

PAN DE MIGA

RO-NI

Tel: 4453-1801

EL GREMIO PANADERO



PAN DE MIGA

RO-NI

Tel: 4453-1801

AÑO 3 - N° 20 - NOVIEMBRE/DICIEMBRE DE 2007

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ESCOBAR...



Presentan Proyecto de Ordenanza

A.P.A.C.A...



Fiesta de Fin de Año

MATANZA...



Comienzan la construcción del 2do. Piso

ZARATE...



Continúan trabajando

PRODALSA...



Inauguran Planta Industrial

MERLO...



Inician la construcción del Salón

MATANZA...



CIERRAN LOS LUNES

F.I.P.P.B.A...



Visita en E. Echeverría

F.A.I.P.A...



Trimestral

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 TESEL-VIRREY DEL PINO-VIRREYES-WILLIAM MORRIS-ZARATE



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

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

EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS



Emeth

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

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



www.paning.com.ar

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



Génesis
Un inicio diferente

Omar Rodriguez S.R.L.

Malabia 2440 - (1754) San Justo Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

STAFF

EL GREMIO PANADERO

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE **DISTRIBUCIÓN GRATUITA**
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 3 - Nº XX
NOVIMBRE/DICIMBRE
del 2007

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son solo a efecto de información del lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN TRAMITE

"El Gremio Panadero" 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

El 10 de octubre se celebra el Día del Industrial Panadero. Sin lugar a dudas, esta fecha es muy especial para todos los que de alguna forma trabajan en la actividad panaderil. Comencemos por destacar que el pan es símbolo de alimento y es infaltable en cada mesa... tiene múltiples presentaciones, ya que los industriales panaderos se encargan de crear variedad de sabores, además el pan puede transformarse en un rico sándwich, o en una deliciosa tostada, puede ser irresistiblemente mojado en salsa o simplemente, estar acompañando un esperado mate. Para aquellos que les gusta cuidar su silueta los hay integral aunque puede convertirse en aperitivo acompañado con ajo, o envolver una hamburguesa o una salchicha.

Lo más importante de este alimento es que constituye un nutriente muy beneficioso y su ingesta diaria puede reducir la anemia hasta en un 35%. En estos momentos esta en pleno desarrollo la Campaña: Sal + Vida que tiene como objetivo disminuir el contenido de sal en el pan y así lograr la reducción de la presión arterial y el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares...

Y que decir de los industriales panaderos, aquellos que dedican su vida a la este oficio que tanta satisfacción ofrece a sus comensales... Lo mejor es que el pan nunca dejará de ser el alimento preferido del mundo. Por eso **FELIZ DIA PARA TODOS!!!**

Congreso en Mar del Plata

Por estos días se realizará el Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires donde cada Centro tendrá la oportunidad de presentar propuestas, modificaciones, exponer sus críticas y seguir mejorando entre todos el futuro del gremio.

Este año la jornada se va a desarrollar en el Hotel Astor, en la Ciudad de Mar del Plata y, entre otras cosas, se elegirán las nuevas autoridades que representarán a los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Elegir responsablemente a una autoridad, y a la Comisión que lo acompaña, no implica únicamente tomar una decisión, sino investigar acerca de los valores fundamentales que la caracterizan, los mismos que han de estar en concordancia con valores que son indispensables en los candidatos y así formarse un criterio real de ellos. Además es indispensable el compromiso de trabajar mancomunadamente en beneficio del gremio. Sólo de esta manera estarán ejerciendo el derecho al voto con responsabilidad.

El Gremio Panadero les desea muchos éxitos en el Congreso y que continúe el crecimiento de los industriales de todas las zonas y localidades de la Provincia de Buenos Aires.

EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

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

Servicio Técnico
14 de
Hornos Rotativos

JULIO
LEAL

15-4421-5655

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

Distribuidora Belgrano



HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS

15-5040-6638

IBÁÑEZ 695
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)
4697-5685



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

LaFerrere y Gonzalez Catán fueron lo primeros

SE CIERRA LOS LUNES

Que las panaderías cierren sus puertas los días lunes no es un punto menor, ya que es necesario un tiempo no sólo destinado al descanso sino también a la higiene y salubridad tanto de los que trabajan y pasan muchas horas en las panaderías, como también es un derecho de los consumidores y lo más importante es una LEY

Como cada martes el Centro de Panaderos juntó a sus socios, entre otras conclusiones plantearon la necesidad de seguir recorriendo las panaderías de los diferentes partidos para lograr que los lunes las panaderías cierren sus puertas para el público: "Nosotros peleamos porque las panaderías cierren los lunes no sólo por el descanso sino por el tema de la higiene, se necesita hacer un limpieza a fondo una vez por semana. Gracias al esfuerzo de mucha gente en González Catan este punto es un éxito y en LaFerrere también funciona muy bien, ahora se incorporó Rafael Castillo. Lo importante es resaltar que el Centro de Panaderos de La Matanza crece como Institución, porque somos parte del mismo grupo" resaltaba uno de los panaderos.

Respecto del precio del pan en las localidades de LaFerrere, González Catán, y Rafael Castillo, agregaron: "Somos todos colegas por eso caminamos las calles de los partidos pidiéndole a los panaderos que cierren los días lunes acorde a la ley. Lo mismo hicimos en su momento con el precio del pan y hoy se esta manejando \$3,60 al público".

Para todos aquellos panaderos que deseen participar de las reuniones que el Centro de panaderos de La Matanza organiza, pueden acercarse a todos los martes al Centro de Panaderos de La Matanza, en el horario de las 21 Horas o comunicarse telefónicamente. Sólo a través de la participación se logran los grandes cambios.



HARINAS **RIS**

Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA PIZZERÍA

calsa

LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO

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

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



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

Opina el Sr. Flavio Fernández, de la "PANADERIA CORAL", ubicada en Boulogne Sur Mer 999 de Tapiales

"Somos un grupo de colegas que seguimos trabajando para lograr que los lunes las panaderías del partido cierren sus puertas, por eso, en nuestra zona, nos estamos juntando todos los días miércoles, esto es algo que tenemos que hacer entre todos..."

Además, estamos trabajando en el partido de La Matanza para establecer un precio uniforme tanto en el reparto como en los mostradores y continuamos trabajando con el tema de cerrar los lunes en Villa Madero, Celina y Tapiales...

Cabe destacar que uno de nuestros mayores problemas es que el Mercado Central esta en nuestro distrito y es triple jurisdicción y no es jurisdicción de nadie, allí luchamos contra un precio del pan de \$1,60, pareciera imposible de mejorarlo pero continuamos trabajando para revertir esa situación.

Para todos aquellos que quieran participar de las reuniones, los esperamos todos los miércoles en el centro comercial de Crovara a partir de la 21hs. Es importante que entre todos luchemos por mejorar el gremio, es tarea de todos y de cada uno de nosotros..."



SAN MARTIN Y LA MATANZA PRESENTES EN APACA



El 6 de Octubre se celebró Cena de Fin de año organizada por la Comisión Directiva de APACA, y allí estuvieron representando al Centro de Industriales de Panaderos de La Matanza, el Sr. José Aguirre y su Sra. Esposa Cristina y el Sr. Evaristo Tomba. En representación de la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín, asistió el Sr. Juan Carlos Chalier y su Sra. Esposa, Elsa.

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

**DISTRIBUIDORA
YARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

DULCE DE LECHE

NATURAL

LA CUEVA DEL PANADERO

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



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

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



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

COMIENZAN A CONSTRUIR EL 2do PISO EN EL CENTRO DE PANADEROS

Mejorar el salón de fiestas, fundar una Escuela de Panadería, instaurar un régimen de pasantías, a fin de contribuir a crear mano de obra especializada, son algunos de los proyectos del Centro de Panaderos de La Matanza. En esta oportunidad charlamos con el Vicepresidente del Centro, Franco Stillitano.

"Acabamos de firmar un contrato con las personas que van a ser las encargadas de construir la losa en el Centro, este contrato representa un compromiso y más beneficios para los socios." Comenzó diciendo Franco Stillitano, Vicepresidente del Centro de Panaderos de La Matanza.

Se trata de la construcción de una losa de 35 x 13 metros, cuyo plazo de ejecución es de 2 meses "nos pusimos firmes en acortar los plazos, ya que cada día los materiales son más caros y ahora tenemos la posibilidad de hacer estas reformas tan esperadas" afirmó Stillitano.

"Una de las posibilidades es fundar una Escuela de Panadería ya que con el avance de la tecnología muchas de las personas especializadas fueron quedándose en el tiempo, la idea es poder reinsertarse. La panadería de hoy te exige tener conocimientos en aditivos, en nuevas técnicas de amasado, entre otras cosas, formar a nuevos panaderos que sean acordes a los tiempos de hoy" prosiguió diciendo.

Y para terminar, agregó: "son las nuevas demandas que exige la panadería. Esta en cada uno de nosotros formar a las nuevas generaciones y perfeccionar a las ya existentes."

El Vicepresidente del Centro de Panaderos de La Matanza, agregó que tiene intención de hacer uso de la ley de pasantía, y que este proyecto es junto a la gente del Instituto de Desarrollo Económico Municipal (IDEM) "ellos apoyan este proyecto".

Otro de los proyectos es perfeccionar el salón de fiestas, "los socios utilizan mucho el salón, para cumpleaños, casamientos, ...por eso esta Losa no va a tener columna en el medio, va a ser una losa muy especial".



Los Sres. Francisco Stillitano, Emilio Majori, Julio Paz y José Aguirre firmando el contrato

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO

SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ

PRO SECRETARIO: SANDRO GAIARIN

TESORERO: JOSE AGUIRRE

PRO TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

VOCAL TITULAR 1º: VICTO ADDAMO

VOCAL TITULAR 2º: ALFREDO PRESTA

VOCAL TITULAR 3º: ALBERTO IGLESIAS

VOCAL TITULAR 4º: MARCELO VASQUEZ

VOCAL TITULAR 5º: MANUEL TORRES

VOCAL SUPLENTE 1º: RUBEN PIRES

VOCAL SUPLENTE 2º: GABRIEL PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 3º: EDUARDO FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 4º: GUILLERMO GARCIA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: EVARISTO TOMBA

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: EMMA LARAIGNEE

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

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: RODOLFO MONTESERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO



Planos de la obra a realizar

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION

JCP

AMASADORAS - SOBADORAS
TRINCHADORAS-ARMADORAS
BATIDORAS PLANETARIAS
HORNO ROTATIVOS

4441-0705
(011) 4441-0705

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

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

21° CONGRESO DE F.I.P.P.B.A.

