



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

# EL G R E M I O *PANADERO* y su GENTE



*Servicios  
Agenda de Actividades  
Reportajes  
Proveedores  
Comunicados  
Clasificados*



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

AÑO 1 - Nº 3

La Matanza - Morón - Ituzaingó - Hurlingham - Merlo - Marcos Paz - Moreno  
General Rodriguez - Luján - Mercedes - Las Heras - Navarro

# 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



## EL CORRENTINO S.R.L.

**TODO PARA EL PANADERO**



FÁBRICA DE:  
**ARMADORAS DE PAN**  
**CORTADORAS DE MASA**  
**EQUIPOS COMPACTOS**  
**TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**  
**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**

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

E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

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

# SUMARIO

## EDITORIAL

No hace mucho tiempo pensamos que una publicación que fuera de utilidad para el gremio panadero era una idea no sólo posible sino, además, necesaria.

Como al principio de todos los proyectos, surgieron cientos de ideas, algunas viables, otras no tanto, que no hacían más que confirmar la gran necesidad de “sentir” el trabajo, de honrarnos con su presencia.

Discutimos, probamos, aportamos conocimientos propios, pedimos ayuda a aquellos que de algunos temas sabían más que nosotros.

Pensamos en lo útil y lo inútil, en lo positivo, en lo negativo, comentamos con amigos, con la familia, comparamos, probamos y salimos adelante con todo, con ganas y optimismo.

Finalmente nació nuestro primer número, ese hijo tan esperado y querido. Ahora más que felices con los resultados y con muchísimo por andar aún, nos preguntamos,... ¿No es lo mismo con un País? ¿Tan difícil es que los hombres de bien de esta bendita tierra ambicionemos un proyecto común en pos del bienestar de todos?

Somos hombres y mujeres de trabajo. Siempre lo fuimos. Anhelamos lo mejor para nuestras familias, para nuestros amigos, colegas, para nosotros mismos. ¿Quién puede decir que no?

Sólo aquel negativo que quiere justificar su propia derrota desde el “aquí no cambia nada” no puede generar el verdadero cambio que necesitamos. Siempre hay algo que hacer. Siempre va a haber alguien por quien hacerlo.

Con mayores o menores recursos, solos, acompañados, antes o después, lo importante es comenzar, tener ganas, sentirnos dignos.

El reconocimiento viene después y es alentador, es mutuo.

Vaya desde estas páginas nuestro más sincero agradecimiento a todo aquellos que nos acompañaron y esperemos nos sigan acompañando en el futuro. A aquellos que nos apoyan y, voluntaria o involuntariamente, ocuparon nuestras páginas. A aquellos que trabajan incansablemente con el único propósito del progreso y el bienestar. Comerciantes, Empresarios, Obreros, Directivos, Hombres de ideas y convicciones, Hombres de Bien.

Que el Año Nuevo sea renovador de esperanzas y portador de paz y salud para todos.

**EL DIRECTOR**

## **EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE**

Publicación para el **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA**  
Jujuy 3288 SAN JUSTO - Tel: 465 1-1264 - Tel/Fax: 4484-8677

y para el **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE**  
Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

**Directores - Propietarios: Fabio Rubén Videla - Carlos A. Vecchi**

**Colaboración periodística: Telma Córdoba**

Publicación trimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

**Diseño Gráfico e Impresión realizados en los talleres de Gráfica “CAALEN”**  
**Telefax: 4692-1654 - E-mail: grafica@netizen.com.ar**

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

**PRESIDENTE: Osvaldo García**

**VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce**

SECRETARIO: *Hugo Lasca*

PROSECRETARIO: *Evaristo A. Tomba*

TESORERO: *Julio César Paz*

PRO-TESORERO: *Gabriel Stillitano*

VOCAL TITULAR 1ro: *Elvira Pillado*

VOCAL TITULAR 2do: *Juan Pereyra*

VOCAL TITULAR 3ro: *Víctor Addamo*

VOCAL TITULAR 4to: *Carlos Lemos*

VOCAL TITULAR 5to: *Alfredo Presta*

VOCAL SUPLENTE 1ro: *Oscar Romero*

VOCAL SUPLENTE 2do: *Mónica Malarino*

VOCAL SUPLENTE 3ro: *Walter Spiandorello*

VOCAL SUPLENTE 4to: *Roberto Faiella*

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

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

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

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

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

## FERIAS Y EVENTOS

**19/01/05 al 23/01/05:**

FBK 2005 Feria Internacional de Panadería, Pastelería y Confitería. Berna Suiza Europa

**22/01/05 al 25/01/05:**

SIGEP 2005 Salón Internacional de Heladería, Pastelería y Panificación Artesanal. Rimini Italia Europa.

**22/01/05 al 26/01/05:**

SIRHA 2005 Feria Alimentaria Internacional Euroexpo Francia Lyon

**24/01/05 al 27/01/05:**

HOSPITALITY WEEK 2005 Feria Internacional de todos los rubros Alimentarios.  
National Exh Ctr Birmingham Reino Unido



**DISTRICONF S.R.L.**

**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**Ievina**



**Bacalar  
Vacalin  
DEWEY**



**Earth**

**TAXONERA**

**ROQUE SAENZ PEÑA 2972  
(1752) LOMAS DEL MIRADOR  
Tel: 4699-1688 / (15) 448-2246**



**DISTRIBUIDORA  
DON BOSCO**

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,  
PIZZERIAS Y ARTICULOS DE REPOSTERIA

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

## NUEVAS AUTORIDADES EN EL CIP DE LA MATANZA

**Entrevistamos al Sr. Osvaldo García, flamante Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza. En esta charla, el Sr. García nos habla del presente y de los proyectos a futuro del Centro. Un hombre íntimamente ligado al gremio, con un amplio criterio de ideas y con una firme voluntad de trabajar en pos del beneficio de la industria panaderil.**

**R: Cuéntenos, por favor, sus comienzos en el gremio...**

G: Soy nieto de panaderos, mi abuelo empezó en el año 1900 a elaborar pan, en La Boca. Era empleado en una panadería hasta que pudo comprar su primer negocio. Esto fue en Capital Federal y llegó a ser dueño de más de sesenta panaderías. Casi todos los integrantes de mi familia se dedicaron a la panificación. Soy de cuna panadera.

**R: ¿Cuándo asumió como Presidente del C.I.P.?**

G: El 1º de octubre de este año y ya comenzamos a trabajar con las primeras reuniones oficiales.

**R: ¿Qué cree Ud. que se puede hacer para mejorar la situación del gremio?**

G: Lo primero que hay que hacer es encolumnarnos todos detrás de este producto noble que tenemos que es el pan. Les comenté a mis compañeros en la primera reunión que tuvimos que tenemos que recuperar la dignidad del oficio y de este modo recuperar nuestra propia dignidad. Están denostando el producto; en principio somos nosotros mismos los que tenemos que cambiar un poco con respecto a lo que estamos elaborando,



debemos tratar de que este gremio sea de panaderos y no de "fabricantes de pan". Porque esto se transformó en una competencia de quienes no les importa nada, ni el producto ni el cliente. Convengamos que la actual coyuntura no ayuda a que el gremio se fortalezca y lamentablemente favorece a que cada uno trate de salvarse como pueda, haciendo pan a cualquier precio y de cualquier calidad, entonces la idea es aportar un granito de arena y que tratemos nuestro producto con respeto, sanamente, como lo trata el verdadero panadero, quien siente amor por su trabajo y por el pan en sí.

He vivido toda la vida de esto y me gustaría poder transmitir mi experiencia de forma que sea positiva para el panadero.

**R: ¿Sabe de la existencia de panaderías clandestinas en el Partido?**

G: Sí, muchísimas, creo que superan el 50 %, desde galpones que producen pan hasta casas de familia que lo utilizan como único medio de vida; pero resulta que en muchos casos estas familias hasta tienen reparto. No es lo que corresponde. Una cosa es que hagan una *bola* para subsistir y otra cosa muy

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

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

25 AÑOS A SU SERVICIO  
**SR. CARLOS**

Telefax: (011)4651-9145  
Atendemos en todo el país

**MOLINO PUEBLO CHICO**

**DISTRIBUIDORA DEL OESTE**  
Harina y Materias Primas  
para Panaderías  
Confiterías, Pizzerías  
y Fábrica de Pastas

**ENTREGAS A DOMICILIO**  
Pte. Perón 778 (ex Gaona) Haedo  
**Tel.: 4469-3011**

distinta es que tengan un reparto y compitan en forma desleal con panaderías perfectamente habilitadas.

**R: ¿Cómo se puede revertir esta situación?**

G: Hay que lograr que todos cumplan con la legislación vigente. El gremio se tiene que abocar a que todos cumplan con la ley, que se habiliten las panaderías que corresponden y después que cada uno venda el pan al precio que quiera, porque el precio del pan es libre. Esto es hacer las cosas bien, porque no se puede competir con algo que es totalmente corrupto. Vamos a presionar a través del Ministerio de Trabajo para que estas panaderías hagan los aportes patronales que correspondan. Creo que tiene que haber igualdad de condiciones. Como panadero quiero tener "buenos competidores" para que me ayuden a crecer y no tener que competir con corruptos que en lugar de hacerme mejorar me hacen ir cada vez más hacia abajo.

**R: ¿Cómo piensa tratar el tema del Fondo Convencional?**

G: Estamos trabajando con diferentes grupos para ver si podemos recaudar lo que corresponde. Vamos a incentivar al panadero para que efectúe los aportes que correspondan para que todos estemos en igualdad de condiciones.

**R: ¿Qué papel le corresponde al Municipio en esto?**

G: Contamos con el apoyo del Municipio. Se han tomado muchas

medidas pero desgraciadamente no tienen el resultado que esperamos. Debemos buscar la falla y trabajar sobre ella para encontrar soluciones. Se trabaja muchísimo. La gente que me precedió junto a todos los integrantes del gremio lo ha hecho. Incluso yo mismo he estado en Comisiones anteriores pero, muchas veces por incompatibilidades, hemos tenido algunos intercambios de ideas sin llegar a definir el conflicto.

**R: Nos gustaría que nos hiciera una reflexión final.**

G: Soy consciente de conocer el lenguaje del panadero, conozco el oficio y los aciertos y dificultades del Centro. Tal vez nos falte desarrollar con más capacitación la organización administrativa, pero como todos tenemos experiencia en el manejo de negocios, lo vamos a ir haciendo poco a poco y bien. Hay que limar asperezas con la gente que está un poco alejada del Centro. Quisiera tener un gremio sano, más unido. La unidad nos va a fortalecer. La actividad panadera es un medio de vida y este trabajo nos ayuda a aglutinar a nuestras familias, a formarnos como personas de bien, sanas y de trabajo.

Estamos reencauzando las compras comunitarias para hacerlas totalmente transparentes y para que sirvan a todos los asociados. El que no es socio, debe acercarse al Centro, juntarse con sus colegas y entre todos vamos a poder gestionar un nuevo proyecto, hechos positivos para el bien de todos. Necesitamos de gente que aporte ideas.



**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - REPOSTERÍA  
PIZZERÍAS - FÁBRICAS DE PASTAS**



**Av. J. M. de Rosas 7764 - I. Casanova - Telefax: 4694-6662  
[www.laharinera.com.ar](http://www.laharinera.com.ar) // [contacto@laharinera.com.ar](mailto:contacto@laharinera.com.ar)**

## EL C.I.P. INFORMA

# TURISMO

## TEMPORADA BAJA

### HOTELES CON PENSIÓN COMPLETA

CATEGORÍAS VALORES POR DÍA Y POR PERSONA	RÍO HONDO 01-05 al 30-06-05 01-10 al 30-11-05	BARILOCHE	CÓRDOBA 01-05 / 30-06-05 01-10 / 30-11-04
MAYOR DE 8 AÑOS	\$ 30.-	\$ 45.-	\$ 30.-
MENOR DE 2 A 7 AÑOS	\$ 18.-	\$ 30.-	\$ 15.-

### HOTELES CON MEDIA PENSIÓN

CATEGORÍAS VALORES POR DÍA Y POR PERSONA			01-05 / 30-06 01-8 / 30-11	11-04 al 30-6-05
	MISIONES	MENDOZA	CÓRDOBA	MAR DEL PLATA
MAYOR DE 8 AÑOS	\$ 34.-	\$ 40.-	\$ 22.-	\$ 17.-
MENOR DE 2 A 7 AÑOS	\$ 20.-	\$ 25.-	\$ 11.-	\$ 17.-

### HOTEL CON DESAYUNO CONTINENTAL

SALTA	SIMPLE \$ 53.-	DOBLE \$ 70.-	TRIPLE \$ 88.-
-------	----------------	---------------	----------------

TERMAS DE RIO HONDO: J. B. Alberdi 341

PANORAMA (Mar del Plata): Se encuentra en Punta Mogotes a 4 minutos del centro.

BARILOCHE: Hotel "Alum Nehuen", frente al centro Otto.

MAR DEL PLATA: Hotel "Por la Justicia Social", calle Las Heras y Colón.

SAN BERNARDO: Ubicado en el centro, calle Chiozza 2455

CÓRDOBA: Hotel "Por los Derechos del Trabajador", calle Oscar Smith en Villa Giardino.

MISIONES: Hotel "El Libertador", en las calles Perito Moreno y Bompland. Puerto Iguazú a 1500 mts. de las Cataratas.

MENDOZA: Ubicado en centro, peatonal Garibaldi 81. Hotel "Primero de Mayo".

SALTA: Hotel "Victoria Plaza", calle Francisco de Zuviria 16, en el centro.

## CONSULTE POR PRECIOS EN TEMPORADA ALTA

# BROMATO DE POTASIO

**Una sustancia usada para hacer pan, es potencial causa de cáncer. El 11 de mayo pasado venció el plazo para erradicar su uso en la Argentina.**

Esponjoso, dorado, suave, crocante y con volumen. Los maestros panaderos saben muy bien qué características debe tener el pan para agradar al paladar de sus clientes. Para lograrlo deben poner en juego la sapiencia del oficio, la buena mano y el soporte de los aditivos (sustancias que se agregan a los alimentos) que evitan que se endurezca y se eche a perder rápidamente. Por mucho tiempo el bromato de potasio, cristalino como la sal o el azúcar, ha sido esta suerte de poción mágica: un texturizador y acondicionador de la masa que, al mezclarse con harina de buena o mala calidad, promete un pan voluminoso y rico, bien a gusto de los argentinos.

Sin embargo, el 11 de mayo pasado venció el plazo que se le había otorgado a la industria panadera para que dejara usar este aditivo y lo reemplazara por otro alternativo. La razón es tan simple como inquietante: el bromato de potasio es un potencial causante de cáncer.

## Plazos rigurosamente vencidos

La resolución 190/98 del Boletín Oficial N° 28.873, 1° Sección (martes 7 de abril de 1998) del Ministerio de Salud de la Nación no deja lugar a dudas: según expertos de la Organización de Alimentos y Agricultura de Naciones Unidas (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios, "el bromato de potasio es un carcinógeno genotóxico (causante de cáncer) y en base a los estudios realizados sobre seguridad sanitaria y bromato residual en el pan, se concluyó que el uso del mismo como agente de tratamiento de la harina no es apropiado, reiterando como principio general que el bromato de potasio no debería estar presente en los alimentos que se consumen".

A dos meses del vencimiento del plazo nadie sabe a ciencia cierta si todos se han adecuado a las normas establecidas. Frente a los numerosos pedidos de prórrogas -negadas- por parte de los panaderos es probable que no todos sigan las reglas al pie de la letra. "En este momento está prohibido, pero no quiere decir que en algunos lugares, no se esté usando", dice Claudia López, del Departamento de Control y Desarrollo del INAL (Instituto Nacional de Alimentos). "Hace poco

que la prohibición es definitiva y mucha gente aún la desconoce. Este desconocimiento es lo que más nos preocupa", agregó.

## Negocios vs. salud

Los aditivos y procesos a los que se someten los alimentos surgieron como una necesidad. Las distancias entre el lugar de elaboración de un producto y el plato del consumidor son cada vez más grandes, los tiempos para cocinar se redujeron, los hábitos de consumo cambiaron, y la industria alimentaria debió encargarse de conservar y mejorar los alimentos y evitar su contaminación. Sin embargo, tras varios estudios se determinó que algunas sustancias no son inocuas al organismo humano y pueden traerle problemas "Diversas técnicas de análisis determinaron que aun después de la fermentación y cocción de la masa, es posible detectar niveles residuales de bromato de potasio -a escala de microgramos- en el pan", señaló el Comité de Químicos Tóxicos en Alimentos, Productos de Consumo y Medioambiental de Gran Bretaña (COT), que hace ya diez años que determinó que el bromato de potasio era un mutágeno. "Ha mostrado ser potencial causante de cáncer en animales de laboratorio", aseguró la entidad que, sin admitir más discusiones,

**Distribuidora**  
**MUNDO**

**Harinas**

**MATERIAS PRIMAS**  
**PARA PANADERÍAS - CONFITERÍAS ETC**

**Monseñor Bufano 2288**  
**(Ex. Camino de Cintura)**  
**San Justo**

**4441-4025**

**ENTREGAS**  
**A**  
**DOMICILIO**

**Harina "ROBERTO"**

**Harina Tipo 000 y 0000**

**VENTA POR MAYOR Y MENOR**  
**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS**  
**FÁBRICAS DE PASTAS Y CONFITERÍAS**

**Fraccionamos Mercadería**  
**Ruta 3 Km. 31,200 G. CATÁN**

**Tel.: 02202-438025**

lo consideró una sustancia indeseable. El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la OMS también concluyó que su uso como tratante de harinas es inapropiado. En Estados Unidos la utilización del bromato depende de cada estado. En California, por ejemplo, está prohibido, tanto como en muchos países europeos.

"Antes, en el Japón se usaba 50 ppm (partes por millón) de bromato de potasio para hacer pan. Sin embargo, investigaciones posteriores demostraron que esta sustancia provocaba mutaciones celulares e inducía tumores en ratas. Ya en 1984, se limitó el uso de bromato a 30 ppm como máximo para el pan, además de prohibirse su uso en cualquier otra comida", explicó Hikoya Hayatsu, investigador de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la Universidad de Okayama (Japón).

### Pan y Mercosur

En este último tiempo, en la Argentina las cosas han ido cambiando, empujadas por cuestiones económicas. "Desde el momento en que la FAO eliminó el bromato de su lista de aditivos aceptados, los miembros del Mercosur plantearon la necesidad de retirar esta sustancia", explica Claudia López. Esto significa que para comerciar con otros países, los industriales debían adecuarse a las normas internacionales.

"Una vez establecida la regla para la libre circulación de alimentos entre países, esperan que cada país internalice dicha

norma", señala López. En la Argentina en 1995, una comisión investigadora del Ministerio de Salud prohibió el uso directo del bromato (se autorizó un preparado que contenía bromato, pero en cantidad ínfimas), se lo retiró de la Lista General Armonizadora de Aditivos Mercosur y concedió un plazo de dos años para cambiar los procesos elaboradores a fin de eliminar el empleo de este aditivo. La industria panadera pidió varias prórrogas más. La fecha límite fue el 11 de mayo pasado

### Pan alternativo

Ahora los fabricantes de pan deben trabajar con aditivos alternativos, como mezcla de ácido ascórbico (vitamina C) y enzimas o la azodicarbonamida. Entre las objeciones que enarbola la industria panadera, se critica que los alternativos al bromato son más caros y que no mejoran con éxito la mala calidad que puede tener la harina. De todos modos ya hay industriales que desde hace bastante tiempo han adecuado a las normativas y recomendaciones de los organismos internacionales en regulación de alimentos y salud.

"Los estudios epidemiológicos muestran que las mayores causas del cáncer los humanos se deben a la alimentación y al tabaco", señaló Hayatsu. "Mientras, en principio, los humanos pueden evitar el contacto con el humo de cigarrillo, no pueden evitar comer". Pero sí pueden elegir qué comer y qué no.

## **PANADERÍA & CONFITERÍA "LA HISPANO ARGENTINA"**

Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino

02202-440219 02202-441752

## **FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS "GASTROINDUSTRIA DEL SUR"**

Chaco 1259 (Lanús Oeste)

Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

**AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS  
TODO PARA EL PANADERO**

Atención Distribuidores importantes descuentos

LLEGAMOS A TODO EL PAÍS

Compramos, vendemos, permutamos y financiamos  
(cheques, tarj crédito, tickets)

gastroindustriadelosur@hotmail.com

## **MARGARINA PARA REPOSTERÍA**

# **Reciento**

**FABRICA DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**Av. Gral. PAZ 12383 - L. DEL MIRADOR**

**BS. AS. - ARGENTINA**

**TELEFAX: 4699-2177/79/3150**

**Otro aditivos menos conocidos pero no menos peligrosos**

No son pocos los aditivos que provocan polémica entre científicos, industriales y organizaciones gubernamentales. Casi tantos como la variedad de la industria alimentaria actual lo exige. La tartrazina, colorante amarillo usado en jugos y postres infantiles, puede provocar reacciones como asma y urticaria, según explican Steven Taylor y Richard Scanlan, investigadores de las universidades de Nebraska y Oregon (Estados Unidos). El aspartame, presente en edulcorantes, puede causar fuertes dolores de cabeza.

"Hay casos en los que el interés tecnológico de un aditivo aconseja aceptarlo con reservas, aunque desde el punto de vista toxicológico sería preferible no autorizarlo", señala Pierre Besancon, junto con otros investigadores de la Université des Sciences et Techniques de Languedoc (Montpellier, Francia). Se refiere a aquellos aditivos indispensables para evitar la contaminación de ciertos productos pero que, a la vez, puede provocar alergias, descomposturas y ser posibles causantes de cáncer. Los nitritos y los sulfitos están en el ojo de la tormenta. Actualmente ninguno de los dos es considerado GRAS (Generally Regarded As Safe, es decir, reconocido como seguro). Sin embargo, su uso no puede prohibirse porque aun no se han encontrado reemplazantes adecuados.

Los nitritos se utilizan especialmente en embutidos (léase jamón, salame o salchichón), "no sólo porque contribuyen

al color rojo que el consumidor espera, sino porque es el antibotulínico por excelencia", explica una investigadora del Conicet y miembro del Programa de Investigación en Preservación de Alimentos UBA-Conicet. Pero cargan con una gran desventaja: los nitritos se mezclan con los aminoácidos y forman las nitrosaminas, que son cancerígenas. "Mientras no se pueda evitar el uso de nitritos -dice la investigadora- uno sí puede optar por reducir o eliminar el consumo de embutidos."

En cuanto a los sulfitos, reducen el deterioro y la decoloración de los alimentos (papas procesadas, frutas secas, vegetales y frutos de mar deshidratados) durante su preparación, almacenamiento y distribución. "Retardan el pardeamiento el color marrón en las manzanas, por ejemplo e inhiben el deterioro de nutrientes como la vitamina C", explica la investigadora. Sin embargo, para determinados segmentos de la población -especialmente entre los asmáticos-, los sulfitos son un riesgo. Entre las posibles reacciones, reportadas por la Federation of American Societies for Experimental Biology (FASES), figuran náuseas, diarrea, urticaria y dificultades para respirar o ataques asmáticos. Hoy, el uso de sulfitos como conservante se limita a ciertos productos de mar y tipos de galletitas, gelatinas, jaleas, frutas y verduras procesadas (en jugos o desecadas), entre otros, y su presencia debe advertirse en el etiquetado. ■



# KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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

**Felices Fiestas!!!**



**SAF ARGENTINA S. A.**













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



**SALSA PARA PREPIZZA Y  
TOMATE TRITURADO  
MUZZARELLA "LA TARANTELA"  
ELABORACIÓN PROPIA**

**BACALAR S.R.L.**

FÁBRICA: CABILDO 510  
 ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARAOZ 578  
 V. MADERO - BS.AS. - ARGENTINA

**Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441**



**DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**

DISTRIBUIDOR  
OFICIAL

Materias primas para panaderías, confiterías  
pizzerías y fábricas de pastas

J. M. De Rosas 5499  
San Justo

**4484-8177**

## CORREO DE LECTORES

Sr. Director:

Me dirijo a Uds para felicitarlos por su interesante revista y además para consultarlos sobre un tema que es de mi interés. Estoy a punto de abrir una panadería y confitería y quisiera saber que trámites municipales debo realizar. Algunas personas me han comentado al respecto pero quisiera estar asesorada por profesionales en cuanto a todos los trámites. Desde ya les agradezco su atención y espero que una vez instalado mi comercio pueda recibir su revista.

Atentamente,

María Esther Garavaglia  
DNI: 10.224.776

*R: lamentablemente no nos comenta en que zona se abrirá el comercio, pero para evacuar toda duda le sugerimos dirigirse a :  
Centro de Industriales Panaderos de la Matanza Jujuy 3288 La Matanza  
Centro de Industriales Panaderos del Oeste Uruguay 153 Morón  
En ambos Centros puede, además de asociarse, encontrar excelentes profesionales que la asesorarán en forma inmediata. Suerte.*

Estimados Señores:

Estoy realizando un trabajo sobre alimentos (especialmente el tema de harinas) y quisiera que me informaran qué es un amilógrafo. Aprovecho la oportunidad para felicitarlos por la revista que me cedieron gentilmente en la panadería de mi barrio.

Cordialmente,

Carlos Parodi  
DNI: 16.801.661

*R: El amilógrafo es un instrumento que registra en forma gráfica las variaciones de viscosidad de una suspensión agua-harina a medida que se aumenta uniformemente la temperatura. En definitiva, brinda información sobre la cantidad del almidón y el contenido de enzimas de una harina. Además, mediante la valoración de la propiedad gelatinizadora de la harina permite saber con anterioridad la estructura de la miga, la eventual necesidad de añadir harinas especiales, aditivos, maltas y derivados, determinando también la aptitud en la conservación del producto final. (Por más información: EJE Centro de Información sobre Alimentos).*

## CORREO DE LECTORES

PARA ENVIAR INFORMACION, NOTAS, OPINIONES O SUGERENCIAS

FAX: 4484-8677

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

### !!! MUCHOS EXITOS !!!

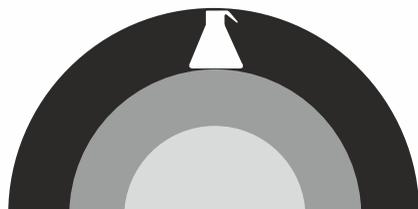
Una nueva sucursal abrió en estos días DISTRIBUIDORA LAS LOMAS.

Felicitamos a su titular, el Sr. Fabián Pellegrini y a todo su personal, deseándoles un futuro de mucho trabajo y "Buenas Ventas".

Los lectores podrán visitar el nuevo local en:

**Av. Bella Vista (ruta 1003) y Faraday Merlo Gomez -**





**Fleibor**

Las Dos Marcas...



**ARLYS**

**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

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

**Encuentre en  
nuestras formulaciones  
la personalidad que  
demanda su productos**

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

**PROVEEDORES****CASA PAUNA: UN GRAN NOMBRE, UNA GRAN EMPRESA**

Pauna S.A. es una empresa argentina que desde hace 25 años esta orientada primordialmente al equipamiento integral de la industria de la panificación. Quisimos visitarlos para saber un poco más de ellos y nos atendió muy cordialmente su titular, el Sr. Miguel Silva.

**R: ¿Cómo fueron sus comienzos?**

S: Estoy en este rubro desde hace 25 años, me inicié vendiendo en el interior de la Provincia de Buenos Aires motorizado con un colectivo viejo y mal pintado. Don Américo Crespo, a quién estoy más que agradecido, fue quién me dio mercadería en consignación hasta que pude tener mi propio stock. Los comienzos fueron muy difíciles porque antes la gente del interior era muy reacia al "porteño" hasta que por perseverancia, honestidad y cumplimiento fui creciendo poco a poco y aún me quedan amigos más que clientes de aquella época.

**R: ¿Cuál es la situación actual de la empresa?**

S: Hoy es una empresa muy firme, líder, financieramente estabilizada, siempre avanzando y reinvertiendo en matricería, maquinarias, vehículos y logística.

Como siempre el fuerte de nuestras ventas es la parte panaderil, pero hemos avanzado muchísimo en área gastronómica. Actualmente compramos una fábrica de hojalatería a la cual la estamos mecanizando.

Tenemos clientes que son empresas multinacionales como Mc. Donald Fargo, Bimbo o General Mirxy muchas de las petroleras que hay en el país como Shell, Esso y Repsol quienes nos compran nuestros hornos convectores para sus áreas de servicios además de carros y utensillos. Atender



estas empresas de primera línea nos ha dado el beneficio de poder entrar en todo el Mercosur, en Centro América, Venezuela y por supuesto en EE.UU.

**R: ¿Qué nos puede comentar de su local en Miami?**

S: El local de Miami está funcionando desde hace un año y medio, vendemos allí hornos eléctricos, convectores y estamos imponiendo la utilería, carros y bandejas. El estar ubicados allí nos permite despachar con más facilidad a Centro América porque abaratamos en flete y logística. La triangulación que hacemos es Bs.As.-Miami-Centro América.

(Cont.)



Av. Gral. Rojo 3999 - (Ruta 21) - Laferrere  
Tel: 4626-8416 / 15-4986-1963



**R: ¿Cómo logró salir airoso de los vaivenes económicos de la Argentina?**

S: He pasado por épocas muy malas, pero esta última fue la peor y logramos salir siempre adelante gracias a que no tenía deudas, jamás tuve la necesidad de sacar créditos y siempre crecí reinvertiendo las mismas ganancias.

Actualmente, como el mercado no da facilidades, los insumos y la materia prima la abonamos de contado para conseguir un mejor precio y de esa forma poder mantener el crédito para nuestros clientes.

**R: 25 años en este rubro y PAUNA sigue creciendo...**

Actualmente tenemos un plantel cercano a las 50 personas, además de técnicos electromecánicos e ingenieros

en planta para hornos y control de calidad. Hemos inaugurado un laboratorio para poder controlar los productos que nos traen los proveedores y realizar un control de calidad muy minucioso también a los productos terminados. A medida que vamos avanzando y creciendo se necesitan más profesionales.

Esta es una empresa seria, los objetivos que proyecto los logro sin molestar a nadie, por eso hace tantos años que estamos. El nombre que tenemos es el de mis hija PAU (Paula) y NA (Nadia) y quiero que esta empresa les quede a ellas, de hecho están trabajando junto a mí y con un perfil muy bajo.



*Distribuidora*  
*Belgrano*  
**HARINAS**  
**Y MATERIAS PRIMAS**

**15-5104-3362**  
**LA GACETA 695 4697-5685**  
**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

La Tecnología  
del Sabor

**LABORATORIO**  
**DEWEY**



**FÁBRICA DE MATERIALES PARA**  
**PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**

Gral. Hornos 333/341 - Lomas del Mirador  
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190

## ALGO DE HISTORIA

Francia no permitió el acceso libre de la profesión de panadero hasta 1836. Hasta entonces, como ocurría en países como España, eran las autoridades municipales, en connivencia con los gremios artesanos, los que autorizaban o no que una persona pudiera ejercer el oficio de panadero.

En España, los conflictos bélicos protagonizados en los años 20 en Marruecos propiciaron que un capitán ingeniero, Fortunato Fernandez, inventara el auto-horno. O lo que es lo mismo, un obrador de panadería integrado transportable que permitía fabricar 4.800 raciones de pan de tropa ó 9.600 panecillos por jornada. La intendencia militar solucionaba de esa manera sus problemas de suministro de alimentos básicos a sus soldados.

En España de 1939 a 1952 el pan estuvo racionado. Una persona sólo podía conseguir con su cartilla de racionamiento 150 g al día. Circunstancias similares se producían en la práctica totalidad de los países europeos que habían participado de la contienda mundial, aunque en esos países, antes de entrar en la década de los 50 ya se habían levantado los racionamientos.

**PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090**

**E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar**

# PAN DULCE EN BUENA LEY

Están próximas las Fiestas Navideñas y muchos de nosotros saboreamos en esta ocasión un delicioso pan dulce.

Aunque es un alimento típico en la celebración de la mesa navideña, podemos degustarlo durante todo el año, ya que muchísimas panaderías y confiterías lo elaboran permanentemente.

Muchas personas prefieren este delicioso pan a cambio de tortas, facturas o masitas igualmente ricos a la hora de "algo dulce".

**¿Sabía Ud. que nuestro Pan Dulce está contemplado dentro de la Ley 18284 del Código Alimentario Argentino?**

**Pues sí. En su Art.744 esta ley nos dice lo siguiente:**

"Con la denominación de Pan dulce se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasa comestible y/o aceite hidrogenado, levadura, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas) sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad: máx. 30g por 100g de masa libre de frutas del producto terminado.

Colesterol: mín. 0,2g por huevo empleado.

Queda permitido el empleo de los siguientes aditivos:

- emulsificantes indicados en el artículo 750 y en iguales proporciones.
- Beta caroteno, cúrcuma o rocú como refuerzo del color amarillo proveniente de la yema de huevo(sin declaración en el rotulado)
- Propianato de sodio en cantidad no superior a 0,2g por kilo de masa del producto terminado o de propianato de calcio en cantidad equivalente.

"No se permite la inclusión en la masa de frutas



## Panadería y Confitería La Unión

**ESPECIALIDAD EN PAN DE MIGA PARA SANDWICHS**  
**-ENTERO Y CORTADO-**

**Lezica 3918 - (1754) San Justo - Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel.: (011) 4691-3290 / Cel: 15-5250-6061 (ID312\*-3497)**  
**Cel. Repartidor: 15-5185-1850 (ID312\*3496)**

coloreadas con colorantes derivados del alquitrán de hulla, con excepción de eritrosina como refuerzo de la coloración de las cerezas.”

Se permite la pulverización de la superficie con una solución acuosa de sorbato de sodio o de potasio de modo que la concentración residual expresada en ácido sórbico no sea mayor de 150 mg. por kg. de producto terminado.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a la forma que son moldeados, se distinguirán los siguientes tipos:

**Pan Dulce Genovés:** es el elaborado con no menos de 3,5 huevos por kg. de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de fruta por kg. de producto terminado moldeado con forma de bollo semiesférico.

**Pan Dulce Milanés:** es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg. de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de fruta por kg. del producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.

**Pan Dulce Veneciano:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg. de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

**Pan Dulce Madrileño:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg. de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/o otras confituras.

**Panettone:** es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg. de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg. del producto terminado, fermentado con levadura natural o agria

(sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina), moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mg/g.

**Pan Dulce:** es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg. de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de fruta por kg. del producto terminado.

Estos productos se rotularán “pan dulce genovés”, “pan dulce milanés”, “pan dulce veneciano”, “pan dulce madrileño”, “panettone”, “pan dulce”, según corresponda de acuerdo a sus características.

Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y el porcentaje de la/las materia/s, grasa/s empleada/s, la denominación del los restantes ingredientes en orden decreciente de sus proporciones y la fecha de elaboración y/o vencimiento.

Si el producto contiene emulsionantes y/o conservadores autorizados, deberá incluir la indicación “con emulsionantes autorizados”, “con conservador autorizado”, según corresponda.

En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/s materia/s grasa/s empleada/s y la denominación de los ingredientes principales.

Modificado por: Resolución 101/93 (B.O. 05-03-93) Inciso b) modif. (M.S. y A.S.)

Resolución 1544/90. Segundo párrafo del inciso c) sustituido (M.S. y A.S.)

Resolución 1546/85 Sustituido (B.O. 25-09-85)

Antecedentes:

Resolución 1702/84

(B.O. 05-10-84) Sustituido (M.S. y A.S.)



**DISTRIBUIDORA**  
**UARI-CE**

PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS  
Y FÁBRICAS DE PASTAS

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

# VI-LU

## PROVEEDORES

**Una empresa que lleva 30 años con el mismo nombre, en el mismo lugar, en su local propio, caracterizada por su seriedad y cumplimiento. No son pocos los motivos por los cuales ha ganado un reconocido y merecido prestigio.**

**Entrevistamos al señor Pedro Pulera, responsable de la misma.**

**- Cuéntenos, por favor, cómo fueron sus comienzos en esta industria.**

- Comenzamos trabajando en una empresa del ramo y lo hice por más de diez años en la localidad de Ramos Mejía hasta que llegué a ser diseñador. Como en determinado momento la producción no alcanzaba a satisfacer la demanda, comenzamos a fabricar nosotros. Allí nació VI-LU, con innovaciones en todo tipo de vitrinas, siendo muy aceptada por el consumidor ya que procuramos en todo momento agilizar la ventas en panaderías y mejorar la exhibición de los productos.

**- ¿De dónde surge el nombre "VI-LU"?**

- Significa "vitrinas luminosas". Antiguamente no existía iluminación en las vitrinas y fuimos los primeros en incorporarla.

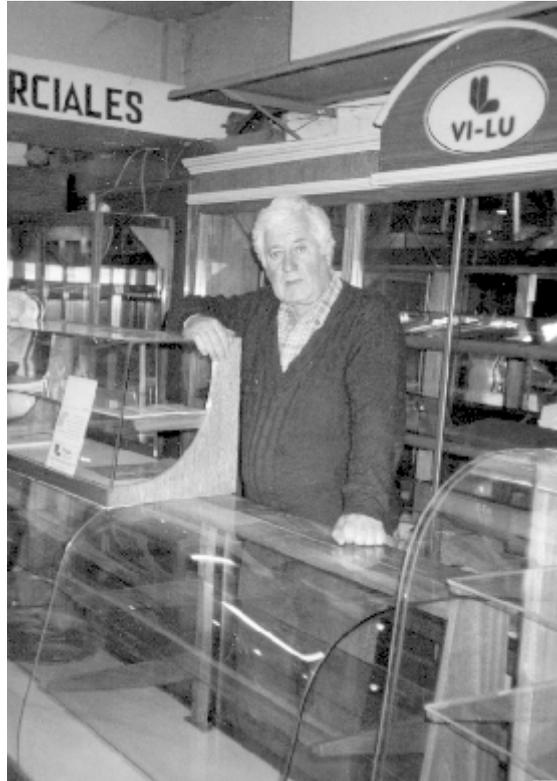
**- Cuéntenos más acerca de la empresa...**

- VI-LU funciona como tal desde el año 1967. Comenzamos haciendo instalaciones de aluminio, después nos volcamos a la carpintería de madera. Hace más de veinte años que trabajamos todo tipo de madera además de trabajar con heladeras comerciales y todo tipo de mobiliario para panaderías. Contamos con gente idónea, todos con muchísima experiencia, algunas de estas personas con 25 años de trabajo entre nosotros.

En nuestro plantel están quienes seleccionan las maderas, tupistas que hacen las molduras, arquitectos que realizan los proyectos, plomeros, albañiles, gasistas, electricistas, todos trabajando en equipo para que el producto final sea de óptima calidad.

**- ¿Qué materiales se usan básicamente para esta industria?**

- En lo que es madera, con roble importado de Bolivia y cedro, pero los materiales que utilizamos varían de acuerdo a las necesidades del cliente. Actualmente y debido a la sabida crisis



económica que sufrió el país, contamos con tres líneas alternativas de muebles: una s "melamina", que es la más económica y es ideal para sucursales; otra es la línea "bambina", enchapada, encastrada y encolada y la línea "maciza".

En lo que es equipos de refrigeración, lamentablemente como las grandes fábricas desaparecieron y las que quedaron no nos brindan las garantías de seguridad necesarias, trabajamos con equipos importados franceses, españoles o brasileños con licencia norteamericana. Además tenemos vidriería propia con matrices propias.

**- ¿Por qué cree Ud. que lo eligen sus clientes?**

- Nos eligen por calidad y seriedad. Porque hacemos un gran esfuerzo por brindarles facilidades económicas. Por la calidad de nuestros muebles, que son totalmente encastrados además de ser

totalmente artesanales. Les damos seguridad; cuando se pactó un trabajo jamás hemos fallado y si es posible, se adelanta la fecha de entrega. La gente nos elige porque sabe que si tiene que hacer una reforma y nosotros le decimos que en 25 días está finalizada la refacción, cumplimos. Cuando un panadero nos llama, nos presentamos en el negocio y de acuerdo a su necesidad le hacemos de uno a tres proyectos y si el cliente está de acuerdo, hacemos la obra completa, desde los muebles hasta los pisos, la electricidad, plomería o gas.

A través de las diferentes exposiciones a las que asistimos, a las publicidades que tenemos en diferentes revistas del gremio y a las recomendaciones, hemos realizado trabajos en todo el país, e incluso en otros países como Bolivia, Chile y Estados Unidos.

Esta es nuestra mejor carta de presentación.

## VOCES DEL CONGRESO NACIONAL

*Tal como lo presentamos en esta edición, al Congreso Nacional de FAIPA concurrieron importantes industriales de todo el país. Entre ellos hemos seleccionado algunos comentarios que, a modo de conclusión, queremos compartir con todos ustedes.*

### SR. EMILIO MAHORI (Tesorero de FAIPA)

Mi reflexión es que por suerte no se ha fisurado más de lo que pretendían este grupo que hoy toma la conducción, que son prácticamente los mismos que los últimos dos años.

Se ha incorporado gente nueva y pienso que para la Federación y para el sector panaderil es un muy buen síntoma. Pretendemos que los jóvenes se capaciten para un futuro cercano y colmado de proyectos y cosas por hacer. Nosotros ya estamos grandes y como dirigentes nos vamos desgastando, aunque con el esfuerzo que damos a esto, lo disimulamos bastante. Pero, los años van pasando.

El Congreso, creo, fue brillante, con una excelente concurrencia que superó las 120 personas. Creo que los dirigentes debemos profesionalizarnos y exponer cada día nuevas y prácticas ideas.



### SR. HUGO NATALE (Secretario de FAIPA)

Saco como conclusión que los industriales en general están muy preocupados por el futuro de la industria, por cosas del presente y otras del pasado que no se han podido solucionar. También preocupa el futuro. Esto debemos tomarlo como una señal positiva ya que la gente está pensando en una posible reactivación con preocupaciones lógicas por lo que está sucediendo. Ejemplo: la Ley de Riesgo de Trabajo, con los problemas bromatológicos. Pero, en definitiva, creo que existe una gran expectativa y una orientación positiva porque hay deseos de terminar las cosas que se han comenzado hace unos años y de encara nuevos proyectos e ideas para solucionar otros.

Hay que trabajar para el futuro de la industria y eso implica hacer esfuerzos en cuestiones que no tienen resultados económicos claros, como por ejemplo capacitar al personal, mejoras físicas en los locales, etc. A veces uno los toma como gastos cuando en realidad son inversiones en pos de conseguir nueva clientela o que la actual adquiera otro tipo de productos o sea mejor atendido



### SR. VICENTE CUOZZO (Presidente del CIP de Tucumán)

Todos estos eventos son importantísimos para los industriales panaderos de todo el país. Desgraciadamente hoy tenemos el faltante de 15 provincias que por distintos motivos no han podido concurrir, pero pienso que lo importante de esto es exponer los problemas que nos atañen a todos en diferentes regiones.

Hay que tratar de solucionarlos porque nosotros, los del interior no podemos hacer gestiones a nivel nacional y tenemos que delegar en la Comisión Directiva de FAIPA todas las inquietudes que tengan las provincias.

Encontramos buenas respuestas y reconocemos el sacrificio de quien dejó su propia panadería para recorrer distancias muy grandes a fin de dar respuesta a los problemas.

Hace 35 años que transito por FAIPA y se que siempre he tenido resultados positivos. Creo que la reelección del Sr. Raúl Salvio fue muy acertada. Ya le había anticipado hace algunos años en un Congreso que se realizó en Mar del Plata que él iba a ser el futuro Presidente de la Federación y así fue. Veo que es un hombre que se mueve mucho.

Los industriales colegas deben acercarse a la Federación. No duden que serán recibidos con las puertas abiertas.



## RAUL SALVIO, PRESIDENTE DE FAIPA

*La trayectoria del Sr. Raúl Salvio viene de una larga data que, como él mismo nos explica, sólo se sostiene a fuerza de constancia y trabajo.*

*En diferentes épocas y bajo diferentes contextos, el objetivo primordial fue siempre seguir adelante procurando mejoras en el sector industrial panaderil.*

*Lo encontramos en el Congreso Nacional de FAIPA y gentilmente nos cedió su tiempo para llegar a los lectores de "El Gremio Panadero y su Gente".*

**- ¿Cuántos años lleva en el Gremio?**

- Estoy en esto desde 1980. Mis comienzos fueron como vocal del CIP de Quilmes hasta llegar a ser Presidente y ya hace diez años que ocupó ese cargo. En la Federación de la Provincia hace diez años que soy el Presidente por cinco períodos ininterrumpidos. Cuando renuevan mi mandato trato de hacer más y más cosas por el gremio porque considero que no debemos dormirnos en los laureles por el hecho de ser depositario de tanta confianza.

Y acá va a pasar lo mismo. Si estos dos períodos fueron buenos, los que vienen van a ser mejores. Esto será así con seguridad porque yo no me permito otra cosa. Soy una persona de trabajo, siento que la gente está sufriendo y trato de evitarlo porque ese sufrimiento me llega también.

Yo soy panadero en actividad, tengo también mi propia industria...si mejoro lo de ellos, mejoro lo mío. Voy a tratar de duplicar mis esfuerzos, ahora más que antes porque lo merece la gente a la cual le debo mi agradecimiento.

La otra consigna que tengo es que a través de este trabajo gano amigos y afecto y eso es lo que más me interesa. Algunos miran la parte económica y a mi me interesa sembrar amistad y respeto. Que mis hijos y nietos escuchen de los futuros directivos que fui una persona honesta y trabajadora.

**- ¿Qué reflexión le merece el desarrollo del Congreso?**

- El Congreso fue realmente muy positivo, cubrió las expectativas que nosotros teníamos, cordial, con muy buena recepción de la gente de Rosario quienes han trabajado mucho. La Federación Argentina también los apoyó en este trabajo.

Se ha deliberado arduamente con las ponencias que han presentado las diferentes provincias, se ha llegado a buenas resoluciones para que el Consejo Directivo que asume en este período de dos años las ponga en práctica y trate de conseguir algunas. Otras dependen de un tercero



que son las autoridades que nos representan y ellas tienen que ceder o no a las pretensiones que nosotros tenemos; eso no quita que no cumplamos con la ponencia. Si bien nosotros intentamos cumplirla y la respuesta es no, eso no significa un fracaso de la Comisión. Pero hasta ahora se consiguieron introducir todas las ponencias que fueron aprobadas en el Congreso. En este período de dos años ya lo hicimos y vamos a intentar hacer lo mismo para este Congreso. Hubo un buen consenso para formar la Comisión.

**- ¿Algún reconocimiento en especial?**

- Un gran agradecimiento de mi parte por haberme reelegido por otro período. Los muchachos han reconocido la labor realizada y el esfuerzo y bueno...eso a uno lo satisface enormemente porque, si hubiera hecho un período de dos años y después dejar mi cargo, significa que no fue positiva mi gestión. Si te renuevan significa que las cosas fueron bien hechas y eso, para uno, es un halago. Yo dejo el alma en esto y realmente me duele mucho cuando el panadero sufre. Cuando los muchachos me dicen que voy a 100 Km por hora, les contesto que tengo que ir a 200 Km por hora porque la necesidad de la industria lo merece y porque los tiempos nuestros no son como los de los políticos. La solución a los panaderos la tengo que dar rápidamente porque cuanto más pasa el tiempo, más se deteriora el sistema.

**R: ¿Cuál fue, a su criterio, el punto más relevante del Congreso?**

- Me voy contento de este Congreso. Ha sido un muy buen Congreso donde reinó la armonía. Si bien las ponencias se discutieron con mucho énfasis, esto es razonable porque cada uno tiene su propio criterio.

No todos pensamos lo mismo y cada uno defiende su postura, lo importante es el debate, el disenso; algunos se

alteran un poco y eso es por su efusividad cuando creen que su posición es viable. Fue todo cordial, somos todos amigos y eso quedó demostrado en los abrazos fraternales en la finalización del Plenario.

Eso es lo más importante.

**- ¿Qué sugiere Ud. para optimizar los resultados de la gestión?**

- Los panaderos del país se deben unir. En donde no hay Centros de Panaderos estamos dispuestos a acompañarlos, a rearmarlos. Unidos somos la mayor fuerza del país, nosotros representamos 26.000 panaderías en todo el país, son casi 300.000 puestos de trabajo entre directos e indirectos. Nos tienen que empezar a escuchar, movemos 6.982 millones de pesos anuales. Somos una gran industria. Entonces tienen que empezar a escucharnos y no tenernos como pequeñas empresitas.

Por eso es que tenemos que empezar a juntarnos, a formar nuevos Centros en distintas partes de la Provincia, darle énfasis al sur del país que está un poco desprotegido. Por eso el próximo Congreso lo queremos hacer en Bariloche, para que cuando nos presentemos ante las autoridades vean que somos una fuerza grande, que representamos a todo el país y no sólo a un pequeño grupo.

**- ¿Qué les recomendaría a los colegas panaderos?**

- Los panaderos deben acercarse a su Centro y acompañar a sus Directivos quienes están haciendo un esfuerzo muy grande y si esos Directivos son acompañados, ese esfuerzo es más llevadero y ese acompañamiento te empuja a seguir luchando. Cuando uno se siente solo es como que eso a algunos muchachos los hace bajar los brazos. No es el caso mío, pero no todos somos iguales. Les pido que se unan, que estamos trabajando bien. Muchas buenas leyes se vienen, hemos firmado convenios con el INTI, vamos a tener afiches para 25.000 panaderías que los vamos a bajar del INTI y sin costo alguno. Lo único que tenemos que hacer es repartirlos panadería por panadería y eso va a hacer que el cliente se acerque porque van a ver que la producción de esa panadería está avalada por el INTI y que los productos son de excelente calidad.

**- Una expresión de deseo para el futuro...**

- Les deseo que tengan un buen Fin de Año y que para el próximo año esperen lo mejor, que nos vamos a esforzar para eso.

**DISTRIBUIDORA**

**Kopan**

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

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

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



# Sprinter 308 CDI

## Furgón

### u\$s 16.800

I.V.A. incluido



## Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12

A. Bonzi - Bs. Aires - (011) 4442-6004

[www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) - [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)

# ASADO Y FESTEJOS EN LA REJA

**¿Cuántas veces pensamos que no hay nada mejor que compartir un asado en familia y con amigos, un día de sol, en un lugar rodeado de bellos y frondosos árboles?  
¿Sabía Ud. que puede hacerlo y muy cerca de su hogar?**

Siendo asociado al Centro de Industriales Panaderos del Oeste, Ud. no tiene más que trasladarse con lo que necesite a la quinta que el C.I.P. del Oeste posee en la calle Ricardo Rojas 2650, en La Reja.

Ahí fuimos el lunes 22 de noviembre y participamos de la reunión que convocó a directivos, asociados y amigos.

Con más de ciento cincuenta asistentes, se inauguró la "Temporada de Verano"....y de paso el festejo de Fin de Año.

Es que gente no faltaba y ganas mucho menos.

Imponente asado y variadas achuras, riquísimas y frescas ensaladas y como postre, una magnífica mesa de dulces, preparada gentilmente por los amigos de PURATOS, fueron el preámbulo de una conversada sobremesa que contó con la participación del Sr. Daniel Insúa, Presidente del CIP, el Sr. Alberto Alonso, secretario de la entidad y el Sr. Juan Scardillo, tesorero, entre otros.

Mientras algunos conversaban sobre varios temas, otros optaron por hablar menos y hacer más señas en unas improvisadas mesas de "truco".

Los más chiquitos eligieron algunos de los muchos juegos infantiles que se encuentran en el hermoso parque, o la pileta, ideal para una jornada calurosa.

Este Centro Recreativo del C.I.P. del Oeste se caracteriza por su clima familiar y amigable.

En un predio que cuenta con estacionamiento propio, gran parque arbolado, juegos, parrillas, quincho, canchas de futbol y bochas, pileta, vestuarios, mesas al aire libre, Ud. seguramente no querrá que llegue el lunes, (...o el martes...)



# EL C.I.P. DEL OESTE Y SU FLAMANTE CONTADORA

En el CIP del Oeste nos encontramos con el Sr. Daniel Insúa, su Presidente y nos presentó a la Contadora Dra. Graciela A. Bennardo, quien fue nombrada en los últimos días como Asesora Contable del Centro.

La Contadora Bennardo posee en su haber una amplia experiencia con varios años de ejercicio de su profesión, lo que brinda muchísima tranquilidad a todo aquel panadero que se acerque al su despacho a formular una consulta y a recibir una respuesta que lo oriente en cuanto a asuntos contables.

Aprovechando este encuentro, mantuvimos una charla que queremos compartir con todos ustedes.

**- Cuéntenos por favor, cuáles son sus funciones dentro del Centro de Panaderos del Oeste.**

- En principio estoy a disposición de todos los panaderos, asociados o no al Centro, para asesorarlos gratuitamente tanto en temas laborales, como impositivos o provisionales. Este asesoramiento lo brindo también para temas personales. Esto quiere decir que si el panadero además de los temas anteriormente mencionados desea comprar o vender algún bien, me encargo de analizar su patrimonio para evaluar si están o no en condiciones de hacerlo.

**- Sr. Insúa, ¿a qué atribuye la contratación de la Contadora?**

- La Comisión Directiva consideraba que era muy importante realizar un cambio, y creemos firmemente en esta persona y le brindamos todo nuestro apoyo porque creemos que es la persona que los panaderos necesitan. En la evaluación que hicimos la elegimos por su alto grado de preparación, además es una persona joven, con energía y un gran caudal de conocimientos que pone al servicio de los panaderos.

**- Amplíenos un poco más con respecto a su tarea...**

- Mi tarea principal es colaborar con los panaderos, ayudarlos a clarificar su situación. Hoy se necesita un contador hasta para los monotributistas. Muchos no saben cuánto tienen que pagar de cargas patronales, no saben si tienen la obligación de tener un controlador fiscal, si deben o no confeccionar facturas, cuáles son las vigencias y realmente no quisiera que se enteren de esto recién cuando llega un inspector.

Si el panadero me lo permite, puedo atender inspecciones municipales, de la DGI o del Ministerio de Trabajo, derivándomelas a mí y de esa forma puedo colaborar con ellos para que puedan salir delante de la mejor manera posible y si hay algo que no está hecho, hacerlo para que cumplan con el Fisco. No hay que tenerle miedo a las inspecciones ya que ante cualquier problema el Centro los va a respaldar. Y con respecto a las personas que recién se inician en esta actividad, los asesoro sobre dónde inscribirse, cómo llenar los formularios y a dónde se tienen que dirigir para inscribirse en los distintos organismos.



**- Sr. Insúa, ¿interpretamos esto como un beneficio adicional a los panaderos?**

- Los panaderos deben entender que el Centro está obligado por Ley a cobrar el Fondo Convencional, que la Federación nos lo exige también. Sabemos que estamos en emergencia y estamos poniendo la institución al servicio del gremio. Por eso les pedimos a todos que regularicen su situación, para que si llega una inspección todo sea más leve. También deben entender que todo lo que ellos paguen sea por la cuota de socios o por el Fondo Convencional se le va a retribuir en servicios, como por ejemplo los que les brinda la contadora.

## **NOTA DE LA REVISTA:**

**La Contadora Dra. Graciela A. Bennardo atiende en el CIP de Oeste los días Jueves de**

**19:30 hs. a las 21:00 hs.**

**Y los teléfonos para contactarla son:**

**4758-9734 o 15-5633-3859**

# INDEMNIZACIÓN POR DESPIDO

Estimados lectores, hoy inauguro esta nueva sección destinada a brindar información acerca de temas impositivos y previsionales, que si bien son necesarios saber para tomar correctas decisiones, muchas veces suelen conocerse de manera confusa o incompleta.

La idea es poder explicar de manera sencilla todos esos conceptos para poderlos comprender mejor y de esta manera no cometer errores al momento de tomar decisiones que puedan complicar la economía del comercio.

El tema que he elegido para tratar el día de hoy es la "INDEMNIZACIÓN POR DESPIDO":

Cuando el empleador necesita despedir a un empleado sin que medie justa causa se plantea el interrogante de saber cuanto se le debe abonar en concepto de Indemnización por Despido y cuanto debe otorgársele en concepto de Preaviso, más, en estos momentos en que el tema de la doble indemnización suele estar en boca de todos aunque sin demasiadas precisiones respecto de los empleados a quienes corresponde abonársele.

El método de cálculo de la indemnización por despido ha sufrido muchos cambios desde el mes de octubre de 1998 a la fecha. Ha pasado de ser un mes de sueldo por cada año o fracción mayor de tres meses de antigüedad a la doceava parte del sueldo por cada mes de trabajo o fracción mayor de diez días. También los plazos del preaviso se han modificado.

En la actualidad, desde el 18 de marzo del corriente año con la sanción de la LEY 25.877 si se desea despedir a una persona debe abonársele en concepto de Indemnización por Antigüedad, un mes de sueldo por cada año o fracción mayor de 3 meses de antigüedad. Es decir que si un empleado tiene un año y dos meses de antigüedad debe abonársele en concepto de Indemnización un mes de sueldo y si esta fuera de un año y cuatro meses le corresponde dos meses de sueldo.

La Ley 25.561, para evitar los despidos masivos provocados por la grave crisis económica por la que atravesó el país en el año 2002, hizo obligatorio abonar un 100 % mas de la indemnización a todos los empleados que se despidiesen desde su sanción el 06/01/2002. Ésta es la que comúnmente denominamos "doble indemnización". Lo establecido por esta ley fue prorrogado sucesivamente por diversos decretos hasta el 30/06/2004. Desde el 01/07/2004 y hasta el 31/12/2004 el porcentaje fue reducido a un 80 %, es decir que a la indemnización calculada en base a lo establecido en el párrafo anterior debe adicionársele un 80 % más. Este incremento en el monto de la indemnización no le corresponde a todos los empleados sino que sólo le corresponde a los que hayan ingresado antes del 01/01/2003.

Antes de despedir a un empleado es importante saber si ingresó antes o después del 01/01/2003 y si el ingreso de éste representó un aumento en la cantidad de trabajadores que la empresa poseía al 31/12/2002. En el caso de haber ingresado después del 01/01/2003 y haber representado un aumento en la cantidad de trabajadores que poseía al 31/12/2002 no debe abonarse el adicional del 80 % de la Indemnización, en el caso contrario, es decir que el ingreso del empleador a despedir no haya representado un aumento en la cantidad de trabajadores que había en la fecha antes mencionada, entonces sí corresponde la Indemnización aumentada.

Con respecto al Preaviso corresponde un mes a los empleados con una antigüedad menor de cinco años y de dos meses si posee una antigüedad. El Preaviso puede otorgársele (mandando un telegrama o carta documento informando al empleado que se prescindirá de sus

servicios un mes o dos meses antes según corresponda por la antigüedad) o bien, al momento de prescindir de sus servicios abonarle una suma equivalente a un mes o dos meses de sueldo según corresponda.

Para terminar, quiero aclarar, que si un empleado al momento de despedirlo, tiene una antigüedad menor de tres meses y se lo ha contratado bajo la modalidad de Período de Prueba, corresponde otorgarle un Preaviso de 15 días y no tiene derecho a percibir suma alguna en concepto de Indemnización por Antigüedad.

Espero que mi explicación les haya resultado clara y útil. Por cualquier duda o consulta, pueden hacerlo telefónicamente o personalmente los días jueves de 18:00 a 20:30 hs. en el Centro de Panaderos del Oeste 4629-3792. Los Espero.

**Dra. Graciela Alejandra Bennardo**

**DISTRIBUIDORA 1003**

de OSKY-PLAYS S.R.L.

**Mayorista de Productos  
Alimenticios y de Panadería**

Av. Bella Vista (Ruta 1003) N° 4802

Libertad - Pdo. de Merlo

Tel: (0220) 497-3598 / 4801

E-mail: [distribuidora1003@arnet.com.ar](mailto:distribuidora1003@arnet.com.ar)

PULPAL PARA BRILLO - GUINDAS ARTIFICIALES - LEVADURAS  
AZÚCAR IMPALPABLE Y NEGRA - GRANILLO DE AZÚCAR  
ALMIDÓN DE MAÍZ - MERMELADA DE MEMBRILLO



# ASESORAMIENTO LEGAL EN EL C.I.P. DEL OESTE

El Dr. Rodrigo Manzano es el Representante Legal y Asesor Letrado del Centro de Industriales Panaderos del Oeste.

En esta nota nos ayuda a entender un poco más cual es el rol que cumple dentro del Centro y lo importante que es el asesoramiento de un profesional cuando, muchas veces, no tenemos a quien recurrir, o lo que es peor, consultamos a la persona equivocada.

Junto al Presidente del Cip del Oeste, el Sr. Daniel Insúa, de este y otros interesantes temas trata esta entrevista a la que gentilmente accedieron.



**- ¿Cuál es la situación de los panaderos en el Oeste?**

Sr. DANIEL INSUA - Uno de los grandes problemas que tiene el panadero hoy es la competencia desleal, gente que fabrica pan en forma inadecuada, no cumpliendo con las normas vigentes ni con los códigos, no respetando al consumidor. Estamos tratando de mejorar la situación actual, haciendo un gran esfuerzo tratando de revertir la situación.

**Específicamente, ¿cual es su función en el Centro de Panaderos del Oeste?**

Dr. RODRIGO MANZANO: - Mi función principal es defender los derechos de los panaderos, al hacer esto también estoy defendiendo los derechos de los consumidores, ya que si mejoramos la calidad y las prestaciones de las panaderías, el consumidor se tiene que sentir mas satisfecho. El bolsillo es importante, pero si yo compro pan de pésima calidad, el dinero pasa a ser secundario.

Todos los panaderos tienen asesoría legal totalmente gratuita, desde una simple consulta telefónica o mi apersonamiento al lugar para solucionar el problema. Esto no solo en lo que atañe a la panadería sino que estamos dispuestos a ayudarlo en cualquier inconveniente de cualquier índole. Sea o

no socio del Centro, lo vamos a ayudar.

**- Tenemos entendido que están tratando de cambiar la reglamentación para la habilitación de las panaderías.**

Sr. DANIEL INSUA: - Efectivamente, se están logrando acuerdos con el Municipio de Morón y hay tratativas con el Municipio de Ituzaingó. La idea general es que los panaderos no se perjudiquen entre ellos. A lo que aspira el Centro es que se cumpla la actual ordenanza donde se estipula que no se puede

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

---

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

**VENTAS DIRECTAS A PANADERÍAS**  
**ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES**



Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY  
Buenos Aires - Argentina  
Tel: (0237) 466-4237 - E-mail: salinera@infovia.com.ar



## Lider - Mag

**INSTALACIONES COMERCIALES**  
**COMPRA - VENTA**  
**DISEÑO - REPARACIONES**  
**ASESORAMIENTO TÉCNICO**



**Concepción Arenal 2265 - S. Tesei - Hurlingham**  
(a 20 minutos de la Capital)  
**Tel: 4450-3883 / 4450-6923**



## Grasas y Margarinas



**Productos elaborados por  
Camilo Ferrón S.A.**

José Ignacio Rucci 737 - Valentín Alsina  
Tel: 4208-3236 / Cel: 15-4176-4735

abrir una sucursal o un despacho de pan a menos de 400 metros de la panadería para evitar de esta forma la merma en la venta de mostrador y queremos ampliar dicha ordenanza para que no se puedan habilitar las panaderías en la misma distancia.

**- ¿Qué se está haciendo para combatir las panaderías clandestinas?**

Dr. RODRIGO MANZANO: - La Comisión Directiva me ha encomendado realizar un relevamiento en Morón Sur para detectar no solamente comercios que tengan que ver con las panaderías, también verificar que las panaderías cumplan con la reglamentación actual. Las panaderías deben cumplir con el Convenio Colectivo de Trabajo; deben abonar el Fondo Convencional y el Subsidio de Sepelio, como también se sabe no tienen que tener personal sin declarar.

**- ¿Qué resultados obtuvieron?**

Sr. DANIEL INSUA: - El resultado fue altamente positivo, no nos olvidemos que la jurisdicción del Centro es muy amplia. Con la Municipalidad ya se han logrado algunas multas y en otros casos se ha solicitado que se cumpla con la reglamentación o se cerrará el comercio.

**- ¿Esta tarea la realiza solamente el CIP del Oeste?**

Sr. DANIEL INSUA: - Los requerimientos los entrega personal contratado por el Centro, ellos los entregan para que el panadero realice la presentación de los pagos correspondientes. También se trabaja conjuntamente con el Ministerio de Trabajo y con el Municipio de Morón. En el caso específico de Ituzaingó tenemos un Convenio a través del cuál ellos van a pagar el sueldo para nuestra escuela de panadería y por otro lado nosotros le facilitamos un listado con todos los comercios que venden pan y productos afines en forma no adecuada para que ellos realicen las inspecciones correspondientes.

**- ¿Qué sucede si se constata que una panadería tiene deudas con el Centro?**

Dr. RODRIGO MANZANO. - La prioridad del Centro es defender al panadero, en casos como el que Ud. me presenta se llega a un acuerdo para que pague lo que corresponda y de esa

forma cumpla con la Ley, en algunos casos con intereses mínimos y con grandes facilidades de pago. Queremos que todos se beneficien cumpliendo con la reglamentación.

**- Por último, quisiéramos una evaluación de la situación actual.**

Sr. DANIEL INSUA: - El dinero que ingresa al Centro es devuelto a los panaderos a través de servicios, como por ejemplo el que les brinda el Dr. Manzano. Quisiera que el panadero entienda y aproveche los beneficios de asociarse al Centro, estamos con el panadero y no contra él. Abonar hoy una cuota de \$15 no lo va a perjudicar ni va a desestabilizar su economía, sabemos que una consulta a cualquier abogado cuesta muchísimo mas y con cualquier servicio que le podamos brindar van a recuperar la cuota y mucho más.

**NOTA DE LA REVISTA:** El Dr. Rodrigo Manzano atiende sus consultas en el CIP del Oeste los días martes y jueves en el horario de 9 a 12 hs.

Los interesados pueden contactarlo en los siguientes teléfonos: 4623-9220/15

## Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

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

## Distribuidora Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturrados
Grasas	Dulces	Harinas

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

**PARA PUBLICAR SU AVISO  
PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA  
SOLICITE PROMOTOR AL:**

**(15) 4084-1090**

**elgremiopanadero@yahoo.com.ar**

# XXXVII CONGRESO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN

La Federación Nacional de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), celebró su trigésimo séptimo Congreso en la ciudad de Rosario los días 7, 8 y 9 de Octubre pasado.

Los congresales de todo el país se reunieron en tan importante acontecimiento para formular propuestas y debatir los problemas con los que hoy se enfrenta la comunidad panaderil.

Se eligieron, además, las nuevas autoridades que regirán el próximo período de dos años.

En la misma ciudad, los días 9, 10 y 11, asistimos a la Muestra de la Industria Panificadora Regional, emplazada en el predio de la Sociedad Rural de Rosario.

El Congreso contó con la presencia del Sr. Intendente de la ciudad de Rosario, Sr. Miguel Lifchitz y fue inaugurado con emotivas palabras de bienvenida a cargo del Sr. Gobernador de Santa Fé, Sr. Jorge Obeid.

En este marco, se realizó la selección de las siguientes comisiones:

**Comisión que presidió el Congreso.  
Comisión de trabajo.  
Comisión Verificadora.**

Después de la exposición y resolución de diferentes ponencias, se llevó a cabo la elección de las nuevas autoridades (ver "Voces del Congreso" en esta edición).

El cierre se efectuó con un gran festejo, una cena perfectamente organizada para congresales y acompañantes, la noche del sábado 9.

En cuanto a la Exposición de **EDIPAN 2004-ROSARIO**, resultó un muy útil e inolvidable encuentro y una gran oportunidad para charlar con colegas y amigos.

No faltaron consultas técnicas, dado que la gran mayoría de expositores presentaron impecables stands, asesorados por grupos de representantes que atendían gentilmente a todo aquel que se acercara.

Empresas de primer nivel marcaron su presencia en esta importantísima Muestra, dónde participaron representantes de todo el país.

"El Gremio Panadero y su Gente" felicita a sus organizadores y hace extensivo este saludo a los participantes, autoridades, invitados especiales y a toda la Gran Familia Panadera por tan exitoso evento.



# GUIA DE PROVEEDORES

## ALQUILER DE VAJILLAS

"CACHIN" Gral. Ocampo 2695. San Justo. La Matanza. Telefax 4441-5252. E-mail: [cachin16@hotmail.com](mailto:cachin16@hotmail.com)

## CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004

[www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) [información@cigue.com.ar](mailto:información@cigue.com.ar)

## CARPINTERIA MECANICA Y METÁLICA

"CAAGUAZÚ S.A." Av. Eva Perón 3260 Lanús Este Tel: 4246-5236 / 4220-5246 -

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

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: [orodri@infovia.com.ar](mailto:orodri@infovia.com.ar)

"PAUNA S.A." Australia 698. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4482-2060 Av. Jujuy 731. Cap. Fed. Telefax 4932-6154/4477

[www.casapauna.com.ar](http://www.casapauna.com.ar) E-mail: [ventas@casapauna.com.ar](mailto:ventas@casapauna.com.ar)

"ROSMI S.R.L." Constitución 2749. Ramos Mejía. La Matanza. Telefax 4484-9126 / 4482-2100 E-mail: [tmrosmi@uolsinectis.com.ar](mailto:tmrosmi@uolsinectis.com.ar)

## COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"ENRIQUE" Av. Del Libertador 2798. Moreno. Tel.: 0237-4687925

"GASTROINDUSTRIA DEL SUR" Chaco 1259. Lanús Este. Tel.: 4255-6623 / 4372-1327

"LIDER-MAQ" Concepción Arenal 2265. S. Tesei. Hurlingham. Tel.: 4450-3883/69

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

"MILLUZZO" Mendelson 1652. Paso del Rey. Tel.: 0237-4682934/6601 [www.milluzo.com](http://www.milluzo.com) E-mail: [info@milluzo.com.ar](mailto:info@milluzo.com.ar)

"ROBERT-MAQ" Av. J. M. de Rosas 5064. San Justo. La Matanza. Telefax 4651-9650

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

"TULIO ESPERANZA" Av. Del Libertador 1987. Moreno. Tel.: 0237-4692316

## FABRICA DE ARMADORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

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

"JCP" Ombú 3877. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-0705 E-mail: [maq\\_jcp@yahoo.com.ar](mailto:maq_jcp@yahoo.com.ar)

"PANTECNICA S.A." Argentina 3864. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-5642 [www.imepa.com.ar](http://www.imepa.com.ar) E-mail: [info@imepa.com.ar](mailto:info@imepa.com.ar)

## FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA PARA REPOSTERIA

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

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

## FABRICA DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

"PANTECNICA S.A." Argentina 3864. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-5642 [www.imepa.com.ar](http://www.imepa.com.ar) E-mail: [info@imepa.com.ar](mailto:info@imepa.com.ar)

"PAUNA S.A." Australia 698. L. Del Mirador. La Matanza. Telefax 4482-2060. Av. Jujuy 731. Cap. Fed. Telefax 4932-6154/4477

[www.casapauna.com.ar](http://www.casapauna.com.ar) [ventas@casapauna.com.ar](mailto:ventas@casapauna.com.ar)

"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. Tel. 4769-7494//4739-4002. [www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar) e-mail: [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

## FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

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

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

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

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

"FLAIR S.R.L." Morón 1006. P. Del Rey. Tel.: 0237-4636888

"LA BAGUET" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4652-9263 [www.labaguet.com](http://www.labaguet.com)

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190

# GUIA DE PROVEEDORES

## FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIA Y CONFITERIAS

"IRM" Charca 1416. Ramos Mejía. La Matanza. Telefax 4657-3595 E-mail: [irm@data54.com](mailto:irm@data54.com)

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

## FUMIGACIONES Y DESRATIZACION

"ARES" Colombia 2304. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-4914 Cel.: 15-5623-10

## MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. Lomas del Mirador. La Matanza. Tel. 4657-6211 / 4488-5986

"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Moron. Tel: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362

"DISTRIBUIDORA DEL OESTE" Pte. Perón 778 (ex Gaona). Haedo. Tel. 4469-3011

"DISTRIBUIDORA DON BOSCO" Av. Don Bosco 3098. V. Luzuriaga. La Matanza. Tel. 4696-3742

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

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

"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898

"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303

"DISTRIBUIDORA LA NUEVA SAN CARLOS" Av. J. M. de Rosas 8905. I. Casanova. La Matanza. Tel. 5232-6221 / 15-5428-7081

"DISTRIBUIDORA MAFI S.R.L." Araoz 14. Villa Madero. Tel.: 4458-8518 E-mail: [distrimafi@hotmail.com](mailto:distrimafi@hotmail.com)

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

"DISTRIBUIDORA MARCELA" Av. Gral. Rojo 3999 (Ruta 21). Laferrere. La Matanza. Tel. 4626-6173 / 15-4986-1963

"DISTRIBUIDORA 1003" Av. Bella Vista 4802. Libertad. Merlo. Tel.: 0220-497-3598/4801 E-mail: [distribuidora1003@arnet.com.ar](mailto:distribuidora1003@arnet.com.ar)

"DISTRIBUIDORA MUNDO" Mñor. Bufano 2288 (ex Camino de Cintura). San Justo. La Matanza. Tel. 4441-4025

"DISTRIBUIDORA QUIROGA" Av. Eva Perón 2860. Morón. Tel.: 4697-6183

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

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

"DISTRIBUIDORA VICENTE" Polledo 576. I. Casanova. La Matanza. Telefax 4669-1000

"DISTRICONF S.R.L." R. S. Peña 2972. L. del Mirador. La Matanza. Tel. 4699-1688 / 15-4448-2246

"FRESHBREAD S.R.L." Camargo 3080. V. Tesei. Hurlingham. Telefax 4450-8871 E-mail: [freshbread@ciudad.com.ar](mailto:freshbread@ciudad.com.ar)

"HARINAS ROBERTO" Ruta 3 Km. 31,200. G. Catán. La Matanza. Tel.: 02202-438025

"HARINAS R Y R" Ruta 3 Km. 27,700. Laferrere. La Matanza. Tel.: 4626-4654

"JOSÉ LUIS CARDONE" J. I. Rucci 737 Valentin Alsina Tel.: 4208-3236 / 4209-4995 / 4228-8387

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

"LA HARINERA" Av. J. M. De Rosas 7764. I. Casanova. La Matanza. Telefax 4694-6662 [www.laharinera.com.ar](http://www.laharinera.com.ar) [contacto@laharinera.com.ar](mailto:contacto@laharinera.com.ar)

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

## PAN DE MIGA

"LA UNION" Lezica 3918. San Justo. La Matanza. Tel.: 4691-3290 Cel.: 15-5185-1850

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: [2002launion@infovia.com.ar](mailto:2002launion@infovia.com.ar)

## SERVICIO TÉCNICO

"ENRIQUE" Av. Del Libertador 2798. Moreno. Tel.: 0237-4687925

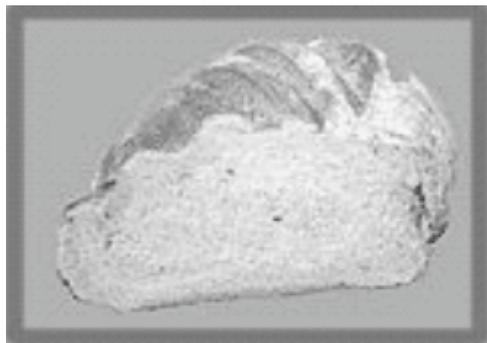
"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655

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

# RECETAS

**Sugerencias:** Como Usted bien lo sabe, amigo panadero, el porcentaje de agua es variable de acuerdo al tipo de harina. Si bien nuestro aditivo contiene Semita diastásica, sugerimos agregarle los 100 gr. porque ayuda a la mejor respuesta de las harinas, además del sabor, aroma y color

## PAN FRANCÉS



Harina 50 Kg  
 Agua 27 lts  
 Sal 800 grs a 1 Kg  
 Grasa 500 grs  
 Semita diastásica Macia 100 grs  
 Aditivo Macia según sistema de amasado 250 a 300 grs  
 Levadura según trabajo

## PAN LÁCTAL



Harina 1Kg  
 Agua 500 Cm<sup>3</sup>  
 Sal 20 grs  
 Azucar 50 grs  
 Semita diastásica Macia 10 grs  
 Leche en polvo 30 grs  
 Grasa 50 grs  
 Propionato de calcio Macia (antimoho) 3grs  
 Aditivo 3 grs

## PEBETES PANCHOS HABURGUESAS



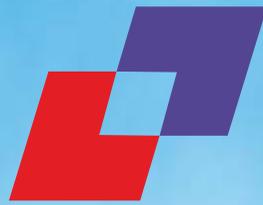
Harina 1Kg  
 Agua (aprox.) 450 Cm<sup>3</sup>  
 Sal 20 grs  
 Azucar 80 grs  
 Semita diastásica Macia 20 grs  
 Grasa 100 grs  
 Propionato de calcio Macia (antimoho) 3grs  
 Aditivo 3 grs  
 Levadura según trabajo

## PRE-PIZZAS



Harina 1Kg  
 Agua 600 Cm<sup>3</sup>  
 Sal 20 grs  
 Aceite 2 cucharadas  
 Semita diastásica Macia 3 grs  
 Levadura 50 grs  
 Propionato de calcio Macia (antimoho) 3grs  
 Aditivo 2 grs

# DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



## *Distribuidora* **L**as **L**omas

Materias primas para panaderías y confiterías



Las Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador

Buenos Aires - República Argentina

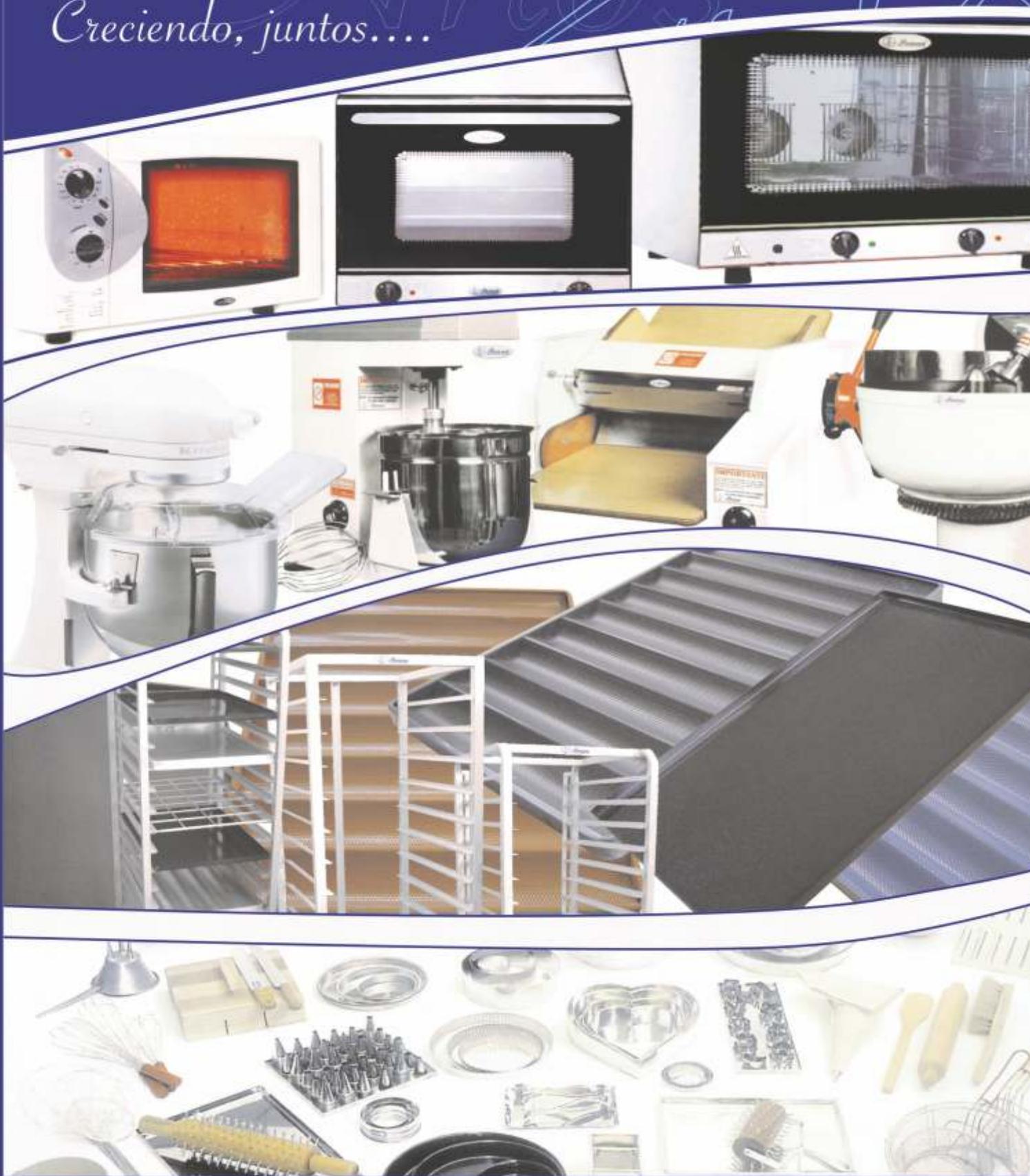
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161

E-mail: [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)



**Pauna**<sup>®</sup>  
PAUNA S.A.

*Creciendo, juntos....*



# 25 Años

Australia 698 - B1752DNT Lomas del Mirador - Buenos Aires  
Tel / Fax: (54-11) 4482-2060 (Líneas Rotativas)  
Av. Jujuy 731 - C1229ABC - Capital Federal  
Tel / Fax: (54-11) 4932-6154 / 4932- 4477



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

e-mail: [ventas@casapauna.com.ar](mailto:ventas@casapauna.com.ar)



**Pauna**<sup>®</sup>

**EQUIPAMIENTO INTEGRAL PARA LA INDUSTRIA DEL PANIFICADO**



# Renovarse es VI-LU

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia, su negocio podrá verse más atractivo, con una mayor perspectiva de ventas y 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

*Consulte nuestros  
planes de pago*

Casa Central: Ayacucho 949 (1722) S. A. de Padua, Merlo, Bs. As. - Tel/Fax: (0220) 4832168 / 4855768  
Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 (1229) Capital Federal - Tel/Fax: 4932-6154 / 4932-4477  
e-mail: vilu@sion.com

# IRM

industria ramos mejía

Facturas



basta de lo mismo



**Administración + Ventas + Show Room**

Tel/Fax: 011-4657-3595

Av. Díaz Vélez 1217 - Ramos Mejía - Buenos Aires - Argentina

**Fábrica: Charcas 1416 - Ramos Mejía (C.P. 1704)**

E-mail: [irm@data54.com](mailto:irm@data54.com)

# REPARACIÓN Y VENTAS DE MAQUINAS DE PANADERIA



**COMPRA Y VENTA DE  
NUEVAS Y USADAS**

**ÚTILES DE PANADERÍA**

**CANASTOS - MANGAS - PICOS  
LATAS - CARROS - VARIOS**

**AV. LIBERTADOR 2798 - MORENO**

(a cuadras de Gaona)

Taller Tel: (0237) 468-7925

Cel: 15-5429-0965 - ID 338-1001



# DISTRIBUIDORA "AVENIDA"

**VENTA DE HARINAS Y PRODUCTOS  
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS  
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

**Av. SAN MARTÍN 2768  
LOMAS DEL MIRADOR**

**4657-6211 / 4458-5986**



**Desarrollo de productos a su medida**

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

**LABORATORIO PROPIO**

**C&R S.R.L.**

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

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



# COPAMA

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

## Una Empresa Confiable

45 Años al Servicio de la  
Panificación y la Industria

### MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

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

### MARGARINA "CAVOUR" FINA

Con color y aroma a manteca. Ideal para la elaboración de facturas, scones, masas de levadura, pasta frolas y masas similares. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

### MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

Especial para la fabricación de masas finas, bizcochuelos, crema de manteca y productos finos. Envasada en cajas de 5 kg.

### GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

Punto de fusión 40°/42°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

### MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

Destinada a la fabricación de discos de empanadas, pasteles y pascualinas. De color blanco. Envasada en block de 10 Kg.

### GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

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

### OLEOMARGARINA "CAVOUR"

Punto de fusión 36°/38°, color blanca y desodorizada. Ideal para la elaboración de galletitas y bizcochos. Envasada en cajas de 20 Kg.

### GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

Punto de fusión 40°/42°, color blanca y desodorizada. Especial para masas de mayor estructura y galletitas tipo crackers. Envasada en cajas de 20 Kg.

### OLEOMARGARINA "COPA"

Punto de fusión 36°/38°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Da a los bizcochos una terminación más dorada después de la cocción. Envasada en cajas de 20 Kg.

**CAVIA 1039 - Lomas del Mirador**  
**Telefax: 4699-2182/2187/1305**

**Planta Industrial**  
**Ruta 3 Km. 44,400 - V. del Pino**  
**La Matanza**



**ENTREGAS A GRANEL**  
**EN CAMIONES ESPECIALES**

[www.copama.tk](http://www.copama.tk)  
[copama@speedy.com.ar](mailto:copama@speedy.com.ar)



# Fresh Bread s.r.l.

DISTRIBUIDORA DE HARINAS Y MATERIAS PRIMAS

**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PASTELERÍAS  
PIZZERÍAS - FÁBRICAS DE PASTAS**



Carlos Casares - Concepción - Navarro  
Caserita - Ninon - Delirio - Beatriz



LEVADURA FRESCA

**Paraleva**



HARINAS TERMINADAS

CAMARGO 3080 - (1688) VILLA TESEI - Tel: (15) 5249-9864 // Telefax: 4450-8871  
E-mail: [freshbread@ciudad.com.ar](mailto:freshbread@ciudad.com.ar)

## TALLER "LOS AMIGOS"

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA  
DE MÁQUINAS  
NUEVAS Y USADAS



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



## La Belustina

**Materias primas para  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES  
ENVÍOS AL INTERIOR

LEVADURA PRENSADA

**levina**

**DEWEY** **PRINDAL**



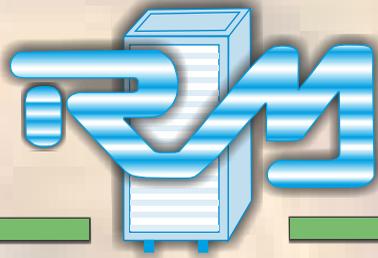
SAF ARGENTINA S.A.



La Belustina



**Roque Sáenz Peña 2848  
Lomas del Mirador  
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303  
[labelustina@hotmail.com](mailto:labelustina@hotmail.com)**



**Talleres Metalúrgicos "RosMi" S.R.L.**

## **Fabricación de Útiles para Panificación, Confitería, Pizzería y Gastronomía**



Canasto para pan



Canastos de mimbre



Palas bizcocheras de alambre,  
sacalata y pizzera (de madera y aleación)



Mesas lateras y tornos



Portamasas



Trinchas de moldes  
para pan lactal



Carro para hornos  
rotativos y transporte



Bandeja para baguette  
(perforado común y microperforado)  
y estampadas para pancho,  
hamburguesas, etc.



Media Bola



Cortante para sandwich  
y mesa giratoria



Moldes para pan de miga y lactal

**Constitución 2749 - (B1704AJQ) Ramos Mejía**

**Buenos Aires - Argentina**

**Telefax: (54-11) 4484-9126 / 4482-2100**

**E-mail: [tmrosmi@uolsinectis.com.ar](mailto:tmrosmi@uolsinectis.com.ar)**

# CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

## Romar Rodriguez S.R.L.

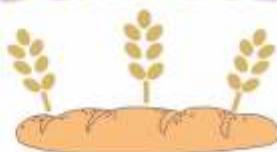
Fábrica de Artículos para  
**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200 - E-mail: [orodri@infovia.com.ar](mailto:orodri@infovia.com.ar)

## DISTRIBUIDORA MAFI



### MAFI S.R.L.

Materias Primas para  
**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



**ATENDEMOS REPARTIDORES**



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

**levina**



TAXONERA S.A.

PURATOS

**Emeth**

REFINERÍA  
DEL CENTRO S.A.

PROIN

HARINAS  
**CORES**

DULCE DE LECHE



PRINDAL

Distribuimos en Capital Federal y Gran Buenos Aires

**ARAOZ 14 - VILLA MADERO - Tel: (011) 4454-8518**

**E-mail: [distrimafi@hotmail.com](mailto:distrimafi@hotmail.com)**

# ROT-CARR



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá  
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina  
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



**HORNO 70 X 90 (Grande)**

#### Características:

Estructura de acero inoxidable.  
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.  
Tablero digital.  
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.  
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.  
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

#### MEDIDAS:

70 x 90 - Grande  
45 x 70 - Mediano  
45 x 70 - Mini  
40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



**CÁMARA FERMENTADORA**



**SOBADORA PASTELERA MEDIANA**



**BATIDORA DE 20 L**



**AMASADORA CON MANDO**



**TRINCHADORA JUNIOR**

## OTROS PRODUCTOS

Amasadora de Mesa - Amasadora sin Mando - Amasadora Rápida  
Sobadora de Mesa - Sobadora Pastelera mediana  
Cortadora de Masa - Armadora Compacta - Armadora Junior  
Trinchadora Junior - Trinchadora Compacta  
Ralladora para pan de 1 y 2 bocas  
Grisinera Manual - Grisinera-Panchera eléctrica  
Batidoras de 10, 20 y 30 litros.  
Peladora y Rebanadora para Pan Miga  
Cortadora de Tallarines  
Distintos modelos de Moldes Marcadores en Aleación de Aluminio



# Distribuidora Tablada

Distribución y Venta de Harinas  
Semolín y Materias Primas

Emeth



LEVADURA PRENSADA

**levina**

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

# REFRIGERACIÓN ESPERANZA

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES  
NUEVOS Y USADOS

Av. del Libertador 1987 - (1744) Moreno  
Tel: (0237) 469-2316 / Cel: 15-4434-3604

**ARES**  
FUMIGACIONES



DESRATIZACIÓN  
DESINFECCIÓN  
DESINSECTACIÓN  
CONTROL DE PLAGAS  
TRATAMIENTOS ESPECIALES

Tel: **4484-4914**  
Cel: **15-5623-1090**



**MEGAPAN**

## Service

Máquinas de panadería  
y gastronomía.

Hornos rotativos.

## Venta

Máquinas nuevas  
y usadas.

## Compra

Máquinas usadas.

Av. Gaona 4321  
Capital Federal  
(11) 4674 4455

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

Bateas  
para batidoras y  
amasadoras.



Bateas para todas las  
marcas de amasadoras



Recipientes para todas  
las batidoras y todos  
los modelos del mercado

Reparamos cualquier  
recipiente de uso  
gastronómico



Todas las medidas en  
bateas para amasadoras.



Caaguazú SA  
Av. Eva Perón 3260- Lanús Este  
Buenos Aires  
(11) 4246 5236 - 4220 5246  
[www.caaguazu.com.ar](http://www.caaguazu.com.ar)  
[caaguazu@caaguazu.com.ar](mailto:caaguazu@caaguazu.com.ar)



# Brito Hnos.

**Equipos modernos para panaderías y confiterías**



## HORNO ROTATIVO MODELO HR-15 / HR-30

### HR-30

PRODUCCIÓN 120 KG DE PAN HORA

TAMAÑO MÁXIMO DE BANDEJA 70 X 90 CM

### HR-15

PRODUCCIÓN 60 KG DE PAN HORA

TAMAÑO MÁXIMO DE BANDEJA 45 X 70 CM



## HORNO ROTATIVO MODELO HR-9 / HR-7



### HR-9

PRODUCCIÓN APROXIMADA 36 KG HORA

PARA 9 BANDEJAS DE 45 X 70 CM

CON MESA Y LATERO INFERIOR

### HR-7

PRODUCCIÓN APROXIMADA 20 KG HORA

PARA 7 BANDEJAS DE 40 X 60 CM

CON MESA Y LATERO INFERIOR

## SOBADORA



\* Panadera 4 HP  
a engranajes.

\* Pastelera reforzada  
1,5 HP a cadena.

Motores blindados,  
protecciones térmicas,  
parada de emergencia.

## AMASADORA



30 Kg. de masa  
50 Kg. de masa  
70 Kg. de masa  
130 Kg. de masa

## RAYADORA



1 HP 2 Salidas  
2 HP 2 Salidas

BRITO HNOS.

EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS.

Monteagudo 5003. Esq. Coronel Suárez. José C. Paz. Bs. As. Argentina

Tel/Fax 02320-436262 Cel: 15 4993-1859 / 60

E-mail: [britohnos@hotmail.com](mailto:britohnos@hotmail.com)

*Sabemos cómo hacer que  
su producto sea irresistible*

Firmenich

[www.firmenich.com](http://www.firmenich.com)



Flair S.R.L.

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

