

La Revista  
de los  
Panaderos

# EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL  
SEPTIEMBRE-OCTUBRE DE 2006 AÑO III N° 13

EL PRESENTE NÚMERO SE DISTRIBUYE EN:  
LA MATANZA - MORÓN - HURLINGHAM - MERLO - ITUZAINGÓ - MORENO - GRAL. RODRIGUEZ - LUJÁN - MERCEDES  
SAN MARTÍN - ZÁRATE - CAMPANA - SAN NICOLÁS - LAS HERAS - NAVARRO - MARCOS PAZ



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DEL OESTE**



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LA MATANZA**



Distribución  
Gratuita en  
depósitos y más de  
**4000**  
panaderías



## HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

**INGENIERIA  
EN CALOR**

# Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL



[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) // E-mail: [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar) TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675



*Emeth*



***DISTRIBUIDORA***

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS  
CONFITERÍAS y PIZZERÍAS**

**Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076**

*Sabemos como hacer que  
su producto sea irresistible*

Firmenich



[www.flair.com.ar](http://www.flair.com.ar)

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay  
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.  
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888  
e-mail: [info@flair.com.ar](mailto:info@flair.com.ar)

## EDITORIAL

En primer lugar quiero felicitar en nombre de toda la Federación por el 2º aniversario de "El Gremio Panadero y su Gente", porque en cada edición de la revista se ve reflejada la fuerza, la pujanza y el trabajo continuo de los que somos parte de esta gran familia de panaderos.

Quiero decir con esto, que **El Gremio Panadero** supo plasmar en sus páginas la fiel expresión de entusiasmo, y sentimiento solidario del Industrial Panadero, como así también: del trabajador valeroso, soñador, alegre, amante de sus raíces, de sus tradiciones y principios. Por todas estas cualidades yo amo a este Gremio y elijo ser parte de él todos los días.

Hoy podemos decir que en 2 años han pasado por estas páginas cantidad de convenios, tratados, beneficios y logros, que poco a poco la F.I.P.P.B.A ha conseguido, siempre con el apoyo y la contención de los Centros de Panaderos y aquellos que lo componen. Hemos tratado de atender oportunamente las necesidades de los sectores más vulnerables, concretamos proyectos, de manera que cuando surgió una necesidad de una obra o una acción la Federación enseguida buscó la manera de ejecutarla, porque nos unimos en pensamiento y acción, luchando



juntos por lograr nuestros objetivos.

No quiero dejar de destacar que en estos últimos tiempos los panaderos hemos experimentado una gran transformación debido a la gran participación, que desde los Centros se ha generado. Por eso siempre insisto en que es muy importante que, unidos, encontremos soluciones, que los colegas se acerquen a sus respectivos centros para aportar ideas y transmitir inquietudes. Juntos estamos logrando mejorar la situación de los industriales panaderos.

Todavía nos queda mucho por recorrer; y para seguir creciendo es necesario tener mucha fe, amor a Dios y sobre todo mucho cariño a este gremio, por eso felicito al **Gremio Panadero y su gente** por acompañarnos en todo momento y ser partícipe activo de nuestros logros y sueños.

**Emilio Majori**  
Presidente de F.I.P.P.B.A.

## STAFF

### EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 3 - Nº XIII - Setiembre-Octubre de 2006

#### Directores-Propietarios

**FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI**

Colaboración Periodística:

**Valeria Susperreguy**

Tel: 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel ID 565\*5175

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector.

Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector.

La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor y no representan necesariamente la opinión de los editores/propietarios de esta publicación.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - [grafica@netizen.com.ar](mailto:grafica@netizen.com.ar)

## IMPORTANTE

Atención Sr. Panadero: Si Usted vive en la zona Oeste o Norte del Gran Buenos Aires reciba "GRATIS" la revista "EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE" por correo, envíe el nombre de la Panadería, dirección (número y entre qué calles está localizada), Localidad, Código Postal, nombre del titular y número telefónico al E-mail "[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)" o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565\*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.



DISTRIBUIDORA  
**DON BOSCO**

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,  
PIZZERIAS Y ARTICULOS DE REPOSTERIA

DON BOSCO 3098 \ TEL 4696-3742  
(1754) SAN JUSTO



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

## COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García

VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce

SECRETARIO: *Hugo Lasca*

PROSECRETARIO: *Evaristo A. Tomba*

TESORERO: *Julio César Paz*

PRO-TESORERO: *Gabriel Stillitano*

VOCAL TITULAR 1ro: *Elvira Pillado*

VOCAL TITULAR 2do: *Juan Pereyra*

VOCAL TITULAR 3ro: *Víctor Addamo*

VOCAL TITULAR 4to: *Carlos Lemos*

VOCAL TITULAR 5to: *Alfredo Presta*

VOCAL SUPLENTE 1ro: *Oscar Romero*

VOCAL SUPLENTE 2do: *Mónica Malarino*

VOCAL SUPLENTE 3ro: *Walter Spiandorello*

VOCAL SUPLENTE 4to: *Roberto Faiella*

REV. DE CTAS. TLAR. 1ro: *Nicolás G. Battista*

REV. DE CTAS. TLAR. 2do: *Emma Laraignee*

REV. DE CTAS. TLAR. 3ro: *Francisco Stillitano*

REV. DE CTAS. SUPL. 1ro: *Miguel Ferriño*

REV. DE CTAS. SUPL. 2do: *Mario Nelson Barrios*



## El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

El lugar ideal para el festejo de sus eventos.  
Calidad y Distinción

Situado en el corazón de San Justo,



Consulte valores o planes de pago para su alquiler a los teléfonos:

4651-1264 / 4484-8677

# 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

# LA CUEVA DEL PANADERO



Díaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

# Una Empresa Confiable

46 Años al Servicio de la  
Panificación y la Industria

Nuestros Productos son Certificados por  
**QualityFoods**  
Ingeniería de Calidad en Alimentos

ELABORADAS CON LA MEJORES MATERIAS PRIMAS  
Y EXIGENTES CONTROLES DE CALIDAD

## MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

Destinada a la preparación de hojaldre de panaderías o  
fabricación de galletitas hojaldradas o palmeritas.  
Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)



## GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

Grasa vacuna comestible.  
Con aroma a manteca y color amarillento.  
Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.



**ENTREGAS A GRANEL  
EN CAMIONES ESPECIALES**

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador  
Telefax: 4699-2182/2187/1305  
[copama@speedy.com.ar](mailto:copama@speedy.com.ar)



# COPAMA



**Nosotros hacemos las  
mejores grasas y margarinas...**

**usted, el mejor pan  
y la mejor repostería**



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729  
[centropanaderososte@yahoo.com.ar](mailto:centropanaderososte@yahoo.com.ar)

### COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE **Daniel C. Insua**

SECRETARIO **Alberto Alonso**

TESORERO **Juan Scardillo**

VOCAL TITULAR 1° **Crescencio Abbate**

VOCAL TITULAR 2° **César Leonardi**

VOCAL TITULAR 3° **Javier Silva**

VOCAL TITULAR 4° **Santos Ezeurra**

VOCAL TITULAR 5° **César Lorenzo**

REV. CTA. TITULAR 1° **Pedro García**

REV. CTA. TITULAR 2° **Raúl Mandia**

### EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



#### ASESORIA GREMIAL

**Sr. Daniel Insúa**

Lunes a Viernes de 10 a 13 hs

Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



#### ASESORIA NOTARIAL

**Escribano Raúl Malatini**

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en

Belgrano 183 2do "A" Morón

Tel.: 4628-1320



#### ASESORIA CONTABLE

**Dra. Graciela Bennardo**

Entrevistas los Lunes de 9 a 13 hs y

Jueves de 18 a 20 hs

Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

Cel: 15-5933-7479



#### ASESORIA JURIDICA

**Dr. Rodrigo Manzano**

Entrevistas los Lunes de 11 a 13 hs y

Jueves de 20 a 22 hs

Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729 /

Cel: 15-5600-8888

**ASESORIA PREVISIONAL** Jubilaciones, Pensiones, Moratorias,  
Reajustes de haberes // **Sr. Raúl Perez** // Lunes de 9 a 13 hs  
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

### EL CIPDO INFORMA

Debido a la necesidad de acercarnos al colega panadero y ante la imposibilidad de hacerlo con todos en tiempo y forma se ha decidido contratar al Sr. SERGIO GOMEZ para la tarea de Relaciones Públicas. La función específica del Sr. Gómez es visitar a los Socios y a los No Socios para que ellos le trasladen sus inquietudes y necesidades y que él se las comunique a la Comisión Directiva, además organizará reuniones entre panaderos de distintos partidos con autoridades del CIPDO. Desde ya les solicitamos a los colegas panaderos que lo atiendan con la mayor deferencia ya que esta persona cuenta la total confianza de la Comisión. Para mayor información les solicitamos se comuniquen telefónicamente con nuestra secretaria, la Sra. Graciela o se apersonen al CIPDO.

### REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER  
JUAN**

de Juan Abendaño

Atención Personalizada para  
los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384



# Distribuidora D.D.V.

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

# C.I.P.D.O.: Nuevos Cursos de Pastelería

Debido al éxito de la Escuela de Panadería, el Centro de Industriales Panaderos del Oeste realizó la apertura de nuevos cursos de pastelería dictados por "Buenos Aires Pastelería Maestra".

La idea surge como una alternativa para subsanar la falta de mano de obra especializada que afronta el sector, además se presenta como una salida laboral en el corto plazo. Así, a partir del 27 de julio, todos los jueves de 15 a 18 hs, el Centro de Industriales Panaderos del Oeste, espera que todos los interesados sean parte de este nuevo ciclo de cursos que tendrán 4 meses de duración divididos en dos módulos.



Alumnos del Curso de Pastelería de la Escuela de Panadería del C.I.P.D.O.

**Distribuidora Mayorista**  
Calidad de Exportación

Atención a Distribuidores  
consultas pedidos

Cocinas Gastronomicas

Confiterías y Afines

Supermercados y Autoservicios

**Solicite Vendedor**  
(Consulte otros productos)

Thames 2891 - San Justo  
(camino de cintura y catamarca)  
[www.rekonet.com.ar](http://www.rekonet.com.ar)  
[info@rekonet.com.ar](mailto:info@rekonet.com.ar)  
**4484-8236**

Las cátedras están a cargo de Mariano Soto de *Buenos Aires Pastelería Maestra* y están compuestos por 12 personas aproximadamente.

En lo que hace a la Escuela, la idea es que se brinden otros cursos también con una duración de cuatro meses, una vez por semana en el horario de 19 a 22.

El propósito del Centro de Industriales sigue siendo fortalecer al panadero, capacitando mano de obra y así elevar la calidad, productividad, rentabilidad y competitividad de las panaderías, en un mercado cada día más difícil.

Además la Escuela de Panadería del C.I.P.D.O. estimula el empleo y apunta a aumentar los ingresos y mejorar la calidad de servicios del sector. Y para eso cuenta con capacitación especializada, infraestructura y talleres adecuados con la maquinaria y los utensilios para que el estudiante se sienta cómodo en el aprendizaje.

**FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS**

HR-30 HR-15 HR-9

Hornos Rotativos  
Amasadoras  
Sobadoras  
Batidoras  
Eq. Trinchadores  
Ralladoras de Pan

La mejor opción...

MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz.- Buenos Aires  
TEL: 02320-436262  
[Http://www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)



# CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

## Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para  
**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

[info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar) [www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar)

# LA BELUSTINA

Distribuidora Mayorista de materias primas  
para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL  
INTERIOR

**Dánica SIKU**

**BARI**

**magimix**  
total FL

**G**  
GLUTAL

LEVADURA PRENSADA  
**levina**

**DEWEY**

**PRINDAL**

**LESAFFRE**  
ARGENTINA

**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas

**COPAMA**

**PARANAL**

Roque Sáenz Peña 2848 - L. del Mirador  
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303

[labelustina@hotmail.com](mailto:labelustina@hotmail.com)

Controles de temperatura  
para hornos de panaderías

## Línea N



Dosificadores de agua  
para panaderías



**DINTER**  
INSTRUMENTOS  
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)  
I. Casanova - Bs. As.  
Telefax: 4485-3764  
[info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)  
[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar)

## OPINIONES

# EL DERECHO FUNDAMENTAL A LA BUENA ADMINISTRACIÓN

Hoy me encuentro dolido, porque siento que desde hace tiempo algunos integrantes de la Federación Argentina no brinda el apoyo que todos los panaderos necesitamos... Hace un tiempo alguien me dijo que mi deseo de cerrar una cuenta que la Federación Provincial tiene en el Banco Creedicoop y que sólo genera gastos, ni más ni menos que \$120 mensuales, era querer "empequeñecer la institución", y es ahí donde surge mi descontento, porque todos sabemos que las instituciones se "empequeñecen" cuando la funden, cuando el manejo de la administración no es la correcta, cuando los objetivos no son claros, cuando los intereses no son intereses comunes.

Y cuando hablo de "mala administración", me refiero a retrasos administrativos, demora en pagos, falta de transparencia (por ejemplo, falta de información, información incorrecta, denegación del acceso a documentos y omisión de respuesta) y, entre otras cosas, descontento en relación con las acciones de la Federación. Hoy me pregunto ¿cuáles fueron los logros de la Federación Nacional en los últimos tiempos? Estos supuestos logros, ¿lograron incrementar la venta en los mostradores?