Nos encontramos en vísperas de un nuevo Congreso Provincial, en este caso el Vigésimo Primero, que como en otras oportunidades se realizará en Mar del Plata, en las cómodas instalaciones del Hotel "Astor".

En mi caso, este evento va a ser el Décimo Octavo en el orden Provincial, al que concurriré, teniendo en mi haber otros Trece Congresos Nacionales y Cinco Internacionales, asistencia que considero importante en la trayectoria y para la capacitación de un dirigente.

Para quienes viven este hecho desde afuera, me parece conveniente analizar que es y que significa un Congreso para nuestro sector, diciendo que el mismo se rige por las normas contenidas en el estatuto de FIPPBA, que convoca a una Asamblea General Ordinaria, en cuyo transcurso se procede a:

- 1) Considerar la memoria, balance general, inventario, cuadro de gastos y recursos e informe de la comisión revisora de cuentas, documentación que



Sr. JUAN C. CHALIER

obligatoriamente debe ser presentada por las autoridades salientes; 2) Luego se designan tres personas de entre los asociados presentes para que, junto con el Secretario y el Tesorero salientes, formen la Comisión de Poderes, que se encargará de determinar que afiliados podrán participar con voz y voto de la Asamblea.- Con este mecanismo se produce la apertura del acto

que comienza con las deliberaciones acerca de la problemática del sector, para lo cual se habilitan mesas de trabajo, donde se distribuyen las ponencias presentadas con anterioridad, relativas a temas de carácter institucional, laboral, comercialización, finanzas, etc.- Todo afiliado habilitado puede

(Continúa en página 14)

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

Distribuidora NICJU

calsa

Edgardo Bernard

Centro
de
Distribución
Oficial

Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, confiterías, Pizzería y afines



ROCASUR



Teléfono: 4488-8088

e-mail: ebernard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



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

las mismas, para lo cual deberá inscribirse previamente.- El resultado y las conclusiones de las citadas mesas de trabajo serán elevados para su consideración por el plenario general de delegados; 3) Por último se anuncian las listas oficializadas para la renovación de autoridades con los candidatos propuestos para ocupar los cargos de quienes finalizan su mandato.- Producida la votación y el consecuente recuento de votos, la lista ganadora asumirá de inmediato la conducción de FIPPBA.- Aquí finaliza la parte formal de la Asamblea y comienza el aspecto social, que nos permite disfrutar de almuerzos y cenas de camaradería, matizadas con espectáculos artísticos.- Es entonces cuando podemos reencontrarnos con dirigentes y empresarios

de todo el abanico dirigenal de la Provincia, estrechando vínculos y profundizando el conocimiento recíproco, que resultan factores fundamentales para arbitrar las medidas tendientes a solucionar problemas regionales y generales de nuestra industria.

Para finalizar esta nota, es mi mayor deseo que el Congreso tenga una gran asistencia, lo cual, además del digno marco le dará verdadera representatividad, con el consiguiente éxito final de sus deliberaciones y conclusiones.

Respetuosamente.

Juan Carlos Chalier

¿Es INCOBRABLE para las Cámaras Empresarias el FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO?

El interrogante con que titulamos esta nota, es el que se formula a diario todo dirigente panaderil de la Provincia de Buenos Aires con quienes pudimos contactarnos, y cuya respuesta es afirmativa en la casi totalidad de los hechos analizados; Quizá la incobrabilidad de que hablamos tenga múltiples razones, que trataremos de sintetizar para una mejor evaluación por parte de aquellos que estén alcanzados por la norma impuesta por el controvertido Art. 45 del C.C.T. N° 231/94, que lo crea y acerca de lo cual expresamos:

A) Cuando se concreta la homologación de un C.C.T. se ha finalizado una ardua tarea de negociación entre Empresarios y Sindicalistas, con la supervisión de representantes del Ministerio de Trabajo y Seg. Social, quienes tienen, entre otras funciones, la misión de fiscalizar que no se violen disposiciones legales o reglamentarias vigentes.

B) Como todo Convenio Colectivo de Trabajo, el que rige la actividad panaderil (N° 231/94), ordenó las normas laborales existentes, adecuándolas a las necesidades y modalidades operativas de la tradicional panadería mecánica artesanal, fijando, entre muchos otros aspectos: Ambito de aplicación, personal comprendido, escalafón por antigüedad, vestimenta y útiles de labor, desarrollo de las tareas, descanso semanal, discriminación de categorías, etc. etc.; Es decir, que un C.C.T. no se refiere solamente a la fijación de Salarios, como mucha gente piensa, sino que abarca una innumerable cantidad de beneficios y obligaciones para ambas partes, lo cual, una vez homologado, lo convierte en una disposición de cumplimiento obligatorio.

C) El Convenio citado, homologado el 28/02/1994 consta de 47 artículos, los que son cumplimentados sin resistencia por parte de los empleadores, CON LA UNICA EXCEPCION del que lleva el N° 45 (Fondo Convencional Ordinario), el que, casi siempre, solo es respetado en lo atinente al pago a la entidad Sindical (a las que muchas veces le pagan el total del 3%), ignorando su obligación para con su Cámara Empresaria; En principio considerábamos que esta anomalía se debía a una deficiente información por parte de empresarios y sus contadores, pero luego de una intensa prédica en la difusión de la norma, hemos llegado a la conclusión que ello es la resultante de una falta de solidaridad para con su Centro de Panaderos, al que la mayoría de los "evasores" solo se acercan para reclamar por "sus" derechos, ignorando totalmente "sus" obligaciones.

D) El citado Art. 45 dispone la retención del 1% a los trabajadores y el aporte del 2% por los empleadores, debiendo depositarse el total por partes iguales entre la entidad sindical y el sector empresario (que debe destinar de su parte un 15% a F.I.P.P.B.A.). Esta participación, cuya legitimidad no se cuestiona, no conlleva ninguna contraprestación por parte de FIPPBA; Contrariamente a ello, la parte Sindical, a través de su Federación, mantiene un control sobre el cumplimiento de pago por parte de los empresarios, manifestándolo, entre otras medidas, a través de las Oposiciones que realizan ante la venta de cualquier negocio relacionado, hecho que debería ser imitado por la Federación Empresaria, la que, con el simple seguimiento a través del Boletín Oficial, podría colaborar con los Centros Afiliados informándoles tal circunstancia con tiempo suficiente, para que aquellos formulen la Oposición a la que los faculta la Ley 11867, con lo que podrían optimizarse procedimientos y obtenerse recursos que se están dilapidando como consecuencia de la falta de gestión empresaria.

E) Lo indicado precedentemente solo es una de las medidas que creo podrían adoptarse para mejor defender los intereses de los Centros Patronales y de la misma FIPPBA, por lo cual sería bienvenido cualquier aporte que supere o mejore este modesto pensamiento.

Sin pecar de pesimista, creo advertir que la subsistencia de la clásica panadería artesanal, está en vías de extinción y ante las múltiples dificultades que afronta, podemos afirmar, sin temor a equivocarnos, que "TODOS SOMOS PARTE DEL PROBLEMA, PERO POCOS DE SU SOLUCION".

Juan Pedro Depetris



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

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



Carnivali Hnos. S.A.



SAN SIMON



comunicación al instante

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

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

Campana

HABLA RUBÉN ÁLVAREZ

Seguimos trabajando con Zarate y Escobar, prácticamente somos un bloque regional todas las decisiones las tomamos en conjunto, esta vez se nos adelanto Escobar porque ya salio con un pan a \$4, Campana y Zarate lo implementaran la semana que viene, porque ya estamos tocando casi los \$3.5 de costo.

Aún estamos discutiendo la posibilidad de darle al reventa el 15% de ganancia.

Esas son las novedades que tiene el centro, otras de las cosas que tiene que rever cada centro es cambiarle la mentalidad a la gente, es algo que discutimos siempre yo no entiendo porqué los panaderos le tenemos que pedir permiso a alguien para aumentar el pan, porque nosotros tenemos que ser la carga social o el producto social cuando a nosotros no nos subvencionan nadie, nadie nos da nada, estamos trabajando con un margen de ganancia ínfima e inédita en cualquier industria.

El panadero tiene que sentarse sacar los costos, discutirlo entre colegas y las autoridades y progresar. En este bloque la mentalidad



Sr. RUBÉN ÁLVAREZ

cambió, sacamos un precio sugerido al público y le dimos para adelante. Cuando estuvimos en Baradero, con Antonio Dicostanzo, fue una de las cuestiones tratadas, fuimos a compartir un par de ideas que en este bloque han tenido mucho éxito y yo pienso que le va a dar los mismos resultados que nos va a dio a nosotros.

Campana va a participar del Congreso en Mar del Plata, tenemos una posición tomada y vamos con la unidad en serio.

Es sano para la institución que vengan nuevos aires, gente nueva que venga a poner dinamismo las instituciones creo que hay que darle paso a las generaciones.

Algunos dirigentes tenemos la idea de regionalizar la provincia. Apoyo la idea de cambiar los estatutos, yo conozco bien la Constitución Nacional y apoyo la democracia, respeto los estatutos porque es la ley que nos rige hoy pero debemos pensar en modificarlo porque esta anacrónico para las épocas que estamos viviendo.

INDUPAN : El mejor servicio Técnico- Mecánico

Para INDUPAN, es primordial brindar productos de excelente calidad, como lo es también acompañarlos con un servicio post-venta cada día mejor, razón por la cual la firma cuenta con un técnico, capacitado en fábrica, que instala los hornos y máquinas NUEVAS y repara las ya en uso, optimizando los tiempos.

"INDUPAN" y "PASTOR" en Buenos Aires, son los representantes directos de MENINI S.A., servicio técnico-mecánico oficial en toda la provincia y toda la línea de repuestos originales de fábrica.

Entre otras novedades la firma anuncia que próximamente se presenta en el mercado el equipo "STEP" TOTALMENTE REDISEÑADO. Este equipo ofrece 5 combinaciones posibles, para la elaboración de Pizzas, pan dulce, hot dog, panes en todas las variedades y otras posibilidades, entregando un rendimiento ideal con la reducción de costos de producción (menor mano de obra y optimización de los tiempos de trabajo) y obteniendo un rendimiento de producto elaborado con menos materia prima, mejorando los ingresos.

Por otra parte, INDUPAN brinda la posibilidad de contar con herramientas y hornos construidos INTEGRAMENTE en ACERO INOXIDABLE, entregando la calidad de exportación en el mercado

interno, a precios muy convenientes, con una línea de financiación de fábrica SIN INTERES.

