

La Revista
de los
Panaderos

EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
ENERO-FEBRERO DE 2007 AÑO III N° 15



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines



Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE MERLO

Distribución
Gratuita en
depósitos y más de
4500
panaderías

EL PRESENTE NÚMERO SE DISTRIBUYE EN LOS PARTIDOS DE:
LA MATANZA - MORÓN - HURLINGHAM - MERLO - ITUZAINGÓ - MORENO - GRAL. RODRÍGUEZ
LUJÁN - MERCEDES - SAN MARTÍN - ZÁRATE - CAMPANA - SAN NICOLÁS - LAS HERAS
NAVARRO - MARCOS PAZ - RAMALLO ARRECIFES - BARADERO - SAN PEDRO

*Felices Fiestas y un
Próspero 2007
les deseamos a todos
los Panaderos, Proveedores
y Directivos del Gremio*





Emeth



DISTRIBUIDORA

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS y PIZZERÍAS**

**Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076
distribuidoradc@speedy.com.ar**

EDITORIAL

Llego el final de otro año, y siempre en esta época de despedidas, saludos, llegada del esperado descanso, no deja de ser también un tiempo de pensar en lo que hemos hecho en el año y de alguna manera comenzar a proyectar lo que haremos o como comenzaremos a vivir el próximo.

Incluso no faltan expresiones como: **“que termine ya este año”, “menos mal que queda poco”, “que comience otro año a ver si todo cambia”** y en realidad son expresiones de deseos que difícilmente se produzcan sólo por el hecho de un cambio en el calendario, me refiero a que para que los cambios se produzcan es imprescindible que se trabaje para el mismo.

El gremio panadero ha transitado un muy buen 2006, un “momento histórico” según lo denominó un gran dirigente, con logros importantísimos y eso se debe a la destacada labor de todos y cada uno de los que forman parte de la gran familia panadera.

Entre ellos destacamos la participación del Gobierno Nacional, los encuentros con el Presidente Néstor Kirchner, el apoyo del Secretario de Comercio, las propagandas de concientización contra el uso de bromato; y sin duda alguna, los logros de la Federación. Cada día son más las provincias o localidades afederadas y se han abierto muchos centros que se encontraban acéfalos, vale la pena recordar el congreso en Bariloche y por qué no, las fiestas inolvidables de cada centro.

Y acompañando el crecimiento del gremio, también hemos crecido nosotros, porque no sólo presentamos nuevas oportunidades como la revista del sur **Industriales Panaderos**, que nos llenó de satisfacciones, sino que hemos crecido también en distribución, llegando al norte, sur y oeste de Buenos Aires, pero también al interior del país y vamos por más.

Si hay algo que **El Gremio Panadero y su Gente** quiere agradecer son los lazos de amistad y confianza que cada Centro ha creado con nosotros y el reconocimiento de FAIPA y FIPPBA.

Pero tampoco debemos olvidar a las empresas que día a día apuestan a nosotros, ¡¡¡¡Gracias!!!! A todos ellos por un 2006 de esfuerzo, pero, sin ninguna duda, de prosperidad y desarrollo.

Por eso todos sabemos que la Navidad es la celebración del nacimiento de Cristo, pero es también la celebración del nacimiento de un mundo nuevo, de una nueva era, de una nueva forma de vivir y convivir entre todos.

Eso es lo que debemos celebrar viviendo conscientemente lo que los símbolos y tradiciones nos recuerdan.

Navidad: fiesta de símbolos y cultura, fiesta en la que se convoca a todos los hombres y mujeres de buena voluntad a convivir en paz.

El Gremio Panadero y su Gente les desea que entre por la puerta ancha la celebración familiar de la Nochebuena y la fantasía de los niños, nuestros hijos y nietos.

El 2007 nos encontrará acompañando como siempre al industrial, siguiendo nuestro propósito el de comunicar noticias, información, comentarios y opiniones fundamentadas que sumen al gremio. Seguiremos siendo una herramienta útil y transparente que refleja el esfuerzo y trabajo mancomunado de los industriales, y como solemos decir en cada número sólo nos sometemos a la lucidez, inteligencia y a los sueños de cada lector.

Que el 2007 nos encuentre unidos, es el sincero deseo de nuestra revista. **Feliz Navidad para todos...!**



FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO
en
PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

OTORGA
MÁS FRESCURA
Y FLEXIBILIDAD
EVITANDO
EN EL TIEMPO
LA SEQUEDAD
Y DESGRANE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO

SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ

PRO SECRETARIO: SANDRO GAIARIN

TESORERO: JOSE AGUIRRE

PRO TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

VOCAL TITULAR 1º: VICTO ADDAMO

VOCAL TITULAR 2º: ALFREDO PRESTA

VOCAL TITULAR 3º: ALBERTO IGLESIAS

VOCAL TITULAR 4º: MARCELO VASQUEZ

VOCAL TITULAR 5º: MANUEL TORRES

VOCAL SUPLENTE 1º: RUBEN PIRES

VOCAL SUPLENTE 2º: GABRIEL PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 3º: EDUARDO FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 4º: GUILLERMO GARCIA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: EVARISTO TOMBA

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: EMMA LARAIGNEE

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: WALTER A. FERNANDEZ

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: RODOLFO MONTESERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO

EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA AGRADECE LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS:

ARGENTAL.

C.A.L.S.A.

DISTRIBUIDORA MI-JU.

EGRAMAR.

EL SOL DE GALICIA.

FLORA DANICA S.A.

LESAFFRE ARGENTINA.

MOLINO CHACABUCO.

MOLINO OSIRIS.

MOLINO SAN CAYETANO.

PRODALSA.

REFINERIA SUDAMERICANA.

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 3 - Nº XV - Enero - Febrero de 2007

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

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

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

Una fiesta con mucha historia

El gran distrito se prepara con sus mejores galas para despedir el año 2006, y recibir el próximo, recargados de energía y con cientos de proyectos a concretar. Para tan grato acontecimiento se diagramaron desde hace un tiempo diversas actividades artísticas y culturales.

El Centro de Panaderos de La Matanza celebró la fiesta de fin de año con la presencia de Centros amigos, funcionarios municipales, el padre de la Parroquia Santa Rita, comerciantes e industriales vecinos.

Así, el 3 de diciembre en el salón del Centro local reinó la alegría y la buena predisposición para pasar una noche única.

Acompañaron a la Comisión de la Matanza, el Presidente de la Federación Argentina (F.A.I.P.A.) Rubén Salvio, el Presidente de La Matanza y de la Federación Panaderil de la Provincia (F.I.P.P.B.A.) Emilio Majori, distintos funcionarios municipales y panaderos amigos.

Además participaron del encuentro los Centros de San Martín, Berazategui, Avellaneda, Merlo, Quilmes, Almirante Brown, Morón, APACA, La Plata, Florencio Varela, Cañuelas y Esteban Echeverría.

Para dar comienzo a la velada, que contó con un servicio de catering para destacar, el Presidente de F.A.I.P.A. comentó: "...ayer a la noche llame a mi amigo Emilio para ver como iban los preparativos para esta gran noche y realmente lo encontré agotado por todo el trabajo realizado, pero hoy vemos como todo ese esfuerzo dio frutos y estamos pasando una noche maravillosa...". Y agregó: "...son muchas las fiestas esta año, dentro de un ratito nomás tenemos que estar acompañando a Merlo, pero no queremos faltar a ninguna de ellas porque cada Centro hoy estamos festejando el crecimiento de la industria panaderil. Me despido con un Feliz Navidad para todos..."

El Secretario del Gobierno Municipal **Gustavo Dutto** agradeció en nombre del intendente la invitación y destacó: "...mi deseo más profundo es que sigamos trabajando juntos para el bien de la gente que vive en este enorme municipio. Gracias y que la pasen muy bien..."

Y después del baile y de escuchar a Juan Carlos Grecco que emocionó con sus canciones, llegó el turno de los sorteos. Cabe destacar que esta gran fiesta fue posible gracias a los auspiciantes y colaboradores: **Calsa, Molinos Chacabuco, Argentall, Vi-Lu, Edgardo Berna, Districof de Raúl Alvez, Casa Ferreira, Flora Dánica, El Sol de Galicia y Lesaffre entre otros.**

Por su parte el Presidente del Centro de Industriales local, Emilio Majori agradeció la gran convocatoria y agregó: "...me llena de alegría ver que este año todas las fiestas fueron multitudinarias, porque demuestra el compañerismo de los panaderos. Y es así como debemos seguir, trabajando siempre juntos, porque sólo así seguiremos creciendo como hasta el momento..."

La noche terminó con toda la alegría de Alacran.



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

LA CUEVA DEL PANADERO

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

IMÁGENES DE LA FIESTA EN EL CENTRO DE PANADEROS



**más fotos
en la página 8**



Dánica

*cada mañana, acompañando en su labor
al Industrial Panadero Argentino*

HÉCTOR ORTIZ

Representante Exclusivo en Zona Oeste

Tel: 4264-1831 - Cel: 15-5629-8335

ortizhector@uolsinectis.com.ar

*20 Años
en el Oeste*

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: juanclopez@fibertel.com.ar

MÁS IMÁGENES DE LA FIESTA EN EL CENTRO...



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

**DISTRIBUIDORA
VARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

**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**

APOYO DE LA JEFATURA DEPARTAMENTAL DE LA MATANZA A FUNCIONARIOS MUNICIPALES

El jueves 14 de diciembre asistieron a un almuerzo en el Centro de Panaderos y se comprometieron con la Comisión Directiva

Invitados por Emilio Majori y por la Comisión Directiva asistieron a un asado el Comisionado Juan Carlos Carrizo y el Jefe de Apoyo Departamental, el Capitán Gustavo Aspiazú.

Asistieron también a la reunión los Sres. Evaristo Tomba, Víctor Addamo, Julio Paz, Juan Pereyra, Francisco Stillitano, Emiliano Dieguez, el Dr. Fernando Zamacola, José Aguirre y el Inspector Municipal Martínez (estos últimos dos afectados al área de Bromatología Municipal).

En unas breves palabras sostenidas con el Capitán Gustavo Aspiazú, nos comentó: "... si bien la confirmación oficial la toma el Comisionado Carrizo, en base a conversaciones anteriores, me tomo el atrevimiento de confirmar el apoyo a las inspecciones que realizarán el Centro de Panaderos con funcionarios del área de Bromatología de la Municipalidad de La Matanza, solo resta combinar el horario y los días de los operativos..."

Esta reunión sirvió para confirmar el apoyo que le brindará la policía local a los funcionarios municipales de Bromatología (acompañados por el Sr. José Aguirre), quienes realizarán inspecciones en establecimientos relacionados con la venta de pan.



DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE
ARGENTINA

CIRCE

PRINDAL

GLUTAL



Distribuidora D.D.V.

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

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

TIEMPO DE REUNION Y BUENA MESA

Representantes del Centro de Panaderos de Merlo, se reunieron con la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) y con Lesaffre a fin de interiorizarse sobre las actividades que se están realizando e intercambiar opiniones al respecto.

El encuentro tuvo lugar el 31 de octubre en el Centro de Panaderos local. Allí mientras disfrutaban una deliciosa cena Emilio Majori de F.I.P.P.B.A, Evaristo Tomba de Matanza y César Blanco de Lesaffre Argentina junto a Directivos del Centro de Panaderos local, pudieron interiorizarse de las actividades que están desarrollando tanto el Centro de Panaderos como la Federación.

Por su parte César Blanco comentó al **Gremio Panadero y su Gente** que la empresa Lesaffre y distribuidores de la zona de Merlo colaborarán con la fiesta de los Industriales panaderos que se realizará el 4 de diciembre (N. de la R.: Al cierre de esta edición ya se había realizado dicha fiesta).

El intercambio de opiniones, el detalle de las actividades realizadas y la problemática del partido de Merlo fueron los destacados de la noche. Mientras que Cesar Blanco remarcó que a través de los distribuidores de la zona siempre le comentan que el Centro continúa trabajando fuertemente a favor del Gremio Panadero.