Todos los que formamos parte del gremio panaderil tenemos derecho a una administración transparente, responsable y con vocación de servicio; tenemos derecho a que nuestros asuntos reciban un tratamiento adecuado, justo y rápido por parte de una administración transparente y responsable... y mi idea de vocación de servicio implica, a mi entender, que la administración exista para servir al panadero y no a la inversa. Cuando me refiero al descontento con las acciones, quiero destacar que la Federación Nacional hace

hincapié en que el Convenio Marco sólo recibió el rechazo de la Provincia de Santa Fe, ¿será que en Buenos Aires jamás se trató el tema de si se apoyaba o no este proyecto? Nunca se llamo a Asamblea. Otro motivo es que un dirigente de la zona sur de la Provincia de Buenos Aires adujo tener trabada la cuenta del Fondo Convencional durante ocho meses y cuando se la destrabaron depositó nada más que una cantidad ínfima de dinero. Creo que debemos terminar con los privilegios y me comprometo públicamente a trabajar para lograr una mayor equidad.

Ahora, en la Federación Provincial, hubo cambios más que positivos en la administración de la recaudación ¿A qué se deben esos cambios? A mi entender es a la transparencia que nos ofrecen las nuevas autoridades, lo que implica: que los procesos de toma de decisiones sean comprensibles, que las propias decisiones estén motivadas, y que, en la medida de lo posible, la información en la que se basan los motivos de los cambios sea accesible a todos lo que somos parte de la familia de los panaderos.

El aspecto clave es que los panaderos debemos conocer lo que hacen las instituciones que nos representan y por qué lo hacen, así como sus planes de acción.

Es justo decir que cuanto mayor sea la transparencia en un órgano, menores son las posibilidades de fraude o corrupción. Los panaderos reclamamos una administración honrada y la manera más sencilla de promover esta meta consiste en garantizar la mayor transparencia posible. Hoy los panaderos nos encontramos con la noticia de que la Federación Nacional le debía plata a su tesorero, a su secretario y al propio presidente. Una Federación fundida que trata de levantarse. Y quizás



Daniel Insúa - Pte. del C.I.P.D.O.

ellos consideren que uno de sus logros haya sido esa gran campaña publicitaria con las propiedades de la harina fortificada en el pan y demás, pero me gustaría que se acercaran a los colegas y le preguntaran si los afiches incrementaron clientes... y si esos afiches son lo que los colegas esperan de la Federación que nos representa.

Yo tuve que dejar la Federación Argentina y algunos me acusan de "haberla dejado" en forma despreocupada... y quiero responderles que es así, me fui. Pero fue porque tenía que velar por la salud de mi señora. No hace falta decir que lo haría 100 veces más. Yo puedo mirar de frente y decir que me fui de la Federación porque acompañe a mi esposa a cumplir con un tratamiento de quimioterapia y son esas cosas de las que NUNCA me voy a arrepentir.

La creación de una Federación siempre ha sido señal de sincero compromiso con el Gremio de los Panaderos y el respeto de los derechos de los mismos. Por lo tanto, estimo que esta Federación, tan bien conocida por sus singulares tradiciones acierte al establecer una institución que garantice los derechos de sus propios socios y de todas los panaderos que hacemos a esta gran familia.

Muchas gracias por su atención.

**DANIEL INSÚA**  
Presidente del C.I.P.D.O.

### LA COMISION DEL CIPDO PRESENTO LA MEMORIA AL MES DE MARZO DEL 2006

Como todos sabemos, cuando asumió esta Comisión, el CIPDO tenía deudas que rondaban los 150 mil pesos. La intención de los dirigentes fue, en un primer paso, sanear la economía del Centro y para ello han tenido que trabajar bastante. A continuación les comentamos algunos párrafos que merecen ser destacados:

- Después de haber recibido una intimación del Municipio de Morón por el Cartel que identifica al Centro, se firmó un acuerdo para pagar los \$5.190.- que les reclamaban.
- La AFIP multó al Centro por pagos fuera de término de Cargas Sociales de enero del 2002 a marzo del 2003, se acordó un pago por la suma de \$3.243.-
- Por la quinta de Moreno se debían impuestos municipales por \$12.000 y los pagaron en su totalidad.
- UTEDYC reclamó pagos por \$8.500 y se pagó la deuda, pero con descuentos.
- El Municipio de Morón reclamó por deudas de las propiedades del Centro y se pactó el pago en 30 cuotas de \$ 504.- por mes. RENTAS también intimó y se está abonando mensualmente cerca de \$1.000 por mes.
- El Sr. Palmano reclamó por deudas por trabajos realizados a la Institución y se le está abonando.
- Se pagó la moratoria por la jubilación de la casera, la deuda ascendía a \$ 6.000.-.

**Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín**

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823



## INSPECCIONES DEL MINISTERIO DE TRABAJO EN PANADERÍAS DEL PARTIDO DE SAN MARTÍN

**El Contador del Centro de Panaderos, el Sr. Juan Carlos Depetris, aclara sobre la actividad que están realizando los inspectores del Ministerio de Trabajo en panaderías del Partido.**

Tras la reciente reapertura de la sede de la Cámara Empresaria Panaderil de Gral. San Martín, sus directivos se abocaron a la tarea de poner en marcha los servicios de asesoramiento contable, laboral e impositivo, para lo cual reincorporo a sus filas a Juan Pedro Depetris, quien fuera Asesor Contable del Centro durante muchos años y que se alejara del mismo por exigencias del ejercicio particular de la profesión. Accediendo a nuestro requerimiento y a modo de presentación de la que será su labor dentro de la Cámara, se refiere en primera instancia a los riesgos a que están expuestos los industriales panaderos ante las inspecciones que lleva a cabo desde hace un tiempo el Ministerio de Trabajo de la Nación, cuyo procedimiento habitual es el siguiente:



**Cdr. Sr. Juan Carlos Depetris**

laboral exigida

- Ante cualquier actuación que realice alguna autoridad, exigir la copia del Acta labrada y contactarse de inmediato con su Asesor, dado que en todos los casos se fijan plazos para su diligenciamiento, vencidos los cuales cae la posibilidad de ofrecer una defensa con posibilidades de éxito.

A modo de ejemplo se indica que la infracción por ocupar una persona en negro (sin la consiguiente declaración a la AFIP) conlleva una multa de \$1500.-. Si esta anomalía es solucionada antes de la audiencia se reduce a \$300.-. Es necesario estar atento y ante cualquier duda contactarse con la Cámara, en su sede o en forma telefónica al 4752-9328, los

días Lunes, Martes y Jueves de 10 a 12 Hs.

1. Visita al comercio, donde se hace el relevamiento del personal presente, labrándose acta de comprobación, la que hará fe en juicio mientras no se pruebe lo contrario.
2. En el acta en cuestión el inspector destaca los datos obtenidos directamente del trabajador, quien firma la misma.
3. Posteriormente se cita al comerciante a comparecer a la audiencia donde formulara su descargo, donde el infraccionado deberá aportar todos los elementos probatorios que sirvan para desvirtuar o al menos atemperar la gravedad de la situación.
4. Por último el Ministerio le hará llegar la resolución recaída en la instrucción sumarial.

Para evitarse dolores de cabeza, con grandes costos materiales, se le sugiere:

- Ocupar personal en blanco, con la debida registración en AFIP
- Confeccionar y mantener en orden la documentación

**Distribuidora Real**

**LÍDERES EN HARINAS Y MATERIAS PRIMAS  
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

**ENTREGAS A DOMICILIO**  
**Av. Calle Real 1669/71 - Libertad**  
**Telefax: 0220-494-0004**

**RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.**  
**OFICINA ESPECIALIZADA**  
**COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS**  
**PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL**

*Administración Integral en la  
Contabilidad e Impuestos  
de su Establecimiento*

**ROJAS 1285 (1416) Bs. As.**  
**Tel: 4581-0777 / 6845**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

**Díaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071**

## LA CAMARA EMPRESARIAL NUEVAMENTE EN EPSAM

La Cámara Empresaria Panaderil de Gral. San Martín nos hace saber que entre el 7 y el 10 de Septiembre próximos (en el horario de 15 a 22 Hs.), en las instalaciones del Parque Irigoyen (25 de Mayo y Gral. Paz) de San Martín, se llevara a cabo la Exposición PyME organizada por la Municipalidad local, en la cual instalaran un Stand que mostrara el funcionamiento de una típica panadería artesanal, donde se elaboraran y cocinaran muchos de los productos que se producen habitualmente, todo a la vista del publico, al que se le facilitara su degustación.

Aprovecha la Cámara para recordarnos que esta será la segunda oportunidad en que participaran de la muestra, ya que lo hicieron el año anterior, en la que,

según datos oficiales del Comité Ejecutivo Organizador, la exposición fue visitada por mas de 60.000 personas, habiendo sido el Stand de la Cámara uno de los mas concurridos, alcanzando un éxito superior al imaginado, sirviendo de eficaz difusión publicitaria para la industria y para las empresas que colaboraron, que llegaron al publico en forma directa.

Finalmente invitan a todos aquellos que tengan interés en visitar una muestra industrial, comercial y de servicios, acercarse al predio y especialmente al Stand de la Cámara, donde gustosamente serán atendidos por los directivos presentes en la oportunidad.

Nota realizada con la colaboración de Juan Pedro Depetris

## EN SAN MARTIN... UNA NOCHE ENTRE AMIGOS

Los primeros días de agosto en el Centro de Panaderos de San Martín nos invitaron a una reunieron con el sólo objetivo de compartir una noche agradable. Con una atención inmejorable hacia el Director de "El Gremio Panadero y Su Gente" los panaderos y nosotros pasamos una noche para recordar.

El olor a asado se filtraba por cada rincón en la localidad de San Martín. Fuimos invitados por Juan Carlos Chalier para degustar una rica cena la cual fue compartida en familia. Pero lo evidente fue el entusiasmo de los directivos de San Martín, que junto a otros colegas panaderos organizaron un asado con el objetivo de conversar algunos temas a resolver, pero más que nada con la intención de pasar un buen momento.



**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.  
**1925-2005**  
**Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!**

**Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!**

**SI**  
CARTÓN  
PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80  
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.  
Pcia. de Buenos Aires - Argentina  
E-mail: [caballeroortizypozzi@ciudad.com.ar](mailto:caballeroortizypozzi@ciudad.com.ar)

mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro  
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550

# Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

# VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



*Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia*

Consulte nuestros planes de pago



Casa Central: Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.

Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 Capital Federal

Tel-Fax: 4932-6154 / 4932-4477



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO**  
Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230  
E-mail: [ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar](mailto:ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar)

## “El Gremio Panadero” y una cita en el Centro de Panaderos de Merlo

“El Gremio Panadero” compartió una cena informal con los representantes del Centro de Panaderos del Partido de Merlo, con el objetivo de crear nuevos lazos y hablar sobre los temas que preocupan a los panaderos del partido.

La reunión tuvo lugar el día martes 20 de junio en la Sede del Centro de Industriales Panaderos de Merlo. Así, miembros de la Comisión Directiva de Merlo atendieron a sus invitados, entre los que se encontraban los representantes del sindicato local encabezado por el Sr. Duran, y los homenajearon con un exquisito lechón.

El objetivo del encuentro fue, entre otros acercar las posiciones entre el sindicato y los dirigentes panaderos. Además los colegas pudieron debatir y compartir temas de interés para favorecer y proteger el desenvolvimiento de los industriales panaderos de la zona; se trataron temas inherentes a los problemas que enfrentan las panaderías de Merlo, como ser las panaderías clandestinas y se realizó una puesta en común de las medidas que se están poniendo en marcha para solucionar el tema.

La jornada culminó en un ámbito cordial y con el compromiso de las partes de seguir trabajando para el bienestar y el beneficio de los Panaderos de Merlo.



### NUEVA COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

(desde el 13 de Julio del 2006)

**Presidente:** Luis Hilario Frias  
**Secretario:** Abel Omar Ferreira  
**Prosecretario:** Juan Daniel Elustondo  
**Tesorero:** Angel Horacio Carrizo  
**Protesorero:** José Roberto Aragona  
**1° Vocal Titular:** Juan Bautista Bellizi  
**2° Vocal Titular:** Luis Fleita  
**3° Vocal Titular:** Rosendo Herrera  
**Comision Revisora de Cuentas**  
**1° Vocal Titular:** Héctor Nicolás Pérez  
**2° Vocal Titular:** Eduardo Gillón  
**1° Suplente:** Jorge González  
**2° Suplente:** José Luis Gandini

### ASESORAMIENTO DEL CIP DE MERLO

(Consultas sin cargo)

**CONTADOR:** Pablo Luis Coussan. Rodríguez Peña 912 3° “A”. Morón. Tel.: 011-4627-3577

**ABOGADO:** Dr. Daniel Rammuno (T° XV-F° 382 C.A.S.M., T° 104-F° 376 C.C.S.J.). Juncal 698 1° “F”. Merlo. Tel.: 0220-483-0752

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS  
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

**DISTRIBUIDORA  
VARI-CE**

**F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635**

**TALLERES el rápido**

**SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO  
PARA PANIFICADORAS  
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES**

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL  
Tel: 4686-1322 // 4687-5035

# Productos ARGEL

## Fábrica de Margarinas y Chocolates

Río Negro 86-Ramos Mejía / Tel: 4658-4573 -Fax: 4458-1869

**ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?**

La respuesta está en probar y comparar.

Aquí estamos nosotros para ayudarlo con nuestros mejores productos, servicios, consejos y conocimiento. **PRUÉBENOS**



### MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en Cremonas  
Facturas - Tortas y porciones

**FASTRAS**

**MANTIECANIA**

### MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores Medialunas de Manteca  
Pastafrolas más ricas y sabrosas  
Tartas de Ricota y Masas Dulces.



### OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,  
Empanadas y Souflés  
espectacularmente dorados y tiernos.

**CRIMOMIAR**

**FASTRAS**

### BAÑOS DE CHOCOLATE

Extraordinario refinado aportan mejor sabor,  
gran fluidez, rápido secado y óptimo poder cubriente.  
Pruébelos son fantásticos



Grasas alimenticias - Desmoldantes para latas y bagueteras  
Polvos para hornear - Tiernizantes para Pepas y Galletitas  
Esencias para Alta Temperatura Concentradas  
Dulce de Leche - Membrillo - Miel de Caña - Aceites Hidrogenados.

## REPORTAJE A LUIS HILARIO FRIAS

**“El Gremio Panadero y su gente” visitó el partido de Merlo y tuvo la oportunidad de dialogar con Luis Hilario Frías, flamante Presidente del Centro de Industriales Panaderos local, “...a partir del 13 de julio ha quedado constituida la nueva comisión directiva y desde ese momento estamos trabajando, siempre en beneficio del industrial panadero...” comenzaba diciendo el actual Presidente.**

**-¿Cuáles son los proyectos que van a encarar en esta primera etapa?**

-Estamos muy entusiasmados y con ganas de hacer muchas cosas. Entre ellas tenemos pensado construir un salón de fiestas en el terreno contiguo al centro, donde nuestros socios puedan disfrutar de fiestas, agasajos y cumpleaños, entre otras cosas. Además trabajamos arduamente para mejorar los servicios, que desde el Centro se ofrecen a los socios como asesores letrados y especialistas en contaduría, que es un asesoramiento gratuito para los socios.

Entre otros proyectos “Lalo” Frías nos comentó la posibilidad de armar una bolsa de trabajo, donde el panadero desocupado pueda anotarse y aquellas panaderías que soliciten mano de obra especializada comiencen por emplear a panaderos vecinos. Así, y mediante un registro ya se ha conseguido trabajo a varios panaderos locales, lo que incentiva al centro de industriales a mejorar el servicio

**-¿El Ministerio de Trabajo ha realizado inspecciones por la localidad?**

-Sí, en trabajo conjunto con el sindicato de obreros. Por suerte esas inspecciones han dado buenos resultados, ya que muchos panaderos han



tomado conciencia y regularizado su situación impositiva y laboral. Esto se ve reflejado en los mismos socios, ya que cuando empezamos sólo contábamos con el apoyo de 20 panaderos y hoy ya sumas más de 60. Quiero resaltar que estas inspecciones sólo tienen por objetivo regularizar la situación laboral de los empleados en negro y la eliminación de las ventas clandestinas.

**-¿Han recibido apoyo de la Federación de la Provincia?**

-Sí, Emilio Majori se ha hecho presente y ha quedado a disposición nuestra, por eso hemos planeado una nueva reunión, para que los socios lo conozcan y sepan que la Federación nos presta total apoyo. Respecto de la repercusión en Merlo del

convenio firmado entre la Federación y el Ministerio de Economía (convenio que consiste en la venta del pan de hasta 8 piezas en \$2.50), Frías asegura que se está haciendo publicidad del convenio e informando sobre el mismo; “...nuestra intención nunca fue subir el precio del pan, se está reacomodando. Los panaderos debemos pagar obligaciones y al precio que estaba resulta imposible, mantuvimos el precio pero esperamos la respuesta del Gobierno en la rebaja del IVA...”.

Además nos comentó que el Centro realiza visitas periódicas a la gente que opera clandestinamente y los invita a la

institución para concientizarlos con las leyes vigentes: “...el Centro de Industriales Panaderos de Merlo tiene las puertas abiertas para todos aquellos panaderos que deseen regularizar su situación, por eso los invito acercarse y así evacuar dudas, somos todos parte de una gran familia que debe luchar por alcanzar los mismos objetivos...”.

Y agregó “...La casa está abierta, los esperamos a todos y recuerden que estamos a disposición y siempre dispuestos a visitarlos...”.

Para culminar Frías comentó “...quiero agradecer a todos los socios, y a todos lo que nos han apoyado; ustedes junto a la comisión directiva lograron que el Centro se consolide y que la institución siga creciendo...”.

MARGARINA PARA  
REPOSTERÍA

Reciento

FÁBRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Av. Gral. Paz 12383 - Lomas del Mirador  
Buenos Aires - Argentina  
Telefax: 4699-2177 / 79 / 3150



Fleibor

Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en  
nuestras formulaciones  
la personalidad que  
demanda su productos

Panaderías  
Confiterías  
Reposterías  
Heladerías

Fábrica de Productos  
Alimenticios

Laboratorio Fleibor S.R.L.  
30 de agosto 162 - (1766) Tablada  
Telefax: 4652-8035 (Rot.)  
E-mail: [fleibor@speedy.com.ar](mailto:fleibor@speedy.com.ar)





**Federación Industrial Panaderil  
de la Provincia de Buenos Aires**

Beguerestain 2037 - Avellaneda  
Tel: 4208-4677 / 4218-0564 [fippba@uolsinectis.com.ar](mailto:fippba@uolsinectis.com.ar)

# Recomposición Salarial

**La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires otorgó un aumento del 24% para los trabajadores panaderos de la Provincia de Buenos Aires.**

Todos los trabajadores panaderos de la Provincia de Buenos Aires comprendidos en la Convención Colectiva de Trabajo 231/94, serán beneficiarios de un incremento en sus haberes del 24%. La presente reestructuración salarial fue acordada en el Ministerio de Trabajo (bajo el expediente N° 1.170.467/06) entre la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, F.I.P.P.B.A. y la Federación de Obreros y Empleados Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, F.O.E.P.A. Dicho incremento salarial tiene vigencia desde el 1° de junio del 2006 y es para toda la Provincia de Buenos Aires. En representación de F.I.P.P.B.A. firmaron los Sres. Emilio Majori, Juan Bellizi, Juan Carlos Chalier y Marina Palma Parodi, todos ellos asesorados por el Dr. Prado. A continuación un detalle de la nueva escala.



*Miembros de F.I.P.P.B.A. en el Ministerio de Trabajo*

**ESCALA SALARIAL PANADEROS PROVINCIA DE BUENOS AIRES a partir de JUNIO 2006**

**HASTA 500 KG DE HARINA (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)**

	CATEGORIA	SUELDO	EXTRAS 50%	EXTRAS 100%
Básicos por Horario o Tasa de Harina	Oficial Maestro	\$ 1.059,00	\$ 8,73	\$ 11,64
	1/2 Oficial	\$ 997,00	\$ 8,22	\$ 10,96
JORNADA CONTINUA	Ayudante	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62
	Peón	\$ 923,00	\$ 7,61	\$ 10,14
	Cajero / a	\$ 1.022,00	\$ 8,42	\$ 11,23
	Dependiente	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62
	Repartidor	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62

Atención únicamente a mayoristas FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



**SIKU®**



Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel  
Queso Quartirollo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

**PRODUCTOS LACTEOS**

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL  
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780



**Distribuidora D.D.V.**

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

## Reportaje a Emilio Majori, Presidente de F.I.P.P.B.A.

# “GESTIÓN POR LA UNIFICACIÓN DEL I.V.A. EN LA CADENA TRIGO - PAN”

“...Seguimos abriendo nuevos Centros de Panaderos en aquellas localidades que lo necesiten y atendiendo a la problemática de los ya establecidos... nuestro objetivo es trabajar para mejorar la situación de nuestros colegas, es una ardua tarea que nos llena de satisfacciones...”.

**-¿Cuáles son las novedades respecto del acuerdo con Nación para la rebaja del IVA?**

-Los primeros días de agosto la Federación Nacional nuevamente se reunió con la Cámara de Diputados para disertar sobre la problemática del I.V.A. Nosotros insistimos que bajando el I.V.A, más la retención que va del 27% al 10% los panaderos podremos establecer un precio del pan que favorezca a la población, a la vez que sea rentable para la industria. Estamos convencidos que el I.V.A es un costo directo de la clandestinidad que hay en el país.

**-¿En qué consiste la reunión que tendrá lugar en Pergamino?**

-En Pergamino vamos a hacer lo mismo que en Azul. Además se ha sumado Ganadería y Pesca de la Nación que también va a disertar en la problemática que ha propuesto la Federación de la Provincia de Buenos Aires, con una prueba piloto que resultó exitosa.

La fecha está programada para el mes de agosto y se va a desarrollar en Pergamino, nos falta ultimar ciertos detalles. Quiero destacar que



Emilio Majori en la sede de F.I.P.P.B.A.

en septiembre se va a desarrollar una regional en Mar del Plata con la presencia de autoridades de los municipios vecinos.

**- Nos comentaba que la Federación estuvo por Zárate...**

-Sí, efectivamente estuvimos la semana pasada en Zárate y la verdad es que nos encontramos con un panorama más que alentador. La agrupación ya ha formado su Comisión Directiva y los panaderos están más que conformes. Quiero destacar que participan casi todas las panaderías de la ciudad, y que la gente joven está trabajando y tienen muy buena llegada al municipio. Lo fundamental es que ellos están combatiendo la clandestinidad y lograron reestablecer el precio del pan en un mínimo de \$ 2.10.-. Obviamente todavía les falta una parte del trámite y la personería jurídica, pero están más que encaminados.

**Distribución y Venta de Harinas Semolín y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías**

LEVADURA PRENSADA

**levina**

MOLINOS

**CERRIBAL**

**BARI**

**LIDAR s.a.**



Grasa Margolan **especial**

fainalind

**calsa**

**PRODALSA**

Grasas y Margarinas



**Distribuidora Tablada**

Av. Crovara 2725 - (1766) Tablada  
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

**Analba**

**Fabrica de Materias Primas para:**

- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION A DISTRIBUIDORES

**Algunos de nuestros productos:**

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipán) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas



Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: [analba@ciudad.com.ar](mailto:analba@ciudad.com.ar)

# El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi  
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

# La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave  
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

# La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

[www.molinochacabuco.com.ar](http://www.molinochacabuco.com.ar)

Tel: 4331-8496

## Breves

### FELIZ CUMPLEAÑOS SANTIAGO AZCONA

El día 2 de julio pasado fue el cumpleaños del Secretario de la Asociación de Industriales Panaderos de Corrientes, Sr. Santiago Azcona, por tal motivo la Comisión Directiva, a través de los socios, le realizaron un agasajo festejando sus 64 años.



### ASOC. DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA Pcia. de CORRIENTES

Afiliada a la F.A.I.P.A. Personería Jurídica N° 438382  
General Paz 1866 Tel.: 438382 (3400) - CORRIENTES

#### COMISION DIRECTIVA

Presidente: **NELSON O. ARRIOLA**

Vicepresidente: Amalio Sánchez

Secretario General: Santiago Azcona

Tesorero: Juan E. Vanvakianos

Protesorero: Luciano Romero

Vocales Titulares: Gabriel A. Odriozola, Juan Passeto, Daniel A. Manzur, Alfredo Ruiz Díaz, Héctor A. Marino

Vocales Suplentes: Roberto J. Díaz, José O. Lezcano, Osvaldo Varela, Mariano O. Aguirre

Síndico Titular: Mario Billordo

Síndico Suplente: Ernesto Barbero

## Reportaje a Jorge Alfredo Rinaldi

Presidente de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la Ciudad de Mar del Plata



#### -¿Cuál fue el objetivo de este encuentro?

-En esta oportunidad la Federación reconoce públicamente a la "Asociación de Panaderos..." como la única institución que representa al gremio en la ciudad de Mar del Plata...En realidad hoy afianzamos el reconocimiento, ya que desde el primer día que conformamos la Asociación fue reconocida por la Federación Provincial.

#### -¿Cómo está la situación de la Industria Panadera en la ciudad?

-Mar del Plata tiene un problema que "arrastra" desde hace 11 años, y es que prácticamente esta desprovista de una asociación que pelee por los panaderos.

Estamos trabajando fuertemente, pero es muy difícil revertir 11 años de dejadez. De todos modos, tenemos muchos proyectos, y muchísimas ganas de salir adelante.

#### -¿El panadero se acerca a la Asociación?

-Sí, de a poco los panaderos comienzan a ganar confianza. Hay que tener

en cuenta que el gremio en Mar del Plata ha sido muy golpeado en esta última década y por eso están descreídos, pero es una situación que vamos a revertir. Estamos trabajando en pos de lograr éxitos y beneficios para los panaderos locales, entre otras cosas estamos luchando contra las panaderías clandestinas, para eso contamos con tiempo y dedicación, y por supuesto, con la colaboración de las autoridades.

#### -¿Cómo es la situación actual del anterior Centro de Industriales local?

-La situación es nula. Existe una persona que se auto titula "gerente" del Centro de Panaderos, y es el que les estuvo cobrando a muchos de los panaderos el fondo convencional sin legalidad alguna. Esta persona, aún después que la Federación le haya quitado la representatividad al antiguo Centro de Panaderos, sigue presentando oposición para cobrar el Fondo cuando no le corresponde. Te doy un ejemplo concreto: mi padre tiene 84 años, es el socio más viejo del partido del Centro de Industriales de Mar del Plata, y juntos tenemos una panadería. No hay un día que no se pregunte donde fueron a parar los \$2400 que se pagaron que se pagaron hace aproximadamente 2 años.

## GRASAS Y MARGARINAS Margolan



### especial®

RAÚL BLANCO  
Vendedor Exclusivo

Part.: 4276-2112 - Cel: 15-5452-2022  
ID 545\*203

## HARINAS

## RIS

### Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA  
PIZZERÍA

### calso

### LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

Cristiania 3884 - I. Casanova  
Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449

# Emotivo Reconocimiento del Centro de Panaderos de Corrientes a Rubén Salvio

Con motivo de celebrar la inauguración del Centro de Panaderos de la Provincia de Corrientes, la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines viajó a la ciudad y allí, Rubén Salvio, Presidente de la Federación, recibió un merecido reconocimiento por el compromiso y el trabajo realizado.