Estas condiciones permiten a sus clientes renovar los tan tradicionales productos INDUPAN con las medidas de seguridad actualmente exigidas por las ART; un ejemplo de ello es el caso sobadora pesada doble cadena en acero inoxidable, con doble llave de corte y doble rodillo superior de "entrada de masa", esto es posible mediante la tecnología que dispone en la actualidad INDUPAN, sin descuidar el medio ambiente, aspecto muy importante para el futuro de nuestros hijos.



Sr. SERGIO KALINIUK

INDUPAN, invita a todos los interesados a conocer la fábrica donde NACEN los productos que llegan a los clientes, y les agradece las consideraciones que puedan hacer, sus consultas como siempre son bienvenidas y con gusto serán atendidas, hasta muy pronto, gracias.

SERGIO ROLANDO KALINIUK
DNI 17.271.213

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

MAS INFORMACION A:

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

Se aproxima la fiesta de Fin de Año y Merlo se viste de gala

El Gremio Panadero y su gente se reunió con Hilario Frias, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo para conversar sobre la próxima fiesta de fin de año. Además hablaron del precio del pan en el distrito y del apoyo de la FIPPBA.

EL CENTRO INFORMA

Nuestros socios cuentan con servicio de:

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

Presidente: Luis Hilario Frias

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

**COMISION
DIRECTIVA
DEL CENTRO DE
INDUSTRIALES
PANADEROS
DE MERLO**

1- ¿Cómo van los preparativos para la fiesta de fin de año?

Vamos muy, pero muy bien. Estamos realmente muy contentos. Este año la fiesta la vamos a hacer en el salón "Residencia la Esmeralda", ya esta todo preparado para el 12 de noviembre 13 hs.

2- ¿Recibieron el apoyo de las empresas?

Si, por suerte estamos recibiendo buena respuesta de las empresas, van a colaborar con nosotros como cada año. Quiero destacar que el propósito de esta fiesta es el mismo del año pasado: terminar con el Salón de Fiestas y con la Escuela de Panadería que prácticamente ya es un hecho.

Respecto a la Escuela es importante agregar que ya están todos los contratos firmados, y el proyecto aprobado. Este Salón y la Escuela es nuestro gran anhelo.

En aproximadamente 15 días comenzaremos a construir la primera etapa, que equivale al encadenado y encofrado para hacer la loza.

3- ¿Cuál es el costo de la tarjeta para asistir a la fiesta?

Todos aquellos interesados pueden acercarse al Centro de Panaderos de Merlo y adquirir las tarjeta en \$70. Quiero destacar que para nosotros en muy importante compartir un momento así con todos los panaderos, por el esfuerzo y tanto trabajo, y que junto a todos nosotros estarán invitados la gente de APACA y de la Federación Nacional (FAIPA) y de la Provincial (FIPPBA). Y si no pueden acercarse, pueden reservar las tarjetas llamando al Centro de Panaderos de Merlo.



Sr. Hilario Frias

Continúa en página 18

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

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

25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS
Telefax: (011)4651-9145
Cel.: 15-5564-9854
Atendemos en todo el país

DULCE DE LECHE

LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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

4- ¿Cómo esta el precio en el distrito?

La harina ha subido mucho, pero todos los insumos han subido también, y sin tener en cuenta que todavía hay panaderos que venden por debajo del costo al público a \$2,80. Ellos todavía no entienden que todos nos perjudicamos con esa acción, no solamente nosotros, sino también ellos mismos. En Merlo estamos manejando valores de \$3.60; \$3.80 y en el reparto \$3.40.

Esos que se dedican a perjudicar al gremio son lo que no pagan nada, evaden la ley.

Por eso nuestro reclamo sigue siendo el mismo: Les pedimos apoyo a la Federación Provincial para que nos ayude a que en Merlo exista consenso respecto a los precios. El Presidente Emilio Majori, se ha preocupado, ha venido y se ha reunido con el Gobierno Municipal, pero todavía queda mucho por mejorar.

5- Se aproxima el Congreso de Mar del Plata... ¿Merlo participará del mismo?

Si, vamos a participar. Seguramente estaremos viajando junto al tesorero, y dos representantes más del Centro.

MERLO PRESENTE EN LA CENA DE APACA

En la Cena de Fin de año organizada por APACAí estuvieron representando al Centro de Industriales de Panaderos de Merlo, los Sr. Horacio Carrizo (Tesorero), Juan Bellizzi (Vocal 1º) e Hilario Frías (Presidente).



A LA DERECHA:

IMÁGENES DEL LUGAR DONDE SE REALIZARA LA FIESTA DE FIN DE AÑO DE LOS PANADEROS DE MERLO



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**

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**

Oscar F. Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**

Oscar Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**

**Tel: 15- 5182- 6557
Nextel: 537* 4028**

ESCOBAR

Junto a Daniel Santeusanio

"Los panaderos en conjunto somos los responsables y solidarios de mantener el precio del mercado para que todos por igual tengan las posibilidades de crecer y de mejorar sus posibilidades"

"En la última reunión que tuvimos de común acuerdo se nombro una Comisión Directiva, cuando termine este periodo de dos años, decidiremos como continuar. Esta primer comisión se armo por consenso con la presencia de un alto porcentaje de los panaderos de Escobar, la reunión fue hace un mes y paralelamente tramitamos la personería jurídica para darle el marco legal definitivo al Centro de Panaderos de Escobar"

1- En la actualidad ¿dónde realizan las reuniones?

Por el momento se hacen en DIE ANGEL, todos los días martes, ayer se decidió buscar un local que tenga la suficiente amplitud para que podamos con comodidad desarrollar las reuniones, y que tengamos un lugar que funcione como referencia aquí en el partido. Sería el primer paso para encontrar un espacio físico para atender las cuestiones que nos ocupan.

Te recuerdo que hacemos reuniones en tres ciudades: Escobar, Maquinista Savio y en Garin, en todas ellas el compromiso de concurrencia es muy grande.

En cada reunión tratamos todo el aspecto del industrial panadero para que nuestros colegas y nosotros estemos a la altura de cualquier Centro del Conurbano.

Los días de reunión son los siguientes: Los días lunes nos reunimos en Maquinista Savio; los martes en Escobar en el salón del Departamento de Bomberos que gentilmente nos ceden y los miércoles en el Rotary Club de Garin.

2- ¿El Centro ya tiene socios?

Sí, contamos con 60 socios. Tengan en cuenta que es un Centro que recién se inicia y ya cuenta con 60 socios, que equivale al 80% de las panaderías legales del partido de Escobar, eso representa para nosotros toda una satisfacción.

3- ¿Cuáles son los proyectos inmediatos que tiene el Centro?

Bueno, como te decía, estamos buscando un lugar físico para el Centro, por otra parte el 15 de octubre se va a tratar en reunión plenaria en el Honorable Concejo Deliberante la ordenanza Marco, que hemos redactado



Sr. Daniel Santeusanio

nosotros que atiende las cuestiones de fabricación, distribución y venta de todos los productos panificados en el distrito de Escobar, eso es un paso muy importante.

Nos hemos reunidos con seis concejales del bloque mayoritario donde, donde le hemos explicado lo necesaria que es la cuestión de tener un marco legal municipal para regular toda la actividad del partido, y nos atendieron muy bien. Prácticamente la Ordenanza va a ser sancionada sin modificaciones. Una vez que tengamos la ordenanza vamos a difundirla en todos los Centros, a través de la Federación, para que ellos tengan una referencia y puedan actuar en consecuencia.

4- ¿Cómo se encuentra el precio del pan?

A partir del 1 de octubre la venta al público del pan en Escobar es de \$4. Y el precio de reparto es de alrededor de \$3,20, para ser vendido a \$4 dándole un mayor margen de ganancia al comerciante, y para que pueda respetar el precio de \$4 y quede uniforme en todo el distrito.

5- ¿Qué cambios notas en los panaderos con el aumento de precio?

Los panaderos están mucho más contentos con estos cambios lo que los motiva a comprometerse más con la gestión. Creo que los panaderos en conjunto somos los responsables y solidarios de mantener el precio del mercado para que todos por igual tengan las posibilidades de crecer y de mejorar sus posibilidades

Estos cambios incentivan a pensar en las futuras modernizaciones que se pueden hacer en las panaderías del partido.

6- ¿Cual es la postura del Centro para las elecciones de octubre?, ¿Participarán del Congreso de Mar del Plata?

Bueno, al Congreso se enviara un delegado que nos represente... pero creo que es importante destacar que no hemos recibido información de la Federación Provincial.

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

SIKU®

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

PRODUCTOS LACTEOS

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

"SAN LUIS" Cerviño 4617 SAN JUSTO	"EL 47" Ruta 3 47.700 - V. DEL PINO
LA MILONGUITA Av. Luro 4025 - LAFERRERE	"MARCARI" Av. Velez Sarsfield 224-V.MADERO Tel: 4462-3365
"LA GRAN BUENOS AIRES" Mñor. Marcon 3025 - SAN JUSTO 4484-3327	"La Talita" Senguel 6697 - GONZALEZ CATAN
"LA VIRGEN DE LOUDES" J. M. DE ROSAS 980-L. DEL MIRADOR	LA NUEVA PAMPA Especialidad en Productos Panificados MARCONI 2370- I. CASANOVA-Tel 4485-9398
"PANDY" E. Mitre 26 - R. Mejía / 15-4531-3827	"OPERA" Servicio de Lunch Cnel. Dominguez 298 C. MADERO. Tel: 4652-3451

Respecto a las elecciones, los Centros de Panaderos no estamos recibiendo información, no sabemos quienes son los candidatos, ni que proponen, es importante que se entienda que sin los Centros de Panaderos no existiría la Federación ya que no tendría razón de ser.

Y los Centros nos encontramos huérfanos de información. Creo que es fundamental que los dirigentes trasmitan la información para que no haya dudas y este todo claro, nosotros no tenemos información oficial, no estamos notificados del Congreso ni de las elecciones.

7- Hablemos de los estatutos... ¿El Centro esta de acuerdo con ellos?

No hemos leído los estatutos porque nadie los mando, pero me han comentado que en uno de los estatutos dice que aparentemente se votaría de acuerdo a la cantidad de dinero que aporta cada Centro.

Si eso es así yo soy el primero en defender la postura eso seria

antidemocrático, todos tenemos el mismo derecho a votar, sino estamos frente a una oligarquía y no a una democracia. Todo el mundo tiene derecho a estar representado.

Cuando yo tenga los estatutos presentare una nota que manifieste que el Centro de Panaderos de Escobar no esta de acuerdo con algunos puntos.

Además, pienso que el estatuto los tendrían que hacer los Centros de Panaderos, democráticamente representados y no una comisión directiva porque eso lo haría más legitimo.