Imágenes de la visita de César Blanco (LESAFFRE ARGENTINA) y Emilio Majori (F.I.P.P.B.A.), al Centro de Merlo

Avícola Super - 1
DISTRIBUIDORA MAYORISTA

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
Av. Eva Perón 2876 - Morón
Tel: 4697-7474

VENTAS
Nextel: 54*338*3767
54*338*5734

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Presidente: Luis Hilario Frías
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

FUMIGADORA NO Insect
Control de Plagas

B. de Irigoyen 488
(1708) Morón - Bs. As.



PROFESIONALES EN EL CONTROL DE CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS

Tel: 4629-4497 // Cel.: 15-6117-7918
no_insect@yahoo.com.ar



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

Emotiva Fiesta de Merlo

“...hemos logrado reunir a todos los panaderos amigos...”

Al ritmo de la música, el Gremio de Industriales panaderos bailó y disfrutó de la fantástica comida de fin de año, que se celebró el pasado 4 de diciembre en el I Salón La Casona de Merlo.

Con el fin de brindarles un espacio más de convivencia con los otros miembros; este año el Centro de Industriales de Merlo tuvo el agrado de contar con la presencia de cientos de panaderos de los distintos Centros.

Además, también acompañaron al Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Merlo, Luis Frías; el Presidente de FAIPA Rubén Salvio, y de FIPPBA Emilio Majori, Centro de Industriales de Avellaneda, Centro del Oeste, Quilmes, Berazategui, Florencio Varela, La Plata, San Martín, Almirante Brown, APACA y La Matanza. También estuvieron presentes la Cámara de Comercio de Libertad; la Cámara de Comercio de Merlo, el Sindicato de Morón y panaderos amigos.

Para iniciar la jornada Luis Frías agradeció la presencia de todos los panaderos que se acercaron para disfrutar de una jornada inigualable y agregó *“...hemos logrado con la comisión directiva, reunir a todos los panaderos amigos, a nuestro presidente FIPPBA y de FAIPA y a todas las empresas que colaboraron en esta fiestas. Quiero destacar a una persona que colaboró mucho con la comisión directiva, es una de las personas que más ha hecho por esta fiesta, por eso: ¡Gracias Angel Carrizo!...”*

Y concluyó diciendo *“...También quiero resaltar la labor de todas las damas que trabajan en la panaderías porque sin ellas todo sería más difícil y comunicarle a todos los panaderos de Merlo que esta Comisión Directiva esta trabajando en combinación con FIPPBA y autoridades municipales para llevar el gremio adelante...”*

Por su parte el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori comentó que la fiestas son una excelente excusa para mantener la comunicación y Rubén Salvio de FAIPA resalto el “enorme placer” de asistir a la fiesta del Centro de Merlo *“...donde después de casi 15 años no se organiza un festejo, y con mucha voluntad y ganas nos hemos podido reunir...”*

Además destacó el logro del la reducción del IVA *“...la reducción fiscal se va a causar a partir de enero en adelante. Será a partir de ese momento donde podamos terminar con la clandestinidad...”*

Y les recordó a los presentes la buena predisposición que se brinda desde el Gobierno Nacional *“...La Nación nos esta escuchando, por lo tanto estamos transitando una oportunidad histórica para poner a la industria en el lugar que se merece, confien en que el año que viene va a ser el despegue total del gremio...”* concluyó Salvio.

A continuación se les brindó un sincero homenaje a Abel Ferreira quien expresó *“...Estoy muy agradecido a los panaderos de Merlo que realizan una enorme tarea, me siento honrado y feliz de ser parte de esta comisión...”* y otro reconocimiento fue para Juan Bellizi en honor a los años de labor destacados *“...les agradezco por esta distinción y la comparto con cada uno de ustedes...”*

La fiesta termino con un sincero reconocimiento a los compañeros que ya no están **“pero están presentes de alguna manera”**

Entre los colaboradores se destacan: Las Lomas, Distribuidora Karma, la Cueva del Panadero y Vi-Lu Amoblamientos.



Si tiene comercio acceda a las Grandes Ofertas que Personal tiene para Ud.

*Descuento de hasta un 50% en el valor de los equipos

*Los planes más bajos del mercado sin mínimo de líneas

*Límite opcional para controlar su consumo.-

*Llamadas ilimitadas y sin cargo entre los números de su flota.-

* Clearing Opcional.-

(Bolsa común de minutos entre las líneas de la flota)

*Servicio de Interflota:

(Llamadas ilimitadas y sin cargo a 10 números externos)

* Detalle de llamadas por Internet.-

* Beneficios exclusivos de Personal para clientes Nextel.-

Requisitos: Ser comerciante y poseer la habilitación municipal de su Comercio- (en caso de no contar con este requisito se le ofrecerán otras condiciones) -

Para mayor información comuníquese con el Ejecutivo de Cuenta que lo asesorará para armarle una propuesta a la medida justa de sus necesidades al 15 6 115-9192 o por mail a maria.ameri@personal.com.ar

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER
JUAN**

de Juan Avendaño

Atención Personalizada para
los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLOS AGRADECE A LAS SIGUIENTES EMPRESAS:

"El Sol de Galicia".

"Todo Pan".

Calsa.

Distribuidora "Galicia".

Distribuidora "KAR-MA".

Distribuidora "LA CUEVA DEL PANADERO".

Distribuidora "LAS LOMAS".

Distribuidora "Plastig".

Distribuidora de Harina "Flopi".

Distribuidora de Mat. Primas "Coronel Suarez".

Distribuidora de Mat. Primas "Viale".

Dr. Daniel Rammuno.

Dr. Pablo Coussan.

Flora Dànica.

Jorge Alvarez.

Lesaffre Argentina.

Pedro Cerrani.

Santiago Giardelli de NEXTEL ARGENTINA.

VI-LU



**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

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

REPRESENTANTES DE MERLO ACOMPAÑARON A LOS DIFERENTES CENTROS DE PANADEROS



Fiesta de **AVELLANEDA**



Fiesta de **ALTE. BROWN**



Fiesta de **QUILMES**



Fiesta de **APACA**



Fiesta de **LA MATANZA**



Fiesta de **BERAZATEGUI**

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

Materias primas para panaderías y confiterías



LESAFFRE ARGENTINA

Bacalar

DULCE DE LECHE
GRANJA
ARRAYANES

BARI

COPAMA

PRINDAL



Emeth

LA RINCONADA

sof-instant

COSTA COSTA S.R.L.

MAPSA

SAPORITI

LA BAKET

de-mo

G

Las Lomas

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**

La Heras 3052 - (B17528BU) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina - Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlomas@ciudad.com.ar



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

BROMATO DE POTASIO EN EL PAN

Cuando el Panadero es culpable... ¡"AUNQUE NO LO UTILICE"!....

Aprovechando el alcance que tiene el presente medio, que nos permite difundir información con la certeza de llegar a un amplio espectro de la actividad panaderil, me permito reseñar lo acontecido en el Partido de General San Martín, con motivo del análisis efectuado en muestras de pan francés retirado por funcionarios de Bromatología, cuya secuencia es la siguiente:

A) Días después del retiro de muestras, le hacen llegar el resultado del análisis, que indica: Estado de conservación: BUENO Caracteres organolépticos: NORMALES Bromato de Potasio: POSITIVO (Informe ambiguo e insuficiente, dado que no especifican la cantidad detectada en mg.Br/kg., lo que puede adjudicarse a olvido (sería lamentable que fuese desconocimiento), por parte de los técnicos municipales, que ignoran, en el informe, la existencia por naturaleza de "bromo" en la harina.-

B) Antes de responder a la citación del Juez de Faltas, el industrial realizó la contraverificación en la C.N.E.A. (COMISION NACIONAL DE ENERGIA ATOMICA), **UNICO** organismo en el país con capacidad para realizar la determinación fehaciente de bromato de potasio, condición adquirida por haber desarrollado el método respectivo a pedido de la A.N.M.A.T. (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica). El informe de esta Comisión es terminante, al afirmar que en la muestras analizadas "**no se detecta la presencia de Bromatos y/ Bromuros agregados**", aportando datos como: 1) Los contenidos de hasta 15mg.Bromo/Kg. Corresponden a los tenores **naturales y aceptados de bromo en harinas y/o aditivos** (Boletín de ANMAT-Vol. VII No. 1, Febrero 1999); 2) Solo concentraciones significativas superiores a dicho valor, "serían indicativos de la presencia de bromato o bromuros".-

C) Con todos los elementos en su poder el Juez interviniente reconoció que los valores encontrados no superarían los límites permitidos?,...pero que las normas vigentes han eliminado en forma ¿¿¿absoluta??? la presencia de tal sustancia, agregando que la presencia de bromato constatada es por encontrarse en las materias primas y no que las haya agregado el imputado en la elaboración.-

D) No obstante este expreso reconocimiento de la falta de responsabilidad del imputado, el Juez interviniente, quizá para justificar lo actuado por el Laboratorio Municipal, le imputa al industrial ;falta de diligencia en la selección de los productos traídos a su conocimiento para su posterior utilización....! y

que, por dicha conducta, procede el reproche y la consigna sanción, por lo que le aplica la pena de AMONESTACION y lo somete a reinspecciones periódicas, lo que, además de convertirse en una persecución inadmisibles, presupone la posibilidad de nuevas y más severas sanciones, dado que resulta imposible para el imputado eliminar la existencia natural de "bromo" en las materias primas, del que también pueden encontrarse trazas en varios productos (Sal de mesa, harina de trigo, etc.).-

Por todo lo expuesto, cuya documentación probatoria está en esta Cámara, no puedo menos que expresar la preocupación ante el alto grado de desconocimiento de parte del juzgador, a quien las normas vigentes le dan poder sancionatorio, por lo cual, me permito recomendar a todos los industriales panaderos que, ante un hecho como el denunciado, no vacilen en efectuar la contra verificación en la CNEA, buscando inmediato asesoramiento para evitar recibir sanciones que, además de improcedentes, puede ser sumamente onerosas.

Contador JUAN PEDRO DEPETRIS

HARINAS 

Cristiania 

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

ENTREGAS A DOMICILIO 

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

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

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

CAMARA EMPRESARIA PANADERIL de Gral. SAN MARTIN

La Razón de su Existencia

En esta nota quiero referirme a la importancia de tener un CENTRO DE PANADEROS debidamente constituido, que es, a mi juicio, la única herramienta válida con que cuenta el panadero para defender sus legítimos derechos e intereses.



El hecho de contar con casa propia, significa echar raíces y hace que tengamos una identidad, que nos permite ejercer plenamente la representatividad ante todos y cada uno de los organismos gubernamentales, ya sean Nacionales, Provinciales y/o Municipales.

Dicha representatividad nos habilita para celebrar convenios y acuerdos laborales locales o regionales, entablar relaciones comerciales con empresas de primera línea, afiliarnos a toda organización afín o no a nuestro sector, organizar asambleas ordinarias y extraordinarias con valor legal. También nos posibilita poder discutir entre los asociados acerca de la problemática de la industria y determinar, mayoritariamente como lo indica el proceder democrático, los pasos a seguir en defensa de los derechos e intereses del sector al que pertenecemos.

El dirigente actual no hace más que aplicar todo lo positivo que ha quedado de nuestros antecesores, mejorando lo que fuera posible y aportando las inquietudes que cada uno de nosotros elucubra. Para proteger y consolidar los logros conseguidos es imprescindible propender a la formación de futuros dirigentes, lo cual dará continuidad a la entidad, que al recibir la brisa fresca de nuevos participantes, logrará una jerarquización, dinamismo y dimensión, tanto en lo social, como en lo cultural y recreativo, todo lo cual forma parte de nuestras vidas.

El ser humano tiene entre sus objetivos, lograr el techo propio, lo que le da la tranquilidad para sí y para su familia, premisa fundamental de su vida. Si esto lo trasladamos a nuestro accionar empresario, entenderemos definitivamente, los panaderos, cual es la razón de la existencia de un CENTRO PANADERIL en nuestro distrito.-

Por todo ello luchemos por su engrandecimiento y plena vigencia.

JUAN CARLOS CHALIÉR

“El orgullo de ser panadero”

Soy un panadero más del montón... uno más de los que corre intentando cumplir con todo y con todos... como usted, madrugando todos los días... como usted... haciéndome mala sangre por todo... Seguramente como usted...

Ya casi no recuerdo cuando las ventas en el mostrador aflojaron y tuve que salir a ofrecer mis productos en la calle (también como usted) y con ello aumentaron un poco, pero el orgullo se fue resintiéndose...

“Qué más tostado”... “Qué más blanco...” “Que un Kg. menos” “Que lo consigo más barato...” “Que tráemelo más temprano”

Hasta que un día paré y, café por medio, me senté a reflexionar: ¿Cómo podemos nosotros “profesionales de la harina”, poner nuestra capacidad, nuestro tiempo, nuestra estructura, nuestra camioneta, nuestros empleados, pero sobre todo **nuestro trabajo**, bajo los caprichos de un almacenero o sucursalero, que nos diga como tenemos que hacer, o cuánto cobrar?

¿Qué nos pasa?; ¿Pueden los centavos más que nuestra dignidad?; ¿Por qué cambiamos tanto en tan poco tiempo?

No cabe duda que los gobiernos no nos ayudaron; pero para eso estamos nosotros mismos!... y no estamos solos!

Lo que resistimos; los que luchamos honradamente no podemos rematar nuestro trabajo... no debemos dejar que otros le pongan precio!

Tenemos una cámara que nos respalda..., tenemos colegas que van en nuestro mismo camino... gente que quiere hacer las cosas bien... tenemos una familia, que nos mira y nos apoya... **¡No podemos defraudarlos!**

¡¡¡NO DEBEMOS DEFRAUDARLOS!!!

Hay que recuperar el lugar que nos corresponde y de donde nunca debimos habernos ido.

¡Dignifiquemos nuevamente nuestra profesión!
¡Resistamos! Seamos dignos! Y recuerden “la plata va y viene” pero la vida, su vida va en una sola dirección, ojala sea la correcta.

Un fuerte abrazo

Juan José Vidal
“Tres Marias”
Villa Maipú- San Martín

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



Distribuidora D.D.V.

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

Los secretos de un buen asado

Al asado argentino no lo hace solamente el fuego, o las brasas. Uno de sus secretos fundamentales de un muy buen asado es la compañía y la alegría de saber que va a ser compartido en familia o con buenos amigos.

Por eso en la noche del 12 de diciembre El Gremio Panadero y su Gente fue invitado a un asado organizado por la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín, para despedir el año.

Como nos tiene acostumbrados la Cámara, en un clima muy familiar y con un excelente asador como el Sr. Daniel Maricich; los invitados pudimos disfrutar de una noche más que agradable.

El anfitrión fue el Sr. Juan Carlos Chalier y su esposa Elsa, quien como siempre nos contagió su sonrisa. También participaron del encuentro el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori y su esposa Olga, del Centro de La Matanza Evaristo Tomba (alias Pichi) y José Aguirre junto a su señora Cristina Montes de Oca.

Juntos compartimos una velada fantástica, y pasada la medianoche festejamos junto a Emilio, sus 66 años.



LA MATANZA Y SAN MARTIN UNIDOS, ACOMPAÑANDO LOS FESTEJOS DE LOS CENTROS COLEGAS

1.- QUILMES



2.- MERLO



3.- Alte. BROWN



4.- APACA



5.- BERAZATEGUI



6.- AVELLANEDA



BRITO Hnos.



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



Lo que nos une como familia es la mesa pero lo primero que compartimos siempre es el pan.

Selección Nacional Argentina 2006



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines.

LESAFFRE ARGENTINA



www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE ARGENTINA (Saf argentina S.A)
 Alicia M. de Justo 2050 1° 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

IVA. ALICUPOTA REDUCIDA PARA HARINA DE TRIGO, PAN COMUN Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERIA

El 25/10/2006 de octubre fue publicado en el Boletín Oficial la ley 26151, que modifica la ley de impuesto al valor agregado (IVA) por la cual, por un lado, se elimina la exención que gozaba el pan común vendido a consumidores finales, y por otro, se lo grava al 10,50%, junto con otros productos de panadería y con la harina de trigo.

Modificaciones en la Ley de IVA: Art. 1 Sustituyese el inciso f) del artículo 7 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) por el siguiente: Art. 7.---- Inciso f) se elimina de la exención al pan común

Art. 2 Incorporase como punto 6 del inciso a) del artículo 28 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) el siguiente Art.28 Inciso 6 - Harina de trigo, comprendida en la Parida 11.01 de la Nomenclatura de MERCOSUR (NCM) Art. 2 Incorporase como punto 7 del inciso a) del artículo 28 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) el siguiente Art.28 Inciso 7 Pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería, y bizcochos elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar previamente par su comercialización, comprendidos en los artículos 726, 727, 755, 757 y 760 del Código Alimentario Argentino.

Comentarios:

La modificaron del artículo 7, trae aparejado la eliminación de la exención del Pan común en el IVA. Es aquí donde tenemos la siguiente modificación en el artículo 28 de la Ley de IVA, en donde se establecen las reducciones de alícuotas en distintos productos y que esa reducción es del 50% de ka alícuota General del 21%

Con esa reducción tenemos la incorporación de los siguientes incisos: Inciso N° 6 con la reducción del IVA en la Harina de Trigo e Inciso N° 7 con la reducción de IVA en el Pan, galletas,

facturas de panadería y/o pastelería, y galletitas y bizcochos elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar para su comercializaron, comprendidos en los artículos 726, 727, 757, 757 y 760 del Código alimentario Argentino.

Entiendo que el inciso 7) del artículo 28 de la ley del IVA, es el que ofrece mayores dificultades, pudiendo en el futuro llevar a discusiones con el Fisco respecto de los productos a que se refiere los distintos artículos del Código alimentario Argentino.

Cuando se dice

“elaborados exclusivamente con harina de trigo”, se trata de productos elaborados sin la mezcla de harinas de otros cereales, pues ningún producto de panadería puede elaborarse exclusivamente con harina de trigo, sino que, por el contrario se le incorpora un variado numero de matarías primas para obtener las formas y los sabores deseados, donde dice **“sin envasar previamente a su comercialización”** se debe establecer claramente que es lo que significa envase: Creo que la ley se refiere al envase final previo a su comercialización y que siempre deben llevar los distintos rótulos establecido por los

Ministerio de Salud Publica (ejemplo pan Fargo, galletitas, etc) y no a que el envase acondicionador, que se realiza solamente para el transporte del producto. (las cajas o bolsas en las que se coloca pan y facturas que se entregan por ejemplo a un Bar o Despacho de pan, para su posterior venta a consumidor final)

Los Artículos 726 y 727 del CAA, hablan concretamente del pan blanco en todas sus variedades y formas y de las características del mismo



El Artículo 755 del CAA, explica las distintas galletas, en principio saladas, ya que no se prevé el agregado de azúcares o edulcorantes. Detalla los distintos procesos de elaboración.

El Artículo 757 del CAA nos encontramos con las facturas y medialunas en todas sus variedades y formas.

El artículo 760 del CAA, nos encontramos con un numeroso grupo de productos que pueden encuadrarse como

galletitas, bizcochos, prestándose a confusiones, ya que gran cantidad de productos que genéricamente estarían encuadrados en este apartado es tratada en forma individual, quedando sin duda fuera de la reducción de la alícuota del IVA prevista por la ley. A modo de orientación, podríamos concluir que entran en las previsiones de este artículo del CAA las galletas dulces en sus diferentes formas, y diferentes agregados y decorados, que se venden por peso.

Por lo expuesto una incorrecta interpretación del nuevo inciso 7) del artículo 28 de la ley de IVA puede llevar a discusiones con las autoridades impositivas. Y teniendo en cuenta que las panaderías venden su producto a consumidor final y que en el caso de determinarse diferencias de impuesto, será el contribuyente que encuadro incorrectamente los productos el responsable de la omisión.

Hay numerosos productos de panificación que no están en ningún artículo del título IX (art. 643 a 766) del CAA, están explícitamente detallados, concretamente en distintos productos que existen en las distintas Provincia.

Ello lleva que asesorar de cuales son los productos, hay que establecer con precisión cuales tienen la reducción del IVA. Y en el caso de duda con respecto a algún producto modificar la denominación a los productos establecidos en el articulado del CAA.

Juan Iannone
Contador de la F.A.I.P.A.



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

Se agrando la familia!!!

Cañuelas ya es parte de la Federación de la Provincia

El Centro de Panaderos de La Matanza, cuyo Presidente es Emilio Majori, fue la sede de risa, festejos y un delicioso asado en honor a la nueva incorporación.

La alegría era el ánimo reinante en la tarde del 9 de noviembre, y esto se debe a que sobran los motivos para estar de festejo.

Cañuelas decidió afederarse, por eso el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, junto al tesorero, Juan Bellizi y panaderos y directivos del Centro de Panaderos local, recibieron con un rico asado a Milko Dettler, Presidente del Centro de Panaderos de Cañuelas y a Claudia Daquarti, apoderada del Centro del Cañuelas.

Juntos intercambiaron experiencias, plantearon problemáticas y distintas cuestiones que hacen a esta nueva incorporación.

Por otro lado, Cañuelas recibió asesoramiento de los diferentes beneficios que tendrán a partir de esta nueva etapa y de todo el trabajo realizado por FIPPBA.



FAIPA en Casa de Gobierno

Presentación del Programa Global de créditos PYMES

El presidente de la Nación Néstor Kirchner encabezó, en la tarde del 5 de diciembre, el acto de presentación del Programa Global de Créditos para PyMEs. El plan implicará una inversión de 1000 millones de pesos y será financiado en partes iguales por el Banco Interamericano de Desarrollo y por entidades crediticias nacionales.



El programa se basa en la entrega de créditos que serán a 10 años con tasas que van del 7% al 9% para las pequeñas empresas y del 7% al 11% para las medianas, privilegiando a las empresas de menor tamaño. Estos créditos tienen como objetivo fomentar el desarrollo y la inversión de las minipymes.

Acompañando al Presidente de la Nación, se encontraban el vicepresidente Daniel Scioli, la Ministra de Economía Felisa Miceli; el secretario general de la Presidencia, Oscar Parrilli; y el secretario de la Industria, Comercio y PyMEs, Miguel Peirano, entre otras autoridades. Por su parte asistieron los representantes de la Federación Argentina, Rubén Salvio, Emilio Majori, Luis Benito, Antonio Di Costanzo, y Hugo Natale.

Durante la presentación la ministra de Economía y Producción, Felisa Miceli, destacó la importancia de la iniciativa ya que "...este fortalecimiento de nuestras empresas - pequeñas hoy, medianas mañana - es lo que nos da la base para que la economía Argentina siga creciendo y encuentre un camino de sustentabilidad, como el que estamos viviendo en estos años..."

La ministra sostuvo asimismo que "...el principal objetivo de la política económica no es sólo mostrar indicadores de crecimiento sino ver cómo ese crecimiento afecta la vida cotidiana de nuestra gente, por eso nuestro modelo es un modelo con inclusión porque nos ha permitido aumentar el empleo, reducir la pobreza y reducir la indigencia..."

Distribuidora Belgrano



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362
LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

LA CUEVA DEL PANADERO



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

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.

CIREMIOMAIR

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.

Productos ARGEL

Simplemente Impalpable

Ante las múltiples desafíos que presentan los tiempos que corren, "Productos Argel" trata de resolver favorablemente dentro de la industria y los mercados, el desarrollo y perfeccionamiento de procesos, formulaciones y mejoras en los servicios de atención.

Así, pronto saldrá al mercado un nuevo producto de la firma, con el objetivo de competir con primeras marcas con precio y calidad y satisfaciendo la demanda de los clientes, que es día a día más exigente.

El Gremio y Panadero y su gente charlo con el Gerente Técnico de la firma, Lucas Bravo, y esto nos decía:

1) **¿Cuáles son los proyectos de Productos Argel para el 2007?**

La idea es poner en marcha nuestra propia planta de fabricación y molienda de azúcar negra e impalpable.

2) **¿Cómo nace esta idea?**

Atentos a diversos factores tales como calidad, seguridad, servicios, publicidad, reglamentaciones oficiales, impuestos, y toda una gama de restricciones cada vez mayores y conflictivas que permanentemente inciden en nuestro negocios y por supuesto la feroz competencia en el mercado de grasas y margarinas, que es nuestro mercado natural, intentamos superar adversidades y abrir el abanico de ofertas. Aprovechamos la experiencia que adquirimos trabajando con empresas como Águila, Suchard, Bonafide, usina Láctea La Armonía, usina Láctea Santa Helena, Corporación de productos de

crema, Helados Macri y por supuesto los productos de nuestra empresa.

"...Luego de un prolongado ensayo de comercialización estamos en condiciones de ofrecer al mercado de los confiteros y panaderos un pro-ducto de máxima calidad y a precios muy competitivos, sin dudar que tendremos el apoyo de nuestra muy apreciada clientela..." afirmó Lucas Bravo.



Sr. Lucas Bravo

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
www.dinter.com.ar

LA BELUSTINA

Distribuidora Mayorista de Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL INTERIOR

Roque Sáenz Peña 2848 - Lomas del Mirador
Tel.: 4699-1382 / 15-5305-9303
E-mail: labelustina@hotmail.com

FUMIGADORA NO Insect

la mejor defensa contra las cucarachas

Las cucarachas están consideradas como uno de los principales transmisores de enfermedades al ser humano. Su paso sobre alimentos y utensilios de cocina los contamina y es el origen de gastroenteritis y diarreas, entre otras cosas.

Las cucarachas son la especie más común de insectos. Evidencias fósiles indican que existen en la tierra hace más de 300 millones de años. Muchas de sus características biológicas le han permitido vivir y adaptarse ocasionando que sea una de las especies más difíciles de manejar desde el punto de vista de su control. La especie *Blatella Germánica* (cucaracha rubia o alemana), es la más encontrada y difundida en importancia dentro del ámbito familiar.

La fumigadora NO INSECT cuenta con nuevos tratamientos para combatir estos insectos, con productos líquidos y en gel, que entre otros beneficios, son inoloros, y de baja toxicidad para el ser humano.

Funcionamiento:

El gel profesional es un cebo específico que al ser ingerido por la cucaracha interfiere con la producción de energía a través del bloqueo de la respiración celular a nivel mitocondria.

Su novedoso ingrediente activo, es un veneno estomacal de acción retardada capaz de controlar aún a las cepas de cucarachas resistentes a los insecticidas convencionales debido a su particular modo de acción. Su

formulación, que incluye atrayentes, es irresistible para las cucarachas. Después de la ingestión, los insectos no manifiestan un efecto inmediato sino que poco a poco se tornan inactivos, dejando de alimentarse y muriendo a los 2 o 3 días siguientes.

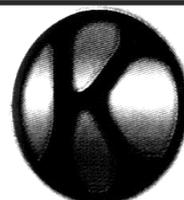
Así mismo el **Gel Profesional** ejerce un efecto dominó ya que aprovecha los patrones de comportamiento de las cucarachas para eliminar tanto a ninfas como a adultos. Después de la ingestión, las cucarachas regresan a sus lugares de refugio donde defecan y de esta manera son capaces de intoxicar con sus heces contaminadas a otros adultos y especialmente a las ninfas debido a sus hábitos de coprofagia (hábito de alimentarse de las heces). También los cadáveres de cucarachas intoxicadas con **Gel** son devorados por otras cucarachas.

Para solucionar el problema de las cucarachas la fumigadora NO insect te espera en B. de Irigoyen 488 Morón (1708). Para despejar dudas comunicate al 4629-4497// cel: 15-6117-7918 o por correo electrónico al no_insect@yahoo.com.ar

Kar-ma junto al Centro de Panaderos de Merlo

Cada fin de año las agendas están complicadas. Pero nadie quiso perderse la oportunidad de volverse a "encontrar" por última vez este año en la fiesta del Centro de Industriales Panaderos de Merlo. Así, entre música, un buen servicio de catering y la mejor onda, los panaderos pasaron una tarde única.

Y junto a Kar-ma brindaron por un país mejor.



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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



LESAFFRE 
ARGENTINA



Taxonera S.A.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Emeth

Gral. Paz 1354 - Merlo (1722)
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (0220) 4853908
E-mail: karmadist@aol.com



“Los clientes nos eligen por el servicio y los buenos precios”

Corría el año 2002 cuando Roberto Ogueta fundaba en la localidad de Merlo “Distribuidora Real”, venta de insumos para satisfacer la demanda de panaderías, pizzerías y fábricas de pastas.

En esos tiempos de ebullición económica, **Distribuidora Real** supo ofrecer con entusiasmo e ilusión tanto las marcas del momento como las incipientes novedades que empezaban a aparecer en el mercado.

Así fue conformando una excelente clientela y fue apoyado por marcas como: Rolidar, Ramgrass, Margolan, Cañuelas, San Cayetano, Blanquita, etc.

Como consecuencia de aquel crecimiento, pudo abarcar más zonas, hoy la distribuidora trabaja en localidades como Libertad, Ituzaingó, Parque San Martín, Merlo... y se sigue ampliando.

Distribuidora Real anticipa una mejor respuesta a las necesidades de panaderos y pizzeros con la comercialización de nuevas marcas y las ya reconocidas “...**Los clientes nos eligen por el servicio y los buenos precios, por nuestra historia, por nuestro futuro y por nuestro entusiasmo constante en mejorar, actualmente somos considerados como una distribuidora de reconocimiento en nuestro sector y seguimos trabajando, día a día, por mantener ese liderazgo en base a la confianza depositada por nuestros clientes...**” destacó Roberto Ogueta.



Roberto Ogueta

Participar, ser y crear en estas fiestas



Las Lomas

Las Lomas dijo “presente” en estas fiestas de fin de año. Así, participó de la organizada por APACA, LA MATANZA Y MERLO. Siempre con el objetivo de pasar un momento único que cada panadero guardará en su corazón. “...para nosotros es un placer colaborar con los Centros de Industriales, tanto sea en Capital, Merlo o Matanza, y tener la oportunidad de conocer gente tan grande y enriquecedora...”.



Distribuidora D.D.V.

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

Distribuidora D.D.V.



LA CUEVA DEL PANADERO



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
www.lecitec.com.ar

Wal-co®
INDUSTRIA ARGENTINA

www.wal-co.com.ar wal-co@speedy.com.ar

Equipamiento para la industria del pan



Buscamos
distribuidores
en todo
el país.



General Miller 573 - Libertad - Merlo - Buenos Aires
República Argentina - Tel/fax: 54 - (0) 220 - 4941672



MARGARINAS
GRASAS
LEVADURAS
DULCES
MERMELADAS
AZUCARES
ADITIVOS
ESENCIAS
COLORANTES

Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte

Frente a Marlboro

☎ 0220-485-5071

"Los Patitos"



- HOTEL PASION
- ESFORA
- HOTEL DIAZ VELEZ
- LA CUEVA
- VIVERO SIEMPRE VERDE
- CARLOS CALVO
- PARQUE HOTEL



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodriguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



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 - informacion@cigue.com.ar

LESAFFRE 
ARGENTINA

2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007

HAY EQUIPO Dos salteños y un porteño conforman la Selección Nacional de Panaderos

Buenos Aires, 10 de noviembre de 2006 Hoy finalizó la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería EUROPAIN 2008 que se disputará en París, Francia. La competencia que congregó a los 15 mejores maestros panaderos de todo el país, llegó a su fin y sólo tres de ellos fueron elegidos para conformar el seleccionado nacional de panaderos. Sergio González de Buenos Aires, ganó la categoría pan baguette, Mónica Caro, de Salta fue la mejor en la categoría Artística y Sandro Ruiz, también de Salta, salió primero en la categoría Bollería; de esta manera quedó conformada la selección nacional de panaderos.

La competencia consistió en tres jornadas de trabajo. En la primera de ellas, los participantes de la categoría Artística (piezas moldeadas en harina) demostraron sus habilidades para el trabajo artesanal en una variada muestra. Un virgen, una escena porteña y un paisaje norteño realizado en harina de coca, fueron algunas de las piezas elaboradas por los maestros panaderos.

En las jornadas siguientes fue el turno de los especialistas en las categorías Bollería (facturas) y Pan Baguette, allí el aroma y el sabor, fueron algunos de los muchos requisitos que evaluó un exigente jurado de expertos para poder elegir a los mejores.

La selección nacional de panaderos que surgió de la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre dispondrá de varios meses para entrenarse antes de disputar la semifinal latinoamericana, que se llevará a cabo en Buenos Aires durante la Fithep (Feria Internacional de Tecnología para Helados, Panificados, Confituras, Chocolates, Pastas, Pizzas y Artículos de conveniencia) en junio de 2007. En ella competirán Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo ganador viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa Mundial de Panadería.

La Copa Luis Lesaffre. Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 3 años. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a



través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

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



Cuando el corazón se acelera de nostalgia, alegría y agradecimiento

Uno de los significados de la palabra "fiesta" es agasajo, caricia y expresión de cariño. El día 4 de Diciembre, La Cueva del Panadero quiso colaborar y expresar su cariño a todos los panaderos que de una u otra manera han contribuido a que La Cueva del Panadero siga creciendo día a día.

Por eso, cada uno de los que forma parte de La Cueva del Panadero, ha contribuido brindando su apoyo y aportando recursos para que este punto de encuentro de fin de año pueda celebrarse como el Centro de Industriales Panaderos de Merlo se merece.



El Gremio Panadero y su gente Agradece a todas las personas e instituciones que de una u otra manera han colaborado para que cada Fiesta de Fin de Año sea una realidad para llevar en nuestros corazones y entre estas personas se encuentra la gente de VI-LU, quienes han colaborado activamente en las fiestas de APACA y con MERLO.

LEVADURA PARALEVA 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

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



www.molinochacabuco.com.ar
Tel: 4331-8496

Lácteos Doble A

El placer de degustar un dulce de leche hecho en casa

La carne, el mate y el Dulce de Leche...tres cosas muy argentinas. El dulce de leche es uno de los regalos que solemos hacer a aquellos familiares que viven lejos y añoran nuestro país. Lácteos Doble A se caracteriza por fabricar un dulce de leche con un concepto artesanal que se logra con una fórmula como el que hacen la abuelas o las mamás en la casas. Esta manera de trabajar, logra un producto que tiene una excelente relación calidad-precio y al probarlo su paladar le transmitirá sensacionalmente todo lo definido.

La Historia

Lácteos Doble A es hoy, una empresa familiar argentina, dedicada a la comercialización de Quesos Cremosos, Barra, Mozzarella, Ricota, Fontina, Pategras, Roquefor, Manteca, Crema de Leche, Sardo, Romanito, Reggianito, Provolón, Provolín, Provoleta, Dulce de Leche Untable Familiar, Repostero y Heladero.

La empresa nació en 1990, conformándose en principio como distribuidora y fabricante de Quesos. Hoy tras 16 años de ininterrumpida y pujante actividad, la distribuidora, despliega su labor fabricando también dulce de leche. Y para lograr ambas líneas cuenta con dos plantas de elaboración especializadas.

“...La recolección de la leche en los tambos, se hace con transporte de acarreo propio, lo que permite lograr un seguimiento personalizado para el control de calidad de la misma...”, comentaba Jose Luis Olivo, el titular de la firma.

Después de una trayectoria exitosa en el mercado argentino y

sobreviviendo a todos los problemas socio-económicos que atravesó el país, hoy en día Lácteos Doble A es distribuidor con alto prestigio, con clientes en Buenos Aires, Capital, Rosario, Bahía Blanca, Córdoba, Neuquén, Río Negro, Chubut y La Pampa.

Con una variedad de productos, posee toda una completa línea de componentes de calidad para cubrir las necesidades del mercado.

“...Nuestra fortaleza es el dulce de leche. La razón para elegirlo está en que es un producto, que mas allá de la industrialización, con una receta similar a la que cocinan nuestras abuelas o mamás...”.

Nuestro objetivo es brindar la mejor atención a Ustedes, nuestros clientes, para que se vayan conformes y vuelvan. Por lo cual su opinión sobre nuestro servicio nos ayuda mucho a crecer y encarar nuevos proyectos. Por eso les recordamos que a todo interesado en nuestros productos no dude en llamarnos y si lo desea le acercamos muestras del mismo.


**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

IMPORTANTE

**Atención Sr. Panadero: Si Usted vive en la
zona Oeste o Norte del Gran Buenos Aires**

reciba por correo en forma “GRATUITA” la revista

“EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE”

Envíe el nombre de la Panadería,

dirección completa, Código Postal,

nombre del titular y número telefónico, a:

“elgremiopanadero@yahoo.com.ar”

o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146,

Nextel ID 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

El Gobierno Municipal de Esteban Echeverría junto a FIPPBA y al Centro de Panaderos local.