El 2 de julio, miembros de F.A.I.P.A se reunieron en la provincia de Corrientes para inaugurar las instalaciones y celebrar la reapertura del Centro de Panaderos local.

Con mucho entusiasmo, los panaderos de la ciudad recibieron a **Rubén Salvio**, Presidente de la Federación, **Rubén Sabena** Vicepresidente 1º; **Rubén Bernazar**, Vicepresidente 2º; **Antonio de Di Constanzo** representando a la Provincia de Buenos Aires, **Ricardo Alaio** por el Chaco y **Luis Benito** de Capital Federal.

Mientras se realizaban los preparativos para la fiesta inauguración, los responsables del Centro presentaron a las nuevas autoridades, entre ellos a **Santiago Azcona**, quién asumió como Secretario General.

"... Es un orgullo enorme ver puesto de pie al Centro nuevamente, hay que tener en cuenta que el Centro de Panaderos de Corrientes, es una institución que estuvo abandonada muchos años y a punto de perderse. Por eso, hoy la felicidad sobrevuela en la ciudad, porque gracias al gran esfuerzo de muchas personas que colaboraron y trabajaron sin descanso, los panaderos de Corrientes vuelven a tener quien los represente y respalde..."- comentaba Santiago Azcona

Una vez comenzado el evento, un párroco bendijo las instalaciones y se colocaron dos placas conmemorativas. El evento tuvo como objetivo reconocer y celebrar los logros alcanzados, en particular, festejar la reapertura e inauguración del Centro que todos los panaderos correntinos estaban esperando.

Diversas razones llevan a proponer que una persona sea reconocida. Pero en el caso de **Rubén Salvio**, Presidente de FAIPA, esas razones están a la vista, por eso, los miembros de la nueva institución le rindieron un emotivo reconocimiento entregándole una placa representativa, así y con un fuerte aplauso la gente ovacionó una labor realizada con amor y mucho esfuerzo. "...Para mi es una alegría y una emoción enorme que la gente de Corrientes me haya reconocido con esta placa, fue realmente algo muy hermoso. Es más, ustedes también lo habrán visto, había mucho sentimiento en cada



palabra, porque los panaderos de la Provincia necesitaban un Centro en quién apoyarse, en quién encontrar respuestas. Hoy se hicieron presentes panaderos que viajaron muchos kilómetros, pero no quisieron perderse la reapertura de la institución. Les agradezco profundamente el trato, y el haber trabajado tanto, ya que hoy podemos decir que el esfuerzo valió la pena. No puedo dejar de agradecerles también a aquellas empresas que colaboraron para hacer esto posible, a aquellas personas que recuperaron la sede original y la restauraron para que quedara perfecta. Hoy realmente me siento muy feliz..." esas fueron las palabras de **Rubén Salvio**, una vez culminada la jornada del domingo 2 de julio.

**Sr. PANADERO  
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN  
RALLADO  
POR HARINA  
O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO

**SR. CARLOS**

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

# CONVENIO CON EL GOBIERNO NACIONAL

Mediante un acuerdo del Gobierno Nacional con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines se mantendrá hasta fin de año el precio máximo del pan común en \$ 2,50, siempre que se unifique la alícuota del IVA en toda la cadena.

"La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines comunica que a raíz del pedido expreso del Gobierno Nacional, a través de la Secretaría de Comercio, ha decidido colaborar comprometiéndose a vender pan francés de hasta 8 piezas el Kg. a un precio máximo de \$2,50 el kgr a consumidor final en todos los mostradores", de este modo y por medio de un comunicado de prensa, la Federación anunció su adhesión al acuerdo para mantener los precios hasta fin del año 2006, siempre que el Gobierno asegure que no se producirán variaciones en los costos por aumentos en los insumos y se produzca la rebaja del IVA en la harina y en el resto de la cadena dentro de los sesenta días. Vale la pena aclarar que el precio de \$2,50 es únicamente para el pan antes mencionado, los otros tipos de pan continúan con el precio libre.

Cabe detenernos en el tema del IVA: los panaderos, con apoyo también de la Federación de la Industria Molinera, prometieron ante el Licenciado Guillermo Moreno de la Secretaría de Comercio Nacional firmar este acuerdo de precios, pero **siempre y cuando** el Gobierno envíe un proyecto de ley para unificar las tasas del IVA de esa cadena, ya que actualmente ese esquema es más que despasejo: el trigo tributa 10,5%, la harina el 21% y el pan común está exento. Es decir, lo que reclama el gremio es que se unifique el IVA en 10,5%, para evitar que la diferencia de tasas facilite la evasión, ya que como es bien conocido unos de los grandes problemas del gremio son las panaderías que operan "en la clandestinidad".

Además, y para tratar de subsanar ese problema, el Estado se ha comprometido a controlar la clandestinidad y la ilegalidad por medio de todos sus órganos de control.



(de Izq. a Der.) J. C. Chalier; E. Majori; R. Salvio y L. Benito junto al Sr. Presidente de la Nación

"...No podemos seguir como hasta ahora. En los dos últimos años han desaparecido el 20% de las panaderías tradicionales, y en su lugar surgieron locales clandestinos, incluso en casas de familia y galpones, a los que denunciemos sin resultado. Uno no quiere que esa gente desaparezca pero sí que blanquee su situación, que la ley sea pareja para todos...", enfatizó el titular de la Federación de Panaderos, Rubén Salvio, en un medio Nacional, además agregó "...Por eso nos comprometeremos a que no haya aumentos hasta fin de año, siempre que no suban nuestros insumos. Por otro lado, el único producto que no paga IVA es el pan común. La reforma debería implicar un descenso de precios en el resto de los productos, como las facturas..." finalizaba Salvio

**DISTRIBUIDORA "AVENIDA"** ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

HARINAS Y PRODUCTOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS

LESAFFRE ARGENTINA

Margarina Margolan especial®

Emeth

CABODI

4657-6211 / 4488-5986

Av. SAN MARTÍN 2768 - LOMAS DEL MIRADOR

**LEAL**

Av. San Martín 1541  
Lanús Oeste (1824)  
Tel.: 4262-8873  
Telefax.: 4247-5562  
info@lealweb.com.ar  
www.lealweb.com.ar

**Cámaras Frigoríficas**

Totalmente Modulares  
Aislación en poliuretano  
Se suministra con paneles en 60 mm. para media temperatura y 100 mm. para baja temperatura.  
Sistema de armado mediante ganchos excéntricos.

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

**SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO**



# TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



## LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

**Punto de fusión:** 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc.  
**- Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



## LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grisines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



## LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° -38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

**Presentación:** Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



## LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

**Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



## MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

**Punto de fusión:** 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



## CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



# REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba

Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: [institucional@refineriadelcentro.com](mailto:institucional@refineriadelcentro.com) / [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com) / [calidad@refineriadelcentro.com](mailto:calidad@refineriadelcentro.com)

Web: [www.refineriadelcentro.com](http://www.refineriadelcentro.com)



**LA CUEVA DEL PANADERO**

La Cueva

Ingredients shown include: flour (Taxyflour, Taxyflour Longa Fermentable, Taxyflour), sugar (AZÚCAR HOLRAS), yeast (MARGOGALDRE, PASTRIMAR), oils (MIX, CREMA VEGETAL), and other baking supplies like baking powder (BICICENTO), salt (SALCO), and margarine (MAYODAN).

# TALLER "LOS AMIGOS"

HORNOS USADOS Y REPARADOS  
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA  
DE MÁQUINAS  
NUEVAS Y USADAS



**ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO**  
**Tel: 4441-4544**





MARGARINAS  
GRASAS  
LEVADURAS  
DULCES  
MERMELADAS  
AZUCARES  
ADITIVOS  
ESENCIAS  
COLORANTES



Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte  
Frente a Marlboro  
0220-485-5071

"Los Patitos"



FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



AMASADORAS - BATIDORAS  
PLANETARIAS Y  
PASTELERAS - SOBADORAS

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654  
[batiplane@batiplane.com.ar](mailto:batiplane@batiplane.com.ar)      [www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.com.ar)

## “Seminario del sector farináceo: productos panificados; recomendaciones para la gestión de la calidad»

“...No es casual que la palabra pan sea sinónimo de alimento. Desde la más remota antigüedad, los panificados y sus parientes más sofisticados y sabrosos, los productos de confitería, han sido parte relevante de la alimentación de los hombres en todas las geografías. Tan importante ha sido ese rol, que su elaboración, distribución y venta han inspirado numerosas normas dirigidas a asegurar que panes, facturas y galletitas resultaran inocuos y saludables...”- Lic. Sabsay, Subsecretario de Políticas Agropecuarias y Alimentos

La **Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A)**, en trabajo conjunto con la **Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos**, llevó a cabo, días pasados, el seminario «Sector farináceo: productos panificados; recomendaciones para la gestión de la calidad».

El objetivo del encuentro, que tuvo lugar el 10 de julio, fue el análisis del estado actual de la cadena de industrialización del trigo en el país e informar al público acerca del contenido del manual de aplicación de *Buenas prácticas de manufactura para productos panificados y de confitería*

El evento tuvo lugar en el Microcine de la SAGPyA y su desarrollo estuvo a cargo de técnicos de la Dirección Nacional de Alimentos. A las 10 hs, **Rubén Salvio**, Presidente de la F.A.I.P.A, junto a **Eduardo Vila**, Director de Industria Alimentaria SAGPyA, realizaron la apertura oficial del Seminario, que culminó al medio día con excelentes resultados. Entre los concurrentes nos encontramos con autoridades del gremio panadero de todo el país.

Asimismo, el seminario tuvo como fin dar a conocer las herramientas que la Secretaría de Agricultura pone a disposición de los actores de toda la cadena.



## CONGRESO EN BARILOCHE

Se recuerda que el Congreso que tendrá lugar los días 22, 23, 24 y 25 de octubre en la Ciudad de Bariloche, es con vacantes limitadas, por lo tanto, aquellos interesados en asistir al encuentro deberán comunicarse con F.A.I.P.A. y realizar sus reservas con anticipación, ya que sólo se aceptarán hasta mediados de septiembre.

Cabe destacar que el valor de la chequera es de \$650 y sólo hay cupo para 100 personas.

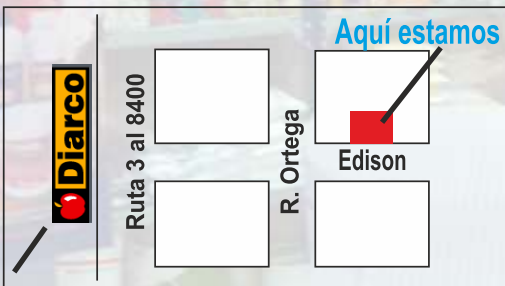


# Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS  
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: [juanlopez@fibertel.com.ar](mailto:juanlopez@fibertel.com.ar)

## SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

## COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel.: (011)4674-4455  
Web Site: [www.mecapan.com.ar](http://www.mecapan.com.ar)  
E-mail: [mecapan@mecapan.com.ar](mailto:mecapan@mecapan.com.ar)

## Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable



Fabricamos bateas para todas las marcas y medidas del mercado.



**CAAGUAZU S.A.**  
Av. Eva Perón 3260  
Lanús Este - Buenos Aires  
Tels.: (011) 4246-5236 / 4220-5246  
Web Site: [www.caaguazu.com.ar](http://www.caaguazu.com.ar)  
E-mail: [caaguazu@caaguazu.com.ar](mailto:caaguazu@caaguazu.com.ar)



# F.A.I.P.A presentó su informe Trimestral

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A), ha implementado una serie de acciones que se explicaron frente a las 14 provincias miembros, sumado a Santiago de Estero y Jujuy que se acaban de incorporar hace sólo un tiempo atrás. A continuación un resumen de los temas tratados:

**Campaña Nacional:** La Federación informó sobre la presencia en diferentes medios de comunicación, tanto nacionales como locales, del afiche que pone en manifiesto el acuerdo con el Gobierno Nacional a través de la Secretaría de Comercio, por el cual el gremio panadero ofrece a sus clientes el pan francés de hasta 8 piezas a \$2,50 el kg.

Además se expuso la repercusión que tuvo la campaña en las diferentes provincias; cabe resaltar que varias de ellas manifestaron su satisfacción ante la respuesta positiva que tuvo el "cliente", y el logro de un equilibrio en el piso del pan.

**Finanzas:** Se puso en conocimiento el estado de las finanzas, los pagos y las deudas a saldar de la Federación.

**Provincias miembros:** se manifestó la alegría de haber sumado dos provincias a la Federación, nos referimos a la incorporación de Santiago del Estero y Jujuy.

**Corrientes:** se informó del viaje a Corrientes, que tuvo lugar los primeros días de julio y del agradecimiento que realizó la provincia por "el compromiso y el trabajo realizado"

**Bariloche:** se reiteró a todas las provincias miembro, la invitación para participar del Congreso que se desarrollará en Bariloche en el mes de octubre





## KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

**MATERIAS PRIMAS PARA:**  
**\* PANADERÍAS \* CONFITERÍAS**  
**\* PIZZERÍAS Y AFINES**



LEVADURA PRENSADA



SAF ARGENTINA S. A.





LEVADURA SECA INSTANTANEA





Levadura instantánea natural



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.





MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA



Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)  
 Pcia. de Buenos Aires  
 Tel.: (0220)4800380  
 E-mail: karmadist@aol.com

## PANADERÍA & CONFITERÍA

# "LA HISPANO ARGENTINA"

### Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino  
 02202-440219 02202-441752



# Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B. de Irigoyen 1524 - 1º "1" - Capital Federal - Tel: 4307-6908 www.faipan.com.ar - faipa@sinectis.com.ar

## ENTREVISTAMOS A "RUBÉN SALVIO"

**El miércoles 28 de junio, tuvimos la oportunidad de conversar con Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines, quién entre otros temas, nos amplió la información sobre el convenio recientemente firmado con el Gobierno Nacional.**



**-¿Cómo surge la firma de convenio con el Gobierno Nacional para mantener el precio del pan?**

-El convenio surge de un pedido expreso del Gobierno Nacional, a través del Lic. Moreno de la Secretaría de Comercio Interior, quien se comunicó con la Federación y entre otras cosas manifestó la necesidad de "bajar la inflación". Así que nos reunimos y acordamos un precio mínimo de \$2,50 para la flauta de hasta 8 piezas, hasta fin de año, siempre y cuando se mantengan los insumos con los precios actuales, y el Gobierno salga a controlar la clandestinidad con la que nos enfrentamos a diario el gremio de los panaderos. Además pedimos la rebaja del IVA a %10,5 en toda la cadena, con eso logramos equiparar la diferencia que hace el panadero que trabaja en la clandestinidad. Es decir, ya no va a tener ninguna "ventaja" trabajar ilegalmente, porque la diferencia que podrán obtener va a ser ínfima.

**-¿Es decir que el Gremio salió beneficiado con el acuerdo que logró la Federación?**

-Por supuesto que sí. Hemos hecho un movimiento que hasta el momento era inédito para la Federación. Quiero destacar que el Presidente Néstor Kirchner nos recibió inmediatamente, junto a la gente del agro, y del trigo y nos agradeció el esfuerzo de los panaderos. Además, después que el Presidente hablara, pedí el micrófono, y le explique todo el trabajo que se está haciendo, entre otras cosas el trabajo realizado en conjunto con el Ministerio de Salud. Y apenas terminó el acto, él se acercó a nosotros y le expresamos la necesidad de juntarnos más asiduamente, a lo que nos contestó que siempre se iba a hacer un espacio para atendernos, y nos manifestó que estaba muy agradecido por el trabajo realizado.

**-Sabemos que junto con el Ministerio de Salud se puso en marcha una campaña con el lema "el pan alimenta saludablemente" ¿Ya se han colocado los afiches de la campaña?**

-Sí, ya se encuentran en la calle los 30.000 afiches de la campaña que emprendimos junto con el Ministerio de Salud, lo que deja claro también, que he cumplido con mi palabra. Ya se han mandado a todas las provincias, con un anexo de las copias de los diarios y del comunicado que sacó la Federación. Cada Centro debe acercarse a los panaderos y entregar los afiches a socios y no socios. Entre otras cosas, esta publicidad evitará que dentro de 4 o 5 años el Gobierno Nacional

tenga que invertir millones de pesos en salud, porque creando conciencia en la comunidad que el pan tiene nutrientes que fortifican, estamos ayudando al crecimiento sano de los más chicos.

**-¿Consideran que la campaña va a resultar exitosa?**

-Hay que tener en cuenta que el gremio de los panaderos es el único gremio que tiene distribución masiva por todo el país; es el único gremio que como cliente tiene a todo el pueblo argentino. Además los afiches van acompañados por una campaña televisiva y radial.

**-¿Cómo va el curso del "Convenio Marco"?**

-El Convenio está presentado, nos enfrentamos con algunos problemas, por eso hemos decidido presentar algunas correcciones para que ciertas provincias no se sientan afectadas. De todos modos estamos esperando la decisión del Ministerio de Trabajo.

**-Cuéntenos como van los preparativos para el Congreso Nacional de FAIPA**

-El Congreso tendrá lugar los días 22, 23, 24 y 25 de octubre, por eso estamos trabajando arduamente. Como hemos prometido, se va hacer en la ciudad de Bariloche; así que próximamente vamos a tener los valores totales y las chequeras correspondientes para aquellos que quieran participar.

**-Cambiando de tema... ¿Cómo están las finanzas de la Federación?**

-Prácticamente estamos dependiendo de los aportes de las empresas, y ese va a ser uno de los temas de discusión del Congreso de octubre, ya que, fuera por el aporte de las empresas, estamos administrando mucha miseria.

**-¿Existe algún proyecto para que a través del Convenio Marco se mejore la recaudación de la Federación?**

-Sí, apuntamos a eso. No sólo debemos asegurar la recaudación de la Federación, sino que también un porcentaje de eso llegue a las instituciones. En este último tiempo hemos llegado a subsanar el déficit, pero lo cierto es que

nadie piensa en cómo generar recursos y nosotros tenemos la obligación de pensarlo. Trabajamos tanto durante estos últimos dos años, que cuando quisimos acordarnos nos dimos cuenta que estábamos tocando fondo... sin tener en cuenta que había cosas con las que nos habíamos comprometido y no podíamos dejar de cumplirlas. Así que con Emilio Majori decidimos hacer un aporte, junto con el Secretario y ese fue el déficit que se generó, pero por suerte ya pudimos cancelarlo y llegar al Congreso con las deudas saneadas.

**-¿Es cierto que hay gente que se opone al "Convenio Marco"?**

-Te podría decir que la gente que se opone es gente que pertenece a la Federación y siente que el convenio los perjudica en algo, por eso nosotros aceptamos hacer una corrección del mismo, con la condición de que ellos envíen una parte de los porcentajes que reciben a la Federación. Es decir, si sale el Convenio firmado, la obligación de los Centros va a ser mandarle a la Federación un 10% de la recaudación para que la Federación se pueda mover y pueda seguir trabajando por ellos y para ellos. Es importante destacar que la Federación es la representante de los Panaderos de todo el país, y todo el trabajo de la Federación se mueve con la recaudación, y por el momento con el aporte de las empresas.

Quiero destacar que cuando arrancamos con todo el trabajo sólo contábamos con 7 de las provincias, y hoy somos 14. Además se acaba de sumar Santiago del Estero a la Federación Argentina, por eso ya le hemos mandado la caja completa con todos los convenios.



# Distribuidora D.D.V.

Díaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



**COUPE**  
*Louis*  
**LESAFFRE**

SELECCIONES INTERNACIONALES  
PARA LA COPA DEL MUNDO  
DE PANADEROS

Selección  
Nacional  
Argentina  
**2006**



**Un torneo donde  
lo más importante es que te vean  
con las manos en la masa.**

**Vos podés ser el mejor panadero del mundo.  
Participá de la COPA LOUIS LE SAFFRE  
y formá parte de la Selección Nacional Argentina.  
Podés viajar a la COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA  
en Francia en 2008.  
Vas a ver que es "Pan Comido".**

**Empezá a darle forma a tus ideas en estas tres categorías:  
Pieza artística, bollería(especialidades) y pan.**

Etapa clasificatoria: 13-9 al 15-9 Corrientes. 27- 9 al 29 - 9 Mendoza. 4 -10 al 6 -10 Córdoba.  
11-10 al 13 -10 Jujuy. 18 -10 al 20 -10 Bs.As. Final Nacional: 8 -11 al 10 -11 en Bs. As.  
Pedí el folleto con las bases y ficha de inscripción.



Federación Argentina  
de la industria del Pan y Afines.

[www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar)

**LESAFFRE**  
ARGENTINA



LESAFFRE ARGENTINA(Saf argentina S.A) Alicia M. de Justo 2050 1º 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG.  
Tel:(011)4315-3400 Fax (011)4312-4680 Planta industrial Pumacahua 6640(B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As.  
Tel:(02202)49-9000 E-mail:saf@saf-argentina.com.ar

# LOS PANADEROS DE MAR DEL PLATA YA TIENEN REPRESENTACION OFICIAL

La Federación de Industriales Panaderos de la Pcia. de Buenos Aires junto a representantes de la nueva institución, ofrecieron una conferencia de prensa para clarificar la situación del Centro de Panaderos local y afianzar como único Centro local a la "Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la Ciudad de Mar del Plata"



El jueves 22 de junio, **Emilio Majori**, **Juan Bellizi**, y **Juan Carlos Chalier** de F.I.P.P.B.A, se reunieron con **Jorge Rinaldi** y con panaderos locales, para ofrecer una conferencia de prensa que tuvo como objetivo afianzar como única institución representativa de los panaderos de Mar del Plata a la "Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines"

En esta oportunidad **Jorge Rinaldi**, Presidente de la Asociación de Panaderos de la ciudad costera, comentaba al respecto: "...somos conscientes que hay otra institución que está hace aproximadamente 11 años sin funcionar, podríamos decir que prácticamente se le está dando de baja en la provincia. Cansados de no obtener respuestas de este Centro, la Federación de la Provincia de Buenos Aires, vino a Mar del Plata y realizó un congreso en el mes de octubre en el cual asumí como representante directo de la

nueva institución, que posee toda la documentación al día, con sus estatutos correspondientes..."

Por su parte **Emilio Majori**, Presidente del FIPPBA, decía "...Nosotros reconocemos a **Jorge Rinaldi** como Presidente de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la ciudad Mar del Plata y bajo ningún punto de vista reconocemos al Centro de Industriales anterior, ya que hace 5 años la Federación tuvo problemas legales para cobrarles lo que corresponde por el fondo convencional, que por cierto jamás lo aportó, y salimos victoriosos del tema con el embargo de las cuentas de los responsables..." Otro de los presentes en la Cámara de Comercio era Chalier, quien agregó "...esta pseudo institución no puede celebrar convenios, ni acuerdos, ni nada que este dentro de la legalidad, y si detectáramos en el Ministerio de Trabajo algún tipo de proyecto que

hayan presentado, la Federación Argentina y la Federación de la Provincia serán los encargados de abortar cada iniciativa..."

Para culminar la conferencia, Majori se dirigió a los medios presentes: "...Confiamos en que el señor Rinaldi le dará a los panaderos lo que ellos precisan, porque el fondo convencional es, entre otras cosas, un acuerdo para que el dinero que se recauda de los obreros sea retribuido en asesoramiento y en capacitación. Por eso existe un proyecto firme para formar una escuela de capacitación gestionada por el Ministerio de la Nación..." y continuó "...Mar del Plata no tenía institución representativa, estuvo 10 años sin un Centro que represente a los panaderos locales, por eso le pusimos fin a esta situación y ya están realizados los trámites para que la Asociación Panaderos, Confiteros y Afines obtenga la patria potestad del Fondo Convencional..."

## DISTRIBUIDORA

# GALICIA

### MAYORISTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

## H. J. CÁMPORA 2215

### MERLO NORTE

Telefax: (0220) 482-7569




**Sprinter**



**Cigliutti Guerini S.A.**

**Concesionario Mercedes-Benz**

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12  
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004  
[www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) - [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)



Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

## Conclusiones de la 1° Jornada de Actualización en Bromatología y Producción realizada el 3 de Julio de 2006 en Azul, Pncia. de Buenos Aires

Organizadas por la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) y con la participación de los Ministerios de los Ministerios de Salud y Producción, el lunes 3 de Julio, en el Salón Cultural de la Municipalidad de Azul, se llevo a cabo la Primera Jornada de Actualización en las áreas Bromatología y Producción, dirigidas a los sectores Municipales, de Producción, Organizaciones No Gubernamentales y Empresarios del sector alimentos.

La Jornada contó con la participación de Autoridades de las Áreas de Laboratorio Central de Salud Pública, a través de su Director el Dr. Alejandro Lozano dependiente del Ministerio de Salud, del Coordinador del área de Desarrollos Productivos dependiente del Ministerio de la Producción, la participación del Municipio de Azul a través de la Dra. Maria Lucia Iribarne, Directora de el área Control Urbano, representando a este, actuando como anfitrión, ofreciendo el lugar donde se dictó la Conferencia, se contó con la presencia de la Secretaria de Agricultura de la Nación, (SAGPyA), a través del aporte de una "Guía de rotulado para alimentos envasados", entregados por la Ing. en alimentos Elizabeth Lezcano, encargada del área Farináceos de esa Repartición. Funcionarios de Municipios vecinos de las áreas descriptas, Industriales Panaderos, autoridades de FIPPBA y FAIPA.

Presentación de la Jornada a cargo del Moderador Hugo Natale, Secretario General de la Federación Argentina de la Industria del Pan, (FAIPA), en representación de su Presidente, tras una breve descripción de los objetivos de la misma. Presentó a las autoridades presentes

quienes a su vez realizaron las exposiciones de rigor a saber: los Sres. Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, Miguel Castro, Presidente CIP Azul, Dra. Maria Lucia Iribarne, Directora de Control Urbano Municipio de Azul y el Dr. Alejandro Lozano, Director del Laboratorio Central de Salud Pública.

### Breve resumen de las exposiciones. Laboratorio Central de Salud Pública

A cargo del Dr. Fabián Benítez, Jefe del Departamento Inscripción de Productos de Consumo.

La exposición trató temas como Legislación Vigente, aspectos técnicos, uso de aditivos, prohibición de uso de bromato de potasio, tramites, baja de productos, cambios en el certificado,

Dra. Marcela Laura Rodríguez en lo que respecta a Legislación Vigente en el ámbito de los alimentos, principalmente Ley 25.630 "enriquecimiento de Harinas".

### Subsecretaria de Microempresas

El Lic. Rodolfo Games junto a la Lic. Raquel Espinosa Viale, en lo referente a Ministerio de la Producción, Fuerza Pyme, Experiencia Pyme,

Registro Provincial de Microempresas, beneficios: Pago en cuotas la Inscripción de Productos, acceso a créditos, IOMA Microempresarial, Registro de Licitadores Compre bonaerense.