Quiero ser cauteloso en mis dichos porque no tengo información y el hecho de tener poca información posibilita hacer un juicio errado.

Pido que las autoridades que asuman se comprometan a rever todas estas cuestiones

TECNOLOGIA EN LA PANADERÍA *La forma ideal de mejorar el negocio*

Desde la venta de una computadora hasta un curso para que sepan usarla, pasando por la creacion de programas personalizados para las necesidades de cada panadería. Se puede hacer casi todo lo imaginable, control de stock, venta, pedidos, recetas, etc.

La importancia del uso de la tecnología hoy en día. Lo que parece ser una frase sin sentido en realidad es algo que muchas personas hoy en todavía no saben, así como en un principio se inventó el ábaco y luego la calculadora hoy nos manejamos con computadoras, esos monstruos con cables y millones de botones que nos hacen sentir impotentes antes tantas acciones es en realidad una de las mejores herramientas con las que uno

Puede contar. Desde un cálculo hasta control de stock, desde manejos contables hasta recetas, esas son unas de las miles de funciones que una pc tiene, básicamente nuestro único límite en nuestra relación con la pc como herramienta es nuestra imaginación.

Parecería que esta impuesto que solo lo más chicos pueden utilizarlas y entenderlas, que pasada cierta edad se nos va hacer imposible alguna vez siquiera prenderla. Pero eso no es cierto, con la ayuda adecuada y ganas de mejorar tanto personalmente como su negocio, uno en muy poco tiempo puede estar sentando enseñándole a su sobrino, su hijo o hasta su nieto...Lo que realmente importa acá es la motivación, las ganas.

Podrá contar con cursos de uso básico para los que recién empiezan, medio o avanzado según lo requiera, atención personalizada y material de estudio. Diseño de programas especializados para su negocio en base a sus necesidades, olvídense perder una noche controlando el stock o dejarlo pasar para no perder tiempo, deje que tenga alguien que lo controle por usted. Venta de pc's y accesorios. Básicamente usted no tiene que hacer nada, salvo quererlo, del resto deje que nos ocupamos nosotros.

* Por el Sr. Lucas Schejtman

**SOLICITE MAS INFORMACIÓN AL:
15-5997-8590**

lucas.schejtman@gmail.com

**Distribuidora
Real**

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

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

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

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**

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

ZARATE

El 28 de Setiembre por la noche se reunieron miembros de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Zárate con representantes de la F.I.P.P.A.

En la reunión, que se llevó a cabo en el Centro de Comerciantes local, los directivos de la F.I.P.P.A. se interiorizaron sobre la situación de los panaderos de la zona. Después de escuchar la problemática actual... precios, panaderos clandestinos, etc. se comprometieron a ayudarlos.

Dentro de los temas tratados, los miembros de la Comisión Directiva local se comprometieron a asistir al Congreso de Mar del Plata.

Lo más positivo de la reunión fueron las declaraciones del Presidente de los panaderos de Zárate quién expresó "... Los panaderos notan la diferencia, hace un poco más de un año que vendíamos el pan a \$0,80 y hoy estamos cerca de los \$4,00..."



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



YEMAX

SUSTITUTO DE HUEVO

BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

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

OTRO PRODUCTO DE LECITEC



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



FUMIGO®

CONTROL DE PLAGAS

4485-5981

URGENCIAS: 15-4404-1667

HABILITACION EN LA MATANZA N° 29

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

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



Próximamente Show Room
y depósito...



Flota de vehículos propios.
Para entregas de
mercadería a cualquier
punto del país.



REPUESTOS



- * Lonas y Paños RE
- * Quemadores AutoQuem
- * Controles de Tiempo y Temperatura
- * Correas, Pines, Espirales, Ejes



A NUESTROS CLIENTES
Les estamos muy agradecidos por
depositarnos
Les deseamos que pasen una
queridos y un Año lleno



HORNO

PRIME



para Panaderías y Confeiterías

OS Y PROVEEDORES:

compartir este año con nosotros y
su confianza.

y Feliz Navidad junto a sus seres
de Exitos y Prosperidad...

BALANZAS, BATIDORAS
CORTADORAS DE FIAMBRE



Y MÁQUINAS
DE
CALIDAD...



UTILES





A.P.A.C.A. les desea: ¡¡Feliz Día del Industrial Panadero!!

Con la presencia de **Rubén Salvio (FAIPA), Emilio Majori, los Presidentes de los Centros de La Plata, Berazategui, F. Varela, Alte. Brown, Avellaneda, La Matanza, Quilmes, Merlo, San Martín...** Representantes de la Provincia de Santa Fé y de Bahía Blanca, A.P.A.C.A. Celebró el **DÍA DEL PANADERO**



Este emotivo encuentro, que reúne cada año a los industriales, revivió maravillosas anécdotas, hermosos recuerdos, pero sobre todo... vivencias compartidas.

Para comenzar la jornada, Luis Benito, Presidente de APACA les dio la bienvenida a

las autoridades y en especial a una delegación de la República del Uruguay que se unió a la fiesta. *"El año pasado dije que no estaba satisfecho con el lugar que habíamos conseguido, este año creo que ha sido un año productivo para nuestra institución y hemos hecho mucho, aunque queda mucho por hacer"* ... se refirió el Presidente de la Asociación.

Embargado de emoción agradeció *"a los contadores; el asesoramiento del Dr. Prado, el sacrificio de MABEL, nuestra joya de la institución y el trabajo de Héctor"*.

Por su parte Rubén Salvio expresó su enorme satisfacción de compartir junto a todos los panaderos *"esta fiesta tan alegre"*. Y haciendo referencia al Presidente de la Asociación de Panaderos local agregó *"Me pone muy contento haber trabajado durante tanto tiempo junto a Benito"*.

Además destacó que la FAIPA viene trabajando permanentemente junto a los industriales, *"en el tema de los precios: hoy tenemos un precio instalado en casi toda la Argentina en alrededor de \$4. Se viene un año bueno, hoy la industria ha crecido bastante y esta mejor"*.

Y antes de darle paso a la delegación de Uruguay comentó *"El gremio panadero está para acompañar a cualquier gobierno de turno en lo referente a la salud, por eso estaremos acompañando al Ministerio de Salud en la próxima maratón a realizarse en la calle 9 de Julio"*. El representante de Uruguay destacó el placer de acompañar *"en esta noche tan especial para la panadería y no para la panadería solamente Argentina sino para la del Río de la Plata... todos los panaderos, y como tales, somos personas de sacrificio, familias de sacrificio, y vamos a seguir con esa conducta, los gobiernos muchas veces nos comprenden, pero otras no, por eso los panaderos no podemos esperar más nada, de lo que podamos hacer depende de nosotros. Debemos ser autocríticos, ser creativos; tenemos que movilizarnos. Y tenemos que tener en cuenta a esas personas maravillosas que quizás en el pasado estuvieron en el anonimato y por suerte ahora no y esas personas son nuestras señoras, nuestras madres, tenemos que agradecer mucho a ellas."* Terminó diciendo el representante de Uruguay.

Para dar por finalizada esta gran fiesta "El Show de Katunga" hizo cantar a todos los panaderos. No faltaron los fabulosos sorteos y premios donados por las empresas que colaboraron con la fiesta.

GRACIAS TOTALES
El Director de "El Gremio Panadero" quiere agradecer a la gente de APACA, por la gentil invitación para festejar el Día del Industrial Panadero en Sociedad Parroquial, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
Alejo López, Arsenio Boto tesorero y Luis Benito ¡¡Muchísimas Gracias!!





LA BAGUET

<p>PANIFICACION</p> <p>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</p>	<p>PASTELERIA</p> <p>Polvo para Hornear Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc) Crema Pastelera Instantánea (Horneable) Crema Chantilly Instantánea Mousse de Chocolate Semifrio Neutro Cocomix, premezcla para coquitos Brillo Pastelero Jalea en polvo Desmoldante</p>
<p>ESENCIAS Y COLORANTES</p> <p>Esencia de Vainilla Esencia de Manteca Esencia de Limón Colorante de Caramelo Colorante Amarillo</p>	<p>HELADERIA</p> <p>Emulsionante en Gel Azúcar invertido</p> <p>CONSERVANTES</p> <p>Propionato de Calcio Sorbato de Potasio</p>

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

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS

LÍNEA DE MEJORADORES

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

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

Asesoramiento y demostraciones in situ



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



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS
- CONITERIAS
- 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

*El Nombre de su Casa,
 bien impreso en un papel de calidad
 es la mejor publicidad...y la más económica.*



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Alicia Moreau de Justo 4768 **Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319**
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752 **envolver@speedy.com.ar**

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

HUMOR

Dr., ¿Cómo está mi corazón?

- Podría estar mejor, pero no se desanime: durará tanto como Usted.

Dr., tengo los dientes amarillos, ¿Qué me recomienda?
- Corbata marrón.

A ver Señorita, desnúdese por completo.
- Pero si su colega me revisó hace 5 minutos y me dijo que estaba fantástica.
- Precisamente, quiero comprobarlo.

Dr., tengo tendencias suicidas, ¿Qué hago?
- Págeme por adelantado.

Después de operado un paciente le dice al cirujano_
- Dr., entiendo que se vista de blanco, pero ¿por qué tanta luz?
- Hijo mío, soy San Pedro.

Llega un joven a una farmacia, donde lo atiende una mujer de mediana edad.
- Sra., tengo un problema muy serio, sufro de erección permanente, ¿Qué me puede ofrecer?
- La Sra., con los ojos llenos de felicidad le responde: "Esta farmacia, un departamento en la playa y un auto".

Dr., ¿Qué tengo?
- No lo sé, pero cualquier duda lo aclararemos en la autopsia.

De acuerdo a los estudios realizados, le quedan 7 días de vida
- ¿Qué puedo hacer?
- El Dr., le responde: "Váyase a vivir con su suegra, le parecerá una eternidad".

Dr., ¿Qué puedo hacer para que en las vacaciones mi mujer no quede embarazada?
- Lívela con Usted.

Dr., ¿Piensa que después de esta operación voy a volver a caminar?
Seguro... porque para pagar la factura de la clínica va a tener que vender hasta su auto.

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

En el país el 40% ciento de las panaderías son clandestinas

Según la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) la mayoría utilizaría aditivos prohibidos para la elaboración de pan.

