nuestros con los problemas generales del resto de las provincias. Para aportar a una defensa nacional se necesita el aval de la institución madre que es la Federación Argentina.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR

HORNO CONVECTOR ESTANDARD

HORNO CONVECTOR FULL

HORNO 45 x 70 (Mini)

HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: **4769-7494 / 4739-4002**
www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar
Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires



Se le acerca un hombre a Dios y le pregunta:

- ¿Por qué las mujeres son tan bonitas?

Dios se queda pensando y le responde:

- Para que ustedes se enamoren de ellas.

El hombre se queda pensando y vuelve a preguntar:

- Pero... ¿Por qué son tan tontas?

Y Dios le responde:

- ¡Simple! ¡Para que ellas se enamoren de ustedes!



Si amas a alguien, déjalo ir...

Y dispárale si se pone a correr, si no es para vos... no es para nadie!

LA PREGUNTA DE LA RECEPCIONISTA



Quando llegamos al médico la recepcionista siempre te pregunta la razón de tu visita.

Tenemos que contestar delante de otros y eso es muy desagradable. No hay nada que te pidan que le digas qué te pasa en una sala de espera llena de pacientes. Una vez entré a una consulta y me acerqué a la recepcionista (que era muy poco simpática):

- *Buenos días, señorita.*

La Recepcionista me dijo:

- *Buenos días, señor, ¿por qué quiere ver al Doctor?*

- *Tengo un problema con mi pene,* contesté.

Como algunos se rieron, la recepcionista se irritó y me dijo:

- *Usted no debería decir cosas como esas delante de la gente.*

- *¿Por qué no?... Usted me preguntó qué me pasaba y se lo dije.*

La Recepcionista (muy colorada) me dijo:

- *Podría haber sido más disimulado y decir por ejemplo que tenía irritado el oído... y discutir el problema con el Doctor más tarde y en privado.*

Yo le contesté:

- *Si la respuesta le puede causar una molestia Usted no debería preguntar delante de extraños.*

No obstante le sonreí, salí y volví a entrar al consultorio como si nada hubiera pasado:

- *Buenos días, señorita.*

La recepcionista se sonrió socarronamente y preguntó:

- *¿Sí?*

- *Tengo problemas con mi oído.*

La recepcionista asintió y se sonrió, viendo que había seguido su consejo y me volvió a preguntar:

- *Y... ¿qué le sucede a su oído, señor?*

- *Que me arde al mear.*

ELABORACIÓN DEL PAN PRECOCIDO

El desarrollo de nuevas tecnologías alimentarias ha permitido aprovechar las bondades del pan precocinado sin tener que congelarlo. A este proceso se le llama "elaboración de pan precocido envasado en atmósfera modificada".

Esta nueva técnica de conservación consiste en envasar el pan preheado, extrayendo del envase el aire y sustituyéndolo por otros elementos gaseosos que permiten su conservación hasta el momento de su consumo.

Hacer esta sustitución permite controlar la acción biológica y enzimática del pan, especialmente porque el aire dentro del envase fomenta la oxidación, así como la creación

de moho y descomposición. Al ejercer este control se logra una vida útil del pan más larga.

A nivel de restaurantes y hotelería, este avance permite que los establecimientos puedan hornear el pan que necesitan sin desperdicio alguno, y sobre todo ofreciendo un pan de excelente calidad. Pero lo que es aún más positivo para este sector de la economía es poder hacerlo sin ocupar parte de sus cámaras de congelación en este producto.

Por esta razón, el consumo de este tipo de pan precocido sin congelar está aumentando a pasos agigantados entre restaurantes, establecimientos de comida rápida, servicios de catering y tiendas de conveniencia.



En el sector del consumo doméstico, el crecimiento de este mercado es más lento, básicamente porque existe una costumbre arraigada -gracias a Dios- de hacer la compra de pan de forma diaria, pero cada vez son más las familias que prueban esta nueva "forma de pan", especialmente para su uso en ocasiones especiales, o en días cuando el acceso al pan fresco no es tan fácil, sobre todo en alguna de las cadenas de supermercados.

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

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

AGRUPACION DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS POR EL CAMBIO

LAS TAPITAS DEL GARRAHAN

El martes 12 de junio la agrupación se colmó de alegría al repetir exitosamente la experiencia del año anterior, al llenar un camión con bolsas de tapitas colaborando con la Fundación Garrahan.

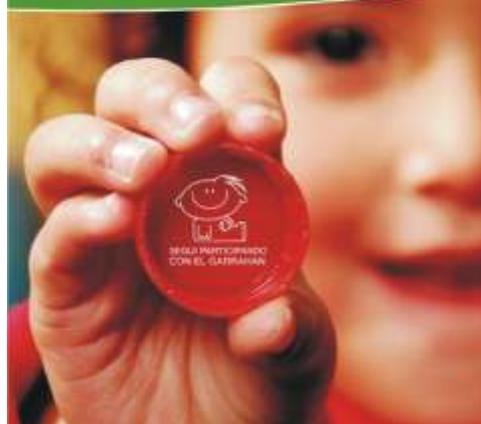
Los fondos que se obtengan de la venta de las tapitas servirán para el equipamiento de una unidad móvil de recolección de sangre para el Servicio de Hemoterapia del Hospital Garrahan y para la remodelación de la entrada principal de la calle Pichincha donde ingresan al hospital diariamente cerca de 1.500 pacientes junto a sus familias.

Con 91 toneladas de tapitas la Fundación Garrahan ingresó al libro de los récords Guinness al lograr la mayor recolección de tapitas de botellas plásticas del mundo, en el marco de su campaña solidaria de reciclaje.

Nuestra Agrupación compartió la entrega de tapitas recolectadas por nuestros asociados con los chicos del comedor "Los Tallarines" a cargo del Sr. Roberto Corbalán perteneciente a la Agrupación "Movimiento Sur". En nuestra sede, estos niños fueron recibidos y agasajados con chocolatada y confituras.

Es destacable el hecho de que se incentive a los más chicos a participar en esta red solidaria en beneficio de todos los niños del país. La Comisión Directiva agradece a todos sus asociados así como a los chicos y al Secretario General de dicho movimiento, Sr. Juan Carlos Viscelino, quienes hicieron posible este acontecimiento que nos llena de orgullo.

PROGRAMA DE RECICLADO DE
TAPITAS DE PLASTICO
DE LA FUNDACION GARRAHAN



**INDUSTRIALES
PANADEROS**

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS!!!

Celular: (011) 15-4084-1090

Mes del Pan Dulce en Lanus



La Agrupación de Industriales Panaderos de Lanus por el Cambio anuncia al gremio y a sus clientes que ante el éxito obtenido el año pasado, a partir de Agosto lanzamos nuevamente **EL MES DEL PAN DULCE**, para apreciar en esta época del año los beneficios de esta especialidad.

ES BUENO INFORMAR A SUS CLIENTES SOBRE ALGUNOS MITOS

- * **Las galletitas de salvado no engordan.** Estas son simplemente galletitas de agua a las que se les ha adicionado salvado de trigo para cumplir con su función de fibra acelerando el tránsito intestinal. Aquellas de salvado y light sí suelen tener menor tenor de grasa. De no ser así, contienen las mismas calorías que otras galletitas de agua, con lo cual no puede abusarse si lo que intenta es bajar de peso.
- * **El pan tostado tiene menos calorías que el pan fresco.** La única diferencia entre una tostada y una rebanada fresca es que la tostada tiene una digestión más rápida que el pan fresco, pero las calorías que aportan son exactamente las mismas.
- * **Si estoy a dieta debo olvidarme del pan.** Si no tiene una patología de base, no debe dejar de lado el pan, las pastas y la papa, sino disminuir su consumo o dejarlo para reuniones familiares donde el menú termina siendo solo uno.