### Asistentes

Municipios de Azul, Ayacucho, Laprida, Gral. Alvear, Tapalqué, Gral. Lamadrid, Rauch, Olavarría, Las Flores. Empresarios Panaderos de, Ayacucho, Azul, Rauch, Laprida, Olavarría, Adolfo González Chávez, Mar del Plata, La Matanza, San Martín, La Plata, y Municipios aledaños. Autoridades de FIPPBA, FAIPA.

Se entregó Carpeta con información de Servicios de la FIPPBA, además de un KIT para la detección de Bromato de Potasio en harinas a las áreas bromatológicas, ofreciendo el Director de Laboratorio Central de Salud Pública, hacer las tramitaciones pertinentes para su homologación en Pcia. de Buenos Aires. Asu vez el mismo manifestó que formalmente ahora, la Pcia. de Buenos Aires adhiere al Código Alimentario Argentino a través de la ley 13.230 (Decreto 2697/05) conformando una Comisión de vinculación interministerial.-

**NO HAY MEDIO MÁS  
ECONÓMICO Y EFECTIVO  
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS  
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...  
SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN  
"EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE"  
LA REVISTA DE LOS PANADEROS**

**ANUNCIE EN NUESTRAS PAGINAS LLAMANDO AL  
15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 54\*565\*5175**

**METALÚRGICA C.R.B.**

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

Presupuesto sin cargo.  
Siempre "A SU SERVICIO"

15-6092-8707 ID 167\*240 [crbpan@hotmail.com](mailto:crbpan@hotmail.com)

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



## UN NUEVO SERVICIO PARA TODOS LOS PANADEROS DE PAIS

Innovando, como siempre, la Distribuidora Las Lomas implementó un 0800 para que todos los panaderos y los distribuidores del país se comuniquen directamente y en forma inmediata al valor de una llamada local.

Como todos sabemos, Las Lomas se caracterizó siempre por ser **DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES**, y este slogan se lo ganó por competir con precios directos de fábrica, ofreciéndole al colega panadero una importante y completa línea de materias primas. Además, para comodidad de los clientes que posean Nextel, se podrán comunicar al 214\*1949.

Tel: **0810-999-2013**

**4699-3161/4865/4554 Nextel: 214\*1949**  
**distlasmomas@ciudad.com.ar**

## F.A.I.P.A junto a Salta, Mendoza y Córdoba.

El encuentro, presidido por algunos dirigentes de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines se llevó a cabo en Buenos Aires y tuvo como fin único reestablecer el "diálogo" con esas provincias.

El 24 de julio, Raúl Bernazar, Emilio Majori, Antonio Di Constanzo, Luis Benito y Rubén Salvio de F.A.I.P.A, se reunieron con dirigentes de las provincias de Salta, Mendoza y Córdoba con el fin de re-establecer el vínculo con la Federación. En el encuentro los representantes de las provincias citadas expresaron sus deseos de volver a la Federación y volcaron sus inquietudes. Asimismo, la concreción de la reunión tuvo por fin incentivar la integración de las provincias, pero con "ciertas condiciones" que serán analizadas por la Comisión Directiva de la Federación, quien decidirá si son viables o no.



## EL CORRENTINO S.R.L. TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA  
MINIARMADORA**

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**

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

**E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar**

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

## F.I.P.P.B.A en Ramallo

# Se intenta formar nuevamente el Centro de Panaderos de la ciudad.

**Los primeros días de agosto, se realizó un encuentro de panaderos en la ciudad de Ramallo con miembros de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, encabezados por su Presidente, en Sr. Emilio Majori y acompañado por los Sres. Juan Carlos Chalier y Antonio Di Constanzo. Se busca formar la comisión que nucleará a los industriales panaderos de la ciudad.**

El miércoles 2 de agosto, miembros de la F.I.P.P.B.A junto a industriales panaderos de la ciudad de Ramallo se reunieron en el Club Paraná, para comenzar con los trabajos de reorganización del Centro de panaderos local.

Así, Emilio Majori, Antonio Di Constanzo y Juan Chalier se arrimaron a la ciudad con la intención de asesorar a los panaderos locales y comenzar los trámites legales para constituir el centro de panaderos.

A lo largo de la jornada los panaderos de Ramallo recibieron información del trabajo de la Federación, de los diferentes acuerdos y, lo más importante, explicaron la problemática que enfrentan.

Entre otras cosas, los industriales fueron informados de los convenios con las obras sociales y con el I.N.T.I.; además se les hizo entrega de una copia del Convenio Colectivo de Trabajo actual; se les acercó información sobre el Convenio con la Federación Argentina de Municipios y sobre los alcances de la ley 13.006



Oscar Enrique Corti

El Gremio Panadero tuvo la oportunidad de dialogar con Oscar Enrique Corti, panadero local dueño de la panadería "Ticor" productos panificados, con 37 años que lo avalan en el mercado.

Esto nos decía:

**- ¿Cómo surge la iniciativa para esta reunión?**

-El "puntapié inicial" lo dio la Federación de la Provincia. Ellos se



Antonio Di Constanzo; Juan Chalier y Emilio Majori con panaderos de Ramallo

comunicaron con nosotros para convocarnos a una reunión que tuvo como objetivo brindar información acerca de tratados, convenios y beneficios logrados. La idea es instruir a los panaderos de Ramallo para la conformación de un centro de panaderos que pueda nuclear las actividades del industrial, y sirva de apoyo para todos nosotros.

**- ¿Cuál fue la respuesta de los panaderos que asistieron?**

-Obviamente la respuesta fue positiva. A partir de este momento se abren las puertas para seguir charlando y nuestro primer objetivo es poder lograr un piso para el precio del pan, ya que por el momento los panaderos locales estamos pasando por una situación económica complicada. Es importante que comprendamos los beneficios de organizarse y crear un centro de panaderos. **La única manera de llevar adelante la industria es que los panaderos trabajemos juntos.**

### Establecimiento Salinero **PASO DEL REY**

*45 años de experiencia en  
Molienda y Fraccionamiento  
de Sal Comestible e Industrial*

VENTAS DIRECTAS A PANADERÍAS  
ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES



Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY

Buenos Aires - Argentina

Tel: (0237) 466-4237 - E-mail: salinera@infovia.com.ar

### MAQUINAS Y UTILES PARA PANADERIAS-PIZZERIAS Y PASTELERIAS

LATAS-BAGUETTERAS-CARROS-BANDEJAS-PIZZERAS-MOLDES  
ACCESORIOS EN GENERAL

AMASADORAS-SOBADORAS-BATIDORAS-RALLADORAS-HORNOS  
COMPRA Y VENTA-NUEVOS Y USADOS-CON GARANTIA

SERVICIO ESPECIAL: REPARACION, LIMPIEZA Y SILICONADO (CAUCHO)  
DE BANDEJAS Y BAGUETTERAS DE ALUMINIO

**ruta 3 (J. M. DE ROSAS) Nº 5220  
SAN JUSTO 4482-5099**



# Distribuidora D.D.V.

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

# Burner® Ingeniería en calor

**BURNER** es una empresa argentina dedicada a la fabricación de equipos para panaderías, gastronomía y afines. En **BURNER** encontrará servicio y calidad contando con asesoramiento y atención personalizada. Se ofrece una amplia variedad de productos con tecnología en ingeniería en calor de excelente calidad. Se brinda la garantía de los mismos con servicio de post-venta propio avalado por técnicos especializados que están capacitados para solucionar cualquier inconveniente.

Los productos **BURNER** son reconocidos a nivel nacional por su gran trayectoria y el cumplimiento de las normas de calidad de nuestro país. Los procesos de fabricación cuentan con tecnología de avanzada y un sistema de calidad avalado por normas internacionales. Con el respaldo de éstas y otras certificaciones, se garantiza el correcto funcionamiento y uso de los mismos.

En todos los productos se expide un certificado del INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO, matrícula N° 1786 (registro de fabricantes de quemadores, equipos gastronómicos y artefactos para gas) que garantizan las normas de calidad de los productos **BURNER**.

Los teléfonos para comunicarse a **BURNER** son: (54-011) 4911-2302/4911-1675 o [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)



## ATENCIÓN PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL

DEBIDO A LA GRAN DEMANDA DE ESPACIOS PUBLICITARIOS, LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO. PARA MAS INFORMACION PUEDE COMUNICARSE A:

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar) O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146,

Nextel 565\*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs. (Sr. Fabio)

**El Gremio Panadero**  
S.R.L.

**DISTRIBUIDORA**

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE**

**Levaduras Paraleva**



**Alem 1447 - (1712) Castelar**

**Pcia. de Buenos Aires**

**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

# Materias primas para panaderías y confiterías



LESAFFRE ARGENTINA

Bacalar Emeth

DULCE DE LECHE GRANIA BRAYANES

BARI

COPAMA

PRINDAL

Carnevali Hnos. S.A.

ARAZANA

LA RINCONADA

Sof-Instant

COSTA COSTA S.R.L.

MAPSA

SAPORITI

LABAGUET

demo

G

# Las Lomas

LEVADURAFRENSKA  
levina

Dánica

PRODUCONF

circe

SAN SIMON

TAXONERA

LA TARANTELA

## DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

**ENVÍOS A TODA LA  
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

**ATENCIÓN DIRECTA A  
PANADERÍAS Y PANIFICADORAS**



comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013** Nextel: **214\*1949**

## EN SETIEMBRE LLEGA LA II EXPO FERIA DEL ATLÁNTICO

Los días 5, 6 y 7 de setiembre serán días de mucha actividad para panaderos, confiteros, heladeros de la ciudad feliz, en que la firma **ENVASES DORE** de la ciudad de Mar del Plata presentará la **II EXPO-FERIA INTEGRAL PARA HELADERIAS CONFITERIAS PANADERIAS Y AFINES DEL ATLÁNTICO EN MAR DEL PLATA**.

Como en la primera ocasión la firma marplatense junto a sus principales proveedores organizan ésta muestra para todos sus clientes de la zona de la costa.

No solo los productos más actuales presentados por las empresas sino un encuentro donde las charlas, las demostraciones y las experiencias podrán ser aprovechadas al máximo por la gran cantidad de industriales que deberán prepararse para otra temporada exitosa.

Así, estarán presentes las marcas de primer nivel y prestigio como la línea de levaduras de LESAFFRE Argentina S.A., Grasas y Margarinas de Refinería del Centro S.A., productos de TAXONERA, FABBRI, BRIGEL, RIS, REFINERÍA SUDAMERICANA, CARNEVALI, CERESKINA, NUEVOS SABORES, ROLIDAR, entre otras, para su gente de todo Mar del Plata, toda la Costa desde Villa Gesell hasta Santa Teresita, Necochea, Balcarce, Miramar, Ayacucho, Ruta 2, Tres Arroyos, Maipú, Chavez, Juárez, Pringles, Cnel. Suarez entre otros.

Nota gentileza del Sr. Pedro Oilhaborda de la revista Panaderos

## Atención Sr. Panadero:

Publique "GRATIS" su  
"aviso clasificado".

Envíe un mail a:

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

Para mas información

comuníquese al

15-4084-1090

15-6095-0146,

Nextel 565\*5175

de Lunes a Viernes

de 9:00 a 17:00 Hs.

## UN POCO DE HUMOR...

### La prueba de Coquito

La profesora interviene en una discusión entre dos alumnos:

- **Coquito, ¿Cuál es el problema?**

- Es que soy demasiado inteligente para estar en primer grado, mi hermana está en tercero y yo soy más inteligente que ella, ¡Yo quiero ir a tercero también!

La profesora ve que no puede resolver el problema y lo manda para la dirección. Mientras esperaba en la antesala, la profesora le explica la situación al director, quien promete hacerle un test al muchacho, seguro de que no podría responder a todas las preguntas y así accedería a permanecer en primero. Ya de acuerdo ambos, hacen pasar al alumno y le hacen la propuesta del test, él acepta gustoso.

Inicia entonces el director:

- **A ver Coquito, ¿cuánto es 3 x 3?**

- 9

- **¿Y cuánto es 6 veces 6?**

- 36

El director continúa casi una hora con la batería de preguntas, que solo un alumno de tercero puede conocer y el niño no comete ningún error.

Ante la evidente inteligencia de Coquito le dice a la profesora:

- **Creo que debemos pasarlo a tercero.**

La profesora, no muy segura pregunta:

- **¿Puedo hacerle yo unas preguntas también?**

El director y Coquito asienten. Comienza entonces la profesora:

- **¿Qué tiene la vaca 4 y yo solo dos?**

- Las piernas -responde Coquito sin dudar.

- **¿Qué tienes en los pantalones, que hay en los míos?**

El director se baja los lentes y se prepara para interrumpir.

- Los bolsillos -responde el niño.

- **¿Qué entra al centro de las mujeres y solo detrás del hombre?**

Estupefacto, el director, contiene la respiración.

- La letra E -responde el alumno.

- **¿Y donde las mujeres tienen el pelo más encaracolado?**

El director, hace una mueca de asombro.

- En África -responde Coquito sin dudar

- **¿Qué es blando y en las manos de una mujer se torna duro?**

Al director se le cruzan los ojos.

- El esmalte de uñas -contesta Coquito

- **¿Qué tienen las mujeres en medio de las piernas?**

El director no lo puede creer...

- Las rodillas -responde Coquito al instante.

- **¿Y que tiene una mujer casada más ancha que una soltera?**

- La cama.

- **¿Qué palabra de cuatro letras, comienza con C y termina con O, es arrugado y todos lo tenemos atrás?**

El director comienza a sudar frío...