De acuerdo a un análisis de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), el 40 por ciento de las panaderías del país, trabaja en la clandestinidad. Por esta razón, la mayor parte de estos comercios utilizaría aditivos prohibidos para la elaboración de pan, ocasionando graves perjuicios a la población. Dado que el pan es uno de los alimentos más importantes de la pirámide nutricional, su composición y materia prima, deben ser de máxima calidad, garantizando una alimentación balanceada y completa, sin riesgo alguno para la salud. Por ello, FAIPA, se encuentra implementando la Campaña nacional contra el uso de aditivos prohibidos en la elaboración del pan, a fin de garantizar la seguridad en este alimento de primera necesidad y máximo nivel nutricional.

Campaña nacional para la concientización

"El mayor control debería estar puesto en las panaderías ilegales que todavía, y en un gran número, trabajan en el país. Estas panaderías mantienen precios por debajo de los 2 pesos, principalmente por el uso de productos ilegales y de baja calidad, como por ejemplo el bromato de potasio, un aditivo prohibido para el consumo humano por parte de la Organización Mundial de la Salud, la FAO y la ANMAT, por sus efectos cancerígenos a largo plazo. Con esta campaña, desde FAIPA trabajaremos para detectar estas panaderías clandestinas y a los proveedores de sustancias ilegales. Queremos llegar hasta el punto inicial de la cadena, garantizando la calidad y seguridad del pan que la familia come diariamente", afirmó Rubén Salvio, presidente de FAIPA.

Se estima que en Argentina el consumo de pan tradicional por habitante es de 200 gramos por día, es decir 70.5 kilos al año. Debido a estas cifras y al hecho de que el pan es uno de los alimentos principales consumido por niños y ancianos, es necesario continuar con la alimentación en base al



mismo.

"Con la puesta en marcha de la campaña se realizará un proceso de concientización y educación a la población general y a la comunidad panadera en particular, sobre el uso de productos adecuados y legalmente aprobados para la elaboración de pan y otros productos panificados", aseguró el ingeniero Nicolás Apro, director de Cereales y Oleaginosas del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). La campaña, tendrá un alcance nacional y estará compuesta por piezas gráficas en panaderías, así como de la implementación de charlas educativas y de concientización para panaderos sobre los productos adecuados y legales para la correcta elaboración del pan.

Vida Saludable

Como parte de su compromiso con la salud y los buenos hábitos alimenticios, recientemente FAIPA se adhirió al Plan Nacional de Vida Saludable, Programa Nacional de Alimentación Saludable, impulsado por el Ministerio de Salud de la Nación. A través del convenio marco de cooperación, FAIPA trabajará para el impulso tecnológico y de capacitación para la elaboración de panes y productos panificados con menor contenido de sodio.

De este modo es que FAIPA cumple con la ley N° 25.630, denominada Control del Enriquecimiento de la harina de trigo con hierro y vitaminas, enmarcada en la disposición 2280/2005 de la ANMAT (Administración Nacional de Alimentos y Medicamentos), cuyo objetivo es la prevención de las anemias y las malformaciones de tubo neural a través de la adhesión a este alimento de hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina.

**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

DULCE DE LECHE

LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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

SINTESIS DE LA REUNION TRIMESTRAL DE FAIPA



La Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA) realizó la reunión trimestral. El Gremio Panadero y su Gente conversó con el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio.

1- ¿Quiénes participaron de esta Trimestral?

La reunión fue muy concurrida, como viene sucediendo en las últimas trimestrales. Pero en esta oportunidad contamos además con la presencia de los representantes de Neuquén: su presidente Germán Ramírez y el Secretario José Atencio; y los representantes de la Nueva Cámara de Panaderos de la Provincia de San Luis: el Presidente Gabriel Bossio y el Vicepresidente Juan Calderón.

Hay que destacar la adhesión a la FAIPA del Centro de Industriales Panaderos de La Rioja y de la Cámara de Panaderos de San Juan.

Como te decía, fue una jornada muy concurrida. Se contó con la presencia de: Chaco, Corrientes, Santa Fe, Pcia. de Buenos Aires, Apaca, Santiago del Estero, La Pampa, Rosario. Por otro lado estuvieron ausentes Jujuy, Catamarca, Tucumán, Misiones y Entre Ríos.

2- ¿Qué puntos se destacaron en la reunión?

En la reunión se les dio la bienvenida a los nuevos federados y se festejó que suman 17 las Cámaras que ya son parte de la Institución, tengan en cuenta que en el Congreso de la Pampa eran 7 los Centros y Federaciones asociadas.

Por otra parte, se destacó el trabajo que viene realizando la Faipa para el sector: el reciente convenio con el Ministerio de Salud, la campaña a nivel nacional lanzada contra la clandestinidad y la elaboración de pan con productos prohibidos, la importancia de haber logrado la rebaja del I.V.A. en las Harinas. Y se felicitó la predisposición de la comisión de desplazarse al interior y de la repercusión periodística que tuvo en la zona la visita a la provincia de Salta.



Los nuevos Centros transmitieron sus problemáticas: la gente de San Luis de reciente formación cuentan con el precio de pan a \$3 y hay mucha elaboración clandestina, por eso solicitaron a FAIPA ayuda con inspecciones del Ministerio de Trabajo y del Ministerio de Salud, y se comprometieron a dar difusión a todos los afiches y a implementar los stickers que diferencian las panaderías clandestinas de las habilitadas.

3- Cuénteme sobre el pedido de FAIPA de tipificar las harinas...

Se está trabajando por la tipificación de las Harinas. Este trabajo fue planteado por la FAIPA a la Secretaria de Agricultura, a la CONAL e INAL. Contamos con el asesoramiento realizado por el INTI.

Entre otras cosas, Salvio destacó la problemática del vaciamiento de servicios de las ART "donde la mayoría no se hace responsable de los trabajadores produciendo un vacío legal"

Por su parte el secretario Hugo Natale hizo un repaso por algunas de los proyectos en tramite: como el de la Ley de Colegiación del propietario de una industria panaderil, y destacó la importancia de la campaña Nacional – Sal + Vida.

Además se destacó la necesidad de resaltar las bondades del pan y su rol en las dietas saludables y su prioridad en la pirámide alimenticia mundial, por ultimo resaltó que labor que se está realizando en FAIPA en esta gestión en logros para la industria, va ser difícil igualarla, y "va hacer historia en labor gremial Empresarial". Al final el Sr. Salvio agradeció las Invitaciones para las distintas fiestas de los centro del interior. Y que su deseo es apoyar a

todos por igual"-



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

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



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, grisines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

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

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



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

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

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



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

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

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



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

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



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

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

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com

Web: www.refineriadelcentro.com



CON LA PRESENCIA DE DANIEL SCIOLI Y JUAN JOSE MUSSI

INAUGURAN OFICIALMENTE LA PLANTA DE PRODALSA



El Vicepresidente de la Nación Daniel Scioli participó junto al Intendente de Berazategui, Juan José Mussi; a la actual ministra de Producción de la provincia, Débora Giorgi; y al presidente de la UIBA, Oscar Rial; de la inauguración de seis nuevas plantas Pyme en el Parque Industrial de Plátanos.

El parque industrial Plátanos de Berazategui brilló con la inauguración de seis empresas nuevas, entre la que se destaca PRODALSA, haciendo un total de 27 empresas en funcionamiento.

Estas empresas familiares han con mucho esfuerzo y sacrificio levantado las infraestructuras y se han puesto a producir "siendo un ejemplo como pymes porque no solamente el sacrificio que ha puesto es físico sino que han dejado cosas de lado para ponerse en marcha, y por tanto esfuerzo económico que es digno de admiración, es el compromiso del verdadero industrial el de producir, el de dar trabajo y apostar a un país", decía Daniel Rosato, Presidente de Plátanos.

El Intendente de Berazategui Juan Jose Mussi, agradeció a los industriales "y especialmente a los seis empresarios que hoy abren sus puertas al trabajo..." Y muchos se preguntan por qué este fenómeno industrial en Berazategui, nosotros siempre decimos que lo principal es consensuar, y eso fue lo que hicimos, les dijimos "ustedes propongan" y acá ven los resultados...

Por su parte el Vicepresidente comentó "Tenemos planes y toda la estrategia para hacer de esta provincia una potencia industrial", y llamó a los empresarios a "seguir confiando en el crecimiento del país".

Durante su discurso, Scioli destacó que "emprendimientos como estos son el símbolo de lo que queremos para la provincia en esta nueva etapa que se inicia, más producción, más crecimiento más trabajo para todos los bonaerenses".

Las nuevas industrias que demandaron una inversión de \$10 millones y que generarán unos 150 nuevos puestos de trabajo, se suman a la más de 20 que ya están funcionando en ese parque industrial, cabe destacar que desde el 8 de octubre PRODALSA es parte de esta planta industrial que mejorará aún más su producción acercando los mejores productos para las mejores recetas.

Muchas felicidades a Diego y Manuel Bovero por esta nueva etapa que comienza .



(Más imágenes en la página siguiente)

Saenz Peña Saenz Peña 4054 - Tel. 4652-7932	EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. Celina 4622-9134
"EL ROSEDAL" Alagón 543 Isidro Casanova	"LA VICTORIA" Larre 346 - G. CATAN Tel. 02202-435-714
PANADERÍA & CONFITERÍA <i>Subaración Propia</i> Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981	SPIRO 5469 G. CATAN
LUCY Arieta 98 V. LUZURIAGA	LA IDEAL Polledo 537 - R. CASTILLO
LA NUEVA ÑATITA Av. Luro 4899 - LAFERRERE	KLAUS Castelli 1158 - R. MEJIA
LOS MOLINOS E. Del Campo 3626 - LAFERRERE	LAS DELICIAS Brandsen 1127 - R. MEJIA
VIRGEN DEL PASO Achupallas 4955 - G. GATAN	BEBA C. Casares 2398 - R. CASTILLOS
SAN CEFERINO J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA	"RIGLOS" De Rodolfo Monteserín L. De la Torre 1101 - V. INSUPERABLE 4652-8083/2919
"PUSKA" Brandsen 1261 - RAMOS MEJIA	Servicio para todo tipo de eventos 4652-2119 Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías**

Fábrica de Productos Alimenticios

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

Las Dos Marcas...



Los Sres. Bellizzi, Majori y Chalier, acompañados por Pedro Oilhaborda, Editor de la Revista "Panaderos" el Lunch ofrecido por PRODALSA



Visitantes en PRODALSA

BARILOCHE

Inspectores municipales realizaron intensos operativos en comercios en la última semana

Inspectores Municipales pertenecientes a la Dirección de Inspección General vienen realizando una intensa labor en materia de contralor de los comercios de la ciudad.

En la última semana, han realizado distintas inspecciones en comercios, arrojando como resultado varios de ellos emplazados por deficiencias o incumplimiento en distintos ítems.