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

INDUSTRIAS Zunino

Fabrica de Hornos e implementos para panadería

+ Les desea Felices Fiestas. +








HORNOE CERTIFICADOS

Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Ind. Gral. Belgrano (3100)
Paraná Entre Ríos Argentina - (54-0343) 4301026 / 27 / 19
Info@industriaszunino.com - www.industriaszunino.com

PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A. (EMILIO MAJORI):
FUE ACUSADO POR UN DIARIO DE PRÁCTICAS MAFIOSAS.
VICEPRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A. (JOSE SANABRIA):
FUE FILMADO POR CÁMARAS DE SEGURIDAD PEGÁNDOLE A UN PANADERO Y LE INICIARON UNA CAUSA PENAL.
VOCAL TITULAR 4° DE LA F.I.P.P.B.A. (FRANCISCO STILLITANO):
FUE ECHADO DEL MUNICIPIO DE MATANZA POR TENER UNA CAUSA POR DEFRAUDACIÓN A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.
ANTE ESTOS HECHOS LA F.A.I.P.A. EMITE EL SIGUIENTE COMUNICADO.

Buenos Aires, 19 de junio de 2012.-

**Señor
Presidente de FIPPBA:**

“Ante el conocimiento de hechos divulgados por distintos medios informativos y por varios sitios de Internet (Google-You Tube- facebook por nombrar los más conocidos) que dan cuenta de situaciones que se están investigando y caratulados como hechos de presunto corte delictivo por la propia Justicia Penal y en tanto los mismos refieren a escenarios de violencia perpetrados por personas integrantes de asociaciones civiles panaderiles, en su caso y otros anónimos (por ahora) pero que en una certeza casi absoluta trasuntan prácticas deshonestas, ilegales e ilegítimas, por medio de las cuales se pretendería ejercer por mano propia una verdadera coacción tendiente a atemorizar o aterrorizar a industriales de nuestro sector con la finalidad última de obligar a una uniformidad de precios de nuestros productos, actuando como grupos de presión pretendiendo provocar un alza en los precios, hechos notoriamente graves en tanto que de comprobarse penalmente los mismos sus participantes podrían ser condenados a prisión y más grave aún si consideramos que se trata de quien es directivo de la Federación Panaderil de la Pcia. de Buenos Aires y, aparentemente, Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria entre otros (www.impactoya.com.ar dice “cámaras de seguridad captan a Sanabria integrante de la llamada la banda del gordo del pan”) por una parte y también preocupados por la investigación periodística que involucra al Presidente del CIP La Matanza y de FIPPBA, Emilio Majori (“impulsada por el Prof. Joaquín G. Puebla del Periódico digital NCO de San Justo”) como organizador de un sistema de recaudación en su Centro mediante el cual se avalaría la actividad panaderil de personas supuestamente ilegales o clandestinas, para que mediante el pago de una cuota mensual puedan funcionar sin controles, unido al hecho del aval que se le otorgara a quien

presentara como Directivo de ese Centro Sr. Francisco Stillitano, para ocupar un cargo de Contralor de Comercios y otras actividades (entre ellas las Panaderías) en el Ejecutivo de La Matanza y que debiera renunciar a poco de asumir agobiado por el peso de una investigación periodística que le demostró conocer y difundió la Investigación Penal y el procesamiento en el delito de Defraudación a la Administración Pública (*Del Diario digital “El Diario de La Matanza: Su paso fue fugaz, y el motivo de la dimisión estaría relacionado al estado público que tomó una causa judicial en la que está implicado el ex funcionario. Una investigación del diario matancero SIC reveló esta semana que «tres años atrás Franco -como se lo conoce- fue procesado el 30 de marzo de 2009 por el delito de 'defraudación contra la Administración Pública'».*) Posteriormente Majori en conferencia de Prensa negó los hechos y reconoció frente a algunas imputaciones no tener Panadería a su nombre, hecho que lo inhabilita claramente para ser Directivo de cualquier entidad panadera.

Dado que dichas cuestiones tienen una gravedad que va más allá de la condena o no que se le pueda aplicar a los autores de hechos delictivos, sino que involucran al sector como promotor de Mafias y Atentados, nos vemos en la obligación ética de **REPUDIAR FIRMEMENTE** cualquier hecho de violencia del tipo que sea que involucre a nuestro sector, MÁXIME cuando los mismos tengan como finalidad última promover a la clandestinidad, en su caso, a la violencia, al robo o al alza de precios colectiva (monopolios u oligopolios).