- El codo, profesora.

- **¿Y qué empieza con C, tiene un hueco en el medio y yo se lo di a varias personas para que lo disfrutaran?**

El director, se tapa la cara...

- Un CD

El director, mareado por la presión, los interrumpe y le dice a la profesora:

- **Mire, ponga a este chico en Sexto y yo me voy a primero, porque acabo de fallar en todas las respuestas**

# MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268  
Nextel: 167\*1328  
Cel: 15-5881-8833**

**"000"  
"0000"  
SEMOLIN**



Atención Sr. Panadero: Publique "GRATIS" su "aviso clasificado". Envíe un mail a [elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)  
Para mas información comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565\*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

## **Servicio Técnico de Hornos Rotativos Julio Leal**

**Juan B. Alberdi 2535  
San Antonio de Padua  
Tel: 15-4421-5655**

## **BIOENZIPAN**

**MEJORADOR  
PARA PANIFICACIÓN**



Aditivo desarrollado a base de enzimas naturales, emulsionantes y agentes oxidantes, destinado a la elaboración de productos panificados con levadura. Teniendo como finalidad, optimizar la calidad de los mismos.

**BUCHARDO 2840 - VILLA LUZURIAGA  
Telefax: 4443-3887 - [bioenzim@radar.com.ar](mailto:bioenzim@radar.com.ar)**

## **DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**

**Materias primas para panaderías, confiterías  
pizzerías y fábricas de pastas**

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**



**J. M. De Rosas 5499 - San Justo  
Tel: 4484-8177**

# **LA CUEVA DEL PANADERO**



**Díaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071**

# Una Alternativa Natural: La Harina de Soja en la Panificación

**"La incorporación de la Soja en panificación trae aparejada una mejora en la calidad del producto final, con un aumento de rendimiento y una disminución de costos, de tanto interés en un mercado, con una competencia que exige calidad total, precios y avances tecnológicos a favor de una mejor alimentación nutricional"-**

La soja posee muchas propiedades funcionales que son de gran utilidad en la industria panificadora, ya que se diferencian por el contenido de proteínas, grasas, solubilidad de la proteína, actividad enzimática y tamaño de la partícula. Por este motivo es que muchos panaderos están incorporando la harina de soja a sus productos, ya que hay varias razones por las cuales existe interés en modificar algunas recetas en la panificación actual, como mejorar el sabor, la textura, la apariencia externa, puede aumentar el tiempo de almacenamiento, reducir costos, reemplazar ingredientes que resultan escasos, aumentar la cantidad y calidad de la proteína, mejorar el perfil de nutrimento, incrementar el volumen del pan, reducir la retención de grasa y hasta crear nuevos productos.

Sabemos que los dos ingredientes básicos para la elaboración del pan son la harina y el agua, la absorción de agua depende en gran medida del contenido de proteínas de la harina. A mayor cantidad y calidad de proteínas, mayor será la

absorción de agua. Los productos de proteína de soja poseen importantes propiedades las cuales han permitido su aplicación en la producción de diversos productos de panadería.

La harina de soja desgrasada ha sido frecuentemente utilizada, sin embargo también se han encontrado muchas aplicaciones para las harinas integrales, enzimáticamente activas, como así también para las harinas desgrasadas o bien, harinas lecitinadas.

### Propiedades funcionales de la soja en la alimentación

- Extiende parcial a totalmente la leche o el huevo de la formulación.
- Mayor absorción de agua, lo cual aumenta el rendimiento y mejora el manejo de la masa.
- Mejora la retención de humedad durante el horneado.
- Prolonga la frescura y estabilidad durante el almacenamiento.

- Mejora el manejo mecánico.
- Mejora la suavidad, la estructura y la textura de la miga.
- Aumenta el desarrollo del color y da mayor firmeza durante la cocción.
- Aumenta la calidad y la cantidad de proteínas en los productos de panificación.

### Fortificación con harinas de soja

Para la adición de harina de soja a niveles del 6% se recomienda poner todos los ingredientes secos de la formulación (harina de trigo, levadura en polvo, sol, etc.) junto con la soja y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.

Adicionar por cada parte de harina de soja 1/5 partes más de agua a la formulación, hasta alcanzar la viscosidad de siempre y continuar el resto del procedimiento normalmente.

Cuando a la formulación se le añade hasta 6% de harina de soja desgrasada, casi no se afecta el volumen del producto final.

En cualquier caso, a niveles altos o bajos de



**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**



**La Tecnología  
del Sabor**

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS  
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador  
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190  
E-mail: labdewey@infovia.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**



soja es recomendable adicionar a la masa alrededor de 2.7 g de ácido ascórbico disuelto en un vaso de agua por cada bulto de harina de trigo. El ácido ascórbico le da firmeza a la masa durante la fermentación, el horneado y el almacenamiento impidiendo que el pan «baje» fácilmente.

El ácido ascórbico es destruido completamente durante el horneado. Para la adición del 12% de harina de soja se debe seguir el procedimiento normal hasta obtener lo masa con todos sus ingredientes excepto la soja. Se le añade un acondicionador a la fórmula, el cual reduce la velocidad de la gelatinización de la masa. Se le adiciona por cada parte de harina de soja 1.5 partes más de agua a la formulación hasta alcanzar la viscosidad de siempre.

La harina de soja se le adiciona al final, poco a poco, y después de que se haya formado el gluten; se mezcla suave y constantemente. Se deja de batir en cuanto desaparece la harina de soja. Es importante no batir en exceso.

La razón por la que la harina de soja se agrega en último lugar es debido a que en altas cantidades incorporadas a la masa hace que se pierda flexibilidad, pero si se adiciona una vez que se mezclaron bien todos los ingredientes y el gluten alcanzó su desarrollo máximo, sólo se incorpora a la parte externa de la masa, y ésta conserva su flexibilidad y el aumento de volumen durante el horneado será bueno.

### Uso de productos de proteína de soja en panificados

En la producción de pan blanco, se pueden utilizar básicamente dos tipos de harinas de soja por dos diferentes razones. El primer tipo es la harina de soja enzimáticamente activa la cual se utiliza en el pan blanco en un nivel de 0,5% del peso de la harina.

Este tipo de harina tiene un POI muy alto y un mínimo de tratamiento térmico. Posee la máxima actividad enzimática, consecuentemente, es el producto elegido para el blanqueo de la actividad enzimática en sistema de panificación. La harina de soja retiene la enzima lipoxigenasa la cual resulta en el blanqueo de los pigmentos carotenoides y produce peróxido que fortalecen las proteínas del gluten. También es útil en panes de granos naturales cuando las necesidades de una oxidación total están más allá de las normales presentes en la levadura. El segundo tipo es una harina poco calentada con un POI alto. Este producto puede utilizarse en niveles del 3% basado en el peso de la harina. Las harinas lecitinadas y reengrasadas se usan comúnmente para ésta porción.

La retención de humedad es una de las ventajas de la adición de harinas de soja en productos de pan blanco. La capacidad extra de la retención de agua de la harina de soja mejora el contenido de humedad de la hogaza e imparte suavidad. El blanqueo adicional y la oxidación al utilizar harina de soja enzimá-



ticamente activa parcial o completamente, le dará a la hogaza una miga más blanca, paredes más fuertes y mejor grano y textura..

El contenido de proteínas y la calidad de la harina de soja adiciona un perfil nutricional a la hogaza. El uso de la harina de soja permite el reemplazo de algunos de los sólidos de la leche a un menor costo e incremento la absorción de la masa (rendimiento).

# YEMAX®

## SUSTITUTO DE HUEVO

### BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO



para la elaboración de:

- FACTURAS
- PAN DULCE
- BUDINES
- ALFAJORES
- MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** 

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires  
Telefax: (011) 4699-4434 - [lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)

## PANADERÍA & CONFITERÍA

### "ROSA DE ITALIA"

Boulongne Sur Mer 765  
La Tablada



## CAMILO FERRON S.A CARDONE

### Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina  
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 [josecardone@speedy.com.ar](mailto:josecardone@speedy.com.ar)

# Bienvenidos al lugar más dulce...

**El sabor del chocolate, las cremas y los bizcochuelos deliciosamente combinados son casi irresistibles; como así también suelen ser parte de un buen momento como broche de una comida en familia, con amigos o la persona amada. La pastelería/repostería suele ser parte de momentos únicos e inolvidables....**

*"Siempre aparece algo novedoso para agregar o combinar con lo anterior. De ahí salen las innovaciones... Aparecen más sabores... Se gana en presentación... Y al que hace descubrimientos le nacen más ganas de seguir aprendiendo y creciendo".*

Palabras más o menos, lo decía hace tiempo un maestro pastelero de una pizzería. Hoy lo recordamos para abrir esta nota dedicada a aquellos productos que, desde lo dulce, acompañan a nuestros clientes muy a menudo.

Se sirven en el desayuno y en la merienda, y como postres para cerrar almuerzos y cenas. También se piden y se llevan para compartir con la familia o en la oficina que está cerca de nuestro local. Y a nosotros, nos dan oportunidad de aumentar la oferta de opciones y aprovechar nuestra infraestructura de elaboración.

En muchos de nuestros locales lo azucarado significa, además, fuente de ingresos muy importantes. Pero, además, para muchos consumidores son parte de su manera dulce de vivir. ¿A qué estamos refiriéndonos? A una infinidad de piezas que se cocinan en nuestros hornos, desde horas muy tempranas.

La lista puede resultar interminable; y entran en ella desde alfajores de maicena, polvorones, panes de leche, medialunas, facturas en general, vainillas, hasta masas secas y finas, tartas clásicas, tortas de ricota, postres de salón, o las conocidísimas Selva Negra, Rogel, Tatín, Imperial, Molino de chocolate o Milhojas.

Para la realización de muchas de ellas hará falta conocer y haber experimentado lo que incluye todo recetario básico de pastelería. Para otros productos, habrá que tener además de creatividad, una gran destreza, buen oficio de pastelero, más seguridad y velocidad de elección y de acción.

IncurSIONAMOS en la cocina de algunos de nuestros socios para descubrir qué es lo que más elaboran y con qué resultados.

## **Masas de levadura**

Entre las especialidades así llamadas genéricamente, están en primer lugar las medialunas de grasa y de manteca, seguidas por otras variedades de facturas -no muchas- que aunque están en muchos locales no siempre se reparan en esos establecimientos: sacramentos, vigilantes, libritos... en frecuentes oportunidades tan sólo cocidos en hornos propios. En esta categoría también están en algunas fechas especiales el pan dulce, las rosas de celebración de Reyes o Pascua.



## **Otras preparaciones**

Por otra parte, todo el año se elabora pasta trola, tartas de coco, de ricota, de almendras, de manzanas y otras frutas, con muchas variantes. Para ellas, suelen utilizarse cremas, mousses, frutas almidaradas, etc. que, en muchos casos, son postres por sí mismas.

Con ninguno de los consultados hablamos de porcentajes de influencia en la cuenta de ventas pero entendimos que hubo coincidencia en lo siguiente: es una opinión generalizada que, de vez en cuando, hay que detenerse para analizar qué renglones de pastelería se puede seleccionar para su explotación comercial, como una buena fuente de refuerzo de ingresos, sobre todo en horas o en días en los que nuestros principales productos tienen menor salida.

A elegir, entonces, entre tantas posibilidades, y a animarse a probar suerte.

**Distribuidora Belgrano**



**HARINAS  
Y MATERIAS PRIMAS**

**15-5104-3362**

**LA GACETA 695 4697-5685**

**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

**PARA PUBLICAR EN  
NUESTRAS PÁGINAS  
LLÁMENOS AL**

**15-4084-1090**

**15-6095-0146**

**ID 565\*5175**

**[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)**

# El pan, fuente de fibra dietética

Muchos expertos recomiendan ingerir de 20 a 35 gramos de fibra dietética al día. El consumir muy poca fibra puede resultar en problemas digestivos como el estreñimiento, las hemorroides, y posiblemente hasta el cáncer del colon. El consumir una variedad de alimentos proporcionará una cantidad adecuada de fibras solubles e insolubles y entre ellos se encuentra el Pan, fuente de la fibra dietética.

Las fibras son una de las maravillas de la alimentación siendo una importante fuente de energía para el organismo, ya que pueden aportar hasta 540 kal/día en función de la cantidad de fibra dietética que se ingiere. Esto supone, según algunos autores, que cubre hasta el 30% de las necesidades energéticas de una persona sana.

El pan como derivado de los cereales es carbohidrato y se lo puede clasificar como:

- **Carbohidrato aprovechable** (digerible, absorbible): constituidos por azúcares libres o solubles (almidón) que pueden ser utilizados y metabolizados.
- **Carbohidrato no aprovechable** (no digerible o poco absorbible) esta formado principalmente por celulosa (salvado) y hemicelulosa.

## Resistente a la digestión

La fibra no debe considerarse como no aprovechable porque tiene diferentes composiciones y propiedades físico-químicas.

- **Resistente a la digestión.** El sistema enzimático humano no es capaz de atacar o digerir las diferentes sustancias que la componen.
- **Capacidad de absorción y retención de agua.** Todas las fibras son capaces de captar agua en un medio acuoso. En esto influye de forma muy importante el tamaño de la partícula ingerida. Así, la partícula de salvado de trigo finamente molido capta 26% menos de agua que el no molido.
- **Fijación de sustancias orgánicas e inorgánicas.** La fibra dietética pasa a través del intestino donde se desarrolla su capacidad de hidratación y de adsorción (fijación)
- **Minerales y vitaminas.** Se ha comprobado que la lignina es capaz de fijar determinados minerales como el calcio, fósforo, magnesio y hierro.