A su vez este cuerpo de contralor municipal ha labrado las siguientes actas de infracción:

Acta de Infracción N° 4820, del 14 de Septiembre 2007: Panadería ubicada en Avenida de los Pioneros 6000, por superficie no habilitada.

Acta de Infracción N°20118, 18 de Septiembre 2007: Panadería Tiscornia al 1000, por falta de habilitación comercial.

Acta de Infracción N°4851, del 18 de Septiembre 2007: Local de elaboración de productos de panificación, en calle Ruiz Moreno, por impedir el ingreso de personal de contralor a realizar la inspección.

Acta de Infracción N°4904 y N° 4905, 18 de Septiembre 2007: Elaboración y venta de pan de calle La Paz al 700, por deficiencias en las condiciones de higiene tanto de las instalaciones como en el proceso de elaboración. Se procedió a la clausura preventiva a consideración de la Jueza de Faltas.

SI NO ENVOLSAN LOS PRODUCTOS PANIFICADOS EN GENERAL VILLEGAS... LOS CLAUSURAN

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE GENERAL VILLEGAS, EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE SON PROPIAS, ACUERDA Y SANCIONA

ARTICULO 14°

Por expendio de productos de Panadería, fuera de los lugares de elaboración, que no se encuentren en sus respectivos envases de cierre hermético, y demás requisitos establecidos en los artículos 111° y 184° del Código Alimentario Argentino:

- a) Primera vez..... \$ 100.
- b) Segunda vez..... \$ 300 y decomiso.
- c) Tercera vez.....\$1.000, decomiso y clausura.

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



Los Sres. Bellizzi, Majori y Chalier, acompañados por Pedro Oilhaborda, Editor de la Revista "Panaderos" el Lunch ofrecido por PRODALSA



Visitantes en PRODALSA

BARILOCHE

Inspectores municipales realizaron intensos operativos en comercios en la última semana

Inspectores Municipales pertenecientes a la Dirección de Inspección General vienen realizando una intensa labor en materia de contralor de los comercios de la ciudad.

En la última semana, han realizado distintas inspecciones en comercios, arrojando como resultado varios de ellos emplazados por deficiencias o incumplimiento en distintos ítems.

A su vez este cuerpo de contralor municipal ha labrado las siguientes actas de infracción:

Acta de Infracción N° 4820, del 14 de Septiembre 2007: Panadería ubicada en Avenida de los Pioneros 6000, por superficie no habilitada.

Acta de Infracción N°20118, 18 de Septiembre 2007: Panadería Tiscornia al 1000, por falta de habilitación comercial.

Acta de Infracción N°4851, del 18 de Septiembre 2007: Local de elaboración de productos de panificación, en calle Ruiz Moreno, por impedir el ingreso de personal de contralor a realizar la inspección.

Acta de Infracción N°4904 y N° 4905, 18 de Septiembre 2007: Elaboración y venta de pan de calle La Paz al 700, por deficiencias en las condiciones de higiene tanto de las instalaciones como en el proceso de elaboración. Se procedió a la clausura preventiva a consideración de la Jueza de Faltas.

SI NO ENVOLSAN LOS PRODUCTOS PANIFICADOS EN GENERAL VILLEGAS... LOS CLAUSURAN

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE GENERAL VILLEGAS, EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE SON PROPIAS, ACUERDA Y SANCIONA

ARTICULO 14°

Por expendio de productos de Panadería, fuera de los lugares de elaboración, que no se encuentren en sus respectivos envases de cierre hermético, y demás requisitos establecidos en los artículos 111° y 184° del Código Alimentario Argentino:

- a)Primera vez..... \$ 100.
- b)Segunda vez..... \$ 300 y decomiso.
- c)Tercera vez.....\$1.000, decomiso y clausura.

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

20 Años en el Oeste

cada mañana, acompañando en su labor al Industrial Panadero

HÉCTOR ORTIZ

Representante Exclusivo en Zona Oeste de:



Danica



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

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2005

Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!

Caballero Ortiz & 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

Muchas Felicidades hermanos Salteños!!!

El Gremio Panadero y su gente quiere FELICITAR a la Cámara de Industriales Panaderos de Salta por el primer número de SU revista "NUESTRO PAN". Nuestro más cordial saludo por la excelente revista de los compañeros de Salta ya que es: amena, informativa, entretenida, de una gran calidad y con un tratamiento de las noticias inteligente y completo.

Está llegando un nuevo año, por eso desde aquí les deseamos que la esperanza y el deseo estén presentes para que juntos sigamos construyendo nuestros grandes y pequeños proyectos.

Nuestro mejores deseos para que cada uno pueda cumplir los suyos y que juntos logremos compartir una Argentina mejor. En nombre del Equipo de los que editamos "EL GREMIO PANADERO" e "INDUSTRIALES PANADEROS" les deseamos Muchas Felicidades.

Gracias Señor Presidente Martín Petrocelli y Secretaria, Estela, por la gentil invitación que nos han hecho para festejar juntos la Cena de Fin de Año.



CONTROL DE PLAGAS

Me complace tener la oportunidad de hacerle llegar a los Sres. Panaderos, informes y comentarios con respecto a mi trabajo.



Entre mi colección bibliográfica rescate esta nota, la cual acompaño con una foto muy significativa del Roedor (*Rattus Rattus*).

"...Terrible animal que, admirablemente le ha dotado la Providencia para que se busque la vida a despecho del hombre, para que se defienda contra las agresiones de fuerza superior, para que venza obstáculos naturales, para que haga suya las más laboriosas conquistas humanas, para que mantenga su inmensa prole en lo profundo de la tierra y al aire libre, en los despoblados lo mismo que en las ciudades.

La Providencia la ha hecho omnívora para que encuentre alimento en todas partes: la ha hecho roedor para que devore a pedazos lo que no puede llevarse entero, le ha dado ligereza para que huya, blandura para que no se sientan sus alevosos pasos, finísimo oído para que conozca los peligros y agudo instinto para que con hábiles maniobras burle vigilancias exquisitas..." (Benito Pérez Galdós, escritor).

Gentileza de Juan Carlos Díaz

MAS INFORMACIÓN A:

FUMIGO: 4485-5981 / 15-4404-1667

ESCÁNDALO EN UNA PANADERÍA... MORENO DESPLAZÓ A UN FUNCIONARIO

Esta vez fue un panadero del barrio porteño de Almagro que denunció a tres inspectores de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor por pedirle dinero para no labrar un acta en contra de su negocio. El resultado de su acusación, respaldada por testigos, fue la detención de los inspectores y la inmediata expulsión del cargo del responsable del área, el subsecretario José Luis López. Guillermo Moreno, jefe directo del funcionario y su acérrimo enemigo, fue quien le pidió la renuncia anteanoche, avalado por el ministro de Economía, Miguel Peirano.



Sr. JOSE LUIS LOPEZ

El Palacio de Hacienda comunicó ayer oficialmente que López fue echado por ser responsable político del cuerpo de inspectores que contaba entre sus filas a los tres denunciados por cohecho. También indicó que Moreno se opuso a que los 27 nuevos verificadores salieran a la calle por su falta de preparación, y reveló que en su accionar cometieron diversas irregularidades, como presentarse ante los comer Economía

completó la información con su versión de los hechos en la panadería de Almagro. Los inspectores Darío Rolón, Marcelino Gómez y Gladys Iriarte se presentaron en una panadería de Avenida Rivadavia al 4000, uno de ellos sin credencial, y discutieron con su propietario, quien abandonó el local para buscar a un policía en la calle, cerca del negocio.

El panadero denunció haber recibido un pedido de coima por parte de los verificadores. Lo respaldaron empleados del local y clientes ocasionales, por lo cual el efectivo de la Federal decidió detener a los inspectores y llevarlos a la Comisaría 10ª. La causa recayó en el juzgado de Instrucción número 40, a cargo de Alicia Iermini. ciantes sin la credencial correspondiente.

Allegados a López retrucaron ante el Diario Página 12 la versión oficial. Primero, señalaron que los hechos en la panadería de Almagro fueron confusos y que, según los inspectores, el panadero entró en cólera cuando le señalaron que había cometido una infracción. Sobre la infracción en sí, dijeron que se trataba de la falta de exhibición de precios y que todo lo que podían hacer los verificadores era labrar un acta. No existía riesgo de clausura ni de una multa significativa.

Fuente: Diario Página 12 del 18/08/07

¿Engorda el pan?



Para muchas personas suprimir el pan de la alimentación es una de las mejores maneras de evitar o corregir el exceso de peso. Pero aunque el pan aporta energía, su consumo no es causa directa del aumento de peso, siempre y cuando se respete la cantidad

recomendada para cada caso. En realidad lo que aumenta las calorías de un trozo de pan es lo que normalmente lo acompaña: mermeladas, mantequilla, embutidos, salsas, etc. A igualdad de contenido calórico, el pan provoca un menor acumulo de grasa en el cuerpo que otros alimentos ricos en grasas. Es decir, 100 gramos de pan aportan unas 250 calorías, pero engordan menos que 35 gramos de mantequilla o margarina o un bollo, que también proporcionan unas 250 calorías, debido a que la grasa de los alimentos se acumula más fácil en nuestro cuerpo que los hidratos de carbono complejos, abundantes en el pan y el resto de farináceos. En resumen: consumiendo la misma cantidad de grasas o hidratos de carbono, engordan más las primeras.

Publique en
nuestras páginas

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

"JOLIET" Valdez 3164 V. Tessel	<i>"Miami Café"</i> Arieta 4185 - San Justo 4484-4654
OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135	"EL TRIGAL" Senguel 6415 González Catán
<i>"San Francisco"</i> C. Casares 4873 - LAFERRERE	"EL NUEVO SOL" Terrada 5678 - I. Casanova
<i>"Mi Gran Sueño"</i> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	"LAS DELICIAS" Masas . Tortas-andwiches Centenera 4397 - San Justo
"JOHANA" de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433

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"

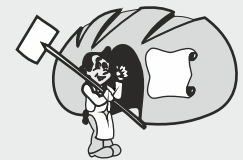
Cel: 15-5161-9086

ID: 54*167*240

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA
CUEVA DEL
PANADERO

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

La FIPPBA junto al Centro de Panaderos de Esteban Echeverría

En el marco de las acciones tendientes a mejorar la actividad del gremio, el jueves 4 de octubre por la noche la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) se reunió con el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría y el Secretario de Gobierno Municipal Pablo Losada.



Esta jornada de trabajo se llevó a cabo en las instalaciones del Centro y tuvo como objetivo disponer y coordinar todos los aspectos necesarios para el mejoramiento del gremio y las políticas a implementar contra la clandestinidad, entre otras cosas.

En tal sentido, el abordaje giró en torno a definir las mejores estrategias para implementar en Esteban Echeverría tendientes a mejorar la problemática de los industriales en el partido

Cabe destacar que también participaron de la misma Juan C. Challier, Juan Bellizi, Eduardo Lozano, el Presidente de FIPPBA Emilio Majori, y por otra parte Benito Sanabria y miembros de la Comisión Directiva. Representantes de Refinería del Centro apoyaron a los panaderos locales.



LEVADURA Y ESC **S.R.L.**
DISTRIBUIDORA
Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
Levaduras Paraleva
Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959
ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

Omar Rodríguez S.R.L.

Una empresa que crece junto a la comunidad

Omar Rodríguez S.R.L es una empresa con más de 20 años de trayectoria y experiencia en la fabricación de todo tipo de herramientas para Panaderías

La empresa cuenta con la más alta calidad en todos sus productos y realiza envíos a todo el País. Cabe destacar que entre sus servicios, realiza presupuestos sin cargo en el acto.

Entre sus productos se destacan:

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

Carros porta bandejas. Porta moldes para pan de miga, Porta moldes pizzeros, Porta moldes de secado de pan; fabricamos todo tipo de carros porta moldes. Medidas especiales sobre pedido.

Línea de Bandejas y Latas: Bagueteras y exhibidoras. Trabajos a Medida. Grisineras, Hamburgueseras, Pancheras y Factureras.

Líneas de útiles en Acero inoxidable: trabajamos todo tipo de medidas y espesores, trabajos especiales a pedido. Mesas en acero inoxidable para todo tipo de usos. Consultar tamaños especiales.

Mesas Standard y a medida: Con cajoneras, estantes en madera o acero inoxidable, etc.

Línea de útiles y utensilios para panadería y repostería: Trabajos especiales sobre pedido. La más alta calidad a su servicio



MÁS INFORMACIÓN EN

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

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.

Plata Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650MH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4386

Administración: Solpacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5501 / 4328.6125

e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

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

Intoxicación masiva por comer facturas con bromato de potasio en Rosario

Unas 40 personas de un barrio de Rosario fueron afectadas por la ingestión de bolas de fraile que contenían un elemento químico utilizado para hacer pan que está prohibido desde 1995 por su potencial efecto cancerígeno.

Una intoxicación masiva, aunque moderada, produjo en la zona sur de Rosario la ingesta de facturas de panadería que contenían bromato de potasio, un elemento químico cuya utilización para la elaboración de pan y productos de confitería está prohibido desde 1995 por su potencial efecto cancerígeno, informaron hoy fuentes policiales.

La intoxicación se produjo el sábado último en el barrio Puente Gallego, situado en el extremo sur de la ciudad y afectó a unas 40 personas, entre ellas varios niños.

El hecho se conoció ahora a raíz de las denuncias que se fueron radicando en la comisaría 33 de la jurisdicción. En todos los casos los intoxicados dijeron que habían consumido facturas conocidas como 'bolas de fraile', compradas en una panificadora clandestina.

La ingesta les produjo fuertes dolores abdominales, vómitos y diarrea, por lo que debieron ser asistidos o internados en distintos centros asistenciales tales como los hospitales Clemente Alvarez (Heca), de Niños Víctor Vilela, Roque Sáenz Peña y sanatorio Británico.

En la investigación del caso interviene el Instituto del Alimento, cuyo titular, Luis Baita, solicitó a la población que "se abstenga" de comprar mercaderías en comercios no habilitados y remarcó que la utilización de bromato de potasio "está prohibida desde 1995".

Según el funcionario, el bromato de potasio es un químico que se utilizaba en panadería para elevar la masa, permitiendo hacer panes más grandes y más blancos pero con menor peso, porque el tamaño se logra con la formación de burbujas de gas que inflan la masa, efecto que tradicionalmente se logra con la levadura.

Explicó también que el bromato de potasio se prohibió porque se comprobó en laboratorio que tiene acción nefrotóxica y mutagénica, agregando que su efecto cancerígeno fue reconocido por la Agencia Internacional de Investigación para el Cáncer en 1983.

Fuente: 06 de septiembre de 2006(telam,jf)

ITUZAINGO: Clausura de Autoservicio

El Gobierno Municipal, a través de la Secretaría de Gobierno, informa que los inspectores clausuraron un autoservicio por falta de higiene y elaboración ilegal de panificados, entre otras irregularidades, tras una denuncia efectuada por vecinos.

Se trata del autoservicio "Master", sito en Fray Luis Beltrán 1880, del Partido de Ituzaingó, donde los inspectores de la comuna constataron la falta de higiene, del lavado de los utensillos, de la vestimenta reglamentaria y la **elaboración clandestina de panificados**. En esta última irregularidad, además, los inspectores determinaron la ausencia de control bromatológico de los alimentos sin marcas, sin fecha de elaboración y vencimiento, por lo que se dispuso el secuestro y decomiso de más de 100 kilos de mercaderías y la clausura preventiva del comercio.

"La Toldense" Cervino 3324 - San Justo	"ROMA" Madariaga 3502-San Justo
"EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía	"Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo
"Las 5 Estrellas" M. Arias y Villegas - G. Catán	"Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego
"La Estrella" de Juana de Castellano Albarellos 2056 I. Casanova	Servicio de Lunch EZEQUIEL de Hugo Veliz GRANVILLE 535 - Rafael Castillo
"Crovara" Crovara 5655- I. Casanova	"Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía
"YANEL" Espinosa 4050 - I. Casanova	"Johana II" Granville 2251 - R. Castillo
GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere	"San Cayetano" Larre 301 - González Catán
"SANDRA" J. M. de Rosas 6634-I.CASANOVA	EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán
LA MODELO 4669-0658 Edison y Ruta 3 - I. Casanova	"Puerto Argentino" Patricio Hamgio Malvinas

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

Queridos lectores:

En esta oportunidad queremos recordarles que, como siempre afirmamos, nuestras revistas, "Industriales Panaderos" y "El Gremio Panadero y su gente" son una herramienta de participación, y es muy importante para nosotros el aporte que cada uno de ustedes.

Pero como sucede siempre donde participa mucha gente, es necesario establecer ciertas "normas" de convivencia para que en este espacio, nadie se sienta ofendido, porque no es ese en ningún sentido el objetivo de la publicación.

Así que siguiendo esos preceptos les pedimos que los mensajes o cartas enviadas a la revista sean siempre en el ámbito del respeto y que aún cuando puedan existir discrepancias en pensamientos o acciones no son necesarias las agresiones.

Es decir, pensamos que es indispensable que usted encuentre en nuestras páginas un ámbito de expresión, recreación y opinión pero creemos que este espacio debe ser "usado" constructivamente

El debate es bueno, como también el intercambio de ideas, pero en ningún caso se justifican los insultos o agresiones ya que las mismas no tienen sentido alguno y no son parte de la "política" del Gremio Panadero...

Como le decíamos al principio, contamos con usted para seguir creciendo y construyendo un mejor servicio, nos interesa lo que piensa y lo que necesita transmitir por eso seguimos junto a usted, porque todos unidos logramos el éxito de esta revista.

Atentamente.

Fabio R. Videla

Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

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



SOBADORA INTERMEDIA
Consulte Importe



CORTADORA PAN LACTAL
Reparada a nuevo
Consulte Importe



Sobadora Pesada Siam
Usada
Importe \$ 5.500



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

Bollera con Divisor
Usada
Importe \$ 6.800



ATENCIÓN A PANADERÍAS-PIZZERÍAS Y PASTELERÍAS

RAPIDA ENTREGA

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) Nº 5220 SAN JUSTO

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

Insiste en que ese valor, producto de un acuerdo oficial, se cumple. Fue luego de un informe periodístico que demostró lo contrario.

EN LAS PANADERÍA PORTENAS EL PAN A PRECIO OFICIAL SE OFRECE, PERO NO HAY



El acuerdo por el kilo de pan francés, a \$ 2,50, "se cumple en todas las panaderías de la Capital Federal". Así lo aseguró el secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, luego de un informe periodístico que demostró que en la mayoría de los comercios es virtualmente imposible

conseguir este alimento básico al precio oficial.

Fiel a su estilo, Moreno respondió con un desafío a los periodistas en la conferencia de prensa: a que demuestren "en qué panadería no está a ese precio".

Moreno reveló que él compra "el pan francés, tipo flauta, hasta ocho piezas, en una panadería ubicada en Santa Fe y Godoy Cruz y cuando no en un supermercado", al tiempo que instó a la gente a denunciar a los locales donde no se cumple con la oferta. "Inmediatamente sabremos qué tenemos que hacer", indicó.

El kilo a \$ 2,50 fue producto de uno de los tantos acuerdos de precio que el Gobierno impulsó para contener la inflación. Pero un informe publicado por el diario Clarín el domingo recogió testimonios de panaderías de distintos

puntos de la Ciudad en los que las canastas con el precio oficial estaban vacías o con carteles que promocionan un producto que no se ofrece. Una nueva recorrida ayer terminó con la misma conclusión: el pan económico es virtualmente inhallable.

El argumento de los panaderos: "implicaría trabajar por encima de nuestros costos". Otros dijeron que lo producían, pero en pocas cantidades, y adujeron la escasa demanda del producto.

El secretario General de la Cámara de Autoservicios y Supermercados Propiedad de Residentes Chinos de la Capital Federal y el Gran Buenos Aires, (CASRECH), Miguel Calvete, que ayer firmó con Moreno un compromiso para no aumentar precios, indicó esta mañana que "hay algunas dificultades en el conurbano bonaerense, el Gran Rosario, y en alguna zona de Córdoba" para hallar el pan a \$ 2,50 el kilo. "Algunos proveedores que compran la bolsa de harina subsidiada mantienen el precio, pero en otros lados hay pan entre 3,50 y 4 pesos el kilo", indicó el dirigente empresario

Diario La Razón. septiembre 2007

CONGRESO en MAR DEL PLATA

Las Olas y el Viento...y el Trigésimo Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Ya está todo listo para el próximo Congreso que tendrá sede en Mar del Plata. Los preparativos siguen su curso para que los próximos 29, 30 y 31 de octubre "La Feliz" reciba a panaderos de distintas localidades, y juntos propongan las tareas y los objetivos para el año que ya se viene asomando.

La jornada, que va a tener lugar en el Hotel Astor, está próxima a comenzar por eso las chequeras ya están a disposición de los panaderos, lo único que tienen que hacer es llamar al Centro de su localidad y solicitarla.