La reunión tuvo como objetivo establecer políticas en conjunto a fin de combatir el comercio clandestino y lograr una concientización en el distrito.

Con ese propósito, el 6 de diciembre se juntaron, en el municipio, las autoridades del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría con el Secretario General de Gobierno.

Así, el Secretario Pablo Lozada, el Jefe de Inspección General Mario Barrajon, el Presidente de la Federación de la Provincia, Emilio Majori, Marina Parodi y José Sanabria del Centro local se reunieron con el objetivo de coordinar trabajos para el beneficio del industrial.

El Gobierno Municipal expresó que conoce la problemática actual por la que atraviesan los panaderos del distrito y ofreció su colaboración. Por su parte, la Federación de la Provincia destacó *"...creemos que la problemática de los panaderos es la problemática de todos, por eso nuestra inquietud y, nosotros como Federación de la Provincia les agradecemos que nos escuchen..."*.

"...Nuestro objetivo es combatir la competencia desleal, porque resulta imposible competir con precios con aquella persona que no tributa y evade sus obligaciones fiscales. La idea es contemplar la posibilidad de tener, como en partidos vecinos, inspectores en bromatología que se ocupan sólo del pan. Tal es el caso del partido de La Matanza..."

Sanabria pidió apoyo al municipio y este le garantizó su colaboración, porque según dijo el Secretario de Gobierno *"...nosotros también necesitamos el apoyo del Centro..."*.

Sanabria propuso la competencia leal, y que hagan todo lo que tiene que hacer pero sin perjudicar al panadero *"...la idea no es perseguir a nadie, sino invitar a los panaderos a formar parte de esta gran familia que comparte objetivos y luchan por una misma causa: el bien común del Gremio..."*.

Entre otros temas se habló de la mala comercialización del pan en los almacenes ya que es una obligación que se venda rotulado con elaboración y fecha de vencimiento y muy pocos cumplen con la norma.

Y como medida para combatir esa irregularidad y propulsar al comerciante a vender según las normas vigentes, el municipio ofreció su aparato de prensa. Así, ese será un medio más para exponer y difundir el precio del pan, y aquel que venda por debajo de los \$2.50 será considerado de dudosa procedencia.

Le están proponiendo atacar a los focos de venta y elaboración clandestinos, y después de eso el municipio le dará difusión para lograr que se encuadren dentro de la normativa vigente y ofrecen el aparato municipal.



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



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

Ultima trimestral del año

“...Definitivamente fue una jornada positiva.”

La Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA) realizó la última trimestral del 2006. Con gran convocatoria, desarrollaron el balance de los logros obtenidos en el presente año y lo que queda pendiente para el 2007,-

El 28 de noviembre se llevó a cabo la última trimestral del año con gran asistencia de las provincias afederadas.

Entre las tareas desarrolladas, se clarificó cuales fueron los resultados de las gestiones referentes al I.V.A y cuales los productos beneficiados con el 50% de excepción en el impuesto fiscal.

Además el presidente de FAIPA comentó que comenzaron las negociaciones con el Secretario de Comercio de Nación por el tema del gas “...Hay provincias socias, como Chaco o Misiones que están pagando una fortuna de gas y ese gasto debe recaer sobre el precio final, por eso desde la Federación les hemos pedido que se reúnan y que nos manden un escrito describiendo la situación, así desde FAIPA podremos elevar el informe a la Nación a fin de poder resolver la problemática...” comentaba Rubén Salvio.



Rubén Salvio junto a Evaristo Tomba en la fiesta de Berazategui

“...Sin duda creo que vamos a tener buenas resultados, porque todos los que asistieron a la Fiesta de Quilmes pudieron escuchar al Secretario de Comercio que les pidió a los panaderos que me trasmitan cada pedido para que desde la Institución podamos trasladar la inquietud a la Nación...”, agregó Salvio.

Además, el Presidente comentó que se elaboró un proyecto para el 2007 en cuanto a leyes presentadas para sacar adelante Cámara de Diputados.

Y tras el agasajo de Lesaffre para despedir el año, continuaron los informes y todos se retiraron conformes con lo realizado.

“...Fue una jornada positiva donde se dialogo mucho, y quedaron sentadas las gestiones a realizar en el 2007 como así también los proyectos por concretar y todo lo realizado en el corriente año...” concluyó.

“UN AÑO MUY POSITIVO” -Entrevista con Juan Bellizi-

El Gremio panadero y su gente se reunió con el tesorero de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires para realizar el balance del año.

Juan ¿Cómo se inclina la balanza en este fin de año?

Realmente fue un año muy positivo para FIPPBA y si nos referimos puntualmente a las finanzas te diría que la balanza se inclina favorablemente, sin lugar a dudas.

¿A qué se deben estos resultados?

A diversos factores. Por un lado muchos Centros de Panaderos han regularizado su situación, pero también contamos con nuevas instituciones que se han reincorporado o se han afiliado.

¿Cuáles son los Centros que ya se afederaron o están próximo a hacerlo?

Bueno, entro otros el Centro de industriales de Cañuelas, Esteban Echeverría, Zarate, Mar del Plata, Dolores y estamos trabajando para afederar a Ramallo, Campana y San Nicolás. Por otro lado, seguimos trabajando en la zona norte del país con muy buenos resultados, aunque con algún inconveniente con la gente de Vicente López y tenemos que ver el tema de San Isidro, pero todo a pronto de solucionarse

¿Cuáles son los proyectos inmediatos?

Estamos por firmar el convenio con pasteleros por el Fondo Convencional, es decir que la Federación sigue caminando y esta trabajando en forma constante. Y quiero destacar que con ayuda de FAIPA y al éxito del congreso, FIPPBA recibió un porcentaje importante que le corresponde como organizadora del evento junto a APACA.

“...La federación esta cumpliendo con todas las pautas, FIPPBA no tiene deudas y la recaudación es muy buena. Entre otros objetivos cumplidos esta la adquisición de dos automóviles para la Federación, los mismos se están pagando con las cuentas al día...”





**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
Mail: fabian@kopam.com.ar



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

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



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550
confidul@yahoo.com.ar



www.circeonline.com.ar

Cena Anual de APACA

Una gran ocasión para el reencuentro

En la segunda semana de noviembre, APACA concretó su tan esperada cena anual. La misma tuvo lugar en el hotel "Los Dos Chinos" y contó con una gran cantidad de comensales, entre autoridades, socios y amigos de la institución.

Así, se realizó la cena anual del *Día del Industrial Panadero*, el pasado 11 de noviembre en los salones del Hotel "Los Dos Chinos", en la Capital Federal. Asistieron al encuentro representantes de FAIPA y FIPPBA. Además también participaron, la provincia de Corrientes, y los partidos de Almirante Brown, Avellaneda, Merlo, San Martín, Quilmes, La Plata, Berazategui y Morón entre otras.

En esta gran cena show, se destacó la cordialidad de los panaderos que disfrutaron de una noche donde no faltó la orquesta, ni los banquetes deliciosos.

Luis Benito, Presidente de APACA, fue el primero en referirse a los presentes, y tras una breve introducción hizo un recorrido por los logros del Centro y los proyectos pendientes para el año próximo. Además no dejó de agradecer el acompañamiento de la Federación y el apoyo de las empresas, entre las que se destacan Lesaffre; Vilu; Saff, Molinos Chacabuco y Las Lomas.

A continuación, el presidente de FAIPA, Rubén Salvio hizo referencia a Luis Benito "...Muchas gracias por estar siempre junto a nosotros, hace dos años ocupaba un lugar chiquito en el Ministerio de

Trabajo y hoy A.P.A.C.A es la única representante ante el Ministerio de Trabajo de los pasteleros y los panaderos de Capital Federal. Yo creo que eso es mucho, por eso gracias al Sr. Benito, al Dr. Prado por su capacidad y humildad..." Además agregó "...hace un año atrás hablábamos de los afiches en la calle, hoy les decimos que mejoramos el trabajo anterior: cada tres meses estos afiches van a cambiar el objetivo, de manera tal que se impulse a la industria, se combata la clandestinidad, se estimule el blanqueo del personal, y definitivamente se termine con el uso del bromato. Además próximamente se desarrollará una publicidad muy grande en televisión, en la cual van a colaborar las empresas que están siempre con nosotros... venimos trabajando y mucho. Prometimos y cumplimos, en estos dos años tendremos un cambio importante; no tengan la menor duda que eso va a ocurrir..."

Después de realizarse los reconocimientos, se efectuaron importantes sorteos y continuó el baile, con la animación de una gran orquesta.

MOLINO HARINERO

"LOMA BLANCA"



EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

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

"000"
"0000"
SEMOLIN





F.I.P.P.B.A. en ESTEBAN ECHEVERRIA

El 16 de noviembre, miembros de F.I.P.P.B.A. compartieron una cena con la Comisión de Esteban Echeverría



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



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

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

EN UN PAISAJE DE ENSUEÑO, UN CONGRESO INOLVIDABLE

Bañada por las aguas límpidas del lago Nahuel Huapi, San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro, fue la sede de 38° Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines. Este congreso, organizado por A.P.A.C.A y F.I.P.P.B.A fue realizado en el Hotel Alun Nehuen.

El 21 de octubre, el Gremio Panadero y su gente emprendió el viaje, junto con el contador Juan Ianone, con Juan Chaliel y Elsa, con Juan Bellizi, con Emilio Majori y Olga y con José Aguirre y Cristina. En un viaje más que agradable, resalto la buena onda de Elsa, que no paró de animar al grupo.



El Congreso tuvo como finalidad, dar a conocer el balance y la memoria después de dos años de gestión, elegir a las nuevas autoridades de FAIPA y resolver algunos puntos en cuestión, pero más allá de las formalidades, lo mejor del congreso fue la increíble oportunidad de compartir experiencias, vivir las culturas de otras provincias, y traer maravillosos recuerdos. Por eso a lo largo de estas líneas se irán detallando paso a paso las diversas actividades de un Congreso que ya forma parte de la historia de todos los panaderos de Argentina.

Cronograma del Congreso:

- **22/10** Almuerzo y a la noche, Cena del Encuentro, gentileza de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A).
 - **23/10-** A las 8.30hs bienvenida a los delegados de las provincias y entrega de credenciales.
 - **23/10-** 10.30hs Comenzaron las deliberaciones. Después de las palabras de Rubén Salvio se realizó la presentación de la Memoria y el Balance.
1. Además de eligieron las autoridades del congreso y se formaron

las Comisiones de Trabajo.

2. Más tarde, a las 13 hs se llevó a cabo el almuerzo gentileza de Flora DANICA, mientras que a las 15.30 se reunieron las Comisiones de Trabajo.
3. Para culminar la jornada la cena show, gentileza de CALSA.

1. 24/10- 10 hs. se analizaron y se expusieron las ponencias (plan de trabajo) presentadas por cada centro asociado.

- 1.A las 12hs - almuerzo gentileza de Camilo Ferrón y Molino Cañuelas.
- 2.A las 14hs Se realizó una excursión a Villa la Angostura y para culminar otra jornada de trabajo, cena show gentileza de XXXXX

25/ 10- El día comenzó con una reunión plenaria, a continuación el almuerzo gentileza de Lagomarsino y Hebos S.A.

1. A las 15.30 se retoma el plenario y se fijó la sede del nuevo congreso y, para finalizar se eligieron las

autoridades para el nuevo periodo de FAIPA. La cena clausura fue gentileza de Lesaffre S.A.

DISTRIBUIDORA ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

"AVENIDA"

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

La frase

NO AGRAVIA QUIEN QUIERE... SINO A QUIEN PUEDE.

CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

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



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, grísines 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 / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com

“...SIN EL TRABAJO EN CONJUNTO ESTO NO SERIA POSIBLE...”

El martes 23 se llevó a cabo la inauguración oficial del 38º Congreso. A partir de ese momento comenzarían las jornadas de trabajo, por eso en primer lugar se realizó la presentación del balance y la memoria del período 04-06. Además se decretó la comisión de poderes, la comisión que presidiría el Congreso y se formaron las comisiones de trabajo

“...En este último período, donde hemos compartido dos años más de esfuerzo y trabajo constante, sabíamos que todavía quedaba mucho por realizar y aceptamos con responsabilidad el compromiso que eso implicaba. Hoy con orgullo podemos decir que a lo largo de este período se han integrado nuevas instituciones, gracias a los recorridos por todo el país, que tuvieron por finalidad tener una presentación genuina de la Federación e invitar a los Centros de Panaderos a sumarse a la misma...”, así comenzaba Rubén Salvio, la exposición de las memorias.



Rubén Salvio hablando a los presentes

Luego de las memorias, se realizó la presentación del balance, y quedaron en conocimiento todas las actividades realizadas por FAIPA durante dos años de gestión, demostrando que han trabajado muchísimo.

Rubén Salvio agradeció a su equipo “...porque **sin trabajo en conjunto esto no habría sido posible...**”, destacó.

Paso siguiente, se decretó la comisión de poderes designada por el 38º Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines, quienes establecieron que las siguientes afiliadas están en condiciones de participar del congreso: Asociación Panaderos de Capital Federal, Centro de Panaderos de Chaco, de Rosario, de Santiago del Estero, de Tucumán, Catamarca, Jujuy, de Santa Fe, de Entre Ríos, Misiones, Corrientes y La Pampa, y la Federación de la Provincia de Buenos Aires, previa lectura dejaron constancia de su conformidad firmando al pie del documento, que fue supervisado por **Luis Benito** de Capital, **Cacho Rubio** de Rosario, **Ricardo**



Alaio de Chaco y Hugo Natale quienes integraron la Comisión de Poderes designados por el Congreso.

Así fue aprobado el balance.

Para continuar se designó la comisión que presidió el Congreso:

- **Presidente:** Emilio Majori Representantes de Corrientes y Misiones
- **Vice-presidente:** González GIL
- **Tres secretarios:** Marina Parodi, Roberto Rubio y Vicente Cuozzo.

Y para finalizar una intensa jornada se formaron las Comisiones de Trabajo:

Presidente: Diego Ballesta del Chaco
Secretario: Omar Hernández de Capital



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455



Roto estampadora
Usada
Cilindro laminador
Rodillo de Corte
Consultar precio



Amasadora Pastor
Reparada a Nuevo
Capacidad 4 bolsas
Importe \$ 8.500



Batidora Planetaria
Nueva
Capacidad 15lts \$ 2.300
Capacidad 30lts \$ 3.000

www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar

EL CONGRESO VISTO POR SUS PROTAGONISTAS

El 38° congreso de industriales panaderos fue un éxito rotundo, desde las vivencias hasta los paisajes, todo forma parte de una jornada para recordar. A continuación el Gremio Panadero y su Gente reunió en un sólo texto las apreciaciones de sus exponentes.



"...Estoy muy contento, dos años más de gestión, después de 4 ya compartidos. Estos dos últimos años de trabajo arrojaron un resultado sumamente positivo, ya que se han sumado muchas entidades a la Federación, por otro lado, haber logrado la unidad a través del tiempo y seguir sumando gente es bárbaro. Además tengo una enorme satisfacción, ya que en trabajo conjunto con el Gobierno Nacional se van a lograr objetivos más importantes reactivando la industria... Por último quiero destacar que estoy rodeado de gente maravillosa que tiene ganas de trabajar y que juntos hemos disuelto algunos inconvenientes, y bueno eso para mí es más que halagador. Nos vamos todos contentos..."

Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina



"...Hemos disfrutado de un excelente Congreso, donde hubo un compañerismo espectacular. Este tipo de eventos son necesarios ya que disfrutamos el poder trabajar tranquilos pero como dijo el presidente, es bueno poder "discutir" ideas pero luego tratar de ser amigos, y pasar los días trabajando cómodos..."

Rubén Sabena (Santa Fe)



"...Creo que fue un Congreso bárbaro con mucho fervor, producto de que el gremio panadero es un gremio trabajador. Además, creo es uno de los más numerosos de los últimos 10 años. Para terminar, espero que esta nueva conducción siga adelante con fuerza y empuje como hasta el momento. Quiero agradecer la participación de las provincias y de las mujeres que han dado su toque de alegría a esta reunión. Deseo profundamente que el futuro nos siga encontrando unidos..."

Hugo Natale (La Plata)



"...La verdad que este Congreso fue uno de los mejores, porque se trabajó a fondo dejando de lado ambiciones personales y sólo por la Federación. Y se pudo mejorar muchas cosas por consenso, a mí parecer este Congreso de lleva 10 puntos..."

Miguel Ángel Tour (La Pampa)



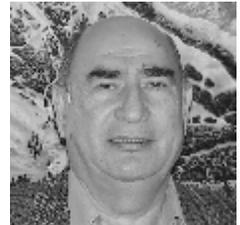
"...Me encontré con un Congreso bien elaborado, se trabajó muy bien, sin problemas y se llegaron a conclusiones bárbaras. 10 puntos para esta Jornada..."

Raúl Bernazar (Rosario)



"...Estamos muy contentos, porque hemos resuelto problemas de años atrás. El éxito de este 38° Congreso se debe al esfuerzo exhaustivo de mucha gente. Resulta muy importante destacar que el trabajo en comisiones permite elaborar de manera puntual muy buenas conclusiones..."

Sr. Manzur (Misiones)



"...Es la primera vez que participo en un Congreso y entre otras cosas, me sirvió para adquirir experiencia de cómo funciona, cuáles son las normativas, y cómo proceder. Para mí este Congreso fue extraordinario, porque además del compañerismo entre los colegas y la buena onda que hubo, pasé por una experiencia maravillosa con la posibilidad de encontrarme con todos los panaderos del país y llevar a Corrientes, todo lo resuelto para mejorar la industria. Considero que este congreso es una de las herramientas que tenemos para Corrientes sobre todo que es un Centro relativamente nuevo, para llevar soluciones, que a veces en la provincia no se pueden resolver... Estoy muy agradecido a los colegas de las provincias, y a mi señora que me acompaña..."

Nelson Arriola (Corrientes)

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



Distribuidora D.D.V.

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



**Delegación de la Provincia de Buenos Aires
presentes en el Congreso de Bariloche**

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

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

LEVADURA PRENSADA

levina

MOLINOS

CERRIBAL

BARI

ROLIDAR s.a.



Grasa Margolan
especial

fainalind

calsa

PRODALSA

Grasas y Margarinas



**Distribuidora
Tablada**

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



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 | Peña de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

PONENCIAS DEL CONGRESO

La **Ponencia N°1 de la FAIPA** referida a autorización a que se debe dar para que la Nueva Comisión Directiva gestione ante las autoridades que corresponda una reducción de los aportes y contribuciones que se hacen tanto a la seguridad social como a las obras sociales. Se apruebo con el agregado que diga Aportes y Contribuciones de tal manera la redacción final aprobada es: "Autorizar a la Comisión Directivas de FAIPA a gestionar ante todas las autoridades que correspondan de cualquiera de los poderes, por si o en conjunto con otras entidades empresarias la sustanciación de una rebaja en los aportes previsionales y con destino a la seguridad social de los trabajadores de nuestras panadería". El motivo: la pesada carga que significa para nuestras IPYMES ese costo adicional que hoy se ve agravado por los aumentos salariales. El costo de la mano de obra incide hoy en un 42% del costo total de nuestros productos. Si bien no desconocemos lo vital de esos aportes para la seguridad social no es menos cierto que cuanto mas costoso son los mismos, mas se fomenta a la evasión como forma de combatir ese costo. Siendo así que se genera un agravamiento de la competencia desleal y como resultado se aporta menos".

Estamos convencidos que una forma seria generar una escala que contemple una reducción de porcentaje según la antigüedad del trabajador. Si tenemos trabajadores de menos de 30 años de edad a los que le faltan mas de 35 años de aporte bien se podrían establecer rebajas del orden del 40% o 50% del aporte previsional.

Trabaj. de 18 a 25 años: descuento del 50% de aportes
Trabaj. de 25 a 35 años: descuento del 40% de aportes
Trabaj. de 35 a 40 años: descuento del 30% de aportes
Trabaj. de 40 a 45 años: descuento del 20% de aportes
Trabaj. de 45 a 50 años: descuento del 10% de aportes

Se podría proceder con los aportes a las obras sociales diferenciando también el aporte en los trabajadores sin carga de familia que obviamente no es lo mismo el gasto potencial de una persona que de 4 o 5. Al igual que la probabilidad de enfermarse es menor cuando mas joven es el individuo. Creemos que con el blanqueo de trabajadores que hoy están en negro se paliaría totalmente esas diferencias, al igual que una de las posibilidades sería que ese descuento se hiciera efectivo de las declaraciones de IVA o Ganancias. Sería vital en el futuro para mantener los precios de nuestros productos. Se aclaró que esta es una autorización que demandara una negociación por lo que se faculta a la C. D. a realizar la gestión.

La **Ponencia N° 1 de Rosario**, que refiere a lograr normas que obliguen a las empresas a la reducción de los kilajes de algunos insumos de panadería. Se apruebo: "Que la Federación gestione a nivel Nacional ante las empresas molineras, que se implemente lo necesario, para que las bolsas de harina, azúcar y todo elemento que se envase en bolsas de 50 kg o mas, sean de ahora en adelante, empaquetadas en bolsas de no mas de 25 kg a los fines de que sean menos riesgos para el trabajador que tenga que manipularlas atento a tener menos pesos que el de antes. Así mismo que dicho pedido se haga extensivo a la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DE TRABAJO, para que este organismo, controlador de las ART, le exija a éstas últimas que las incluyan en los futuros planes de mejoramiento que dejen en cada empresa".

La **Ponencia N° 2 de Rosario**: Para que la FAIPA implemente requisitos para la creación de establecimientos de educación de nuestra actividad. Haciendo consideración de aspectos positivos y negativos al respecto y evaluando posibilidades reales de concreción se aprobó el contenido de la ponencia que expresa: "Que se implemente a través de la Federación, y se haga extensiva a las provincias que lo requieran, la creación de establecimientos de formación y educación de futuros obreros panaderos, con la finalidad de formar jóvenes en la actividad, que puedan conocer acabadamente el oficio y brindar un mejor trabajo a las panaderías. Implementando también con el transcurso del tiempo la estructura legal para tomar estos empleados a través de los contratos de pasantías, para que complementes con la prácticas su formación."

La **Ponencia N° 3 de Rosario**: Para que la FAIPA tome

en cuenta la necesidad de libertad que tienen las afiliadas de participar directa e individualmente de los convenios de trabajo, tratando de reformular el nuevo firmado a nivel nacional. Se hace presente una nota de la comisión directiva donde por una innumerable cantidad de razones se pide al Congreso se autorice a la denuncia de dicho convenio, aún no homologado. En uso de la palabra los Sr. Dante Cauvet y Rubén Sabena apoyan firmemente el contenido de dicha nota. En definitiva se aprueba: "Que en razón de los innumerables problemas y resistencias que ofrece la parte Sindical, para reformular un nuevo convenio a nivel Nacional, solicitamos a la Federación permita a cada provincia discutir el convenio por zona, atento a que cada región tiene sus particulares particularidades, diferencias y cláusulas que son sólo zonales y de difícil discusión."

La **Ponencia N° 4 de Rosario**, es aprobada y expresa: "Que la Federación gestione ante la actividad molinera, que las harinas vengan tipificadas (tipo harina común 000) y las mismas cumplan el Código Alimentario, conteniendo así los elementos básicos, necesarios y de exigencia ineludible, como gluten, cenizas, etc."

La **Ponencia N°1 de Santa Fe** se refiere a autorizar a la FAIPA gestione respecto de la reducción de años para la jubilación del personal trabajador de Panaderías. Se resuelve aprobarla y se dispone aconsejar a la FAIPA para que arbitre todas las medidas con el aporte de la asesoría letrada para no incurrir en planteos que a la postre modifiquen o desvirtúen el espíritu de la ponencia y su objetivo central.

La **Ponencia N° 1 de La Pampa** que refiere a la modificación parcial de los Estatutos Sociales. Puestos a consideración los artículos a modificar quedan proyectados de la siguiente forma: El art. 3 queda tal cual está en vigencia con el agregado de un inciso el k) que expresa: "Podrán asociarse o adherirse otras entidades de orden nacional o internacional, para lo cual deberá contar con las dos terceras partes de los miembros presentes en el Congreso y/o reuniones trimestrales de Comisión, debiendo realizar el mismo procedimiento en caso de desafiliación." Art. 14: se elimina el último párrafo y quedaría: "Las afiliadas activas sólo podrán actuar en representación de sus asociados." Art. 15: con las modificaciones y ampliaciones propuestas luego de un amplio análisis se aprueba quede redactado de la siguiente forma: "Todas las afiliadas activas tienen las siguientes obligaciones y derechos: a) aceptar, cumplir y hacer cumplir por sus asociadas todas y cada una de las disposiciones del presente Estatuto, de las reglamentaciones que se dicten y de las medidas que aconseje la Federación. Todo reglamento que no sea de simple organización interna, será sometido a la aprobación de la Inspección General de Justicia. b) abonar las cuotas sociales que deban satisfacer, las que serán fijadas por la Comisión Directiva, debiendo guardar relación proporcional en función de la cantidad de socios que represente cada afiliada, del mismo modo que se determine la cantidad de votos de cada afiliada. La cuota mensual estará determinada de la siguiente forma: un monto que será el 50 % de la fracción de cuota que determine el derecho a un voto y otro monto por la cantidad de votos que propiamente le corresponda a cada afiliada. Cada afiliada activa deberá presentar en la última reunión trimestral previa al Congreso, un ejemplar de su última Memoria y Balance y otro donde conste la cantidad de socios activos con sus datos correspondientes. En caso de no contenerlo la Memoria, se deberá presentar la lista de socios en nota por separado. En caso de no recibirse dicha información no tendrá derecho a voto en el Congreso. c) tendrán derecho a participar de los Congresos que realice la FAIPA con los delegados y votos que estatutariamente le correspondan anualmente, teniendo derecho a voz y a voto de acuerdo a estos Estatutos. d) tendrán derecho a designar los delegados para ocupar los cargos que se elijan en los Congresos. e) tendrán derecho a designar periódicamente delegados para participar de las reuniones trimestrales." Art. 20: se aprueba el anteproyecto con una enmienda quedando en definitiva así redactado: "La Federación será dirigida y administrada por un Consejo Directivo que estará constituido por: un presidente, un

vicepresidente primero, un vicepresidente segundo, un secretario general, un secretario de actas, un tesorero, un prosecretario, y un pro tesorero, los que serán elegidos directamente en el congreso ordinario o extraordinario, debiendo recaer dicha designación en delegados de asociados activos que tengan más de un año de antigüedad y estén al día con tesorería. Estos miembros constituyen la mesa directiva y completarán el Consejo representantes de las Afiliadas Activas a razón de una por cada afiliada. No obstante el caudal de socios y consecuentemente monto de cuotas que corresponda a cada afiliada en las reuniones de Comisión Directiva dichos delegados tendrán en función a los votos en reuniones trimestrales de Comisión Directiva, no obstante la afiliada podrá optar para enviar tantos delegados como votos le corresponde. En definitiva el total de miembros y votos que se den en Comisión Directiva, dependerá del resultado que arrojen el contenido general de estos Estatutos. Estos representantes deberán ser Industriales Panaderos activos que pertenezcan a entidades afiliadas. Además cada dos años se elegirá por el Congreso la Junta Revisora de Cuenta compuesta por tres titulares y tres suplentes con requisitos iguales a los exigidos para ser consejeros. Si en alguna provincia o zona existiera mas de una entidad afiliada, la asignación de delegados fijado precedentemente será resuelta por dichas afiliadas y en caso de discordia decidirá el Consejo Directivo". Art. 23: Puesta a consideración y luego de un amplio debate queda redactado tal cual la propuesta que expresa: "Solo para el caso de adquisición firmar los correspondientes boletos de compra venta de bienes inmuebles, con la aclaración expresa y tácita de que lo hacen "ad referéndum" de lo que se resuelva en congreso extraordinario convocado al efecto." Art. 25: Se propone modificar el texto actual quedando redactado de la siguiente forma: "En la primera sesión que celebre el consejo directivo, después de un Congreso en que hayan sido electos, determinarán la estrategia en relación a lugares y fechas de reunión y objetivos tentativos a realizar durante el período de gestión de la misma." Art. 38: Se propone y luego de un cambio de opiniones por mayoría se acuerde quede redactado de la siguiente forma: "El Consejo Directivo por simple mayoría, podrá designar personal administrativo, gerentes si fuese necesario, determinando sus atribuciones y remuneraciones." Art. 40: Se propone únicamente la modificación del inciso 3 que por mayoría se aprueba quedando así redactado: "Elección por dos años de un presidente, un vicepresidente 1°, un vicepresidente 2°, un secretario general, un tesorero, un pro tesorero, un pro secretario, un secretario de actas, tres revisores de cuentas titulares y tres revisores de cuentas suplentes."

La **Ponencia N°2 de La Pampa** previo a la consideración de la ponencia N°1 de La Pampa, el Sr. Rubén Salvio propone se considere las modificaciones propuestas por la comisión que trabajó en la elaboración del anteproyecto del artículo 46. Se aprueba aceptar las modificaciones propuestas por dicha comisión que expresa: "En las votaciones a realizarse en los Congresos, las afiliadas activas contarán con los votos representados por su caudal societario, aplicando la siguiente norma, un voto por cada cien (100) Industriales Panaderos que represente cada Centro, Asociación o Federación afiliada. De todos modos cada socio activo tendrá por lo menos un voto aunque tuviera menos de cien (100) socios. No obstante el régimen establecido precedentemente, ninguna entidad afiliada podrá contar con mas de una tercera parte de la totalidad de votos de los socios que componen la Federación. La cantidad de votos de cada afiliada debe comunicarse por el Consejo Directivo en la última reunión que se lleve a cabo ante de la fecha fijada para el Congreso Ordinario." Dicha aprobación en principio queda supeditada a la consideración de la ponencia N°2 de La Pampa que refiere a dicho Artículo. Puesta a consideración la ponencia N°2 de La Pampa pide la palabra el Sr. Miguel Angel Tourn, representante de La Pampa, quien expresa que ante la previa consideración de la Comisión procede a retirar dicha propuesta. En consecuencia queda firme la modificación propuesta por el Sr. Rubén Salvio.

EL CONGRESO VISTO POR SUS PROTAGONISTAS



"...La verdad que fue un congreso distendido, tranquilo. Pudimos comprobar como lo realizado en este último periodo va dando sus frutos en todo el país, por eso desde nuestro lugar seguimos acompañando el crecimiento de la Industria Panaderil. No puedo dejar pasar la oportunidad para agradecer a FAIPA y a la revista El Gremio Panadero y su Gente por estar acompañándonos..."

Ricardo Alaio (Chaco)



"..Nos vamos muy enriquecidos, hemos aprendido mucho en este congreso. Quiero destacar que a pesar de que Merlo es un Centro chico, nos han hecho sentir como uno más y fue un placer conocer a tanta gente del interior...r"

Jorge González y Horacio Carrizo de Merlo



"...Considero que este tipo de jornadas nos dejan una enseñanza que luego debemos aplicar a lo largo del año... APACA acompaña a la Federación y se ve respaldada también por la Federación y eso es un punto muy importante... Además quiero resaltar este lugar que sin dudas es maravilloso, vino una gran concurrencia y todo el mundo respetó las posiciones personales. Por otra parte vinimos 15 personas en representación de la Capital, y fuimos una de las delegaciones más grandes... Seguimos trabajando por el bien de la industria, por eso aprovecho esta oportunidad para invitarlos a todos a la fiesta de APACA a realizarse en los Dos Chinos, el 11 de noviembre..."

Luis Benito, Presidente de APACA de Capital Federal.



"...Realmente estoy muy contento de encontrarme con toda la familia panadera. Creo que es una situación histórica el hecho de que por primera vez un Presidente de la Federación de Industriales Molineros es invitado a un Congreso panaderil. Por lo tanto me siento muy honrado y sumamente contento con la noticia de la reelección de Salvio. Quiero agradecer el apoyo constante de la Federación y la tenacidad con la cual trabajan..."

Alberto España, de la Federación de Industriales Molineros



"...Respecto de este Congreso, me resultó más que interesante, y aunque hubo al principio un poco de molestar se fue subsanando con el tiempo. Bariloche es un lugar bellissimo y esperamos, poder agasajar de la misma manera a todos los panaderos en el Congreso próximo a realizarse en Santa Fe.... Por otra parte, estamos realmente felices, porque finalmente Santa Fe será sede del próximo congreso. Nosotros lo habíamos solicitado en 3 oportunidades, pero primeros se lo cedimos a La Pampa, después a Rosario porque era el centenario y en la última oportunidad se lo cedimos a Capital y Provincia porque lo iban hacer en Bariloche, entonces por sentido común creímos que era más atrayente Bariloche que Santa fe, pero ya esta confirmado que seremos sede del 39° Congreso de la Industria Panaderil..."

Luis Pichinino (Santa Fe)



"...Más que agradecerles quiero felicitarlos a todos, porque conozco con el empeño que trabajan y llevan adelante toda esta actividad. Por eso en nombre de Calsa Compañía Argentina de Levaduras les agradezco por esta invitación..."

Miguel Rodríguez (CALSA)

"...Es deseo de la compañía de Dánica que puedan cumplir con todos los objetivos que tiene planteados para este Congreso y para que el Gremio de la Industria Panadera pueda seguir adelante, desarrollándose como hasta el momento y creo que con esta tendencia, el futuro es de todos ustedes, muchas gracias por permitimos participar..."

Marcelo Echart (Dánica)



Confitería
del Artesano
PANADERÍA - CONFITERÍA
SANDWICHS DE MIGA
LOCUTORIO - BAR
Pte. Perón 2785 - esq. A. Illia
San Justo - Tel.: 4651-1057



LA
CUEVA DEL
PANADERO
Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



QUEDO CONSTITUIDA LA NUEVA COMISION DIRECTIVA DE F.A.I.P.A.

En un acto emotivo quedo constituida la nueva Comisión Directiva de la Federación que va a regir el destino de los panaderos, "El Gremio Panadero y su gente" les desea los mejores éxitos.

Rubén Salvio renovó el período que abarcará hasta el 2008 "...agradezco la confianza de la Federación Argentina por dos años más, pero lo más importante y lo que me halaga es haber podido mantener la unidad de los que comenzamos y haber contribuido a la suma de más provincias a la Federación..." comenzó diciendo Salvio.

Y continuó "...vamos a seguir trabajando para que las provincias que faltan

formen parte de esta gran familia, la idea es sumar, trabajar juntos, unidos, porque en definitiva lo que queremos es lo mejor para la industria más allá de algunas diferencias... Si el período anterior fue bueno, esperamos poder seguir creciendo, hoy contamos con todo el apoyo del Gobierno Nacional..., les agradezco la confianza y todo el cariño brindado...".



COMISION DIRECTIVA PERIODO 2006/2008

PRESIDENTE:

Sr. RUBEN N. SALVIO

VICE-PRESIDENTE 1°:

Sr. RUBEN SABENA

VICE PRESIDENTE 2°:

Sr. ROBERTO RUBIO

SECRETARIO GENERAL:

Sr. ARMANDO H. NATALE

SEC. DE ACTAS: Sr. DIEGO BALLESTA

TESORERO: Sr. MIGUEL ANGEL TUR

OM. REV. DE CTAS. TITULARES: Sr. RAUL BERNEZAR

C Sr. ANTONIO DI COSTANZO y Sr. VICENTE CUOZZO

SUPLENTES:

Sr. ALEJO LOPEZ y Sr. JOSE MARIA MANSUR

PRO-SECRETARIO: SR. LUIS BENITO

PRO-TESORERO: Sr. RICARDO ALAIO

Transcribimos textualmente una nota de la Secretaria de Comercio Interior a la FAIPPA

Buenos Aires, 25 de Octubre del 2006.-

Señor Presidente de la
Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines
Don RUBEN SALVIO
S _____ / _____ D

De mi mayor consideración:

Es un placer, en nombre del Presidente de la Republica Dr. Néstor Carlos Kirchner, dirigirme a Usted y en su nombre, brindarles un caluroso saludo a nuestros panaderos que, desde todos los puntos del país, han participado en la nueva convocatoria al Congreso de la Federación que Usted preside, a fin de deliberar con a temáticas específicas que impactan en su sector, como también en todo el pueblo argentino.

