

EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
SEPTIEMBRE/OCTUBRE DE 2007 AÑO III N° 19

5000

Ejemplares de distribución GRATUITA

DISTRIBUCIÓN GRATUITA EN PANADERÍAS Y DEPÓSITOS DE :

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECCAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDADELA-DON TORCUATO-EL PALOMAR-ESCOBAR-Fco. ALVAREZ-FERRARI-FLORIDA-GONZALEZ CATAN-Gral. PACHECO-Gral. RODRIGUEZ-GRAN BOURG-HAEDO-HURLINGHAM -ISIDRO CASANOVA-ITUZAINGO-JOSE C. PAZ-JOSE L. SUAREZ-LA TABLADA -LAFERRERE-LAS HERAS-LIBERTAD-LOMA HERMOSA-LOMAS DEL MIRADOR-LOS POLVORINES-LUJAN-MARCOS PAZ-MARIANO ACOSTA-MARTINEZ-MERCEDES-MERLO -MORENO-MORON-MUNRO-NAVARRO-OLIVOS-PABLO NOGUES-PABLO PODESTA-PASO DEL REY-RAFAEL CASTILLO-RAMALLO-RAMOS MEJIA-S. A. De PADUA-SAN ANDRES-SAN FERNANDO -SAN ISIDRO-SAN JUSTO -SAN MARTIN-SAN MIGUEL-SAN NICOLAS-SAN PEDRO-SORDEAUX-TAPIALES-TIGRE-VICTORIA-VILLA ADELINA-VILLA BALLESTER-VILLA BONICH-VILLA BOSCH-VILLA DE MAYO-VILLA INSUPERABLE-VILLA LIBERTAD-VILLA LUZURIAGA-VILLA LYNCH-VILLA MADERO-VILLA MAIPU-VILLA PROGRESO-VILLA TESEI-VIRREY DEL PINO-VIRREYES-WILLIAM MORRIS-ZARATE

La revista de los panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería, bien impreso en un papel de calidad es la mejor publicidad y la más económica

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

DISTRIBUIDORA



**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS y PIZZERÍAS**



LEVADURAPRENSADA



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

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Omar Rodríguez S.R.L.

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

NUEVOS

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

GI
chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.

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

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en
 PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
 LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIREC

INDUPAN

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

STAFF

EL GREMIO

PANADERO

y su Gente

Año 3 - N° XIX
SETIEMBRE/OCTUBRE
del 2007

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA
CARLOS VECCHI

Colaboración Periódística:
Valeria Susperreguy

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre panaderías, empresas, entidades colegias 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.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

"El Gremio Panadero y su Gente" quiere agradecer a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar

EDITORIAL

Las restricciones de energía y los constantes aumentos de costos de las materias primas están afectando de manera especial a los panaderos, ya que deben ajustarse a esos cambios en los costos y muchos de ellos no reflejan esos aumentos en el precio final.

Las decisiones tienden a ser ambivalentes, por un lado algunos panaderos advierten que, si la situación se prolonga, tendrían que aumentar el precio del pan y se complicaría seguir manteniendo el Convenio firmado con el Gobierno Nacional, si es que desde el Gobierno no se toman medidas con respecto al precio de la harina. Otros afirman que se están adaptando a los inconvenientes, tratando de aguantar el mayor tiempo posible.

Lo cierto es que los industriales panaderos sienten la falta de trigo, ya que los molinos no están entregando normalmente la harina y muchos de ellos han cerrado las ventas. Queda mucho por analizar, más que nada tener a ciencia cierta cuál es la incidencia en los costos del pan. Por su parte los molinos justifican la falta de entrega de trigo con la falta de electricidad, de gas (necesaria para el secadero de semillas) y de combustible. Esto desconcierta a los industriales y comerciantes que no saben a qué precio repondrán la harina durante la semana. Por lo tanto la escasez de harina sumado a la crisis energética y sus consabidas restricciones ha afectado la producción en un porcentaje más que considerable

En esa ocasión los productores advirtieron que si no baja el precio del producto, los precios no bajarán por una cuestión lineal, siendo que los industriales destacaron que en muchos casos en donde las panificaciones necesitan de margarina u otros productos particulares, la suba es y será mayor porque hay carencia de los mismos.

Es en estos momentos cuando los panaderos deben participar y mantenerse unidos para sacar adelante esta situación difícil que afecta no sólo a los industriales sino a los consumidores. Juntos deben llegar a la manera de afrontar de manera pareja esta suba en los precios en las materias primas y analizar juntos las medidas a tomar. La información es necesaria e imprescindible. Y como siempre destacamos los Centros de Panaderos deben funcionar como un lugar de participación y para responder ante las inquietudes de cada panadero que se enfrenta a una cuestión más que difícil.

El Gremio Panadero, quiere felicitar a todos los panaderos en su día, que mejor que citar a Pablo Neruda quien en su discurso de aceptación del premio nobel de literatura, nos recordó lo siguiente: "El mejor poeta es el hombre que nos entrega el pan de cada día: el panadero más próximo, que no se cree Dios. Él cumple su majestuosa y humilde faena de amasar, meter al horno, dorar y entregar el pan de cada día, con una obligación comunitaria. Y si el poeta llega a alcanzar esa sencilla conciencia, podrá también la sencilla conciencia convertirse en parte de una colosal artesanía, de una construcción simple o complicada, que es la construcción de la sociedad, la transformación de las condiciones que rodean al hombre, la entrega de la mercadería: pan, verdad, vino, sueños ..."

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

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

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA

CIRCE

PRINDAL

GLUTAL

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

Servicio Técnico
de
Hornos Rotativos

JULIO LEAL

15-4421-5655

J. B. Alberdi 2535
S. A. de Padua



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

Entrevista a Emilio Majori, Presidente del Centro de Panaderos

El Gremio Panadero y su gente dialogó días atrás con Emilio Majori, quién encara nuevos proyectos para el Centro consolidando más beneficios para los panaderos de La Matanza



“Seguimos trabajando fuertemente con los panaderos de la Matanza, luchando contra la venta de pan clandestino” asegura Majori, mientras cruza las manos con la serenidad que lo caracteriza y agregó: “creo que la herramienta más valiosa con la que cuentan los panaderos es la participación, por eso les sigo pidiendo que se arrimen al Centro, que realicen sus comentarios, sus críticas, que vuelquen sus propuestas. Obviamente sé que La Matanza es un partido

enorme, pero tenemos mucho por delante para realizar”

¿Qué proyectos hay para esta nueva etapa?

Seguimos con el trabajo en conjunto con el Ministerio de Trabajo, quiero agradecerle especialmente al señor Carlos Barbalarga, y con el sindicato para tratar de brindarle al panadero más bienestar y más equidad laboral. “Quiero recordarle a los socios del Centro que con la cuota cuentan con servicio de emergencias, asesoría letrada, asesoría contable y nos tienen a su disposición para cualquier tramitación en el municipio”. Y finalizó diciendo “trabajando juntos es la única forma que el Gremio vaya adelante, no es justo que unos pocos panaderos perjudiquen al resto del partido por eso es que les pido a mis colegas que se acerquen al centro, ya que juntos podemos luchar contra la clandestinidad y contra la competencia desleal”.

EXPOTECNICA de la Matanza

Con el auspicio de la Cámara de Industria y Comercio se desarrollará la 4 Expotecnica de La Matanza, en donde se concentrarán trabajos prácticos de 16 escuelas técnicas del Partido.

Así, los días 2, 3 y 4 de octubre se realizará en la Escuela Técnica N° 2, sita en Ituzaingó 4089, San Justo la exposición de más de 10000 trabajos de los alumnos en las diversas especialidades de interés para la industria.

Como es tradicional la participación de la Cámara en lo referente a la Educación Técnica amplía la aspiración de sus asociados: mejorar la comunidad aportando su esfuerzo y apoyar la capacitación de quienes manejarán sus intereses.

Cabe destacar que a la posibilidad para la industria de contar con más y mejores técnicos se le agrega la de una salida laboral y rápida del alumnado.

Como complemento, en el predio de la exposición se exhibirán productos de las Industrias del Partido.

La apertura se realizará el día 2 de octubre de 2007 a las 16 hs. Se contará con la presencia de Autoridades Nacionales y Municipales.

Contacto: Prof. Agustín Moroni
Tel: 4669-5686// 15-5967-9749

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

ATENCIÓN A PANADERÍAS-PIZZERÍAS Y PASTELERÍAS

LATAS DE PANADERÍAS - BAGUETERAS
CARROS LATEROS - BANDEJAS
ÚTILES Y ACCESORIOS

CONSULTE POR MÁQUINAS:
AMASADORAS-SOBADORAS-HORNOS

4482-5099 / 4441-0017
RUTA 3 (J. M. DE ROSAS) N° 5220 SAN JUSTO

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO

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

Materias primas para panaderías y confiterías

ENVÍOS A TODA LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A
PANADERÍAS Y PANIFICADORAS



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

LESAFFRE 
ARGENTINA

LA TARANTELA

TAXONERA



PRODUCONF



LEVADURAPRENSADA

levina

Dánica

Emeth



SAPORITI



Bacalar



comunicación instantánea

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

La Heras 3052 - (1752) L. del Mirador - Buenos Aires - Telefax: 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar



Opinión: Victor Addamo Vocal Titular 1º del Centro

"El precio del pan se esta acomodando paulatinamente, hasta el momento se manejan valores de \$3 en el mostrador... Estamos combatiendo la venta clandestina con el trabajo conjunto del Centro de Panaderos local, la Municipalidad y cada uno de los panaderos..."

"Como en todos los ámbitos siempre hay personas mas conflictivas que otras, acá pasa lo mismo, esta el panadero que no solamente no gana vendiendo tan barato sino que perjudica a miles de familias panaderas que cumplen con las normativas vigentes y que les es imposible competir contra aquella persona que evade sus responsabilidades fiscales. La única manera que tiene esa gente para mantener esos precios tan bajos es a través de la evasión, cumpliendo con todas las obligaciones es imposible mantenerse en ese precio".

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 MONTERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO

"Continuamos con las inspecciones"

José Aguirre es tesorero del Centro de Panaderos de la Matanza y funcionario de la Secretaria de la Producción del Gobierno Municipal. Su función en el Municipio es el de coordinador, y sus tareas están abocadas a las panaderías. Así, cada martes, miércoles y jueves y a partir de las denuncias que los panaderos acercan al Centro se visitan panaderías para controlar que cumplan con la reglamentación y las normas vigentes. Estas Inspecciones se realizan con un inspector de Bromatología de la Municipalidad.

¿Qué zonas comprenden esas inspecciones?

Por el momento estamos visitando las panaderías de Laferrere, González Catan y ahora empezamos San Justo.

¿Cuáles son las medidas que se toman?

A las camionetas que están sin habilitar se les decomisa el pan. Y a aquellos panaderos que no esten cumplimentando con todo el aspecto legal, como primera medida se les realiza un Acta de Inspección y si no regularizan esa situación la próxima visita ya equivale a un Acta de Infracción, ahí ya viene con multa.

Cambiando de tema... **¿Cómo están las finanzas en el Centro de Panaderos?**

Las finanzas del Centro están bien, regularizadas y perfectamente controladas.



El Arte del Buen Comer



LOS SRES. ROY Y GRECCO

BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



**EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza**

FÁBRICA: CABILDO 510

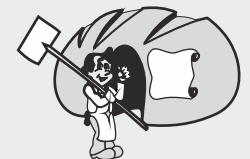
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA CUEVA DEL PANADERO

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

Asociados en el Centro de Panaderos de La Matanza



rolpan

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**



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



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768

“Queridos colegas panaderos de la Provincia de Buenos Aires...”

Ya hace tiempo nos conocemos, porque hace casi dos años comenzamos a caminar juntos. Nosotros recordamos aquel octubre del 2005 cuando nos iniciamos con la Federación y siendo sinceros, nos costo mucho identificar a la gente con esta conducción y fundamentalmente hoy nos sentimos orgullosos de haber logrado nuestros objetivos.