Recordamos un caso que motivara la intervención de la Secretaría de Defensa de la competencia y su resolución sintética “*Del análisis de los hechos, la CNDC entendió que se hallaba ante un caso de acuerdo de precios que se*

materializaba a través de una corporación empresaria, la cual disponía asimismo de instrumentos para penalizar a aquellos comercios que se desviaban de la conducta prescripta. Concluida la instrucción, sin embargo, el Centro de Panaderos de (se omite.....) presentó una propuesta de compromiso en los términos del artículo 24 de la ley 22.262. En virtud de tal propuesta, se comprometió a cesar y abstenerse de realizar las conductas objeto de investigación; a impedir todo tipo de práctica anticompetitiva en su jurisdicción, a denunciar a los asociados que incurrieran en tales conductas, a abstenerse de repartir listas de precios, y a dar amplia difusión del compromiso asumido entre sus asociados y entre las entidades que nuclean panaderías en otras jurisdicciones de la provincia de Buenos Aires.”

Independientemente de esperar que la Justicia lleve la investigación hasta las últimas consecuencias, queremos llevar nuestra solidaridad a los afectados por la violencia, que no tiene justificación válida alguna y al propio tiempo INSTAR a la pacificación total, evitando una vuelta a viejos pasados nefastos que tanto mal hicieron a nuestra Industria en especial, como asimismo que todos los involucrados tengan la grandeza de renunciar a las Instituciones-

Nada, pero nada, ni siquiera el más justo reclamo, puede dar motivo a alguien a tomar a la justicia por mano propia, para usarla como excusa a su favor.

A su vez realizaremos internamente la evaluación que corresponda, tomando la intervención que estatutariamente compete a la Comisión Directiva y al Tribunal de Honor, en su caso, dándose a conocer oportunamente los resultados que arroje la misma y/o las sanciones que eventualmente pudieran corresponder.

Por último convocamos a todos los hombres y mujeres de bien que conforman nuestra industria a repudiar la violencia en todas sus formas y a deplorar cualquier otro tipo de actividad corporativa nefasta como las ya mencionada.

Flaco favor le hacemos a la sociedad y pésimo apoyo le damos a nuestra industria que viene luchando por medios dignos y con propuestas serias y de compromiso social desde hace varios años, para recuperar un lugar en la sociedad como principal elaborador del mejor alimento que puede tener una sociedad: nuestro pan de cada día.

Armando H. Natale
Secretario



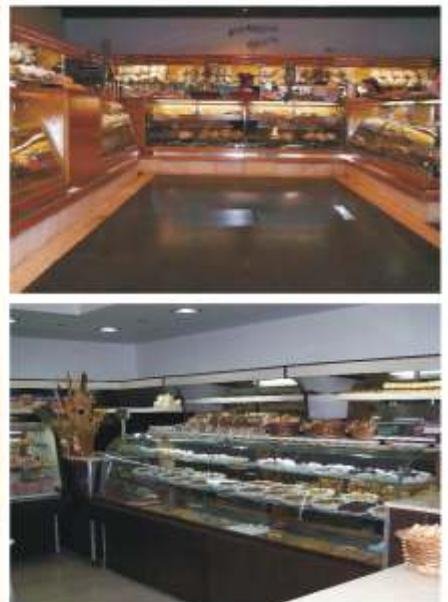
Rubén N. Salvio
Presidente

GALE

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID: 632*44



REABRIÓ SUS PUERTAS EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

Luego de varios años de inactividad y acefalía, un grupo de socios volvió a poner en funcionamiento la tradicional entidad de la calle Suárez al 200. Recuperaron las instalaciones edilicias, pusieron al día los libros y ya se reunieron con el intendente Ferraresi



Después de varios años de inactividad y acefalía, el Centro de Industriales de Avellaneda reabrió sus puertas en marzo de este año en su tradicional sede de Suárez 215, con el objetivo de recuperar la institución y devolverle al sector, un lugar que lo identificó durante más de 70 años.

Alceo Dapena, titular de la nueva Comisión Directiva, comentó que la entidad estaba inactiva desde hace casi cinco años, tras el retiro de su presidente, Nancy Ferreyra. **“...Es una mujer muy emprendedora, pero cuando tuvo que dejar la panadería por problemas de salud, el Centro empezó a decaer...”**, explicó Dapena.

En ese sentido, el nuevo presidente explicó que la falta de participación es una de las mayores problemáticas por la que atraviesan. **“...Antes éramos una familia y ahora cada uno agarra el camino que quiere, nadie quiere trabajar por el bien ajeno...”**, puntualizó Dapena.

“...Estamos visitamos a los industriales y nos dicen que está todo mal, pero acá no vienen y eso podría hacer pensar que está todo bien...”, describió.

Dapena remarcó además que no se siente “presidente” sino una especie de normalizador, que tiene como meta hacer volver a los panaderos al Centro y convocar a una asamblea para que elijan las autoridades que quieran.

“...Acá había un vacío enorme y algunos pensaron que yo, que he sido presidente en otra época, era la persona idónea para hacer resurgir este Centro...”, explicó el titular de la entidad.

Sin embargo, pese a la motivación que tiene por recuperar el Centro, Dapena sabe que el objetivo no es fácil de cumplir y que estos tiempos no son los mismos de los inicios.

“...Hoy no es como cuando empecé en el Centro de Panaderos, ahora cada asociación tiene un número, personería jurídica, Arba, AFIP, poner todo al día cuesta, incluso tuvimos que hacer un convenio con la Municipalidad para cumplir con las deudas...”, remarcó Dapena.

No sólo la organización de la entidad cambió con el paso de los años. En ese sentido, Dapena explicó que **“...lo que antes era un trabajo artesanal ahora no**

lo es tanto...” y que, como en todas las cosas, **“...las maquinarias fueron suplantando a la gente, es otra manera de trabajar...”**

Los primeros pasos

Para poder hacer resurgir el Centro de Industriales Panaderos hubo que empezar casi de cero, recuperando la parte edilicia y poniendo al día los balances y los libros. **“...También reabrimos la cuenta bancaria y volvimos a cobrar la cuota social porque, al no ir a visitarlos, los panaderos habían dejado de pagar. Además vamos a la Federación de Panaderos de la Provincia y los ponemos al tanto de nuestro trabajo...”**, comentó el Secretario de la entidad, Juan Karlen.

Por otra parte, la nueva comisión directiva, que también integra Teresa Monsuro como tesorera, comenzó a sumar nuevos servicios para sus asociados, entre los que se destaca la asesoría legal.

En otro orden, el Centro fue recibido por el intendente de Avellaneda, ingeniero Jorge Ferraresi, quien se comprometió a ayudarlos a hacer cumplir con todas las disposiciones y ordenanzas que regulan la venta de pan, para evitar la comercialización en lugares inadecuados.

Al respecto, destacó que en la panadería el producto va directo del horno al mostrador, en cambio el que se compra



en el “mercadito” sale primero a la calle y después es manoseado por los propios clientes en el canasto en el que es comercializado.

“...A nosotros nos exigen un montón de normas, pero no hay controles sobre la venta clandestina. Con ese tipo de ventas algún día va a haber un accidente porque no se sabe si usan bromato de potasio, que es una sustancia que está prohibida...”, concluyó Dapena.

Revista

INDUSTRIALES PANADEROS



Seguinos en 



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

Hojaldre Holandés

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	750 g
Sal	15 g
Agua	450 cc
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	600 g

Procedimiento:

- Cortar la margarina en cubitos de 1 cm. aproximadamente y guardarla en heladera.
- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta lograr una masa bien formada.
- Agregar los cubitos de margarina y amasar por uno ó dos minutos más tratando de que no se integren demasiado.
- Sacar la masa de la amasadora, formar un bastón y dejarlo descansar 15 minutos.
- Estirar y plegar en tres (vuelta simple), dejar descansar 10 minutos y repetir el plegado cuatro veces más (en total son cinco vueltas simples).
- Reservar.