Cabe destacar, que para esta Secretaría es vital el mantenimiento de los precios de los productos que ustedes elaboran y comercializan, al público consumidor. En tal sentido, me pongo a su disposición y le solicito que me comunique en forma inmediata, cualquier desvío en el costo de los insumos, a los fines de proceder a su pronta rectificación.-

Con el anhelo que hayan sido sumamente fructíferas las deliberaciones llevadas a cabo, y resaltando que el esfuerzo de sus asociados es imprescindible para que el año 2007, nos encuentre con una tasa de inflación direccionada hacia los valores adecuados, me despido de Usted, con mi consideración más distinguida, deseándoles a todos muy felices fiestas y que las mismas, los encuentren reunidos con sus familias, primando ante todo un profundo espíritu de amor y paz.-

Lic. MARIO GUILLERMO MORENO
Secretario de Comercio Interior
Ministerio de Economía y Producción

Lacteos Doble A

de José Luis Olivo

Fabricante de

DULCE DE LECHE

No lo imagines ¡Probalo!

Familiar

Repostero

Heladero

Venta Directa Dueño/Cliente
Entrega Personal de Fábrica a Cliente

Libertad 378 – San A. de Litín – Cba.
Tel. 03534-497285 Fax 03534-497068.
e-mail: olivojose@arnet.com.ar

CENA CLAUSURA

La cena clausura del 38º Congreso Nacional de la Industria del Pan, estuvo auspiciada por la empresa SAF de Argentina. Los presidentes de FIPPBA y APACA (Asociación de Panaderos de Capital) Emilio Majori y Luis Benito agradecieron a los panaderos la estadía en Bariloche y recibieron como respuesta un fuerte aplauso de parte de los participantes del Congreso. Otro reconocimiento fue para quien coordinó todo el evento, Hugo Natale. Además se agradeció la presencia del Presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, Alberto España.

Para realizar el cierre de la jornada, el Presidente Rubén Salvio invitó al escenario a toda la Comisión Directiva que lo acompañará durante el nuevo mandato "...Siento una inmensa alegría por seguir representando a la Federación, eso simboliza la confianza que han depositado en mí, pero la emoción más grande es continuar con el mismo equipo desde hace 4 años, habiendo incorporado 5 provincias, y vamos por más..." manifestó Salvio.

Y continuó diciendo "...Algunos dirán que el pasar del tiempo desgasta a la gente, yo no lo creo así, a mí se me renueva la fuerza y las ganas de superar la gestión anterior, nunca he prometido cosas, siempre garantice esfuerzo y ganas porque le tengo amor al gremio, esto es mi vida..."

A continuación César Blanco Schmidt, representante de Lesaffre Argentina, saludó y felicitó a Rubén Salvio por su segunda re elección "...quiero agradecer a los miembros de la comisión saliente y dar la bienvenida a la comisión entrante, desearles mucha suerte en esta nueva gestión, dado, como expreso el Sr. Presidente, su arduo trabajo, y ello me consta, se que trabajan mucho y que tienen muchos proyectos, pero a veces se necesita un poco de suerte para que se concreten esos buenos proyectos..."

Por otra parte Cesar Blanco destacó que "...es un honor representar a Lesaffre Argentina en este acto...", porque la realización de estos congresos de nivel nacional, "...permite congregarnos periódicamente para analizar la



realidad del sector panadero y evaluar las mejoras posible..." - comentó.

Y concluyó diciendo "...Nuestra Empresa y su futuro se halla ligada firmemente al bienestar de la panadería, no solo en nuestro País, dado que en nuestra trayectoria de 153 años, atendiendo en la actualidad 180 países con nuestras 43 plantas de producción de levaduras y mejoradores, nos hace atender las mejoras posibles a nivel mundial. Es por ello que siempre tratamos de colaborar con la realización de estas asambleas gremiales, con la esperanza de encontrar en estos ámbitos, soluciones a los problemas actuales del sector. Si a la panadería le va bien, seguro que a nosotros también..."

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

SERVICE
Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos
COMPRA/VENTA
Máquinas nuevas y usadas
MECAPAN
Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

GUIA DE PROVEEDORES

AVICOLA

"SUPER 1." Av. Eva Perón 2876. Morón. Tel.: 4697-7474

CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 www.lealweb.com.ar E-mail: 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 E-mail: 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
"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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211
"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685
"DISTRIBUIDORA D. C." Fray M. de Torres y J. A. Roca. Lujan. TEL: 02323-420076
"DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. Tel.: 4484-8177
"DISTRIBUIDORA KARMA" Gral. Paz 1354. Merlo. Tel.: 0220-485-3908
"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. Tel. 4699-7211
"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. Tel.: 4699-1382
"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Telefax 4699-4554/3161
"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004
"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. Tel. 4655-1201
"DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
"HARINAS CRISTIANIA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240
"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818
"LA CUEVA DEL PANADERO" Díaz Velez y Ruta 7. Tel.: 0220-485-5071 "PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"HECTOR ORTIZ" 4264-1831 / 15-5629-8335 ortizhector@uolsinetis.com.ar

FABRICA DE BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 www.batiplane.com.ar
"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735
"PRODALSA" Av. Milazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333 E-mail: info@prodalsa.com
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"REFINERIA DEL CENTRO" H. Irigoyen 4921. Munro. Tel.: 4730-3525/4761-3199. E-mail: ventas@refineriadelcentro.com

FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"WAL-CO" Gral. Miller 573. Libertad. Tel.: 0220-494-1672

FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar
"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. Telefax 4652-5216 / 4655-1441
"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: bioenzim@radar.com.ar
"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com
"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455
"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar
"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 E-mail: labdewey@infovia.com.ar
"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: 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
"LACTEOS DOBLE A" Libertad 378. Córdoba. 03534-497-285
"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@omarrodriguezrsl.com.ar www.omarrodriguezrsl.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

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

CLASIFICADOS

VENTA

Vendemos las instalaciones y demás artículos de una cuadra completa de elaboración y dos locales de venta al público de productos de confitería, pastelería y cafetería, que cuentan con los siguientes elementos, a saber : Heladera latera tipo cámara desarmable de 3 puertas, Batidora a muñeca de 36 lts., 2 Heladeras mostrador de 2 puertas, Heladera exhibidora vertical de 2 puertas especial para masas y postres, Máquina de café express de 2 bocas, Fabricadora de helados "Siam" espátula mágica, Muebles de roble altos y bajos con vidrio curvo, Cortadora manual de pan de miga "San Salvador", Cortina metálica galvanizada con motor de 7 x 3.30 mts., Carteles back light para interior, exterior y marquesina iluminada de 8 x 0,70 mts, Latas enlozadas de 40 x 60 x 2 cm. y 40 x 60 x 4 cm., Carros lateros para 50 y para 24 latas de 40 x 60 cm., Cremera "Carpiggiani" modelo Jet Wip, Canastos plásticos apilables, Bañadoras de chocolate, Mantenedores eléctricos de calor, Mesada de acero inox. con bacha doble y grifería, Cajas registradoras "Crams" con cajón de dinero, Paño de "Blindex" con puertita turnera, Equipo de frío abierto para cámara de 7,5 HP, Tablero eléctrico con llaves térmicas completo (Edenor), Latas de acero inox. reforzadas, picadora de carne manual, Anafe industrial, Campanas de acrílico, etc. El teléfono de contacto es el 011-4641-0949 en el horario de 10 a 19 hs. o por mail a : artacho-38@hotmail.com

VENDO

Amasadora 70 Kg, redonda, reparada a nueva; Equipo Indupan, armadora y cortadora; Batidora Pastelera, reparada a nuevo de 36 Lts. Llamar al 15-4185-3740 /4686-1322/4687-5035

MURAL: 1,50m x 1,90 mts. roble y bronce seminueva - Tel: 15-4496-8279

VENDO AMASADORA DEMARIE. CAPACIDAD 1 BOLSA. \$3.000. TEL: 03489-15549391 - CAMPANA SR. ACHAVAL

Amasadora rápida de 3 bolsas reparada a nuevo c/ gta. Teléfonos: 4686-6622/6623 esanpablo@speedy.com.ar

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

PANADERIA EN VENTA

Santa Rosa (La Pampa)
Belgrano y Tucumán (Centro de Villa Alonso)
Frente a Colegio Secundario, Club Belgrano, a 15 cuadras de plaza principal de la ciudad, 5 cuadras terminal de ómnibus.
Treinta años de antigüedad en el rubro. Cuadra: Salón 10 x 7 Estufa 2x5. baño. Salón de ventas.
Para trabajar con comodidad hasta 5 bolsas, Interesante mercado potencial para pastas, pastelería, servicio de catering, sandwiches.
Con o sin propiedad. Con vivienda Anexa (tres dormitorios, living. Cocina-comedor, dos baños, patio, pileta, parrilla. Teléfono 02954-417383- Correo electrónico faitobaraybar@cpenet.com.ar



VENDO Fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341 - de 8 a 13 y 17 a 20 Hs. Sr. Norberto

Vendo equipo cortadora y armadora monoblok T B Z , (El mejor armador y mas veloz pan x pan) Verdadera OPORT. \$ 3500.- TE 4299.7383 Sr. Ruben.

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

MOSTRADOR VIDRIO CURVO 2,10m x 1,20m roble y bronce seminueva Tel: 15-4496-8279

Armadoras
Reparadas a Nuevo

TEL: 4674-4455
155-499-3100



Importe \$ 4.500

Cortadoras
Reparadas a Nuevo

TEL: 4674-4455
155-499-3100



Importe \$ 4.500

Batidora Borghi Planetaria

Usada
TEL: 4674-4455
155 499 3100



Importe \$ 1.100

Bollera con Divisor
Usada

TEL: 4674-4455
155-499-3100



Importe \$ 6.800

Sobadora Pesada Siam
Usada

TEL: 4674-4455
155-499-3100



Importe \$ 5.500

Laminadora Lieme
Usada

TEL: 4674-4455
155-499-3100



Importe \$ 1.500

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



Distribuidora D.D.V.

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

Receta

Ingredientes para la masa

Harina 0000 - 500 gr
Azúcar molida 100gr
Levadura de cerveza 30 gr
Yemas 5
Esencia de limón a gusto
Leche 250cc
Empaste manteca fria 150gr
Harina000 75 gr tamizada

Para el relleno

Pepipan analba 250 gr
Azucar molida 125 gr
Esencia de vainilla a gusto
Pasas de uva sultanina Analba

Para pincelar la masa

1 huevo batido
Para la cubierta
Jalea de frutas 150 gr
Almendras y glase fluido
Granella Analba

Rosca vienesesa



Preparacion de la Masa

Formar una corona con la harina y disponer en el centro el azucar, las yemas, y la levadura.

Verter parte de la leche sobre las levadura para disolverla de a poco. Mezclar los ingredientes de a poco incorporando la leche restante y continuar mezclando.

Integrar la harina de la corona, amasar hasta obtener un bollo liso y homogéneo.

Preparar el empaste

Poner la manteca y la harina sobre la mesada, trozar la manteca para unirla con mayor facilidad a la harina y trabajar ambos ingredientes hasta integrarlos por completo.

Sobre una superficie enharinada, estirar la masa en forma de rectángulo y ubicar el empaste en el centro, llevar un lado de la masa sobre el empaste, encimar levemente el lado opuesto y doblar los extremos de la masa.

Disponer la masa con los cierres hacia abajo sobre una placa enharinada, conservar en heladera hasta que endurezca el empaste

Relleno

Colocar el Pepipan Analba con el azucar molida y la esencia de vainilla y la clara de huevo. Trabajar hasta obtener una consistencia cremosa.

Retirar de la heladera. Estirar la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener una tira de 25 cm de ancho x 1.20 de largo.

Untar la masa con el relleno cremoso, sobre la parte inferior de la masa dejar un borde libre de 2 cm.

Pincelar el borde libre con huevo batido y esparcir las pasas de uva sobre el relleno cremoso.

Enrollar y armar una trenza.

Disponer las rosas sobre placa enmantecada, dejar levar a $\frac{3}{4}$ partes del volumen y llevar a horno moderado 30 o 35 min y dejar enfriar

Cubierta

Colocar las rosas frias sobre rejillas, preparar el glaseado y pincelar, luego decorar con Granella Analba blanca y de colores.



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



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

GENTILEZA DE 



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 (Pepipan) 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

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

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