Es importante destacar que el valor de las mismas va a ser ínfimo, ya que la voluntad de las autoridades de la Federación Panaderil es que asistan todos y

cada uno de los panaderos.

Y para que eso sea posible se contó con la colaboración de diferentes empresas que auspician este Congreso en Mar del Plata "No puedo dejar de destacar y agradecer la voluntad y colaboración de las empresas que desde siempre nos brindan su apoyo para que el gremio de panaderos siga creciendo. Estos encuentros son siempre provechosos para escucharnos y que entre todos logremos el consenso en las cuestiones que sabemos debemos mejorar. Para nosotros es fundamental que asistan porque la participación y la propuestas de cada uno de los que integramos el gremio es lo que hace que los panaderos hagamos historia" afirmó Emilio Majori, Presidente de FIPPBA.

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 - lecitec@ciudad.com.ar
www.lecitec.com.ar

Mimí
EVENTOS
CATERING ORGANIZACION
NOEMI SARTORI
COORDINACION
CEL: (011) 15-5096-6081
MIMIEVENTOS@HOTMAIL.COM



EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

Schepens, es una empresa localizada en María Grande, Provincia de Entre Ríos, Argentina.

Especializada en la fabricación y comercialización de hornos rotativos y equipos en general para la industria de la panificación es, al mismo tiempo, una organización que se adecua a la realidad competitiva y apertura económica en un marco de innovación tecnológica.

Su política de calidad se basa en la plena satisfacción del cliente, proporcionando productos acordes a los requisitos preestablecidos, enmarcados en la optimización de la calidad, reducción de costos y cumplimiento de plazos previstos.

Su objetivo es la mejora continua a través del desarrollo humano y laboral.

Una amplia gama de hornos rotativos, sobadoras, amasadoras, armadoras de pan y utilerías, son los productos que pone a su disposición, garantizando emprendimientos seguros y confiables.



AMASADORA A ESPIRAL, sin variador de velocidad (25Kg.)

Características: Tacho de acero inoxidable sanitario, con capacidad para 25 Kg. De harina y amasado mediante espiral.



Más información al: 0343-494-0240/706/343
www.schepens.com.ar

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

LEVADURA PRENSADA

levina

MOLINOS

CERRIBAL

BARI

ROLIDAR s.a.



fainalind

Grasa Margolan
especial

calsa

PRODALSA
 Grasas y Margarinas



**Distribuidora
 Tablada**

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

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



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



www.circeonline.com.ar



CURSO DE FORMACIÓN DE IMPLEMENTADORES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

La Secretaría de Agricultura de la Nación informa que, entre los días 22 y 25 de octubre de 2007, se dictará en la ciudad de Buenos Aires el "Curso de Formación de Implementadores de BPM aplicadas a la Elaboración de Productos Farináceos".

La Secretaría de Agricultura de la Nación informa que, entre los días 22 y 25 de octubre de 2007, se dictará en la ciudad de Buenos Aires el "Curso de Formación de Implementadores de BPM aplicadas a la Elaboración de Productos Farináceos". El mismo, es organizado por Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, a través de su Dirección Nacional de Alimentos y está dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias de alimentos, agronómicas y afines, que se dediquen al asesoramiento y la implementación de sistemas de gestión de inocuidad y seguridad alimentaria en la industria de alimentos farináceos.

Durante el curso se implementará una metodología teórico-práctica, siendo requisito para su aprobación la elaboración de un proyecto de implementación aplicado a un caso real. Los cupos son limitados a fin de enriquecer el debate y los talleres de trabajo.

Es preciso destacar que durante el primer semestre de este año se ha experimentado un importante crecimiento de la producción de galletitas y bizcochos (16,0% respecto a igual período de 2006), como así también de las premezclas de harina de trigo, directamente relacionado con los incrementos de la producción de harina de trigo (8,8% respecto a igual período de 2006). En este contexto debe

sumarse el incremento de las ventas al exterior totales de productos que ofrece este tipo de industria (entre enero y junio de 2007 las mismas crecieron un 53,0% respecto al volumen exportado en igual período de 2006 y un 59,8% respecto al valor de las colocaciones de aquel año en ese período).

En este marco, con la finalidad de fortalecer las capacidades técnicas tanto del sector público como privado en las distintas regiones del país, la SAGPyA creó la figura del Implementador de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria y el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, mediante la Resolución N° 61/2005, con el objetivo de crear un cuerpo de profesionales altamente capacitados para implementar sistemas de gestión de la calidad en todo el territorio nacional.

LA ESPAÑOLA Soldado Sosa 5395-Laferrere	"SELECTA" Chavarría 1750 - R. CATILLO
"Santa Rosa" Hualfin 1853-R. Castillo	"SAN CAYETANO" L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO
"Avenida" Av. Seguí 5746 - I. Casanova/Tel: 4625-3490	"LA NUEVA ATALAYA" Bruselas 1908 I. Casanova
"LA GLORIA" Av. Luro 4255 - LAFERRERE	"San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere
"San Roque" J. I. Rucci 2018 - I. CASANOVA	"ETNA" Pedernera 1236-V. MADERO
LA ESTRELLA Brandsen 5171 - Tel. 4441-6401	Elaboración de: kokitos - grisesines - galleta paraguaya chipá - variedades ZONA OESTE: 4457-4431
"Los Amigos" M. Paz 842 - Libertad	"EL TUCUMANO" Cordero 1465 - R. CASTILLO
"Jeila" Lezica 3665 SAN JUSTO	"Arco Iris" Paso 2545 - L. Del Mirador
Facturrica 4484-7354 Av. San Martín 2863 L. Del Mirador	"SAN CAYETANO" CNEL. MONT 4069 - LAFERRERE
SANTA PITA Sandwich de Miga-Serv. De Lunch-Masas- Postres 4488-7837 Av. Eva Perón 799-L. Del Mirador	Simón Pérez 4932 G. Catán

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas
ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA    

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



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.



TRINCHADORA AUTOMÁTICA

- Admite hasta 10 bandejas que son transportadas para estibar la masa
- Las bandejas pueden ser de 45 x70, 60 x 80 ó 70 x 90 cm

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

www.paning.com.ar



Vi-lu es una empresa argentina con más de 30 años de experiencia en el mercado. Dándole con sus muebles e instalaciones un marco adecuado a sus productos para aumentar sus ventas y cambiar la imagen de su negocio.



AYACUCHO 949 - S. A. DE PADUA

0220-483-2168 / 485-5768

www.vilusrl.com



Para bañar productos finos. Elaborados mediante minuciosos procesos productivos y la garantía de calidad de las mejores materias primas nacionales e importadas



www.chocolatesindustriales.com

Taller "LOS AMIGOS"

De PACO RODRIGUEZ

**Hornos
usados y reparados
con garantía
todas las marcas**



**COMPRA-VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS**

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

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

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

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 Confitería 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

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



Busco panadería mecánica en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6882-7974, Sra. NORMA.

Vendo muebles de panadería: vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. Tel.: 4282-5334, 15-5951-3872. Muy buen estado y muy buen precio.

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

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

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



Batidora Planetaria
Boward Francesa
3 velocidades \$4000,-

4482-5099



Horno convector
Ariston / 4 bandejas
\$1800,-

4482-5099



MERENGUE
San Martín 380 (Morón) 4629-4614
9 de Julio 38 (R. Mejía) 4464-5548
León Gallo 3696 (S. Justo) 4441-0408

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 Y CONFITERIA
LA PIRINAICA
SERVICIO DE LUNCH
Gral. Acha 350 - Ramos Mejía - Tel.: 4658-0841

CONFITERIA
Patricia
Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28
Tapiales - Tel: 4442-1192

Confitería Tío Juan
Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas
En Capital Federal:
Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862
Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586
En Lomas del Mirador:
Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381

PANADERÍA Y CONFITERÍA
La Boutique del Pan
AUTOSERVICIO
La Boutique
Panadería y Confitería Autoservicio
O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere
Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009

CONFITERIA
"Anti"
4484-3348
Av. A. Illia 3193 - San Justo

Jonatan
Confitería Artesanal
Sandwiches de Miga- Servicio de Lunch
Pan-Facturas-Tortas-Elaboración Propia
J. M. De Rosas 5379 - San Justo
4441-9024

Panadería La Victoria
de Juan R. Braco
Reparto de:
Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines
Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga
Cel: 15-5429-4256

Publique en nuestras páginas
15-4084-1090 // 15-6095-0146

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 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 CRISTIANA" 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 Rios. 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

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

"TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

<p>SAN EDUARDO MOCORETA 3754 - I. CASANOVA</p>	<p>LA PRINCESA DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021</p>
<p>"LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>	<p>Panadería - Confitería "LA NATITA" de Albarracín Dalia de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125</p>
<p>"La Ruta" de Hugo Alagastino González Catán</p>	<p>SAN FRANCISCO Echeverría 1383-R. Castillo</p>
<p>NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511-V. MADERO</p>	<p>"SANTA RITA" CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246</p>

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

Alfajores santafesinos

Ingredientes

Aceite: 1 cucharada
Agua: 2 cucharadas (masa)
Agua: 250 cc (cubierta)
Azúcar: 250 gramos
Azúcar glass o impalpable: 250 gramos
Claras: 2 unidades
dulce de leche repostero: 300 gramos
Esencia de Vainilla: 1 cucharada
Harina 0000: 200 gramos
Jugo de limón: 1/2 limón
Whisky: 1 cucharada
Yemas: 4 unidades



Estirar la masa con el palote hasta dejarla bien fina, y pinchar con un tenedor la superficie

Con un cortapastas o un vaso, cortar tapitas y disponerlas sobre la placa para horno

Hornear 8 minutos, dándolas vuelta en la mitad de la cocción

Rellenar las tapitas con el dulce de leche, formando alfajorcitos de tres capas

Para la cubierta, hacer un almíbar de hilo flojo con el azúcar común y el agua

Aparte, mezclar las claras con el azúcar impalpable y, primero, agregarle el almíbar caliente, y luego, el jugo del limón

Bañar los alfajores con esta preparación

Pasos

Precalentar el horno a 180°

Enmantecar y enharinar una placa para horno

En un bol mezclar las yemas con la esencia, el aceite, el whisky y las dos cucharadas de agua

En el vaso de la procesadora, colocar la harina e ir agregando la mezcla de yemas hasta formar un bollo que se desprenda de los bordes

Trabajar la masa sobre la mesa enharinada, cubrir y reposar en frío por 30 minutos

Publique en nuestras páginas

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

ID 565*5175



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

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 Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas. Es un panificado distinto con las siguientes características: Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.



RO-NI

PAN DE MIGA

RO-NI

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO



RO-NI



Garantía de calidad y frescura.

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

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