**Relleno**

Ingredientes	Cantidad
Cebolla	150 g
Berenjena	200 g
Pimientos rojos	100 g
Queso rallado	50 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Aparato tipo quiche

Ingredientes	Cantidad
Fleiscream - Crema Vegetal	100 g
Huevos	50 g

Procedimiento:

- Cortar las cebollas en pluma y rehogarlas durante unos minutos con aceite de oliva hasta tiernizar.
- Cortar las berenjenas en pequeños dados y saltar.
- Asar los pimientos, pelarlos y cortar en finas tiras.

Terminación

- Tomar 500 g del hojaldre, cortarlo en rectángulos de 15 cm de largo x 10 cm ancho y colocarle un borde encima.

- Disponer sobre el hojaldre las cebollas, las berenjenas y por último el aparato quiche.
- Cocinar a 210 °C por espacio de 12 a 14 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno y colocarles los pimientos.





Uy...! Se me durmió un huevo.



Tu cuerpo será mío, te llevaré a la cama, te haré sudar, temblar y te dejaré sin fuerzas...
Atentamente.

LA GRIPE

¿QUE ME PORTE BIEN?
Cómo quieren que me porte bien si desde chiquito veía que:
TARZÁN andaba desnudo,
la CENICIENTA llegaba a media noche,
PINOCHO mentía,
BATMAN manejaba a 320 Km/h,
DON GATO tenía su pandilla,
POPEYE se metía hierba,
BLANCA NIEVES vivía con siete hombres...
y TODOS vivieron Felices Para Siempre.

4386-0539
15-6705-9954
734-4623
Calle Saavedra 1725 - Ezeiza

Julio Gallardo
"HORNERO"
REPARACIONES EN EL DIA

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS
VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

BACALAR S.R.L.

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

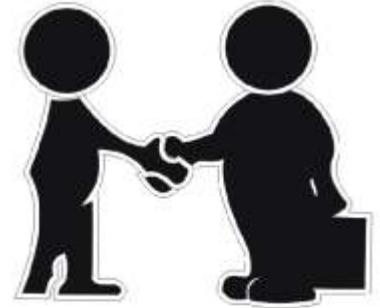
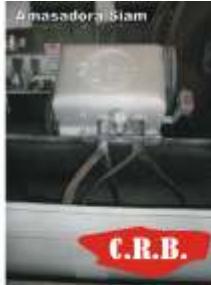
FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

CLASIFICADOS



C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



PANING selecciona representantes en Capital Federal y Gran Buenos Aires. Con experiencia en el rubro, show room, y referencias comerciales.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
Tel.Fax.
(0341-4642170)

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO** fondos de comercios (2), Zona Tristán Suárez:

1º- Panadería, Confitería, Fábrica con maquinarias, incluye locales mostradores y reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confitería, Cafetería y Buffet, frente a 4 colegios.

Para mayor información comunicarse al 15-3323-1034, Sra. Silvia.

* **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg. (reacondicionada a nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740.

Sr. Jorge.

* **VENDO** fondo de comercio, panadería y confitería en Villa tesei, zona oeste. Pan-facturas-tortas-sand. de miga / horno rotativo / bandejas / amasadoras para 3 bolsas / sobadora / cortadora / armadora / batidora / cortadora de fiambre / estufa / mostrador con exhibidor. 2 heladeras / con reparto a la calle activo. Sra. Mari Tel.: 4459-7088.

* **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho, con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y vidrio curvo. \$1500, las 2 reacondicionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panadería La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.

* **Vendo** horno Argentall For Export 60 x 80 impecable. \$38.000. Oportunidad! Sr. Ricardo Álvarez. Panadería La Nueva Moderna, San Lorenzo 2300, San Martín. Tel.: 4754-6213.

Pasiones que nos unen.

Nos une la misma dedicación, las mismas historias y los mismos lugares. Nos esforzamos por mejorar el sabor, la nutrición y el rendimiento de nuestros productos; y nos da orgullo saber que son valorados. Sentimos pasión por lo que hacemos; eso nos une.



* Panadería Güiraldes"

Apasionado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



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