Algunas de nuestras herramientas fueron el trabajo de base, salir a caminar, tratar de corregir algunos errores que se venían cometiendo y emprolijar políticamente y económicamente la Institución, pero creo que el éxito de nuestra gestión se basa en el apoyo de cada Centro de Panaderos que, y como decía al principio de esta carta, caminó junto a nosotros a lo largo de la gestión. La gran mayoría entendió que estamos trabajando, bien o mal, pero trabajando únicamente por los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Este periodo esta llegando a su fin, fueron dos años donde nos sentimos conformes con el trabajo realizado, aunque sabemos por supuesto que todavía nos queda mucho por hacer y recorrer. Queremos que todos se sientan apoyados por la Federación de la Provincia de Buenos Aires y que sepan que estamos para ayudarlos en todo lo que esté a nuestro alcance. Todos los colegas saben, o deberían saber que el apoyo debe ser mutuo.

Como en todo camino nos hemos tropezado con muchas piedras, pero aún así apuntamos hacer mucho más. Pero para poder hacerlo necesitamos reforzar el equipo de trabajo, un equipo elegido con amplia representatividad, con gente que integra Centros de Panaderos que son los que le van a trasladar la experiencia de Buenos Aires a los colegas. Queremos seguir trabajando siempre unidos, con consenso, y crear dirigentes para que se hagan cargo de la institución con nuevas ideas, nuevo ímpetu y nuevo reconocimiento.

Si tuviéramos que hacer un balance de lo vivido podemos reconocer con orgullo que hemos logrado trabajar con los Centros de Mar del Plata, Campana, Escobar, San Miguel, Zarate y San Nicolás (aunque viajamos varias veces pero no pudimos encontrar el eco necesario para armar y fortalecer la industria en ese sector), también estuvimos en Ramallo con la misma situación. Además se ha reintegrado a la Federación Lanús, Lomas de Zamora, Esteban Echeverría y Cañuelas.

Siempre mantuvimos que la premisa era hacerles entender a los Centros él por qué era necesario contar con el espacio físico para que los panaderos de cada localidad puedan reunirse. Esos Centros serán la sede para las propuestas, las ideas y el ámbito para defender el interés de los industriales como el tema del precio del pan.

Me quiero detener un instante en las dos paritarias que tuvimos a nivel provincial, las dos se trataron de la misma cosa. En el momento de la primera, donde se concreto un movimiento en la escala salarial de 23% había una necesidad de incentivar a nuestro gremio que se había quedado muy atrás en lo que hace a los valores de lo que un obrero ganaba en una panadería. Esto hacia que cada vez nos quedáramos con menos gente que trabaja en nuestras panaderías, por eso se pega un salto fuerte ahí hacia un futuro. Esa primera paritaria no fue tan resistida como esta segunda en cuanto a los valores que se registraron, pero se concreto sin tanta discusión.

El caso de la segunda paritaria fue muy distinto. Quiero hacer hincapié que ha sido una de las mejores concertaciones que hemos hecho y el tiempo nos dio la razón porque en muchas provincias que les costo llegar a la conclusión final, se vio que la “punta” la hicimos nosotros, a pesar de opiniones adversas. Se hizo un trabajo muy bueno en el equipo paritario, y las decisiones se tomaron con la aprobación de la mayoría.

Y seguimos insistiendo que en la medida que una parte entienda a la otra la cosa va ir cambiando. Si analizamos la situación, hubo errores de ambas partes, por un lado no se pensó que el obrero perdió el interés en aprender el oficio por considerar que la remuneración era insuficiente, y por otra parte, el obrero pensó



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”

Cel: 15-5161-9086 ID: 54*167*240

más en mirar los intereses sindicales que los propios. Son todas cuestiones a revertir en el próximo mandato.

Nosotros, como entonces, queremos volver a tener mano de obra calificada, que sea el obrero quien quiera quedarse a trabajar en nuestras panaderías o deje de sentir que necesita trabajar en dos o tres panaderías diferentes para tener un sueldo digno.

Creemos firmemente que fue un trabajo importante el realizado durante estos casi dos años, en la medida que pudimos colaborar con todos los que nos llamaron.

Como les decía, todavía hay mucho por hacer, porque queremos seguir participando junto a los Centros de Panaderos para crearlos o refluotarlos, queremos seguir participando de reuniones municipales como lo hicimos en Esteban Echeverría, o en sedes ministeriales como Temperley o San Martín.

Durante este mandato de conducción hemos hecho un gran despliegue pero entendemos que la única forma de recobrar la industria que alguna vez tuvimos, es seguir trabajando juntos adaptándola a los tiempos que corren.

Hoy queremos decirles gracias, por el amor, el apoyo, las críticas que nos hicieron bien porque nos ayudaron a ser mejores, pero sin duda, todos los que integran la Federación de la Provincia queremos agradecer la participación, gracias por proponer, por estar, por demandar, por sugerir, por escuchar y por permitirnos un crecimiento conjunto.

Emilio Majori
Presidente de la F.I.PRB.A.

4 de Agosto de la eternidad “DÍA DEL PANADERO”

Crocante, doradito, esponjoso y con volumen. El pan representa al alimento que se encuentra en cada casa, sin distinción de raza, ni clase social. El pan no distingue edades y su destino puede ser dulce o salado... Nos acompaña en el desayuno, almuerzo, merienda y cena... en el Día del Panadero el Gremio Panadero y su gente honra a los Maestros Panaderos que saben perfectamente como lograr la magnificencia del Pan, poniendo en juego la sapiencia del oficio, la buena mano y el soporte de los aditivos

Al igual que el herrero, o el carpintero, en cada Pueblo o Localidad, el Panadero es reconocido como un Trabajador Artesanal que da vida a una noble materia prima: conocida como harina. De ella, y después del trabajo diurno de amasarla, nace el pan, alimento bíblico del hombre.

Si bien los tiempos modernos han transformado el oficio en una tarea como cualquier otra, en la que la tecnología hace más que el arte propio de cada uno, en pueblos y parajes, el Panadero sigue siendo el artesano que continuó

el oficio de padres y abuelos. Por eso, a manera de reconocimiento, podemos recorrer los caminos de nuestra memoria y recordar a quienes han dedicado su vida al trabajo en una panadería.

Desde el trigo sembrado y cosechado en el campo, con largas madrugadas prendiendo leña en el horno, hasta el momento final de llegar a cada casa, ha pasado mucho tiempo y muchas manos trabajaron con cariño y sabiduría un fruto de la tierra, para transformarlo en ese bendito pan que compartimos en la mesa familiar.

Por todo esto, por lo puro del trigo, por lo noble de la tarea, y por el bendito pan en la mesa, para todos los artesanos del horno y del pan, para todos los panaderos de oficio, un saludo especial y un ¡gracias! de corazón. Y feliz día.- PANADERO



Comisión Directiva Sindicato de Obreros
Panaderos Regional La Plata

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

J. Adrián Ronzio

Reparaciones en general

Mantenimiento

Montajes y traslados

Atención las 24 Hs. **0237-462-0341**
15-6613-0707

Almafuerte 219 - LA REJA - MORENO



**LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...**

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



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



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

LA NECESIDAD DE UN CAMBIO INSTITUCIONAL



Está empezando a prender en el pensamiento de algunos dirigentes, la idea de un cambio profundo en la organización y funcionamiento de nuestras instituciones, para optimizar la verdadera finalidad que las mismas persiguen y deben alcanzar y mantener.

En el caso puntual de la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, dentro de cuyo ámbito funcionan la mayor cantidad de establecimientos que tiene el país, es donde quienes somos responsables, queremos y debemos profundizar este cambio.

Sabemos que toda innovación que represente un giro dentro de las estructuras tradicionales de cualquier organización, implica una serie de dificultades y genera resistencias que deben irse solucionando con

medidas valederas y de sentido común, con proyección de futuro, para que las mismas no se conviertan en meros parches para salvar el momento.-

La idea en concreto es tener una organización empresarial jerarquizada y optimizarla en el más alto nivel profesional, con el objeto que la misma satisfaga, industrial y comercialmente, a todos los sectores y actores que la componen.

De esta manera los Centros, Cámaras y Asociaciones Panaderiles tendrán un real interés en asociarse a una entidad como F.I.P.B.A., de la que podemos decir que hasta ahora viene cumpliendo un rol, cuyo funcionamiento, si fue bueno o malo, no nos corresponde juzgar, pero respecto al cual podemos afirmar que es necesario adecuarlo a los tiempos, usos y costumbres que se nos está señalando a diario.

Respetuosamente.

JUAN CARLOS CHALIÉ
PRESIDENTE
Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín

DISTRIBUIDORA
NICJU S.R.L.
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA



Edgardo Bernard

Centro
de
Distribución
Oficial



Teléfono: 4488-8088

e-mail: ebernard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



magimix

R E L A X



Nuevo Magimix Relax. Más extensibilidad para su masa.

MAGIMIX RELAX es un mejorador completo de panificación para masas de corteza, desarrollado por el Grupo LESAFFRE en Francia, para reducir los tiempos de amasado, mejorar la extensibilidad de la masa, el aspecto y el sabor del pan. MAGIMIX RELAX hace más fácil el trabajo del panadero.



www.lesaffre.com.ar

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

LESAFFRE 
ARGENTINA

Seguridad en panificación

LEY DE ABASTECIMIENTO:

...¡Una película que ya vimos!...



Quienes hemos visto transcurrir varios calendarios y apreciado el paso de distintos gobernantes, no deberíamos asombrarnos que, cada vez que se disparan algunos indicadores de la economía, quienes ejercen el poder recurran a medidas extremas, por lo general más efectistas que efectivas, con las que pretenden solucionar problemas respecto a los cuales demuestran, no solo un lamentable desconocimiento, sino también la aviesa intención de encontrar chivos expiatorios, buscando siempre que haya un culpable, que obviamente... ¡nunca puede ser el gobierno..!

Esta reflexión se me ocurre como consecuencia de la reciente decisión de poner en funcionamiento la Ley 20.680 (de ABASTECIMIENTO), triste norma que data del año 1974 y que trae a n/memoria algunas amargas consecuencias como las que se ocasionó a la economía del país durante el tiempo que rigió y durante un largo lapso posterior.

Cabe recordar que dicha norma legal regula, casi en forma absoluta y omnímoda, el funcionamiento de toda la actividad productiva, abarcando ABASTECIMIENTO FIJACION Y CONTROL DE PRECIOS COMERCIALIZACION CUPOS DE PRODUCCION ACAPARAMIENTO AGIO EXPROPIACION, etc. Etc. Quienes hemos vivido en una panadería casi desde el nacimiento, tuvimos oportunidad de conocer los atropellos cometidos contra los panaderos por los funcionarios de turno, llegando al extremo de que algunos dirigentes y empresarios fueron a dar a una celda en la primitiva etapa de su aplicación, medidas que, obviamente, no aportaron solución alguna y solo sirvieron para ofender a quienes trabajan "esmerándose por su pan", ignorando el esfuerzo de éstos en la producción del alimento por excelencia de las mesas argentinas y al que nuestros niños mencionan desde que pronuncian sus primeras palabras.

Baste recordar que la Ley 20680 dispone, entre muchas otras medidas ..."Establecer, para cualquier etapa del proceso económico, precios máximos y / o

márgenes de utilidad y/o disponer la congelación de los precios en los niveles vigentes o en cualquiera de los niveles anteriores" ..."Fijar precios mínimos y/o de sostén y/o de fomento"..."Obligar a continuar con la producción, industrialización, comercialización, distribución o prestación de servicios, como también a fabricar determinados productos, dentro de los niveles o cuotas mínimas que estableciere la autoridad de aplicación"... etc. etc. Como puede apreciarse, el poder de decisión de cualquier empresa, queda en manos de la Secretaría de Comercio, cuyo titular deberá agregar estas tareas a las muy serias y exigentes que ya está realizando, como son las de visitar "verdulerías para constatar el precio" de la "lechuga o los rabanitos". Con medidas como esta en manos de funcionarios como el mencionado... ¡pobres contribuyentes!...

No pretende esta nota juzgar la procedencia o nó de dicha norma legal, lo cual queda reservado a los penalistas y estrados judiciales correspondientes, pero sí, quiero destacar que, como en la misma se establecen penalidades que van desde multas, pasando por allanamientos, intervención de mercadería y clausuras, hasta la privación de la libertad, ordenando la detención preventiva de los presuntos responsables, su vigencia tiene una gravedad tal que debe hacernos temer por las consecuencias funestas que su aplicación puede traer a la actividad panaderil. No puedo olvidar los difíciles momentos que debieron soportar, en su oportunidad, muchos dirigentes y empresarios panaderos, que no solo sufrieron el cierre de sus comercios y todo tipo de persecución, sino que también padecieron la privación de la libertad, como consecuencia de la voluntad del funcionario de turno. Es decir, que estamos presenciando una película que ya vimos y cuyo final no nos gustó.

Cabe preguntarnos si es factible lograr, a través de leyes, decretos o resoluciones, la eliminación de la inflación, disminuir la desocupación, aumentar la producción...etc. etc., como evidentemente pretende el gobierno. Si la respuesta es afirmativa, debemos felicitarlo, dado que ha encontrado la solución a todos los problemas que puedan aquejarnos; si, por el contrario, es negativa (como estoy convencido), solo nos cabe rogar que agudicen el ingenio, imitando lo bueno de otros países, donde el crecimiento se sustenta sobre bases sólidas, alejadas del simple fin electoralista. Seguro que así lograremos la tranquilidad necesaria para trabajar en paz, capitalizando el buen momento económico por el que transitamos, hecho que posibilitará la radicación de inversiones que, con medidas como la indicada, solo se las ahuyenta hacia países donde encuentran la seguridad jurídica que se les niega en el nuestro.

Juan Pedro Depetris



Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios**

Las Dos Marcas...



ARLYS

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

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

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

"Peše al poco tiempo de funcionamiento del Centro de Escobar ya estamos siendo reconocidos en todos los ámbitos importantes de la localidad"

A principios del mes de Agosto, el Gremio Panadero y su gente se reunió con Daniel Santeusanio, del Centro de Panaderos de Escobar, quien si bien todavía no tiene la comisión directiva definitiva, comenta que están perfectamente organizados y con un Centro que trabaja firmemente por el gremio panadero. "Escobar se encuentra muy bien. Hay que tener en cuenta el poco tiempo de actividad, es decir que estamos contentos porque en tres meses hemos logrado muchas cosas. Realmente nos asombra que en etapa de constitución, esté tomando tanta fuerza el Centro, sentimos que sé esta uniendo mucho el gremio en Escobar" comentaba Daniel.

Además nos comentó que debido a la configuración del distrito, que es muy grande y tiene localidades muy importantes dentro del mismo, han sectorizado el partido en distintas filiales. "La filial Escobar que es la cabecera del partido, donde se reúne el grueso del distrito. Después tenemos una filial en Garín que es la segunda ciudad más importante del partido, donde nos encontramos con diversos problemas porque limita con varios distritos linderos, entonces necesita una atención más personalizada y estamos logrando constituir la filial Savio, que es una localidad si bien no tan grande como Garín con mucha problemática debido a que está casi por medio o separada del distrito de Pilar".

Con este sistema el Centro de Panaderos de Escobar logra el funcionamiento de la filial Central, la de Savio y la de Garín con la misma sintonía, y con representantes capacitados y se estará ayudando al gremio porque la gente de Savio se va a sentir representada evacuando sus dudas para que nosotros podamos resolver de manera casi inmediata los problemas que se vayan presentando, con asistencia rápida y volviendo los conflictos más expeditivos. "Garín era una zona muy conflictiva, actualmente se han logrado unir y actualmente se encuentra en un 100% en sintonía con el Centro de Panaderos de Escobar, por eso tenemos la esperanza que pase lo mismo con Savio".



Sr. Daniel Santeusanio

¿Cuál es la situación del proyecto de ordenanza proyectado?

En forma paralela a la constitución de las filiales se esta presentado el proyecto de ordenanza para regularizar la producción, venta y comercialización de los productos de panificación fuera de los establecimientos. Para nosotros es fundamental la aprobación de la ordenanza porque nos daría todas las herramientas legales para poder presionar al poder ejecutivo municipal para ejercer los controles del pan que circula en el distrito. La política que

Tenemos en Escobar es que el pan que circula por el distrito sea estrictamente legal. Combatimos la venta clandestina pero con armas legales y la aprobación de esta ordenanza es la herramienta que necesitamos.

¿Ingresa mucho pan de partidos vecinos?

Ingresa pan de partidos como Pilar, Tigre y José C. Paz, y muchos de esos productos panificados no cumplen con normativa correspondiente, por eso esta ordenanza permite controlar esa mercadería. Acompañamos esta medida legal con una fuerte campaña de difusión. Y además un punto a destacar es la muy buena relación con el Honorable Concejo Deliberante

Continúa en la página siguiente

**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

**PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
EL GREMIO PANADERO
y su Gente**

011-15-4084-1090 / 011-15-6095-0146

NEXTEL ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Local porque hemos hablado con todos los bloques para que por consenso salga esta ordenanza, es decir que pese al escaso tiempo de funcionamiento de este Centro de Panaderos ya estamos siendo reconocidos en todos los ámbitos importantes de la localidad. Quiero destacar que asumimos también muchos compromisos para trabajar de manera mancomunada con diferentes sectores y de esta manera combatir la venta de pan clandestino.

Próximamente la Asamblea...

Por el momento tenemos una comisión provisoria, una vez que tengamos organizadas las filiales llamaremos a Asamblea extraordinaria para iniciar formalmente los trámites de personería jurídica. Aproximadamente en un

mes se realizará la Asamblea constitutiva.

¿Cuándo se realizan las reuniones?

Las reuniones se realizan los días lunes en Escobar a las 21hs y los miércoles en Garin. Una vez que esté organizada la filial de Savio ellos elegirán el día que les parezca conveniente, por lo pronto se realizan en un salón que, muy gentilmente, nos cedió el Departamento de Bomberos.

Quiero destacar que estamos trabajando para poder ofrecer al gremio algún servicio, por eso estamos con las tratativas con la obra social Aco Salud quien se comprometió a sumarle prestaciones a las personas que sean miembros del Centro Panaderos de Escobar...

LEYES DE MURPHY:

Si algo puede fallar, fallará.

Si todo falla, lea las instrucciones.

Si algo no funciona es por una razón distinta de la que nosotros creemos.

Una corbata limpia atrae la sopa.

Cualquier objeto que caiga lo hará sobre tu pie.

Todo el mundo miente pero no importa, pues nadie escucha.

La velocidad del viento aumentará directamente según el costo del peinado.

Cualquier cosa que empieza bien, acaba mal. Cualquier cosa que empiece mal, acaba peor.

El hombre que ríe mientras las cosas le van mal, es que piensa en alguien en quien descargar la culpa.

Si no los puedes convencer, por lo menos, confúndelos.

Si archivas bien una cosa siempre sabrás donde está, pero nunca la necesitarás. Si no la archivas bien, la necesitarás pero no sabrás nunca donde está.

"COSAS DE LA VIDA"

(gentileza de Roberto V.)

No soy profeta ni maestro, solo alumno de la vida.

Lo que entro en mi vida, quedo en mi vida.

Vejez significa más años, pero no siempre más vida.

Muchos deciden cambiar de vida cuando ya no tienen vida.

La timidez es una cárcel casi inexpugnable y no tiene rejas.

Cuando descubrimos la belleza de la vida ya no podemos sentirla bella.

Es triste ignorar cuanta vida nos queda, pero más triste sería saberlo.

Cuando prometí siempre cumplí, pero cuando me prometí no siempre cumplí.

Viviendo se aprende a sufrir, pero no siempre a vivir.

Quién no se arrepiente, muchas veces, no se arrepiente, se engaña.

Cuando me golpearon mucho, ya no sentí los golpes.

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



DULCE DE LECHE

LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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

FUMIGO

UNA EMPRESA FAMILIAR AL SERVICIO DE LA SALUD

Con la llegada de la primavera comienza la época de calor y humedad, propicia para el desarrollo de los insectos en todas partes.

La prevención es muy importante como también la limpieza y el orden.

Los comercios y fábricas de productos alimenticios están expuestos al contagio en la provisión de materias primas, cajas, papeles, etc. El más común de estos contagios son las cucarachas. Una en particular es la más famosa por su adaptación al medio y su gran reproducción, se llama Cucaracha Alemana o Blatella Germánica. Vive y se desarrolla en lugares oscuros, húmedos, calurosos, ranuras, bajo piletas, cajas de luz, etc. Se alimenta de desperdicios de comida, grasas... todo le viene bien.

Su control muchas veces resulta difícil, además de realizar un buen trabajo de desinfección se necesita continuidad.

En FUMIGO realizamos los trabajos con pasta o geles que dan un excelente resultado, como también utilizamos insecticidas a base de agua de primeras marcas, todos aprobados por Salud Pública.

También los roedores ocasionan muchísimos problemas, a estos los eliminamos con una serie de productos raticidas colocados estratégicamente, apoyados por trampas tijera, jaulas, pegamentos, etc.

FUMIGO es una empresa Habilitada por la Municipalidad de La Matanza por lo cual le podemos extender los Certificados de Fumigación en comercios o industrias.

Atendemos a clientes en toda la Provincia de Buenos Aires.



URGENCIAS: 15-4404-1667

HABILITACION EN LA MATANZA N° 29

Mñor. Marcón 3906 - SAN JUSTO - fumigo@hotmail.com



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

LEVADURA PRENSADA



MOLINOS



ROLIDAR s.a.



Grasa Margolan
especial



Grasas y Margarinas



Distribuidora Tablada

NUEVA DIRECCION Av. Crovara 2653 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA



Otorga más brillo
y color

Mejora la capacidad
de absorción del
agua en la masa

Se obtiene
mejor punto
y más volumen

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



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

Novidades de la Federación de la Provincia : Entrevista a Juan Bellizzi.

"...Aproximadamente el balance cerró con \$ 110.000..."

Juan Bellizzi, Tesorero de la F.I.P.P.B.A. nos comentó como se encuentran las finanzas en la Federación y agradeció a través nuestro la colaboración de los Centros



Juan Bellizzi en el mostrador de su panadería

¿Cómo fueron los resultados del cierre del balance?

El balance de la Federación cerró con \$73.000 en efectivo sumado al pago de los autos, además hay \$10.000 en un cuenta que tenemos en conjunto con la Federación obrera, así teniendo en cuenta eso, aproximadamente el balance cerró con \$ 110.000.

pasado cobramos una cuenta que abrimos con el sindicato de San Miguel, José C. Paz y Malvinas Argentinas.

El tesorero de FIPPBA destacó los múltiples beneficios que adquieren los Centros una vez asociados en la Federación, "**convenios tanto a nivel provincial como con la parte obrera, hasta el convenio con Luz y Fuerza, con IOMA y con el Banco Credicoop entre otros**"...

Se notan mejoras en la recaudación...

El tema de la recaudación mejoró debido a varios motivos. En primera instancia y la más importante es la buena administración, por otro lado seguimos insistiendo en el pago en término de la cuota societaria y el pago del fondo convencional, hay "vicios" que ya vienen de antes, como el tema de entregar los extractos cosa que sucede pocas veces. Insistimos en que los pagos deben ser mensuales porque las obligaciones son mensuales.

¿Cómo fue el trabajo en estos dos años?

Estuvimos haciendo un balance y los que pagan son siempre los mismos Centros salvo algunas excepciones que se incorporaron recientemente como Zárate. Sumado a eso estamos cobrando, a partir de un convenio con pasteleros, una parte del fondo convencional, y desde el mes de

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



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

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**

"Seguimos modificando 30 años de historia"

Conversamos con Ruben Alvarez del Centro de Panaderos de de Campana, la personería jurídica del Centro, el proyecto presentado en la FIPPBA de seccionalizar los Centros con el objetivo de coordinar las tareas y el precio del pan fueron algunos de los temas destacados.

¿Cómo se encuentra el precio en Campana?

Estamos contentos con ese tema. Por estos días salimos con un nuevo aumento, llevando el pan a \$ 3,50 y por suerte nadie se quejo. Si te referís a los distritos vecinos y su adaptación al incremento, también lo tomaron bien, aparentemente la gente se encuentra atenta a los aumentos de las materias primas y por lo tanto ya se espera el cambio en el precio del pan.

Con las facturas es un tema aparte, ya que no podemos llegar a un acuerdo, nos cuesta acordar un precio único, pero el valor de la docena oscila alrededor de los \$5.

¿Cómo es la relación con los distritos vecinos?

Con la gente de Zárate y Escobar tenemos muy buena relación, de hecho consensuamos todo. Con Escobar habíamos tenido un pequeño problemita porque nosotros en Campana incrementamos el precio del pan mientras que en Escobar se mantenía 0.50 centavos más barato y eso trajo la avivada de algunos almaceneros del distrito que lucraba con esa diferencia, hasta que pudimos resolver ese problema, equilibrando los valores.



¿El Centro de Campana ya cuenta con personería jurídica?

Todavía no. Ese tema está medio detenido, lo único que recibimos fue una primera contestación de que los papeles estaban bien. Una vez que tengamos la personería jurídica, vamos a tramitar el Fondo Convencional.

¿De qué se trata el proyecto de "seccionalizar" los Centros?

Es un proyecto que planteé en la última asamblea, que es seccionalizar la provincia de Buenos Aires. El proyecto parte de que no es dinámico que la Federación baje a cada una de los municipios para solucionar problemas menores, es decir, si es necesario que asistan esta bien pero mientras tanto nosotros podríamos seccionalizarla y dividirla en 5, 6 u 8 secciones y organizarnos mejor. Entonces vamos a hablar del Fondo

Convencional de acá a los límites con Santa Fe. Se trataría de alguien que se encargue de coordinar todo el trabajo, para que la Federación tenga que ir a un solo lado.

¿Cómo son las relaciones con el Municipio?

Las relaciones con el Gobierno Municipal son buenas, aunque nos gustaría que nos acompañaran más con inspecciones

¿Cómo se sienten los panaderos de Campana con el crecimiento de este último tiempo?

Tenemos el 99% de panaderos de acuerdo en todos los cambios, están todos muy contentos con esos resultados. Sentimos que los panaderos de Campana empezaron a creer en el Centro de panaderos, por eso insisto en que hemos cambiado 30 años de historia.

Por último ¿Qué días se reúnen en el Centro?

Las reuniones son los miércoles a las 21hs, en el local ubicado en 9 de Julio y Moreno. Para cualquier consulta pueden comunicarse conmigo al siguiente teléfono: (03489) 15581644



**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**



**FUMIGADORA
NO Insect
Control de Plagas**

PROFESIONALES

EN EL CONTROL DE

CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS

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

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

UN CENTRO QUE CRECE CADA DÍA MÁS

Hilario Frías y Horacio Carrizo informan sobre los avances de la gestión de la Comisión Directiva del Centro de Merlo

EL CENTRO INFORMA

Nuestros socios cuentan con servicio de:

- ASESORIA CONTABLE. Cdor. Pablo Coussan. R. Peña 912, 3º Oficina "A", Castelar. Tel.: 011-4627-3577.
- ASESORIA LETRADA: Dr. Daniel Ramuno. Juncal 698 1º Of. "F", Merlo. Tel.: 0220-483-0752.
- GESTORIA: Sr. Eduardo Ramos. Sarandí 376. Merlo. Tel.: 0220-482-7211.

¿Cómo están las cosas en el Centro de Panaderos de Merlo?

El Centro de Panaderos de Merlo viene trabajando fuertemente. Nos encontramos muy bien con respecto a los socios y respecto a la Industria. Actualmente contamos con 64



Sr. Hilario Frías

socios y 86 panaderías que están aportando el Fondo Convencional y el Seguro de sepelio. Mes a mes tenemos satisfacciones, porque muchos socios que no creían en esta Comisión Directiva se están asociando, y por suerte se demuestran contentos con el trabajo del Centro porque se están haciendo cosas que no se habían hecho hasta el momento.

¿Cómo es la relación del Centro con la Municipalidad?

La municipalidad esta trabajando junto a nosotros, en los últimos meses ha salido a hacer un relevamiento de la industria y también esta trabajando con el tema de la clandestinidad. Eso nos pone contentos y nos satisface enormemente. El trabajo consiste en recorrer el distrito, así un fiscalizador visita panaderías por panadería verificando que no

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

1º Vocal Titular: Juan Bautista Bellizi

2º Vocal Titular: Luis Fleita

3º Vocal Titular: Rosendo Herrera

Comision Revisora de Cuentas

1º Vocal Titular: Héctor Nicolás Pérez

2º Vocal Titular: Eduardo Gillón

1º Suplente: Jorge González

2º Suplente: José Luis Gandini

Atención únicamente a mayoristas

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



SIKU®



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

PRODUCTOS LACTEOS

LUIS VIALE 333 - (C1414EGG) CAPITAL FEDERAL
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

haya venta ilegal, y si existe alguna anomalía se le exige la regularización de la misma. Entre otras cosas cada fiscalizador solicita al dueño de la panadería la libreta sanitaria, tasa de seguridad e higiene y todos los papeles que deben estar en regla.

¿Cómo se controla el pan que ingresa de partidos vecinos?

La municipalidad ha puesto un estricto control en la entrada del partido, es decir en la división con Ituzaingó y otro en el límite con Laferrere, de modo que las camionetas que ingresen con mercadería para vender en el partido tienen que pagar abasto.

Se viene el salón de fiestas, gran anhelo del Centro...

Sí, y estamos sumamente felices con ese tema. Los planos salen a fin de mes así que los derechos están todos aprobados. La idea es realizar el salón de fiestas abajo y arriba la Escuela de Panadería. Esta escuela tendrá como objetivo principal la capacitar



El Sr. Frías junto al Intendente Othache

para crear mano de obra calificada, que cada vez hay menos.

Cuéntenos de la reunión con el Ministro de Salud...

Estuvimos con el Ministro de Salud Gines García quien visitó Merlo para entregar una ambulancia de última tecnología para el distrito. Nosotros estuvimos presentes invitados por el municipio y en representación del Centro de Panaderos de Merlo.

¿Cómo se encuentra hoy el precio del pan?

El precio del pan esta cada mejor, ya que el panadero esta entendiendo que debe vender por encima del costo para poder subsistir.



Así va a ser el frente del Salón

(Continúa en la página 24)

Brito Hnos.

MINI-TRINCHADOR COMPACTO
FUNCIÓNAL Ocupa poco espacio y es de fácil manejo.

- Regulación automática
- Montado sobre cuatro ruedas giratorias
- Bandas transportadoras de P.V.C.
- Calidad alimenticia
- Produce una amplia variedad de panes
- Rolos de polipropileno.
- Mínimo mantenimiento
- Bajo consumo de energía
- Trinchar para bandejas de 40x60 y 45x70
- Pintura EPOXI

Brito Hnos. MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires
 Tel.: 02320-436262
 www.britohermanos.com.ar
 ventas@britohermanos.com.ar

Laboratorio DEWEY

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

Oscar F. Pesce

Materia Prima para panadería

Unico distribuidor en el oeste de Refinería de Grasas sudamericana



**REFINERIA
SUDAMERICANA**

Oscar Pesce

Tel: 15- 5182- 6557

Nextel: 537* 4028

e-mail: butter_prime@yahoo.com.ar

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE REFINERIA DE GRASAS SUDAMERICANA

Se viene la fiesta de fin de año

Si, nosotros el año pasado celebramos la primera fiesta de fin de año pero nos tuvimos que organizar con poco tiempo, sin embargo fue todo un éxito. Este año apostamos a una mejor organización, por eso a comienzos de septiembre estaremos invitando a las empresas que colaboraron el año anterior, a sumarse en estas celebraciones

"Estamos contentos y muy agradecidos con todos los socios, por participar, por entender el mensaje. Estamos a disposición y al servicio de todos los panaderos. Todos los días jueves de 21 a 23 horas los esperamos a participar de las reuniones"



El Sr. Frías junto al Ministro de Salud de la Nación

Horacio Carrizo, Tesorero

Las finanzas del Centro de Panaderos de Merlo están cada vez mejor. Los ingresos se fueron modificando a partir que cada día tenemos más socios con mucha predisposición de cumplir con las obligaciones que le corresponden. Nosotros queremos hacerle saber a los socios que las personas que se mueven dentro del Centro de Panaderos no reciben remuneración alguna y con la cuota se costean los gastos para que el centro siga creciendo.

Todas las obligaciones aportadas vuelven al panadero en servicios, ahora comenzamos con el salón y con la Escuela de Panaderos.

La cuota societaria es de \$20,- que no es mucho, pero ayuda a que el centro progrese y agregue nuevos beneficios.



**Ya estamos trabajando
para las mejores confiterías
y panaderías del país**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



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

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

MARGARINAS - GRASAS - LEVADURAS - DULCES - MERMELADAS - AZUCARES - ADITIVOS - ESENCIAS - COLORANTES - HARINAS - CREMAS - SALSAS
 ACEITES - AROMATIZANTES - PREMEZCLAS - POLVOS PARA HORNEAR - MEJORADORES - NUECES - ALMENDRAS - PASAS DE UVAS - FRUTAS SECAS

LO QUE
 NECESITA
 SU PANADERÍA
 LO ENCUENTRA
 EN...



LA
**CUEVA DEL
 PANADERO**



Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte Tel: 0220-485-5071
 distribuidoradv@hotmail.com

LESAFFRE ARGENTINA

Nuevo Director Comercial

LESAFFRE ARGENTINA, anunció el nombramiento de Alexandre Depoid como Director Comercial en nuestro país.

Depoid, diplomado con un Master en Comercio Internacional en la Universidad Pantheon-Sorbonne, París, se incorporó a la compañía en 1995 ejerciendo el cargo de Director Regional de África y Japón y luego asumió como Director en Lesaffre Francia. Con una reconocida trayectoria Alexandre Depoid asume como Director Comercial de Lesaffre Argentina. En su nuevo rol el ejecutivo, de nacionalidad francesa, tendrá por delante la tarea de planificar y dirigir la política de promoción, venta, distribución de las levaduras, mejoradores y aditivos para molinos en Argentina, Venezuela, Colombia, Ecuador, Bolivia, Paraguay, Guyana, Guayana francesa y Surinam.

Acerca de Lesaffre

A lo largo de más de 150 años de trabajo, el Grupo Lesaffre ha logrado posicionarse como líder mundial en el mercado de las levaduras, en virtud de su política de investigación y desarrollo, y de su compromiso con la calidad, elaborando y proveyendo productos que cumplen con las especificaciones más avanzadas. Como protagonista en el ámbito de los ingredientes de panificación el Grupo Lesaffre está presente, con sus productos, en todo el mundo. Algunos de los productos que elabora LESAFFRE ARGENTINA son: "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX"

Romar Rodríguez S.R.L.

Es una empresa con mas de 20 años de trayectoria y experiencia en la fabricación de todo tipo de herramientas para Panaderías:



- Útiles en madera para elaboración artesanal.
- Bandejas con tratamiento antiadherente .
- Mesas a medida en Madera o Acero Inoxidable.
- Moldes y latas de todo tipo y tamaño.
- Fabricación de artículos especiales a medida.
- La más completa línea en Acero Inoxidable

Ofrece a sus clientes: Envíos a todo el país, presupuestos sin cargo, amplio stock y el mejor precio de mercado.

Entre otros productos, en la línea de útiles y utensillos para panaderías y repostería, posee la línea más completa, realiza trabajos a medida ofreciendo la más alta calidad al servicio del panadero

Más información al 4441-1200

LA BAGUET®

PANIFICACION

Aditivo concentrado Enzimático
Mejorador Pan Francés
Mejorador Pan de Molde
Mejorador Pre- pizzas
Mejorador Pan Dulce
Mejorador para Congelador
Prolongador de Frescura
Harina de Malta
Mejorador Diastásico
Pasta Emulsionante
Desmoldante

ESENCIAS Y COLORANTES

Esencia de Vainilla
Esencia de Manteca
Esencia de Limón
Colorante de Caramelo
Colorante Amarillo

PASTELERIA

Polvo para Hornear
Gel Emulsionante para Batidos
(Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)
Crema Pastelera Instantánea
(Homeable)
Crema Chantilly Instantánea
Mousse de Chocolate
Semifrio Neutro
Cocomix, premezcla para coquitos
Brillo Pastelero
Jalea en polvo
Desmoldante

HELADERIA

Emulsionante en Gel
Azúcar invertido

CONSERVANTES

Propionato de Calcio
Sorbato de Potasio

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

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

20 Años en el Oeste

cada mañana, acompañando en su labor al Industrial Panadero

HÉCTOR ORTIZ

Representante Exclusivo en Zona Oeste de:



Tel: 4264-1831 - Cel: 15-5629-8335
ortizhector@uolsinectis.com.ar



PANING

PANING, es una empresa dedicada a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más 20 años de trayectoria. Sus múltiples productos cubren todas las necesidades del cliente, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones.

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace PANING, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria.

Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

En el presente, el objetivo de PANING es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, pueden decir con orgullo, que hornos fabricados en sus comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Son proveedores integrales de diversos mercados. Los productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados.

Son un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Ellos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que PANING invierte fuertemente en este aspecto.

Una particularidad, cuentan con una conducción que promedia los treinta años de edad y más de una década de trabajar en PANING. Ese equipo lo espera en la planta de Rosario o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento en la Sala de usos múltiples.

Más que importante, le brindan: asesoramiento pre-venta, consultas sin cargo, diseños especiales, servicio técnico permanente e instalación en todo el país.



MÁS INFORMACIÓN: 0341-464-2170

www.paning.com.ar

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 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

CAMILO FERRON S.A CARDONE

Grasas - Margarinas

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

Diseño y fabricación de:

Frontlight Backlight Marquesinas

CARTELES LUMINOSOS

Ploteados para vidrieras y vehículos

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

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

PANADERIA Y CONFITERIA "JOLIET" Valdez 3164 V. Tessei	Panadería y Confitería <small>de Antonio Pires</small> Especialidad en Productos Panificados LA NUEVA PAMPA MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398
Panadería y Confitería "EL TRIGAL" Senguel 6415 González Catán	PANADERIA & CONFITERIA "LA GRAN BUENOS AIRES" Mñor. Marcon 3025 - SAN JUSTO 4484-3327
"Miami Café" Arieta 4185 - San Justo 4484-4654	Panadería y Confitería "LA VIRGEN DE LOUDES" J. M. DE ROSAS 980-L. DEL MIRADOR
Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	Confitería y Panadería "OPERA" Servicio de Lunch Cnel. Dominguez 298 CIUDAD MADERO 4652-3451
PANADERIA & CONFITERIA "LAS DELICIAS" Masas . Tortas-andwiches Centenera 4397 - San Justo	Panadería y Confitería "PANDY" E. Mitre 26 - R. Mejía 15-4531-3827
LA MODERNA 4669-0658 Edison y Ruta 3 - I. Casanova	PANADERIA & CONFITERIA Saenz Peña Saenz Peña 4054 - Tel. 4652-7932
CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO "Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo" PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE	PANADERIA & CONFITERIA EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. Celina 4622-9134 Panadería y Confitería "EL ROSEDAL" Alagón 543 Isidro Casanova
 MERENGUE San Martín 380 (Morón) 4629-4614 9 de Julio 38 (R. Mejía) 4464-5548 León Gallo 3696 (S. Justo) 4441-0408	PANADERIA Y CONFITERIA  LA PIRINAICA SERVICIO DE LUNCH Gral. Acha 350 • Ramos Mejía • Tel.: 4658-0841

Distribuidora **Belgrano**



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5040-6638
4697-5685

LA GACETA 695
MORÓN (Esq. Pierrestegui 3300)

VACACIONES Régimen General

ARTÍCULO 150 (Licencia ordinaria). El trabajador gozará de un período mínimo y continuado de descanso anual remunerado por los siguientes plazos: a) De catorce (14) días corridos cuando la antigüedad en el empleo no exceda de cinco (5) años. b) De veintiún (21) días corridos cuando siendo la antigüedad mayor de cinco (5) años no exceda de diez (10). c) De veintiocho (28) días corridos cuando la antigüedad siendo mayor de diez (10) años no exceda de veinte (20). d) De treinta y cinco (35) días corridos cuando la antigüedad exceda de veinte (20) años. Para determinar la extensión de las vacaciones atendiendo a la antigüedad en el empleo, se computará como tal aquella que tendría el trabajador al 31 de diciembre del año que correspondan las mismas.

ARTÍCULO 151 (Requisitos para su goce - Comienzo de la licencia). El trabajador, para tener derecho cada año al beneficio establecido en el artículo 150 de esta ley, deberá haber prestado servicios durante la mitad, como mínimo, de los días hábiles comprendidos en el año calendario o aniversario respectivo. A este efecto se computarán como hábiles los días feriados en que el trabajador debiera normalmente prestar servicios. La licencia comenzará en día lunes o el siguiente hábil si aquél fuese feriado. Tratándose de trabajadores que presten servicios en días inhábiles, las vacaciones deberán comenzar al día siguiente a aquél en que el trabajador gozare del descanso semanal o el subsiguiente hábil si aquél fuese feriado. Para gozar de este beneficio no se requerirá antigüedad mínima en el empleo.

ARTÍCULO 152 (Tiempo trabajado - Su cómputo). Se computarán como trabajados, los días en que el trabajador no preste servicios por gozar de una licencia legal o convencional, o por estar afectado por una enfermedad inculpable o por infortunio en el trabajo, o por otras causas no imputables al mismo.

ARTÍCULO 153 (Falta de tiempo mínimo - Licencia proporcional). Cuando el trabajador no llegase a totalizar el tiempo mínimo de trabajo previsto en el artículo 151 de esta ley, gozará de un período de descanso anual, en proporción de un (1) día de descanso por cada veinte (20) días de trabajo efectivo, computable de acuerdo al artículo anterior. En el caso de suspensión de las actividades normales del establecimiento por vacaciones por un período superior al tiempo de licencia que le corresponda al trabajador sin que éste sea ocupado por su empleador en otras tareas, se considerará que media una suspensión de hecho hasta que se reinicien las tareas habituales del establecimiento. Dicha suspensión de hecho quedará sujeta al cumplimiento de los requisitos previstos por los artículos 218 y siguientes, debiendo ser previamente admitida por la autoridad de aplicación la justa causa que se invoque. (texto según ley 21.297)

ARTÍCULO 154 (Época de otorgamiento - Comunicación). El empleador deberá conceder el goce de vacaciones de cada año dentro del período comprendido entre el 1º de octubre y el 30 de abril del año siguiente. La fecha de iniciación de las vacaciones deberá ser comunicada por escrito, con una anticipación no menor de cuarenta y cinco (45) días al trabajador, ello sin perjuicio de que las convenciones colectivas puedan instituir sistemas distintos acordes con las modalidades de cada actividad.

La autoridad de aplicación, mediante resolución fundada, podrá autorizar la concesión de vacaciones en períodos distintos a los fijados, cuando así lo

requiera la característica especial de la actividad de que se trate.

Quando las vacaciones no se otorguen en forma simultánea a todos los trabajadores ocupados por el empleador en el establecimiento, lugar de trabajo, sección o sector donde se desempeñe, y las mismas se acuerden individualmente o por grupo, el empleador deberá proceder en forma tal para que a cada trabajador le corresponda el goce de éstas por lo menos en una temporada de verano cada tres períodos. (texto según ley 21.297)

ARTÍCULO 155 (Retribución). El trabajador percibirá retribución durante el período de vacaciones, la que se determinará de la siguiente manera: a) Tratándose de trabajos remunerados con sueldo mensual, dividiendo por veinticinco (25) el importe del sueldo que perciba en el momento de su otorgamiento. b) Si la remuneración se hubiere fijado por día o por hora, se abonará por cada día de vacación el importe que le hubiere correspondido percibir al trabajador en la jornada anterior a la fecha en que comience en el goce de las mismas, tomando a tal efecto la remuneración que deba abonarse conforme a las normas legales o convencionales o a lo pactado, si fuere mayor. Si la jornada habitual fuere superior a la de ocho (8) horas, se tomará como jornada la real, en tanto no exceda de nueve (9) horas. Cuando la jornada tomada en consideración sea, por razones circunstanciales, inferior a la habitual del trabajador la remuneración se calculará como si la misma coincidiera con la legal. Si el trabajador remunerado por día o por hora hubiere percibido además remuneraciones accesorias tales como por horas complementarias, se estará a lo que prevén los incisos siguientes. c) En caso de salario a destajo, comisiones individuales o colectivas, porcentajes u otras formas variables, de acuerdo al promedio de los sueldos devengados durante el año que corresponda al otorgamiento de las vacaciones o, a opción del trabajador, durante los últimos seis (6) meses de prestación de servicios. d) Se entenderá integrando la remuneración del trabajador todo lo que éste perciba por trabajos ordinarios o extraordinarios, bonificación por antigüedad u otras remuneraciones accesorias. La retribución correspondiente al período de vacaciones deberá ser satisfecha a la iniciación del mismo.

ARTÍCULO 156 (Indemnización). Cuando por cualquier causa se produjera la extinción del contrato de trabajo, el trabajador tendrá derecho a percibir una indemnización equivalente al salario correspondiente al período de descanso proporcional a la fracción del año trabajada. Si la extinción del contrato de trabajo se produjera por muerte del trabajador, los causahabientes del mismo tendrán derecho a percibir la indemnización prevista en el presente artículo. (texto según ley 21.297)

ARTÍCULO 157 (Omisión del otorgamiento). Si vencido el plazo para efectuar la comunicación al trabajador de la fecha de comienzo de sus vacaciones, el empleador no la hubiere practicado, aquél hará uso de ese derecho previa notificación fehaciente de ello, de modo que aquéllas concluyan antes del 31 de mayo. (texto según ley 21.297)

Vacaciones, según antigüedad:

De 1 a 5 años, 14 días corridos // De 5 a 10 años 21 días corridos // De 10 a 20 años 28 días corridos // De 20 años en adelante 35 días corridos

Por CONVENIO de 1 a 5 años se le sumara un 1 día, y de 5 años en adelante dos 2 días.

HARINAS

Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

ENTREGAS A DOMICILIO

RIS

calsa

LA BELUSTINA

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

DULCE DE LECHE




LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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

BROWNIES

RECETAS

Número de porciones: 7-10

Tipo de cocción: Horno

Ingredientes:

Azúcar: 300 gramos
Chocolate Amargo: 300 gramos
Harina 0000: 150 gramos
Huevos: 4 unidades
Manteca: 100 gramos
Nueces: 100 gramos
Polvo para hornear: 7 gramos



Pasos

- 1º: Derretir la manteca junto al chocolate en baño maría
- 2º: Montar los huevos y el azúcar a punto cinta.
- 3º: Mezclar las 2 preparaciones (si uno quiere un brownie húmedo batir poco, por el contrario si lo quiere airoso batir por mas tiempo), con un batido envolvente desde el centro hacia los costados.
- 4º: Mezclar las 2 preparaciones (si uno quiere un brownie húmedo batir poco, por el contrario si lo quiere airoso batir por mas tiempo), con un batido envolvente desde el centro hacia los costados.
- 5º: Extender sobre una placa enmantecada (o papel manteca) y enharinada y hornear a 190° por 10 minutos, girarlo a los 5 minutos

SCONES

Número de porciones: Número de porciones:

Tipo de cocción: Horno

Ingredientes

Azúcar: 3/4 taza
Esencia de Vainilla: un chorrito
Harina de trigo común: cantidad necesaria
Harina leudante: 2 tazas
Huevos: 2 unidades
Leche: un chorrito
Manteca: cantidad necesaria
Margarina: 100 gramos



Pasos

- 1º: Mezclar la harina con el azúcar.
- 2º: Luego agregar la margarina, despedazándola bien con las manos.
- 3º: Cuando los ingredientes anteriormente mencionados estén bien mezclados, añadir los huevos y la esencia de vainilla, dando como resultado una masa uniforme. Si es necesario, poner un poco de leche para unir bien los ingredientes.
- 4º: Hacer bolitas y ponerlas en una bandeja previamente enmantecada y enharinada.
- 5º: Meterlas en el horno cuando éste esté caliente a temperatura moderada.
- 6º: Sacar los scones del horno aproximadamente en 20 minutos. Luego dejarlos enfriar para poderlos degustar.



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



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, cuemitos, 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, hojaldras 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



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

PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	Panadería - Confitería "EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía	Panadería & Confitería GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere	Panadería - Confitería "LA NATITA" de Albarracin Dalia de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125
PANADERÍA "ROMA" Madariaga 3502 San Justo	PANADERÍA de Juana de Castellano "La Estrella" Albarellos 2056 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA IMPERIO Bustamante 2538 G. Celina 4462-4689	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 - LAFERRERE
Panadería "Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego	PANADERÍA & CONFITERÍA "Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía	PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "EL NUEVO SOL" Terrada 5678 - I. Casanova
PANADERÍA ARTESANAL "Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo	Panadería "San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere	PANADERIA Y CONFITERIA "YANEL" Espinosa 4050 - I. Casanova	Supermercado - Panadería Confitería BRIAN CRISTIANÍA 735 - R. CASTILLO
PANADERIA Y CONFITERIA LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433	PANADERÍA "LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339	PANADERIA Y CONFITERIA SAN EDUARDO MOCORETA 3754 - I. CASANOVA	PANADERIA Y CONFITERIA "Las 5 Estrellas" M. Arias y Villegas - G. Catán
PANADERIA Y CONFITERIA OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135	PANADERIA Y CONFITERIA LA PRINCESA DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021	PANADERIA Y CONFITERIA "La Ruta" de Hugo Alagastino G. Catán	PANADERIA Y CONFITERIA "La Toldense" Cerviño 3324 - San Justo
Panadería Confitería Servicio de Lunch GRANVILLE 535 - Rafael Castillo	PANADERIA SAN FRANCISCO Echeverría 1383 R. Castillo	PANADERIA Y CONFITERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511 VILLA MADERO	PANADERIA Y CONFITERIA "Johana II" Granville 2251 - R. Castillo
PANADERÍA & CONFITERÍA "Crovara" Crovara 5655- I. Casanova	PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa" Hualfin 1853 R. Castillo	PANADERIA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	PANADERIA Y CONFITERIA "San Cayetano" Larre 301 - González Catán
PANADERÍA "Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Cayetano" L. G. San Martín 3962 San Justo	PANADERIA Y CONFITERIA "SELECTA" Chavarría 1750 - R. CATILLO	PANADERIA EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán
Panadería - Confitería "MARCARI" Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero	PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 - I. Casanova Tel: 4625-3490	Panadería y Confitería "LA ESPAÑOLA" Soldado Sosa 5395 Laferrere	PANADERIA Y CONFITERIA "Puerto Argentino" Patricio Hamgio Malvinas
PANADERIA Y CONFITERIA "SAN CARLOS" Lavallol 1298 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "LA NUEVA ATALAYA" Bruselas 1908 I. Casanova	PANADERÍA - CONFITERÍA "ETNA" Pedernera 1236-V. MADERO	

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

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

RECETAS

LEMON PIE

Número de porciones: más de 10 porciones

Tipo de cocción: Horno

Ingredientes

Agua: 1 y 1/2 taza

Azúcar: 1/2 taza (relleno)

Azúcar: 5 cuch. (claras)

Azúcar: 3 cuch. (masa)

Esencia de Vainilla: 1 chorrito

Harina de trigo común: 5 cuch. (Relleno)

Harina de trigo común: cantidad necesaria (molde)

Harina leudante: 1 taza

Huevos: 6 unidades

Limones: 2 unidades

Manteca: 100 gramos

Manteca: cantidad necesaria (molde)



Pasos

1º: Para la masa mezclar la manteca, un huevo, el azúcar y la esencia de vainilla. Luego, agregar la harina.

2º: Para el relleno mezclar las 5 cdas. de harina con 5 yemas y el jugo de los limones, hasta obtener una crema sin grumos.

3º: Hervir el agua, 1/2 taza de azúcar y la ralladura de medio limón, revolviendo de a ratos.

4º: Apagar el fuego por un instante y agregarle la mezcla de las yemas. Cocinar hasta espesar, revolviendo permanentemente.

5º: Enmantecar y enharinar una tartera, y luego forrarla con la masa de la tarta y echar el relleno, dejándolo enfriar. Meterla en el horno precalentado a fuego moderado.

6º: Batir 5 claras a punto nieve con las 5 cucharadas de azúcar hasta formar un merengue.

7º: Sacar la tarta del horno tras 20 minutos (aproximadamente), y echar encima el merengue.

8º: Hornear (unos pocos minutos) hasta gratinar.



Publique en las páginas de
EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175

 <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p>Panadería y Confitería LA GRAN BUENOS AIRES Pan horno a leña-Servicio de Lunch Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO 4484-3322</p> <p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA GLORIA" Av. Luro 4255 - LAFERRERE</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique</p> <p>Panadería y Confitería O. Andrade 610, Laferrere Tel.: 4467-0432</p> <p>Autoservicio H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4626-8009</p>	<p>PANADERIA "San Roque" J. I. Rucci 2018 - I. CASANOVA</p> <p>PANADERIA LA ESTRELLA Brandsen 5171 - Tel. 4441-6401</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "EL 47" Ruta 3 47.700 - V. DEL PINO</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p>Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p>Elaboración de: kokitos - grisines - galleta paraguaya chipá - variedades ZONA OESTE: 4457-4431</p> <p>PANADERIA "21 DE SETIEMBRE" Atendida por sus dueños V. Gómez 3598 - LAFERRERE</p>	<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas</p> <p>En Capital Federal: Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586</p> <p>En Lomas del Mirador: Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>
<p>Panadería y Confitería "SAN LUIS" Cerviño 4617 - SAN JUSTO</p>	<p>Panadería y Confitería "RIELOS" De Rodolfo Monteseán L. De la Torre 1101 - V. INSUPERABLE 4652-8083/2919</p>	<p>PANADERIA "21 DE SETIEMBRE" Atendida por sus dueños V. Gómez 3598 - LAFERRERE</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "Los Amigos" M. Paz 842 - Libertad</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "PUSKA" Brandsen 1261 - RAMOS MEJIA</p>	<p>CONFITERÍA "Anti" 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "EL TUCUMANO" Cordero 1465 - R. CASTILLO</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA "MARCARI" Av. Velez Sarsfield 224-V.MADERO Tel: 4462-3365</p>	<p>Jonatan</p>  <p>Confitería Artesanal Sandwiches de Miga- Servicio de Lunch Pan-Facturas-Tortas-Elaboración Propia</p> <p>J. M. De Rosas 5379 - San Justo 4441-9024</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA "Arco Iris" Paso 2545 - L. Del Mirador</p>	<p>La Juanita Da Vinci 3920 Laferrere Tel: 4698-0829</p>
<p>PANADERIA & CONFITERIA "LA VICTORIA" Larre 346 - G. CATAN Tel. 02202-435-714</p>	<p>PANADERIA & CONFITERIA Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "SAN CAJETANO" CNEL. MONT 4069 - LAFERRERE</p>	<p>PANADERIA "Jeila" Lezica 3665 - SAN JUSTO</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERIA Elaboración Propia Los Amigos Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981</p>	<p>Panadería y Confitería LA MILONGUITA Av. Luro 4025 - LAFERRERE</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco Reparto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>Facturrica 4484-7354 Av. San Martín 2863 - L. Del Mirador</p> <p>SANTA RITA Sandwich de Miga-Serv. De Lunch-Masas- Postres 4488-7837 Av. Eva Perón 799-L. Del Mirador</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Talita" Senguel 6697 - GONZALEZ CATAN</p>	<p>Panadería y Confitería LA MILONGUITA Av. Luro 4025 - LAFERRERE</p>	<p>Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>SANTA RITA Sandwich de Miga-Serv. De Lunch-Masas- Postres 4488-7837 Av. Eva Perón 799-L. Del Mirador</p>

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

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA CUEVA DEL PANADERO

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

DISTRIBUIDORA



"Al servicio del industrial panadero"

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

Distribuidora DC es una empresa, dinámica y en constante expansión. Actualmente dispone de un excelente grupo de trabajo cubriendo la necesidad de más de 300 negocios entre panaderías, pizzerías, fábricas de pastas y rotiserías. Distribuidora DC se caracteriza por su profesionalidad, afán de superación y capacidad para trabajar en equipo. Todo ello con un fin último: ofrecer el mejor servicio y la máxima calidad a sus clientes.

Distribuidora DC nace de la mano de José Daniel Caparrós y Rafael Díaz hace aproximadamente 9 años. Más tarde se incorporarían sus hijos Hernán y Rafael que junto a Karina formarían un equipo de trabajo de confianza y fidelidad.

Ubicada en Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca, Luján, "DC" se plantea a cada momento nuevos retos y objetivos. En la actualidad, se ha diversificado en multitud de localidades como Cucuyo, San Andrés de Giles, San Antonio de Areco, Capitán Sarmiento, Salto, Arrecifes, Chacabuco, Carmen de Areco, Navarro, Lobos y por supuesto la localidad que los vio nacer: Luján. La Distribuidora ofrece un servicio integral de grandes marcas como Egramar, Lacteos el Mundo, levadura SAF y muchas marcas más. Además esta empresa familiar posee un amplio depósito de productos y materias primas con una moderna flota de transporte, al servicio de los industriales panaderos de diversas zonas.



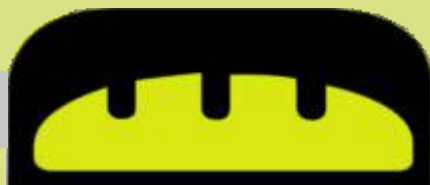
Sr. Rafael Díaz



Publique en las páginas de EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

elgremiopanadero@yahoo.com.ar 15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Convectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO. Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar



El pan tiene muchos nombres:

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

La pizza tiene muchos nombres:

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

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

LA LEVADURA



El pan que consumimos hoy es el resultado de una evolución iniciada hace por lo menos cinco mil años. Esta herencia ancestral es el fruto del descubrimiento de un proceso, entonces sin explicación, para elevar la masa.



Nevada

Varias civilizaciones, los egipcios, los hebreos, los griegos, y más tarde los galos y los íberos, fabricaron productos alimenticios fermentados. El pan, el vino y la cerveza eran obtenidos por medio de procesos empíricos, entonces sin

explicación. Recién en el siglo XIX los progresos de la ciencia revelaron los secretos del poder de la levadura. Fue el químico francés Louis Pasteur quien, entre 1857 y 1863, comprobó que la fermentación era provocada por microorganismos vivos,

Estos contaminantes naturales de los granos y de las frutas han sido identificados como hongos microscópicos, los Saccharomyces Cerevisiae. Sin embargo, la industria de la levadura había comenzado en Austria en 1846, con el método Mautnerm y luego en 1886 en Inglaterra con la aireación continua del medio de cultivo. Los progresos decisivos tuvieron lugar en Dinamarca y Alemania entre 1910 y 1920 con el método de alimentación progresiva con presencia de oxígeno. En la última década del siglo XX, la levadura de panadería era producida en todo el mundo a razón de 2,5 millones de toneladas al año.

Es la más grande producción de microorganismos que existe, debido a los enormes progresos técnicos y científicos que esta industria ha sabido explotar o desarrollar.

Además, ha nutrido, por medio de sus métodos innovadores, a todas las industrias de fermentación que caracterizan a nuestra biotecnología. Producción de enzimas, aminoácidos, vitaminas o incluso de molécula de interés terapéutico tales como hormonas, antibióticos, vacunas, etc.

LEVADURA PRENSADA

Es la más difundida en los países industrializados. Se presenta en forma de bloques compactos que limitan el contacto con el oxígeno del aire.

La elaboración con levadura prensada no requiere precaución específica alguna: se desmenuza en la amasadora y la dispersión en agua fría no presenta inconvenientes.

Se debería evitar el contacto prolongado con la sal pero, en la práctica, no es realmente perjudicial, contrariamente a lo que se creía.

La levadura prensada soporta muy bien la congelación lenta (<1° C/min) y

conserva sus cualidades iniciales después de un año de almacenamiento a -18°C, a condición de que sea descongelada en frío positivo y usada dentro de las 24 hs.

LEVASAF



Levasaf

Gracias a su rápido arranque en la fermentación, **Levasaf** es una levadura prensada particularmente adecuada a los procesos de panificación.

PODER DE FERMENTACION

El poder de fermentación corresponde a la aptitud de la levadura para

fermentar la masa. Se evalúa midiendo el desprendimiento de gas carbónico producido por una cantidad de levadura, la que **SAF Argentina** adapta a las necesidades de los panaderos de la región.

MODO DE EMPLEO

Se incorpora a la harina al comienzo o al final del amasado, según las necesidades del proceso.

DOSIFICACION

Las dosis varían según las fórmulas de panificación practicadas.

Ejemplos:

Trabajo directo, diagramas cortos.

- Masa tipo pan francés, sin azúcar ni materia grasa: 1 a 2% del peso de la harina.

- Masa con azúcar: 3 a 5% del peso de la harina.

- En congelados: 5 a 8% del peso de la harina.

CONSERVACION

Con el fin de lograr óptimos resultados, **Levasaf** debe almacenarse en frío, a una temperatura comprendida entre +2°C y + 8°C. La temperatura ideal es de + 4°C.

En estas condiciones, conserva sus propiedades hasta un mes después de su producción.

PRESENTACION

Caja de 10 kgs. conteniendo 20 paquetes de 500 grs. C/uno.



Se debería evitar el contacto prolongado con la sal pero, en la práctica, no es realmente perjudicial, contrariamente a lo que se creía. La levadura prensada soporta muy bien la congelación lenta (<1° C/min) y

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION



AMASADORAS - SOBADORAS
TRINCHADORAS-ARMADORAS



COMPRE EN FABRICA
PRECIO + GARANTIA + SERVICIO POST VENTA

(011) 4441-0705

www.jcpamasadoras.com.ar
Ombu 3877- San Justo

TRIGO: FUENTE PARA ETANOL



Según el Diario La Voz, un grupo de 18 industriales, técnicos y productores argentinos recorren en estos días Canadá, en el marco del primer viaje de capacitación técnica organizada por el INTA MANFREDI y la empresa Turismo Coovaeco. Durante el periplo por tierras canadienses, el contingente visitará las instalaciones de la Universidad de Saskatchewan, al Instituto Pairie Agriculture, Machinery Institute y la Edición 29° del Western Canadá Farm Progress Show.

En su primer día de estadía, el contingente argentino visitará a la empresa Pound Maker, dedicada al acopio de granos y a la producción de etanol. Esta empresa construyó a principios de 1990 una planta para la producción de etanol sobre la base de trigo, el cultivo más importante de aquella región.

La producción del etanol sobre la base de trigo es muy similar al del biocombustible derivado del maíz. Se basa en una destilación húmeda de la molienda del trigo. El trigo proviene de los productores de la región trasladados desde los socios vecinos que en la actualidad suman más de 200 productores.

CREDITOS FOMICRO

A continuación se detallan los aspectos sobresalientes de la operatoria mencionada, sus requisitos, condiciones, y costo que implica acceder a esa asistencia crediticia.

La filosofía de FOMICRO, esta basada en la asistencia a pequeños emprendedores, esta particularidad, hace que el cobro de FAIPA, accediendo en un plano de igualdad, con el sector económico mencionado (emprendedores iniciales), permite afirmar que para el pequeño comerciante-industrial, no ha habido hasta el momento una línea de crédito con beneficios iguales a los obtenidos con el presente acuerdo.

Con el objeto de ejemplificar, detallamos seguidamente, condiciones y un ejemplo numérico.

Monto: de 3.000 a 50.000
Plazo de 12 a 60 meses
Tasa 7% anual
Período de gracia hasta 180 días
Costo adicional 5% sobre el total del crédito
Acordado, descontado al monto de percibirlo

El cuadro anterior significa que se paga de interés por los cuatro años un interés de \$ 2.199,83, este monto aplicado como interés sobre los 9.500.- recibidos al inicio, representa una tasa de 23,15% en los 4 años o sea el 5,79 % anual vencida.

Carlos Busto
Pedro López
CREDITOS - F.A.I.P.A.

Ejemplo

Monto	\$ 10.000.-
Retención 5 %	\$500.-
Neto Percibido	\$ 9.500.-
Plazo 48 meses	
Gracia 180 días	
Cuota 1 a 5 vencida de	\$70,58
Cuota 5 a 43 Vencida promedio	\$ 275,50
(Cuota Nro. 6 \$ 281,40)	
(Cuota Nro. 48 \$ 269,14)	
(Cuota promedio \$ 275,51)	
Si tomamos Capital recibido	\$ 9.500.-
5 cuota a \$ 70,58	\$ 352,90
43 cuotas a \$ 275,50	

OFERTAS DEL MES



Gaona 4321- Capital Federal
 4674-4455 / 155-499-3100

Horno Rotativo Pastor
 En Reparación a Nuevo
 Medida 70 x 90-Consulte Importe



Roto Estampadora Usada
 Cilindro laminador
 Rodillo de Corte-Consulte Importe



Armadoras
 Reparadas a Nuevo
 Importe \$ 4.500

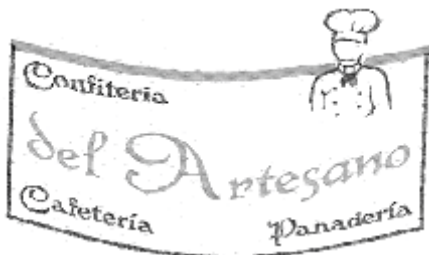


Sobadora Pesada Siam Usada
 Importe \$ 5.500

Bollera con Divisor Usada
 Importe \$ 6.800



Batidora Planetaria (Nueva)
 Capacidad 15lts y 30 lts
 Consulte Importe



Elaboración propia - Servicio de Lunch
 Masas, tortas, bombones

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia - San Justo
 TEL: 4651-1057 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
 ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

"MUSEO DEL TRIGO AL PAN" EL ÚNICO EN SU GÉNERO EN LA ARGENTINA

Llegó el gran día para Matilde, la pequeña comunidad del departamento Las Colonias de 800 habitantes ubicada a 45 kilómetros de la ciudad de Santa Fe, a 50 km de Esperanza y a 20 km del Aeropuerto de Sauce Viejo. El Museo Histórico e Interactivo "Del Trigo al Pan", un orgullo para la región y el país, se inauguró oficialmente el 29 de junio, en el marco del Día del Obrero Molinero que se celebrará ese día en Estación Matilde. Durante los emotivos actos se rindió un Homenaje a los Trabajadores de la Molinería en la Región.

EL ÚNICO EN LA ARGENTINA

El Museo, único en su género temático en la Argentina, país emblemático en la siembra y molienda a nivel mundial, constituye un hito más de visita a Matilde, ya que funcionará no sólo como espacio turístico, histórico y educacional sino también como ámbito de formación y capacitación.

Es un reconocimiento a la gesta de la inmigración que en esa Región trabajó duramente desde la siembra hasta la blanca harina, procurando poner en la mesa más que el alimento de cada jornada y fomentó la dignidad del laboreo que es la cultura del trabajo.

UN VALIOSO PATRIMONIO AGRÍCOLA E INDUSTRIAL

El Museo está enclavado en un antiguo edificio situado en la denominada

"Estación Matilde" y reúne un muy valioso patrimonio agrícola e industrial que permite apreciar la evolución de los procesos a través de los años. Se plasma el circuito productivo desde muy diferentes perspectivas. Cuenta además de máquinas con un archivo fotográfico y algunas ambientaciones muy especiales, como el funcionamiento comercial en otras décadas.

ESCENAS DE LA PANADERÍA

En sus diferentes salas se exhibieron también escenas de la panadería como la "cuadra" y utensilios domésticos relacionados con el uso de la harina de trigo.

RECONOCIMIENTO A LOS TRABAJADORES

A las 11.30, se realizó un acto de reconocimiento a los trabajadores de la industria molinera en las instalaciones del Museo ubicado en la intersección del bulevar San Martín e Italia.

Luego de las palabras de bienvenida a los homenajeados, asistentes invitados y público en general, se entregaron recordatorios a los "obreros molineros" (activos y jubilados) y menciones a invitados especiales ligados a la industria molinera de la región.

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

Mimi
EVENTOS
CATERING ORGANIZACION

NOEMI SARTORI
COORDINACIÓN

TEL: (011) 15-5096-6081
MIMIEVENTOS@HOTMAIL.COM

DISTRIBUIDORA "AVENIDA" Av. SAN MARTÍN 2768 LOMAS DEL MIRADOR

HARINAS Y MATERIAS PRIMAS PARA PIZZERÍAS, FÁBRICAS DE PASTAS Y PANADERÍAS

Margarina Margolan especial®
LESAFFRE ARGENTINA
Emeth
CABODI

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO!!

4657-6211 / 4488-5986

FIRMA DE CONVENIO ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD Y LA F.A.I.P.A.

La firma del Convenio Marco entre el Plan Nacional de Vida Saludable y las cámaras y empresas del sector alimenticio y de supermercados tuvo lugar el viernes 13 de Julio, en el Salón Ramón Carrillo del Ministerio de Salud de la Nación. A partir del mismo la F.A.I.P.A. adquiere un rol preponderante en la elaboración de productos que ayuden a adoptar hábitos de vida saludables en la sociedad.

La FAIPA viene trabajando hace un par de años en este tema, con la reducción de sal en sus productos, cuestión que en esta campaña, es un de total preponderancia, dado que la sal es causante de hipertensión, y uno de los principales motivos de infarto en la población.

La base del acuerdo es el aporte, el apoyo y la difusión de todas las actividades sobre los estilos de vida saludable.

Acompañaron al Sr. Rubén Salvio el Sr. Secretario de F.A.I.P.A. Dr. Hugo Natale, el Presidente de Apaca Luis Benito, el Presidente de Campana Rubén Alvarez, la Presidente de Alte. Brown Nora López, el Presidente de Florencio Varela Antonio Di Costanzo y la Presidente de Avellaneda Nancy Ferreira.

Cabe destacar la importancia que le dio el Sr. Ministro Gines González García, al convenio y al trabajo que viene desarrollando la FAIPA. Del cual estaba perfectamente informado, lo que fue destacado en su discurso.



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



www.circeonline.com.ar



FUMIGO®
CONTROL DE PLAGAS
4485-5981
URGENCIAS: 15-4404-1667
HABILITACION EN LA MATANZA N° 29
Mñor. Marcón 3906 - SAN JUSTO - fumigo@hotmail.com

REUNION DE CIPAN EN BRASIL

Entre el 24 y el 28 de Julio se reunieron en la ciudad de Sao Paulo, Brasil, los miembros de la Confederación Panamericana de la Industria del Pan. Estuvieron presentes directores de las Federaciones de Estados Unidos, México, Ecuador, Colombia (con una nutrida delegación), Uruguay, Venezuela y obviamente, Brasil. Se notaron las ausencias de Argentina, Paraguay, Chile y Peru.

Para tener una síntesis de lo tratado en tan importante reunión hemos entrevistado a dos Directores de la entidad que resumen en sus comentarios lo que allí se ha tratado.

ESTADOS UNIDOS Mr. Hans Nadler

Conversamos con el Sr. Nadler acerca de los resultados de la reunión, quien nos dio detalles también sobre la reunión mantenida en la ciudad de San Antonio (Texas) el día 2 de Julio. La misma fue el resultado de una nueva etapa de llevar adelante los planes de CIPAN manteniendo reuniones regionales entre pocos países ya que las grandes distancias de nuestro Continente imposibilitan el desplazamiento de los directivos con la frecuencia deseada. En San Antonio se reunieron entonces CANADA, ESTADOS UNIDOS, MÉXICO, PUERTO RICO y BRASIL. También habían sido invitados a esa reunión el Sr. Giacomo Tamburrelli de Panamá, Phillip Marzocco de Guatemala y Jorge Pacheco de Costa Rica. Además se está en tratativas con Nicaragua, Honduras y El Salvador para la conformación de las respectivas Asociaciones nacionales de panaderos.

Ya en la reunión alterna celebrada en Sao Paulo se trataron los temas que llevaron a la mesa directiva los miembros presentes, siendo uno de los más complicados los relativos a Venezuela donde los panaderos tienen insumos básicos con precios desregulados, como la harina por ejemplo por la que pagan hasta u\$s 32.- la bolsa de 45 kgr., y un precio congelado para la venta del kgr de pan. Hoy en Venezuela los panaderos trabajan con enormes pérdidas y con la inseguridad que tienen que soportar quienes no adhieran a las ideas totalitarias del presidente Chavez.

Otro de los temas recurrentes de los países miembros tienen que ver con la informalidad, la venta clandestina, la competencia desleal. Un problema que los panaderos de los distintos países soportan desde hace ya varios años.

Se puso especial énfasis para la activación de la página web de CIPAN, cuya versión en español se encuentra "en construcción" desde hace ya mucho tiempo. Esto es una necesidad ya que los miembros pueden informarse sobre toda la actividad que se presenta en los distintos países y pueden resolverse cuestiones con mayor celeridad.

Nos comentó también el Sr. Nadler que los actuales fondos disponibles de CIPAN son limitados para la actividad que intenta desarrollarse a favor de los países miembros, ya que solventar gastos de viaje de la Presidencia, hace que ésta cifra se haga insuficiente. Por esto mismo se ha dispuesto en ésta reunión que el Presidente está autorizado a utilizar fondos de hasta el 20% del disponible en el ejercicio para viajes. Se dejó comisionado a Uruguay (a cargo de la Tesorería) para intentar cobrar los montos adeudados por Argentina, Chile, Paraguay y Perú.

El Sr. Nadler manifestó que es el deseo de todos incrementar el número de países miembros como también lograr una mejor presencia de todos en las reuniones, en la seguridad que, en la medida que se pueda lograr una Institución fuerte, se podrá trabajar mejor a favor de los intereses de los panaderos del Continente.

Prueba de ello es la U.I.B., la Confederación Internacional de Panaderos con sede en Europa, cuyos miembros mantienen reuniones periódicas, lo cual

permite analizar los temas que interesan y lograr soluciones globales. Hoy la UIB mantiene programas de intercambio, una excelente relación con empresas proveedoras a nivel global, lo cual le permite la realización de programas y experiencias que en definitiva benefician a todos. Encontrar soluciones en conjunto a los problemas de cada país, tener una Confederación fuerte, experimentada y que permita encontrar soluciones, es el objetivo perseguido por quienes tienen una amplia vocación de servicio a favor de los asociados industriales del pan.

El Sr Nadler tomo la ocasión para mencionar que se había quedado muy impresionado con la hospitalidad y generosidad por parte de los anfitriones Brasileños. La organización de las reuniones de CIPAN, Y del XXVII CONGREGPAN fue sobresaliente. Dijo que la Expo Fipan no solamente fue bien atendido por los panaderos, sino que también los proveedores se destacaron con las exhibiciones. Dijo que felicitaba a los anfitriones por un trabajo muy bien hecho.

MÉXICO Sr. Antonio Arias Ordóñez

El Presidente de **CANAINPA**, Cámara Nacional de la Industria Panificadora de México, Sr. Antonio Arias Ordóñez, nos comenta de la necesidad de buscar reuniones periódicas regionales entre los países miembros y de conseguir hacerlas separadas de eventos, como se dio acá en la ciudad de Sao Paulo, esto con la idea de profundizar los temas a tratar por parte de los países y no desatender las reuniones de CIPAN con los temas regionales del país anfitrión que no dejan de ser temas de profundo interés para la Confederación. Hay que destacar que en éstos cuatro días en Brasil se tuvo que compartir el tiempo con el congreso nacional de los panaderos brasileños CONGREGPAN- y la feria FIPAN 2007, una excelente muestra de la industria brasileña para la panificación, mismos que son de mucho interés para los asistentes al congreso y sería interesante que los trabajos de uno no se cruzaran con los del otro, aprovechando las ocasiones para celebrar las reuniones uno ó dos días antes ó después.

México llevó a la mesa de trabajo la preocupación de los países por la elaboración de los bio-combustibles, manifestando que en general los gobiernos no escuchan los reclamos de las instituciones con relación al uso de los cereales en la producción de los mismos. Dice A. Arias: ***“Los Gobiernos deberían estudiar y analizar profundamente que el derivar caña, granos y cereales hacia la producción de los bio-combustibles sin considerar el crecimiento de la población y los cambios de hábitos alimenticios hacia una mejor alimentación encaminada a la salud en las distintas sociedades alrededor del mundo, significa lisa y llanamente encaminarnos hacia el hambre, con la elevación del precio de los granos se priva de la alimentación a las aves, al ganado, etc., y todo esto apunta a encarecer todo el proceso de la alimentación humana”***.

Con relación al tema que México llevó a la mesa de CIPAN, nos comentó que uno de los problemas en México es que en un afán equivocado por la competencia, los panaderos mexicanos en muchos casos están vendiendo el pan artesanal más barato que el pan industrial, algo que resulta muy difícil de lograr a no ser de perder rentabilidad para el negocio, ya que los costos por kg, resultan mucho menores en la industria que en el artesano panadero. También nos habló de la falta de inversiones en la panadería en los últimos tiempos, y todo esto producto seguramente de la falta de rentabilidad en el negocio de producir pan. ***“Hoy el panadero mexicano tiene necesidad de reponer maquinarias, y no lo puede hacer, entre otras cosas porque no tiene acceso a un crédito de manera fácil. Este rezago tecnológico por la no renovación de maquinarias, en el caso de México, está haciendo***

emigrar a nuestros panaderos hacia los Estados Unidos, lo cual obviamente está empobreciendo a nuestra industria de la panificación”.

Y esto son temas a los que CIPAN podría dar respuestas ayudando a diseñar la propuesta de acceso a los programas de crédito de cada país para la obtención de los recursos y los fondos de los organismos internacionales como Banco Mundial, Banco Interamericano de Desarrollo, UNESCO, Organización Mundial de la Salud, etc. Y los que a su vez se puedan instrumentar a partir de gobiernos o bancos locales y

regionales”.

Por último nos dice el Sr. Antonio Arias: “Estos son temas a los que CIPAN podría comenzar a dar solución si logramos que sea una Institución fuerte, si logramos que incrementemos la cantidad de países, si logramos que los actuales miembros estén presentes en las reuniones, y que, juntos, entre todos, logremos concretar ese sueño de una Confederación Internacional de Panaderos poderosa, dinámica, capaz de dar soluciones a los panaderos de todo el Continente, siendo el interlocutor con los gobiernos internacionales donde nos darían un



Nota gentileza del Sr. Pedro Oilhaborda de la Revista Panaderos

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030

MAQUINAS



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras



Grisineras pancheras

Otras máquinas

ACCESORIOS



Bandejas y moldes



Carros



Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar

Consulta planes de pago

www.paning.com.ar



NUEVO HORNO ROTATIVO

MODELO G-4570

**TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO**

CLASIFICADOS

Cortadoras
Reparadas a Nuevo
\$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



Por cierre definitivo, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jaqueline

Vendo fondo de comercio de panadería, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

Horno rotativo Retondaro, todo acero inoxidable, funcionando, \$ 9000. Batidora Planetaria 60 lts, \$ 1200. Motor Vila 4 1/2 HP a explosión, \$ 200. 4836-0872 / 15-5474-6993. Sr. Martucci. San Isidro.

Sobadora SIAM Pesada, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

Vendo panadería con propiedad, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto

Fondo de comercio de Panadería y Confeitería funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

Mostrador Vidrio Curvo, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

Sobadora pesada SIAM 600 mm, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

Fondo de Comercio, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

Vendo panadería con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio. 02323-421125

Vendo amasadora Delmarie, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

Amasadora rápida, 3 bolsas, reparada a nuevo c/garantía. 4686-6622/6623, esanpablo@speedy.com.ar

Vendo amasadora 70 kg, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

Batidora Planetaria
Boward Francesa
3 velocidades \$4000,-
4482-5099



Horno convector
Ariston / 4 bandejas
\$1800,-
4482-5099



Vendo o permuta Trinchadora TBZ, alta producción, buen estado, \$ 7500. 4652-2119 / 4454-4495. Sr. Juan


J. GOZO - PROPIEADADES. Local con vidrieras a la calle - cuadra con horno. Instalaciones para elaboración de pan; y vivienda de 3 dormitorios garage y parque. A 3 cuadras de Panamericana. Oportunidad para conocedores del rubro. TEL.: 03489 - 420285.

Quemador Panaderia Eqa, Modelo 76 P 250.000 Kcal/h. Totalmente electronico , premezcla gas- aire forzado. // VALOR \$ 2000. , el precio de mercado nuevo es de \$4400.Contacto: Rodrigo Tel: 4373-2389 Cel:155109-1470

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador
15-6092-8707 / Nextel 167*240



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

**Publique en
nuestras páginas**
15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175

**EL GREMIO PANADERO
Y SU GENTE**

GUIA DE PROVEEDORES

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: informacion@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 VENTA" J. M. de Rosas 5220- 4482-5099

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 KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. Tel. 4699-7211

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Telefax 4699-4554/3161

"DISTRIBUIDORA NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel. 4488-8088

"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

"HECTOR ORTIZ" 4264-1831 / 15-5629-8335 ortizhector@uolsinectis.com.ar

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

FABRICA DE BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60

www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"J. C. P." Ombú 3877. San Justo. 4441-0705. www.jcpamasadoras.com.ar

FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

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

"ENVOLVER S.R.L." A. M. De Justo 4768. V. Insuperable- Tel.: 4652-4300/4655-2319

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

"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

"KALINIUK-INDUPAN" 15-4992-9421

"PANING" 0341-464-2170. Www.paning.com.ar

"SCHEPENS" Ruta 44 KM 21. Entre Ríos. 0343-494-0240/706/343

FABRICAS DE CHOCOLATE

"CHOCOLATES CHI." Gral Manuel Savio 2750 www.chocolatesindustriales.com E-mail:

administracion@chocolatesind.com.ar tel: 4713-4350/4386

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.a

FABRICA DE DULCE DE LECHE

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

FABRICA DE LEVADURAS

"DISTRIBUIDORA RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

FABRICA DE MUEBLES

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

FABRICA DE UTILES

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

FUMIGADORA

"FUMI-GO" Mñor. Marcon 3906. San Justo. 4485-5981 / 15-4404-1667

"NO INSECT" B. De Irigoyen 488. Morón. Tel.:4629-4497/15-6117-7918

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

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

"ADRIAN RONZIO" 0237-462-0341 / 15-6613-0707

"TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384

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

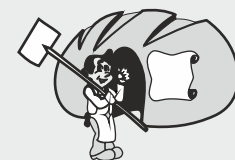
Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // ID 565*5175

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA CUEVA DEL PANADERO

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

Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // ID 565*5175

RECETAS

Masitas de mazapán(pasta de almendra)

Se remontan a los tiempos de Colón, Da Vinci, Michelangelo. Podemos considerarlas una receta italiana, sin darle paternidad a ninguna ciudad en especial y perfectamente factible en nuestros tiempos. Hay que elaborar unos cuantos barquillos o obleas o "wafers" con el necesario moldeador para poner arriba del fuego o mejor emplear el aparato eléctrico.

Ingredientes - Para las obleas: 150 gramos de harina, 40 gramos de azúcar, 15 cucharadas de agua, 1 pizca de sal. 500 gr de pasta de almendra

Preparación - De las obleas: mezclar la harina, el azúcar y la sal y hacer una mezcla semi líquida, tipo panqueque. Llenar el molde con la cantidad oportuna y cocinar al fuego o eléctricamente.

Armado de la torta: cubrir el fondo de una fuente para horno enmantecada con los barquillos o obleas, ligeramente sobrepuestas y mojadas con agua de rosa con la incorporación de algún licorcito de su



preferencia. Sobre éstas la pasta de almendras estirada hasta un espesor de 1,5 centímetros. Espolvorear con azúcar uniformemente la superficie. Cocinar a horno muy suave (130°) durante una hora o hasta que se dore ligeramente. Dejar enfriar y cortar en rombos o cuadrados. Si le gusta decore con alguna fruta al marrasquino, escarchada, etc. ¡Y porqué no...con crema chantilly!

Gentileza de
Lorena Ponzio



4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - analba@ciudad.com.ar

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

Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI CARTÓN PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

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

Analba

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!

Bioenzim Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Bioenzim@speedy.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

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sandwiches 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.



RO-NI PAN DE MIGA RO-NI

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO



Garantía de calidad y frescura.

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

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