## Fermentación en el intestino grueso

Toda fibra dietética llega al intestino grueso en forma inalterada. Las numerosas enzimas de las bacterias del colon tienen gran actividad metabólica, y pueden digerir en mayor o menor medida la fibra. Dependiendo de la composición química y de su estructura.

El ciego es un receptáculo donde se almacenan durante cierto tiempo las heces y donde las bacterias intestinales degradan la fibra. El pH desciende de 7,7.5 a 6.6.5 y la temperatura sube hasta 0.7 °c.

Las moléculas complejas son desdobladas (hexosas, pentosas, alcoholes) sirviendo de sustratos a otras colonias bacterianas que a su vez las degradan a ácido láctico, metano acetato, propionato y butirato (estos tres ácidos grasos de cadena corta) con producción de energía.

Desde el punto de vista de fermentación bacteriana, la fibra puede dividirse en dos categorías:

- Poco fermentables - ligninas (salvado de trigo): muy resistentes a la degradación bacteriana en el colon.
- Muy fermentables
- Fibras ricas en hemicelulosa.
- Arabinosilanos o ricos en ácido glucurónico representado por la peccina

En el proceso de fermentación de la fibra se produce principalmente:

- Ácidos grasos de cadena corta - AGCC: se absorben rápidamente en el colon y sólo una pequeña parte, (aproximadamente 18-50 mmol/día) se elimina por las heces, lo que equivaldría a unos 60-170 mmol/día.

**DISTRIBUIDORA**  
**Kopan**

**VENTA DE AZÚCAR - HARINA**  
**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS**  
**CONFITERÍAS - PIZZERÍAS - COMESTIBLES**

Av. CROVARA 3571 - Tel: 4699-7211  
(B1766CCE) La Tablada - Pcia. de Buenos Aires

MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303-6406/7898  
(C1270ABE) Barracas - Capital Federal

Web: [www.kopam.com.ar](http://www.kopam.com.ar)  
Mail: [fabian@kopam.com.ar](mailto:fabian@kopam.com.ar)

# GUIA DE PROVEEDORES

## BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A." Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. TEL.: 4246-5236  
4220-5246 E-mail: [caaguazu@caaguagu.com.ar](mailto:caaguazu@caaguagu.com.ar) [www.caaguazu.com.ar](http://www.caaguazu.com.ar)

## CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 [www.lealweb.com.ar](http://www.lealweb.com.ar) E-mail: [info@lealweb.com.ar](mailto:info@lealweb.com.ar)

## CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 [www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) E-mail: [información@cigue.com.ar](mailto:información@cigue.com.ar)

## COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 [www.mecapan.com.ar](http://www.mecapan.com.ar) E-mail: [mecapan@mecapan.com.ar](mailto:mecapan@mecapan.com.ar)

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544

## COMPRA Y VENTA, ADMINISTRACION DE PANADERIAS

"RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A." Rojas 1285. Capital. Tel.: 4581-0777 E-mail: [jorgerodriguez@netizen.com.ar](mailto:jorgerodriguez@netizen.com.ar)

## DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211/4488-5986

"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362

"DISTRIBUIDORA D. C." Fray Manuel de Torres y J. A. Roca. Lujan. TEL: 02323-420076

"DISTRIBUIDORA DON BOSCO" Av. Don Bosco 3098. San Justo. Tel.: 4696-3742

"DISTRIBUIDORA GALICIA" H. J. Cámpora 2215. Merlo. Tel.: 0220-482-7569

"DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-8177

"DISTRIBUIDORA KARMA" Av. Ricardo Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380 E-mail: [karmadist@aol.com](mailto:karmadist@aol.com)

"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898 [www.kopam.com](http://www.kopam.com) E-mail: [Fabian@kopam.com.ar](mailto:Fabian@kopam.com.ar)

"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: [labelustina@hotmail.com](mailto:labelustina@hotmail.com)

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)

"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004

"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. La Matanza. Tel. 4655-1201 Telefax 4652-9800

"DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635

"HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240

"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818 E-mail: [juanclopez@fibertel.com.ar](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)

"LA CUEVA DEL PANADERO" Díaz Velez y Ruta 7. Tel.: 0220-485-5071

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"RAUL BLANCO" Grasas y margarinas. 4276-2112

"RE-CO" Thames 2891. San Justo. Tel.: 4484-8236

## FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: [batiplane@batiplane.com.ar](mailto:batiplane@batiplane.com.ar) [www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.com.ar)

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) E-mail: [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859  
<http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

## FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834 E-mail: [pcaballeroortiz@sinectis.com.ar](mailto:pcaballeroortiz@sinectis.com.ar)

## FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: [josecardone@speedy.com.ar](mailto:josecardone@speedy.com.ar)

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 [www.copama.tk](http://www.copama.tk) E-mail: [copama@speedy.com.ar](mailto:copama@speedy.com.ar)

"PRODALSALSA" Av. Milazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333 E-mail: [info@prodalsal.com](mailto:info@prodalsal.com)

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

"REFINERIA DEL CENTRO" H. Irigoyen 4921. Munro. Tel.: 4730-3525/4761-3199. E-mail: [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com)

## FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) E-mail: [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

"BURNER" Cachi 678. Capital Federal. Tel/fax: 4911-2302/1675  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) E-mail: [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)

## FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: [analba@ciudad.com.ar](mailto:analba@ciudad.com.ar)

"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441

"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: [bioenzim@radar.com.ar](mailto:bioenzim@radar.com.ar)

"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263  
[www.labaguet.com](http://www.labaguet.com) E-mail: [ventas@labaguet.com](mailto:ventas@labaguet.com)

"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.: 4652-8035 E-mail: [fleibor@speedy.com.ar](mailto:fleibor@speedy.com.ar)

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190 E-mail: [labdewey@infovia.com.ar](mailto:labdewey@infovia.com.ar)

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: [lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)

## FABRICA DE DULCE DE LECHE

"LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: [labelustina@hotmail.com](mailto:labelustina@hotmail.com)

"PRODUCTOS LACTEOS SIKU" Luis Viale 333. Capital. TEL.: 4854-3696 / 4856-4780

**FABRICA DE LEVADURAS**

"DISTRIBUIDORA RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959  
"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

**FABRICA DE MUEBLES**

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: vilu@sion.com

**FABRICA DE UTILES**

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

**INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL**

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 www.dinter.com.ar  
info@dinter.com.ar

**MARQUESINAS Y LETREROS**

"MAC'S PUBLICIDAD" Alem 7950. M. Coronado. Tel.: 4842-5783

**MOLINOS**

"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99 E-mail: andresvarela@molinochacabuco.com.ar  
"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo\_admiral@yahoo.com.ar

**PAN DE MIGA**

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

**PAN RALLADO**

"CARLOS" Tel.: 4651-9145  
"LA HISPANO ARGENTINA" Ruta 3 Km 36,700 V. Del Pino. Tel.: 02202-440219/441752

**SALINERA**

"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: salinera@infovia.com.ar

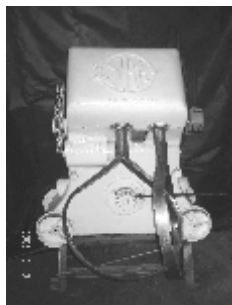
**SERVICIO TÉCNICO**

"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655  
"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar  
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707  
"TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384  
"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544  
"TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

**C L A S I F I C A D O S**



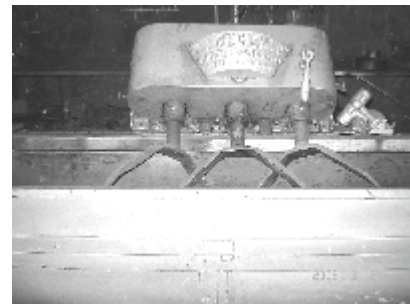
Cortadora  
Cariglino  
\$3500



Amasadora Siam  
Reformada  
Batea a eleccion  
\$5000



Sobadora  
Siam pesada 600 ml  
\$4000



Amasadora retondaro  
3 brazos batea a eleccion  
\$8000

**Tel: 15-5161-9086 / 15-6092-8707 // 4691-1954/2968**

**VENDO PANADERIA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 X 65). MUY BUEN MERCADO. GRAN OPORTUNIDAD. TOTAL U\$S 60.000. LLAMAR AL 0222-4425-5647**

**VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ. Alta producción. Buen Estado. \$ 7.500.- 4652-2119/4454-4495 Sr. Juan**

**VENDO AMASADORA DEMARIE. CAPACIDAD 1 BOLSA. IMPORTE \$3.000. TEL: 03489-15549391 - CAMPANA - BS AS - SR. CARLOS ACHAVAL**



**Distribuidora D.D.V.**

**Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071**



# La Cueva del Panadero

## materias primas por excelencia



La Cueva del Panadero cuenta con todos los elementos para ofrecer productos de muy buena calidad acompañados de un excelente servicio, basado en el trato personalizado que es “patrimonio del comercio que sabe cuidar a sus clientes”.

“...Dentro de muy poco tiempo tendremos nuestra propia marca de grasas, margarinas, dulce de leche, membrillo y pulpa, por supuesto todo hecho con seriedad, comprando las materias primas de primera calidad y elaborando estas en establecimientos líderes y con la excelencia que buscamos en cada producto...” - comentaba Javier Kryst, dueño de la **Distribuidora D.D.V** y de **La Cueva del Panadero**, que se ubica en Díaz Vélez y Ruta 7, en la localidad de Merlo Norte, frente a Massalín.

Además agregó: “... la idea es tener una marca de primera línea (D.D.V) y otra mas económica, que va a llamarse **La Cueva**. Los productos serán de marca registrada, ya que estamos haciendo los trámites en La Plata a fin de hacer las cosas correctamente. **La Distribuidora D.D.V** y **La Cueva del Panadero** tienen la ventaja de conocer el mercado y saber exactamente cuales son las necesidades del Industrial del sector y al elaborar sus propios productos, tiene la posibilidad de brindarle al cliente **lo que el cliente realmente necesita...**”.

Pero detrás de este nuevo desafío, hay una larga historia que arrancó con una distribuidora muy chica pero con muchas



expectativas de crecer: “... desde nuestros comienzos consideramos que la tarea era **difícil pero no imposible**, sabiendo que había que trabajar mucho ya que la rentabilidad es baja, pero hay que manejarse sanamente para ganarse el respeto de proveedores y clientes y así lograr el lugar que hoy tenemos en el mercado...”

Respecto de la situación actual del país Javier Kryst comentó “...La situación económica general del país y en especial la del consumo, no presenta mejoras significativas que permitan observar con más optimismo un futuro inmediato, sin embargo **Distribuidora D.D.V** y **La Cueva del Panadero** sin inversiones externas ni créditos, y con una administración muy prolija, ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años fruto del esfuerzo y del compromiso de todos los que somos parte de este proyecto ...” Y agregó “...ese crecimiento también fue posible gracias al apoyo de los proveedores como **Dánica, Egramar, Prodalsa, Esani y Dewey**, ya que muchos de ellos han hecho un gran esfuerzo ajustando su rentabilidad para que nosotros podamos mejorar los precios en la zona, y por eso les voy a **estar eternamente agradecido...**” Y concluyó: “...están acercándose cada vez mas **repartidores chicos**, actualmente contamos con 35 de ellos. Sin embargo, **NO TODO PUEDE QUEDAR EN LO QUE SE HA HECHO, CUANDO CESA EL ESFUERZO...COMIENZA A GESTARSE EL FRACASO** Sabemos que no es sencillo pelear contra los cambios en los hábitos de compra de una población que cada vez tiene menos poder adquisitivo, sabemos también que existen en el mercado precios “irreales” que convocan a consumidores necesitados a acceder a productos de baja calidad. Pero somos concientes que nosotros estamos transitando el camino correcto con productos de primera calidad y excelentes precios para beneficio del industrial del sector...”

N de la R: Agradecemos el permanente apoyo que le brinda el Sr. Javier Kryst a nuestra publicación.

# LA BAGUET®

## Desarrollo de productos a su medida

- Gel Emulsionante para Batidos
- Gel Emulsionante para Helados
- Emulsionante en Pasta para Panificados
- Aditivos
- Crema Pastelera Instantánea
- Crema Pastelera en caliente
- Polvo de Hornear
- Mousse de Chocolate
- Mejorador Diastásico
- Propionato de Calcio

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF). | Lomas del Mirador | Pcia. de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: [ventas@labaguet.com](mailto:ventas@labaguet.com)  
[www.labaguet.com](http://www.labaguet.com)



## MARGARINAS Y GRASAS

**LE ACERCA SU FAMILIA DE PRODUCTOS  
PARA ACOMPAÑARLO EN SUS MEJORES RECETAS**

### GRASA BOVINA REFINADA



### OLEOMARGARINA BOVINA REFINADA



### MARGARINA PARA MASAS Y BATIDOS



### MARGARINA PARA HOJALDRE



### MARGARINA PARA TAPAS



(54-11) 4215-3333 // 3003 // 3004

Av. Milazzo 3551 - Parque Industrial Plátanos  
Berazategui - Pcia. de Buenos Aires - Argentina

[ventas@prodalsa.com](mailto:ventas@prodalsa.com)

# PAN DE MIGA

## RO-NI

**Garantía de Calidad y Frescura.**

**El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.**

**Es un panificado distinto con las siguientes características:**

**Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.**

**PANES DE MIGA  
BLANCO Y NEGRO  
ENTERO Y CORTADO**



**Maquinaria de última generación hacen posible la elaboración de un producto de máxima calidad y un alto nivel de producción**

**Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801**

**www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar**