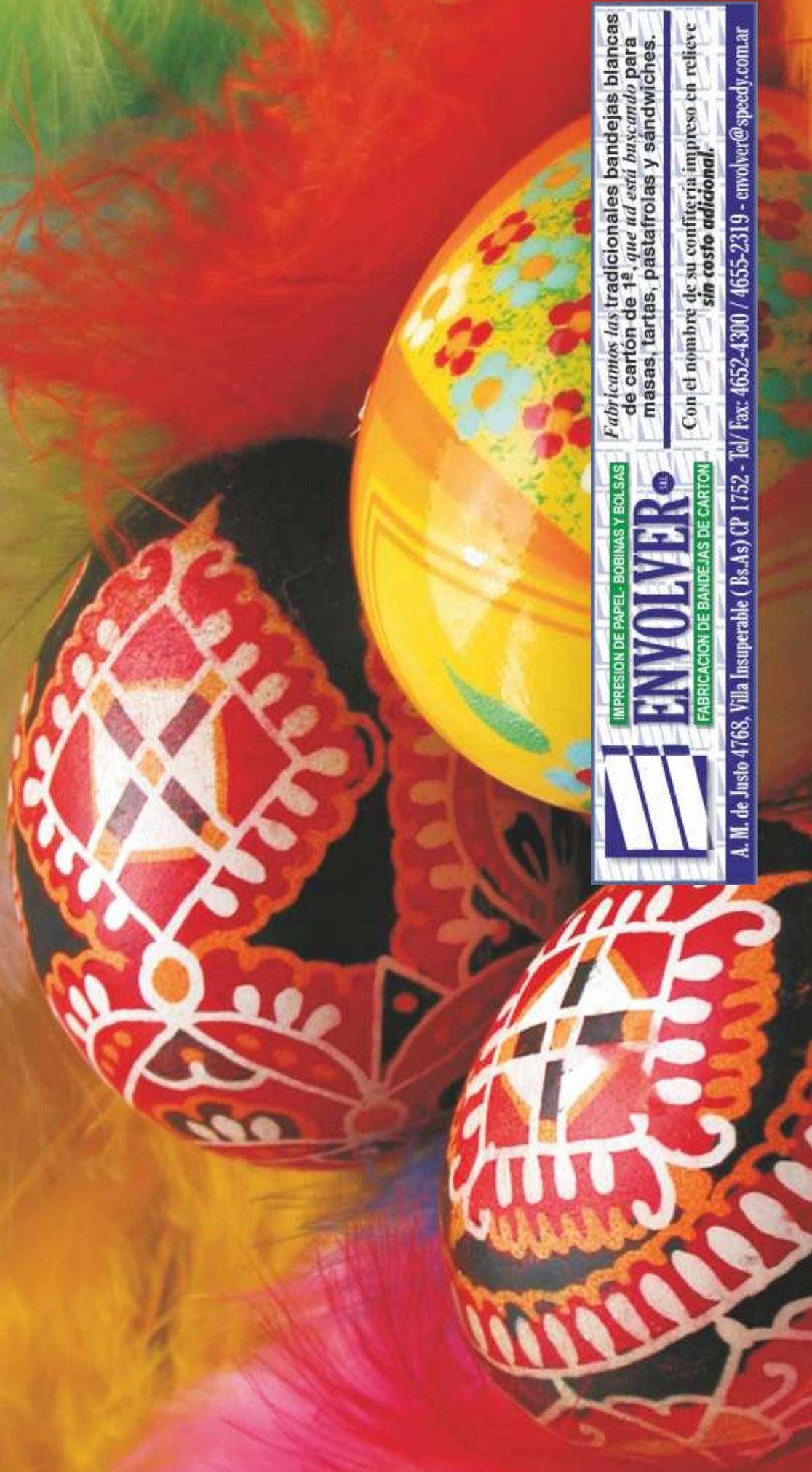


EL GREMIO PANADERO

AÑO 5 - Nº 35 - Marzo del 2010



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

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

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan
productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levino

LEVEX



levasaf

pan
minuto



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE
ARGENTINA

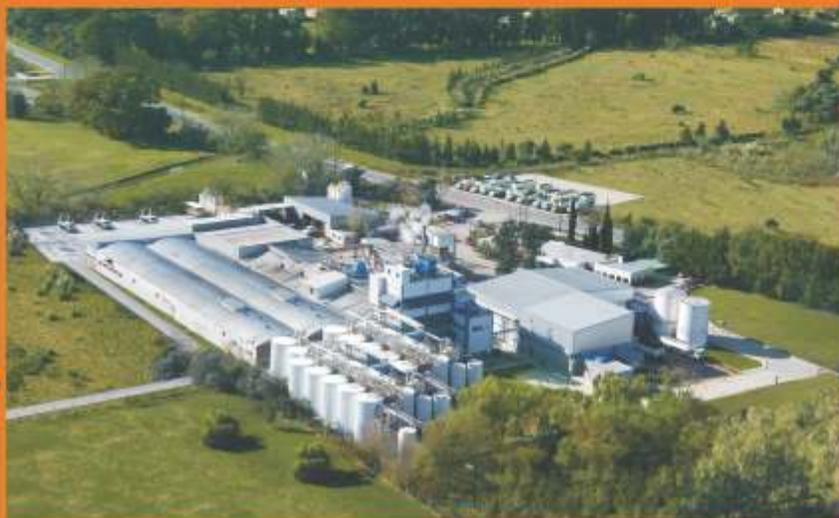
LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS
GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires
Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar
Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar



EL GREMIO PANADERO



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

★ **AÑO 5 - Nº 35** ★
Marzo del 2010

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

4696-8277 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Para publicar en nuestras páginas:

Alejandra Belvedere

4696-8277 / 15-6098-1721
Nextel 565*5174

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNOS Y MAQUINAS



REPUESTOS



TABLEROS PARA HORNOS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS

SERVICIO POSTVENTA



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordinadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar

LAS PANADERÍAS NO PODRÁN ENTREGAR BOLSAS PLÁSTICAS

Por la Ley N° 13858 se dejarán de usar bolsas plásticas en la provincia de Buenos Aires. El Senado bonaerense sancionó el proyecto del Gobierno que exige el reemplazo del polietileno por materiales biodegradables. Quedan pocos meses para implementarlo

Ya está prohibida la utilización y entrega de bolsas plásticas en los comercios de la Provincia. Los centros de ventas y las fábricas deben actualizar las tecnologías de producción, elaborando bolsas de papel o de plástico biodegradable.

El material plástico y polietileno para el uso de bolsas dejará de utilizarse en supermercados, autoservicios, almacenes, panaderías y comercios en general, para el transporte de productos o mercaderías.

En la Provincia, si la ley se reglamenta de acuerdo a los tiempos estipulados, se comenzará aplicar desde el 2010 se extenderá al resto de los comercios minoristas bonaerenses.



A su vez, el Congreso nacional evalúa una norma similar pero cuya aplicación comenzará a regir recién a los cuatro años de ser aprobada. Por lo que si se aprueba este año entrará en vigencia recién en 2013.

De acuerdo a la nueva medida sólo se podrán utilizar bolsas de papel o bolsas plásticas biodegradables. Sin embargo, existen voces en torno al tema que creen

que "no es correcta" o será "inútil".

En la polémica se enfrentan las opiniones entre las grandes cadenas de supermercados, los industriales del sector y los ambientalistas.

LEY 13.868

PROHIBICIÓN DEL USO DE BOLSAS PLÁSTICAS EN SUPERMERCADOS, AUTOSERVICIOS, ALMACENES Y COMERCIOS EN GENERAL.

El Senado y Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, sancionan con fuerza de Ley.

ARTICULO 1º: Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías. Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

ARTICULO 2º: Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en

hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.

b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente, para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1º se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

ARTICULO 3º: La presente Ley no será aplicable cuando por cuestiones de asepsia las bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional deban ser utilizadas para contener alimentos o insumos húmedos elaborados o preelaborados y no resulte factible la utilización de un sustituto

degradable y/o biodegradable en términos compatibles con la minimización de impacto.

ARTICULO 4º: El Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o aquél que en el futuro lo reemplace será la Autoridad de Aplicación de la presente Ley y tendrá a su cargo el desarrollo, implementación, seguimiento del cronograma de sustitución y reemplazo de los materiales definidos en el artículo 1º, de acuerdo a los plazos fijados en el artículo 2º. Asimismo el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible o la Autoridad de Aplicación que en el futuro lo reemplace implementará a partir de la promulgación de la presente, el programa de sustitución y reemplazo de bolsas de plástico por envases degradables y/o biodegradables que consistirá, a saber en:

1) Realizar campañas de difusión y concientización sobre el uso racional del material no degradable y/o no biodegradable, para el envase y contención de los productos comercializados en dichos

establecimientos.

2) Invitar a otras empresas relacionadas con la comercialización de productos a adecuarse a las exigencias de la presente Ley.

3) Informar y capacitar a los destinatarios de esta Ley sobre las posibles alternativas que pueden sustituir a los envases de plástico no degradables y/o no biodegradables, asistiéndolos de forma gratuita e inmediata ante sus requerimientos. [Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08]

ARTICULO 5º: La Autoridad de Aplicación en coordinación con organismos técnicos nacionales y/o provinciales reconocidos en la materia determinará, de acuerdo a su compatibilidad con la presente Ley, la tecnología de aplicación autorizada para la fabricación de bolsas que se comercialicen y/o distribuyan a cualquier título en el territorio de la Provincia de Buenos Aires. Asimismo determinará las sustancias y materiales que, de conformidad con la normativa específica de aplicación podrán ser empleadas en la confección e

impresión de inscripciones en las bolsas a las que refiere la presente Ley.

ARTICULO 6º: La Autoridad de Aplicación tendrá facultades de fiscalización respecto del cumplimiento de la presente Ley y del reglamento que en su consecuencia se dicte. A tal efecto creará un Registro de Fabricantes, Distribuidores e Importadores de Bolsas Biodegradables en el que deberán inscribirse todas las personas físicas y jurídicas que fabriquen y/o comercialicen a nivel mayorista las bolsas de transporte definidas en el artículo 1º, las que deberán contar, en su caso, con una certificación anual de degradabilidad y/o biodegradabilidad de sus productos, expedida por la citada Autoridad como requisito obligatorio e indispensable para el otorgamiento de las correspondientes habilitaciones. [Nota: lo resaltado ha sido vetado por Dto. 2145/08] Asimismo la Autoridad de Aplicación definirá el diseño y leyenda que, para su identificación, los sujetos obligados antes citados deberán incluir en sus productos. Por vía reglamentaria se

fijarán los criterios para determinar la degradabilidad y/o biodegradabilidad de los productos sujetos a certificación en términos que resulten compatibles con esta legislación.

ARTICULO 7º: El incumplimiento o trasgresión a la presente Ley y/o al cronograma fijado por el artículo 2º, hará pasible a los titulares del establecimiento en el que se verifique la infracción, de la aplicación de las siguientes sanciones por parte de la Autoridad de Aplicación:

a) Apercibimiento, que podrá ser aplicado una sola vez al infractor.

b) Multas, entre diez (10) y hasta mil (1000) sueldos básicos de la Categoría Ingresante del Agrupamiento Administrativo –clase 4- o la que en el futuro la reemplace, de la escala salarial de la Ley N° 10.430 (Texto Ordenado por Decreto N° 1.869/96 y sus modificatorias), con régimen de treinta (30) horas semanales de labor.

c) Decomiso de las bolsas de transporte no biodegradable, juntamente con las sanciones de los incisos a), b) o d), según el caso.

d) Clausura temporaria del
(Continúa en página siguiente)



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

La publicidad más económica y efectiva

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

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



establecimiento que no podrá exceder

de un (1) mes.

e) Clausura definitiva del establecimiento.

Por vía reglamentaria se fijarán las pautas para la graduación de las sanciones, en función de la magnitud del incumplimiento, la condición económica del infractor y el carácter de reincidente.

ARTICULO 8º: Los fondos que ingresen en concepto de multa, lo harán a la cuenta especial en la jurisdicción de la Autoridad de Aplicación y serán destinados al cumplimiento de las

acciones que competen al Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible.

ARTICULO 9º: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Buenos Aires, en la ciudad de La Plata, a los once días del mes de septiembre del año dos mil ocho.-
González - Balestrini - Isasi - Rodríguez

BOLETÍN INFORMATIVO

INDEMNIZACIÓN EN LOS DESPIDOS. TOPES INDEMNIZATORIOS

* Por el Dr. Fabián Campana

Esta indemnización corresponde a los trabajadores contratados por tiempo indeterminado que tengan una antigüedad en el empleo mayor de tres (3) meses, regulado en el artículo 245 de la Ley de Contrato de Trabajo. Esta indemnización es de las llamadas tarifadas, porque la ley establece la fórmula de cálculo y se excluye cualquier otra metodología.

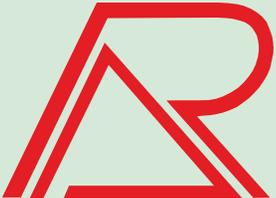
El cálculo se efectúa de la siguiente forma: la remuneración para el cómputo es la mejor remuneración mensual, normal y habitual que haya devengado el trabajador durante el último año laborado. En caso de que la misma supere el importe de tres salarios promedio de convenio (fijados por el Ministerio de Trabajo), esta última será la base a utilizar. Por ejemplo, si el trabajador le corresponde un salario, calculado de acuerdo a estas pautas de pesos 220 y su mejor remuneración es de pesos 1.000, la base para el cómputo indemnizatorio será de pesos 660 (tres salarios promedio de convenio). En el caso de un trabajador que gane menos de tres salarios así calculados, se tomara como base de cálculo, la remuneración efectivamente percibida por el.

Este salario (ya sea el real o los tres salarios de convenio) se deberá multiplicar por cada año de antigüedad, computando a tal efecto la fracción mayor a tres meses como un año más. El piso mínimo indemnizatorio estará dado por el importe equivalente a dos meses de la mejor remuneración mensual normal y habitual.



* El Dr. Fabián Campana es asesor letrado de la FIPPBA, del CIP de Alte. Brown y de CIP de L. de Zamora, se lo puede consultar los días lunes, martes y jueves de 16 a 19 horas, al 4245-2302

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



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

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



Confitería
del Artesano

*Elaboración propia- Servicio de lunch
 Masas, Tortas, Bombones.*

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



Es momento de cambiar

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

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

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



Consulte nuestros planes de pago



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

SALUD CLAUSURÓ UNA PANADERÍA Y DECOMISÓ 2.076 KILOS DE PRODUCTOS EN MAL ESTADO

Los inspectores detectaron malas condiciones higiénico-sanitarias, productos vencidos y materias primas mal conservadas y sin refrigeración

La Dirección de Fiscalización Sanitaria del Ministerio de Salud provincial clausuró en enero la panadería y confitería "Montserrat", donde se decomisaron 2.076 kilogramos de productos y materias primas en mal estado.

Durante el operativo, realizado en el local ubicado en la calle 8 entre 47 y 48 en La Plata los inspectores detectaron malas condiciones higiénico-sanitarias, productos vencidos y materias primas mal conservadas y sin refrigeración, factores que constituyen un severo riesgo para la salud de la población.

"Las actuaciones se realizaron según lo establecido por el Código Alimentario Argentino, ley 18.284, en el que se fundan las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial para la



producción, elaboración y comercialización de los alimentos", explicó Walter García, director de Fiscalización de la cartera sanitaria.

Con la asistencia de la Subsecretaría de Control Urbano de la Municipalidad, se retiraron del establecimiento la totalidad de los productos decomisados, entre los que

figuran 154 kilos de panes de miga, 50 kilos de pan rallado, 30 kilos de bombones rellenos, 80 kilos de esencia artificial de almendras y 70 kilos de chocolate cobertura.

El Ministerio de Salud provincial viene desarrollando acciones similares en diversos puntos de la Provincia, en coordinación con las áreas municipales, a los fines de evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

NUEVOS

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

CH
chocolates
industriales s.a.

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

distribuidora
conypan
www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes

calsa* Emeth **GHELCO** FENIX
TAXONERA VACALIN ARCOR

Ventas por menor y mayor a todo el país
(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

ONCE INTOXICADOS CONFUNDIERON SAL CON BROMATO DE POTASIO

EL SECRETARIO DE SALUD MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ROSARIO, LELIO MANGIATERRA, ASEGURÓ QUE LAS PERSONAS INTERNADAS COMIERON JUNTOS UN PURÉ CONTAMINADO CON ESA SUSTANCIA QUE SE UTILIZA EN PANIFICACIÓN AUNQUE ESTÁ PROHIBIDA.

Una cena realizada el lunes 25 de enero en una entidad comunitaria de la zona norte de Rosario terminó con 11 personas hospitalizadas por haber consumido bromato de potasio, un elemento químico cuya utilización está prohibida desde 1997. El caso se conoció cuando desde el Hospital Alberdi y el Eva Perón de Granadero Baigorria notificaron a las autoridades sanitarias la atención de personas que presentaban cuadros de vómitos, náuseas, diarrea y malestar general. Según el relato de los pacientes todos habían asistido a una cena celebrada en una entidad (de la cual se resguardó el nombre) donde jóvenes elaboran productos de panificación.

Profesionales de la Secretaría de Salud del municipio y del Instituto del Alimento concurren al lugar donde se realizó el ágape y encontraron que "aparentemente hubo una confusión, ya que el encargado de preparar la comida (un pastel de

papa) tomó el bromato de potasio en lugar de la sal", aseguró desde el área de Información de la Secretaría de Salud, Analía Chumpitaz.

La profesional indicó que los 11 damnificados fueron asistidos y se encuentran bien, pero recordó que el bromato de potasio, un aditivo que se utiliza como mejorador del pan, está prohibido por su toxicidad. Desde el Servicio de Toxicología del Sanatorio de Niños (Sertox) advirtieron que en todo el país se "registraron numerosos episodios de intoxicación provocados por esta sustancia". Y si bien en 1997 se reglamentó la prohibición de su uso como aditivo de la harina para panificación, no se observó la desaparición de los episodios de intoxicación. Lo cual sugiere el uso clandestino de esta sustancia.



PRINDAL Innovación Permanente

PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN PrínGLAS DulcePRIN PastelPRIN CoberPRIN

MejorPRIN 750 DecoPRIN MejorPRIN 35 LevaPRIN La Constancia

DULCE DE LECHE GRANJA ARRAYANES

Línea MIX de alta tecnología,
para la elaboración de todos
sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena
en sus distintas formas: pebetes,
panes para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan
de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal,
azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y
Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza
en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en
todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX
Facturas en 50 kg. de harinas, agua, levadura,
azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saboriza-
dos en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes
Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura,
sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES,
GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

Tel/Fax: 4443-3887

BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

CHISTES DE GALLEGOS

La orden decía:

- **Buscar y arrestar al sargento Pérez con el mayor sigilo.**

Una semana después llega un comunicado a la capitania:

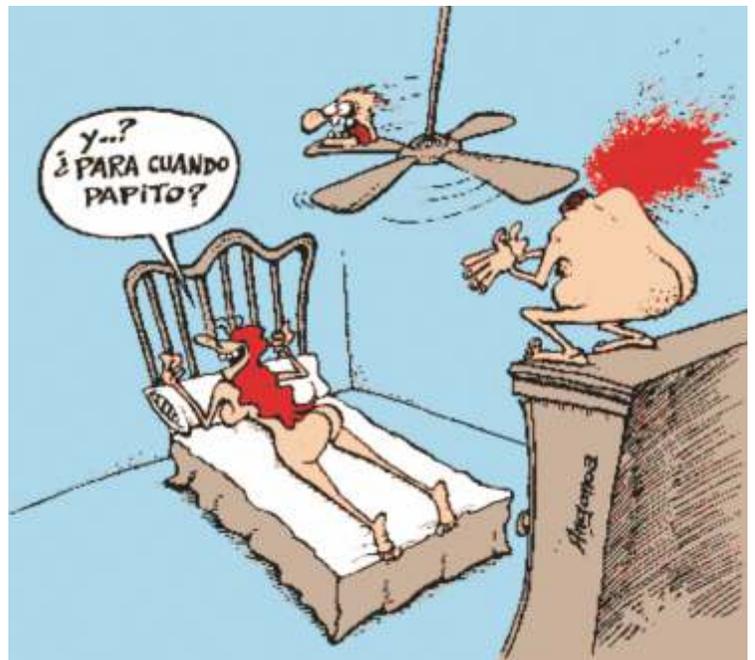
- **Sargento Pérez arrestado, seguimos buscando al mayor Sigilo.**

Dos amigos:

- **Oye, ¿tú te acostabas con tu mujer antes de casarte?**

- **Yo sí, ¿y tú?**

- **Yo también, pero que conste que no te conocía.**



Un día en pleno vuelo, el piloto dice a sus pasajeros:

- **Los del lado derecho, por favor saquen su mano derecha por la ventana.**

Todos los pasajeros empiezan a preguntarse qué pasaba...

Después dice:

- **Pasajeros del lado izquierdo, favor sacar la mano por la ventana.**

Y todo el mundo se preguntaba qué pasaba, cuando de repente el piloto dice:

- **~Aleteen todos que se nos va a caer el avión!**

UN ARTISTA ENTRE LOS PANADEROS

Javier Caumont, dueño de la Distribuidora "LA CUEVA DEL PANADERO" presentará el próximo 26 de marzo su segundo disco.

Desde la redacción de nuestra revista le deseamos el mejor de los éxitos.

Promocionando su disco estuvo presente en un programa de "CRÓNICA TV" y su presentación también fue anunciada en la revista "PRONTO" del Miércoles 17 de marzo.

● ANDA A CANTARLE AL AMOR

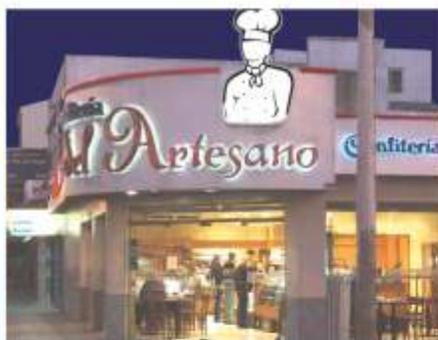


Javier Caumont nació en el seno de una familia de actores: es hijo de César Bertrand. Y él se dedicó a la música. El 26 de marzo, a partir de las 22, presenta en la Casa de Anibal Troilo -Carlos Calvo 2540- su segundo trabajo discográfico: Cantarle al amor es posible, una producción independiente que cuenta con músicos invitados y los arreglos de Bucky Arcella. Allí estaremos.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

Diseño, Construcción e Instalación
en todo el País - Planes de Financiación



Av. Eva Perón 750
Lomas del Mirador

4480-0660 / 4653-2148
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

SAYOS



INSTALACIONES A MEDIDA EXHIBIDORES REFRIGERADOS

Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires
Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires
E-mail: sayosn@infovia.com.ar



“LA PRIMAVERA”, LA ESTACION IDEAL PARA COMPRAR PAN

Panadería y Confitería “LA PRIMAVERA”,
Mitre 302, Lomas de Zamora

CON UNA EXCELENTE INVERSION Y UNA IMAGEN PARA DESTACAR DE LA MANO DE **AMOBILIAMIENTOS SAYOS**, SE INAUGURO LA PANADERIA Y CONFITERIA “LA PRIMAVERA”, EN LA LOCALIDAD DE LOMAS DE ZAMORA.

SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

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

Con estilo propio y tradicional, “LA PRIMAVERA” es parte de la iniciativa de 4 socios:



Fernando Izquierdo, Fernando Lagraba, Eduardo Rodríguez y Alberto Diocared.

La nueva panadería cuenta con los muebles de la firma SAYOS que logran la distinción de la firma, sumando a los componentes de: calidad y precio un motivo más para ser la elegida de Lomas.

¿Cuentan con un maestro panadero?

Sí, “La Primavera” produce junto a un maestro panadero que asistió a muchos cursos de capacitación y que lo conocemos hace 25 años.

¿Qué diferencia a La Primavera de otra panadería de la zona?

Nosotros apuntamos a recuperar a la panadería artesanal, a la tradicional con la elaboración de



productos que ya no se hacen, tales como encocadas y pan sin sal. Estamos volviendo a las bases pero sin dejar de incursionar también en los productos modernos.

¿Participan del Centro de Panaderos local?

Todavía no, pero tenemos la intención de asociarnos.



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



Adquiera nuestros productos en 12 meses sin interés

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos-exportaciones.com.ar

Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDADORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines.

No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros teléfonos.



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

UN AVANCE SIGNIFICATIVO PARA MALVINAS ARGENTINAS

El CIP de San Martín nucleará a los panaderos de Malvinas Argentinas, San Miguel y José C. Paz a través de sub sedes. Es así, que Claudio Cova responsable del CIP de San Martín se reunió con el Senador provincial Roque Cariglino y con el Jefe de Inspección Municipal Néstor Berardoci, quienes dieron su parecer sobre las medidas necesarias para que la industria panadera salga adelante frente a los conflicto que la afectan.

1- A punto de presentar un proyecto de ordenanza para regular la venta del pan ¿Cuáles son sus puntos esenciales?

Nosotros teníamos una ordenanza vieja muy bien hecha que refería puntos similares a la Ley 13006 y establecía las diferencias en lo que hace una panadería artesanal, de un despacho de pan o una confitería. Apoyados en eso y con la colaboración de Claudio Cova, la mejoramos y agregamos algunos artículos como los 400 metros de distancia que debe haber entre panaderías, el cargo de Director Técnico o responsable de ese local, la posible obligatoriedad de haber aprobado un curso de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos brindado por la Secretaría de Salud Pública del Municipio. Esta ordenanza la vamos a poner a consideración del Honorable Concejo Deliberante y seguramente va a ser la Ordenanza que va a regular la comercialización de pan en Malvinas Argentinas.

2- ¿Cuándo comenzaron a reflotar el tema de la antigua ordenanza?

A partir de una reunión donde pudimos realizarle

modificaciones.

Todavía no la presentamos porque queremos terminar de reunir información, es decir, que primero queremos conocer bien la idea para comenzar a trasmitirle a todos

los panaderos con quienes mantenemos muy buena relación, lo que ya intentamos encaminar.



3- Claudio ¿Cuándo comenzaste a charlar con las autoridades municipales?

Hace alrededor de 15 días.

4- ¿Cómo llegas hasta ellas?

A través de Néstor y del Senador Roque Cariglino.

5- Néstor ¿Podrías definirme como está la situación actual?

La idea de siempre es que los panaderos se junten y puedan defenderse entre sí, por ejemplo, de los supermercados chinos quienes venden más barato, y significan un lugar difícil para competir. Por eso el esfuerzo por reunir a los panaderos. Además, es necesario fijar ciertos temas como la eliminación total del bromato.

6- Claudio ¿Cómo es tu relación con el municipio de Malvinas?

Tengo una relación excelente. Y también cuento con el apoyo del Senador Roque Cariglino que entiende la problemática de un panadero, porque proviene de una familia panadera... es decir conoce el gremio a la perfección.

Creo, sinceramente que hay mucho para trabajar, nos paso en La Plata cuando se habló de los 400 metros que

www.industriaszunino. Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP.

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com

deberían mantener las panaderías entre sí y se hablaba de la libertad comercial, nosotros no pensamos en coartarla de ningún modo, sino en ordenarla.

7-¿De qué se trata la idea de la sub sede?

La idea es armar una sub sede en Malvinas por la distancia que hay con San Martín, y además porque los panaderos de Malvinas seguramente van a querer que los coordine alguien de la localidad. A nosotros nos beneficia tener una sub sede, es una forma de que los panaderos tengan un núcleo, haya más comunicación, se acuerden precios y que, además, se sientan protegidos.

8- Néstor, haciendo hincapié en el producto ¿Existe alguna medida que podría implementar el panadero para incrementar o sostener la venta en los supermercados, ganándole la batalla al clandestino?

Creo que para eso tendrían que realizarse algunas modificaciones. Por ejemplo, habría que hacer referencia a la inscripción del producto y el Código Alimentario Argentino. La idea sería que aquellas panaderías



habilitadas puedan inscribir sus productos, y vender al supermercado chino el pan en bolsita con el rótulo correspondiente y entonces el panadero que trabaje con aquellos rótulos va a vender y el que no será decomisado.

9- ¿Consideran que hay más competencia desleal en la actualidad que en tiempos pasados?

Ahora más que nunca, porque antes vos sacabas el costo de pan con la harina, que ahora se convirtió en terciaria. El tema en la actualidad son los servicios y los sueldos, eso es justamente lo que los clandestinos evaden.

10- ¿Cómo se pelea con el panadero clandestino que esta en una casa?

En Malvinas, si hay alguno, no lo conocemos. Tenemos dos panaderías que elaboran para afuera que no tienen la persiana abierta al público, pero no son competencia para las panaderías porque venden alfajorcitos, galletas...

11- ¿Y el tema del abasto?

Nosotros adherimos al subsidio del fondo común de la provincia, que recauda mediante el abasto o recopila

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



calsa*

Edgardo Bernard
Centro de Distribución Oficial

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



Teléfono: 4488-8088
e-mail: distribuidoranicju@hotmail.com
Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



información. Del fondo de Ingresos Brutos o tasas provinciales se junta una cantidad de plata y se subsidia a los municipios. Nosotros teníamos del abasto una recaudación de \$150.000 por mes y ahora pasamos a \$300.000 o \$400.00 por subsidio, entonces lo que hacen es que cuando tienen alguna duda nos llaman a nosotros y tenemos la información acerca de los porcentajes que declaran las empresas, no somos la DGI pero somos agentes de información. Lo que sí nos exigen es que el control sanitario sea 10 veces más estricto. La prueba del bromato la hacemos en el momento.

12-¿Considera que las distorsiones en el precio se deben a los clandestinos?

Sí, totalmente, el tema de la distorsión del precio la trae el clandestino porque un industrial no puede vender nunca debajo del costo.

13- ¿Es importante tener la habilitación a nombre del dueño de la panadería?

Sí, por eso en el caso de alquiler o venta del fondo de comercio la habilitación se transfiere. Esto se debe a que el responsable de la venta es el que figura en el cartón, por eso es obligatoria en el caso de vender.

14- Me comentaban la importancia de tener un maestro panadero...

Un maestro panadero es un responsable directo, un

director técnico. Pero se plantea un problema: el panadero muchas veces no tiene título de estudio, sino que en la mayoría de las veces el conocimiento surge de la experiencia y tradición, por eso no hay muchos chicos en el oficio.

Consideramos muy útil el curso de manipulación de alimentos, las escuelas panaderías o una constancia de las habilidades de un maestro panadero evaluada por la gente del Centro de Panadería.

Es un tema que también plantea el sindicato, ya que de 100 panaderías existen sólo 20 maestros panaderos. Esto es porque muchos industriales blanquean a los maestros panaderos con el mínimo, y eso también tiene que cambiar.

15-¿Cuál es el paso siguiente?

Ahora tenemos que ver el tema de la ordenanza y después de ahí la elevamos al HCD.



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

LA FIPPBA JUNTO AL DIRECTOR PROVINCIAL DE COMERCIO DE LA PROVINCIA

La Federación Provincial celebró una importante reunión con el funcionario del Ministerio de la Producción, en la sede de la Cámara Panaderil de esa localidad.



Participaron del encuentro, el Licenciado Alfredo Buglioni, el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, y los miembros de la comisión

directiva Daniel Insúa, Raúl Santoandre, Claudio Cova, Guillermo Gozalvo y Gustavo Santoandré.

El objetivo de la reunión fue comenzar a tratar la reglamentación de la Ley 13006 en la provincia de Buenos Aires. Esta futura reglamentación será la base para que los municipios cuenten con una ordenanza que regule el pan.

A partir de reunión clave que tuvo lugar en el mes de

marzo, se desarrollarán una serie de las mismas para ir “puliendo” detalles. Esto se aplicará a cada uno de los artículos para que no se generen confusiones en su aplicación.



FABRICA DE “CINTAS TRANSPORTADORAS”

CINTAS TRANSPORTADORAS
PARA TODAS LAS
MAQUINAS DE
LA INDUSTRIA DEL PAN



CINTAS Para:
• MESAS DE CORTE,
• TRINCHADORAS,
• GRISINERAS,
• CORTADORAS,
• CHURRERAS,
• RAVIOLERAS,
• LAMINADORAS.

**CINTAS
TRANSPORTADORAS**

Eduardo e Hijos

(011) 15-6375-5899

karpanes@ciudad.com.ar

ATENCIÓN: Lunes a Viernes de 09:00 a 16:00 Horas
Rodín 650 (e/ Independencia y Lafinur) - MERLO

Y... PROXIMAMENTE:
FABRICACIÓN TOTAL
DE “PAÑOS” PARA
PREPARADORAS DE PAN



INTOXICACION CON BROMATO DE POTASIO

El Ministerio de Salud bonaerense recordó que el aditivo bromato de potasio está prohibido para su uso en alimentos por los severos riesgos que puede acarrear para la salud de los consumidores. Es a raíz de la intoxicación de tres hermanos en La Plata



Según se informó desde el servicio de Toxicología del Hospital de Niños Sor María Ludovica de La Plata, durante el mes de enero, ingresaron a ese establecimiento tres hermanos, dos nenas de 3 y 9 años y un varón de 11, con un cuadro de intoxicación a causa de la ingesta de pan elaborado por su mamá con bromato de potasio.

En el hospital, donde también se debió asistir a la madre de los pequeños, se los rehidrató y se les efectuaron análisis para confirmar o descartar posibles daños renales o auditivos a causa de la ingesta de esta sustancia tóxica.

"Los chicos estuvieron internados durante 24 horas, se los hidrató, se les efectuaron análisis y les dimos el alta. Hoy les efectuamos los primeros controles. Si bien se encuentran en buen estado de salud,

los seguiremos controlando la semana próxima porque esta sustancia además del cuadro agudo genera efectos nocivos en el mediano plazo", explicó Ana María Girardelli, jefa de Toxicología del hospital de Niños.

Los riesgos

La especialista detalló que al combinarse el bromato de potasio con el ácido clorhídrico del estómago, se forma una sustancia llamada ácido bromhídrico que resulta *"sumamente irritante para el estómago y esófago y provoca vómitos muy difíciles de frenar que terminan deshidratando al paciente"*.

Girardelli agregó que los vómitos comienzan a los pocos minutos de haber ingerido el bromato. Pero además, acarrea otros riesgos severos, como la afectación de la función renal y del nervio auditivo, que se manifiestan días después de la ingesta, motivo por el cual los afectados deben ser sometidos a estudios y controles posteriores al cuadro agudo. Cuando el grado de toxicidad es elevado, el paciente puede perder la audición, sufrir problemas de alteración de la hemoglobina y hasta neuropatías.

Controles en panaderías

Por otra parte, la dirección de Fiscalización Sanitaria del ministerio de Salud provincial trabaja conjuntamente con los municipios en el control de las panaderías a fin de garantizar que el pan que se comercializa no contenga bromato de potasio, dado que se trata de un aditivo expresamente prohibido por el Código Alimentario Argentino.

"El bromato de potasio es perjudicial para la salud, por eso su uso en alimentos está prohibido, sin embargo, se le da otros usos, por caso en la industria química", explicó Walter García, director de Fiscalización. El funcionario agregó que si se comprueba que los productos contienen bromato de potasio, ya sea directamente o a través de mezclas, se procede a clausurar el establecimiento.

De este modo el Ministerio de Salud busca la *"erradicación definitiva del uso de aditivos no permitidos como el caso del bromato de potasio y, además, la eliminación de la elaboración o venta clandestina de productos de panadería y confitería a fin de preservar debidamente la salud del consumidor"*.

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319

METALÚRGICA C.R.B.



- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240
PRESUPUESTOS SIN CARGO

Piden un mínimo de \$ 3.000.-

PEDIDO DE AUMENTO PARA LOS OBREROS PANADEROS

Durante los primeros días del mes de marzo, se reunieron miembros del sector sindical y del sector empresario de la provincia para fijar las respectivas posiciones frente a las próximas paritarias



Representando a los empleados estuvieron los Sres. Miguel Rodríguez, Rubén Aguiar, Rodrigo Frutos, Rubens Castro, Chavez y Migue Rodríguez (hijo). En representación del sector empresario estuvieron Emilio Majori, Daniel Insúa, Claudio Cova, Guillermo Gozalvo, Juan Bellizzi, Luis Gómez y el Dr. Fabian Campana.

Después un intercambio de opiniones los sindicalistas fijaron que la meta de ellos es un sueldo mínimo de \$3000 y, ante el pedido del sector empresario de que primero discutan el aumento con la Federación Nacional y con Capital, la discusión se "acaloró" ya que los miembros de la FIPPBA consideran que ellos son los referentes para las próximas



discusiones.

Finalizada la reunión, los sindicalistas fueron invitados a comer asado en el Centro de Panaderos de La Matanza y los representantes de la FIPPBA van a reunirse con sus pares para definir los pasos a seguir.



DISTRIBUIDORA San Martín
MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

CIRCE

molino CAÑUELAS

CLABECO

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETIN Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

DISTRIBUIDORA San Martín

República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907

Aquí estamos

Map showing the location at the intersection of Av. Marquieze, San José, and República.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

NOVEDADES EN EL CENTRO DE PANADEROS

En un momento de intenso trabajo por el que atraviesa el Centro de Panaderos de Merlo, Hilario Frias, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Merlo recorre las obras y avances logrados por la institución.



EN ESTA ENTREVISTA, CON SU FLUIR CARACTERÍSTICO, RECORRE TEMAS TALES COMO LA CONSTRUCCIÓN DE LA LOZA, FUTURO SALÓN DE FIESTAS, EL COSTO DEL PAN, LA RELACIÓN CON EL MUNICIPIO Y LOS DÍAS DE REUNIÓN.

¿Cómo continúa la construcción del Salón de Fiestas?

Muy bien, a partir del 4 ó 5 de marzo; ya con la gente contratada; comienza la limpieza total de la obra, me refiero a la loza que se esta construyendo con la idea de hacer el Salón de Fiestas y la Escuela de Panadería, la cual esperamos que culmine en 15 o 20 días.

Luego continuaremos con la parte de la mampostería.

Entonces, es una obra en progreso...

Por supuesto, de hecho invitamos a todos los socios a pasar y verificar el avance constante de la obra que tanto trabajo nos costó y que se pudo llevar adelante gracias a la colaboración de los colegas que pagan el fondo convencional y cuota societaria.

¿Cómo resulta el tema de la venta clandestina y su influencia en el precio del pan?

Es un tema que resulta muy difícil de comprender. Para ser más claro les comento que el último costo del pan arrojó \$4,60 más el 10,5% de IVA que sumado a la rentabilidad arroja un precio de \$6,53, sin prever éstos últimos aumentos que ha sufrido la materia prima utilizada en nuestra industria y que han sido desconsideradamente altos, como es de conocimiento nacional. Por eso no podemos entender, los que pagamos todas nuestras obligaciones, (impuestos y gastos que requiere la panadería) a aquellos colegas que siguen comercializando el producto a mitad del costo... y dicen ser industriales panaderos. Esta situación ya es insostenible y esos pseudo panaderos que malvenden sus productos están arruinando el mercado perjudicando a muchos colegas.

Muchos de ellos se encuentran en TOTAL CLANDESTINIDAD sin abonar nada de lo que les corresponde; tengan en cuenta que en la escala salarial

Laboratorio
DEWEY


FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología del Sabor

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

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

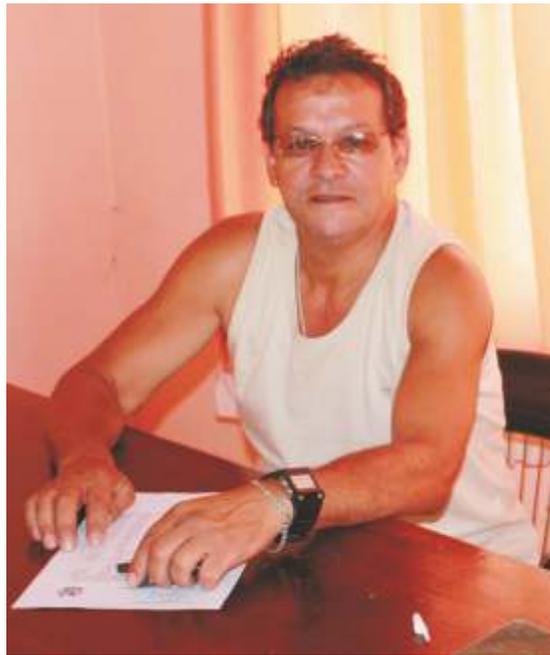
actual un maestro panadero tiene que cobrar \$2223; medio oficial \$ 2064, un ayudante \$2010, un peón \$1943, la cajera \$ 2118, un dependiente \$2010 y un repartidor \$2010 más los aportes correspondientes.

¿Continúa visitando las panaderías?

Sí, como siempre. Estuve recorriendo algunas panaderías del partido y me lleve la grata sorpresa de encontrarme con el Sr. Alberto Cotto, panadero del Parque San Martín, en la charla con él me comento que estaba muy agradecido con la Institución y con su presidente por la información entregada todos los meses. Realmente me sentí muy gratificado por el reconocimiento, el agradecimiento y la felicitación de un colega con la trayectoria de él, realmente agradeció que los mantengamos al tanto sobre el costo del pan, precios a los que nos conviene comercializarlo y la necesidad de cumplir con todas las obligaciones que nos corresponden.

¿Ya se habla de paritarias?

Sí, comenzaran este mes seguramente, lo que va a



ocasionar un seguro reacondicionamiento de los salarios de los empleados y sabemos que en un establecimiento de panadería se ocupan alrededor de 6 ó 7 personas. Por eso insistimos en recordarles a todos los colegas que para cumplir con todas las obligaciones deben trabajar sobre el COSTO REAL del pan.

¿Cómo continúa la relación con el municipio?

La relación con el municipio sigue sus carriles normales, con altibajos pero avanzando constantemente. Según una reunión en la que estuvimos con nuestro Intendente, quedó el compromiso firme de colaborar con el Centro para la erradicación de los clandestinos.

Recordemos los días de reunión...

Quedamos a su entera disposición los días jueves en las reuniones generales en el horario de 21 a 23 hrs. Durante los días hábiles en el horario de 10 a 18 hrs y los sábados de 10 a 14 hrs, con la atención personalizada de la Secretaria, Presidente y Comisión Directiva.

Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

Un policía a una puta:

-¿Y que haría tu madre si te viese aquí?

- Me mataría... esta es su esquina.

h u m o r

- Mama? quien es mi padre?

- Vos sos mi hijo de PROVETA

- ¿Cómo es eso?

- Aquella fiesta PROVETAntos hombres que no se quien carajo es tu padre...!!!

El padre habla a sus feligreses:

- Si tienen fe se sanaran, si tienen fe se sanaran. Pongan su mano sobre su parte afectada y el milagro ocurrirá.

Había una pareja de viejitos que estaba oyendo el sermón.

El viejo, disimuladamente baja la mano y la pone sobre su "pito".

La viejita lo ve y le dice:

- Viejo, el dijo milagro, no resurrección!!!

Un sacerdote se bañaba en el río cuando de repente pasaron algunos jóvenes feligreses por el lugar y al verlo le dejaron:

- Aja, Padre!!, ¿Con que masturbándose, eh?...

- No hijos, para nada... cada quien es libre de lavarse su pito a la velocidad que quiere....

Entra un tipo a un casino agarrado de los hombros por dos mujeres impresionantes, una por cada lado y le dice al dependiente:

- Dos bebidas gaseosas, por favor.

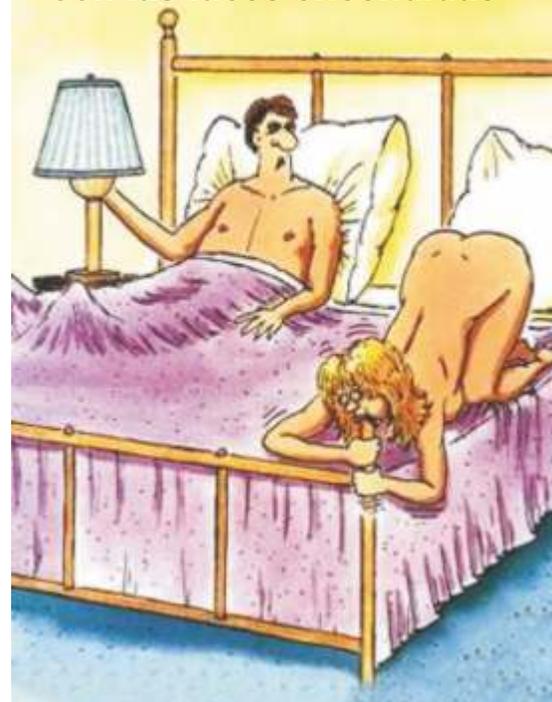
- ¿Familiares?

- No, son putitas pero tienen sed.



- ¡¡¡Qué energía tiene hoy Jefe!!!
- ¿Cuál es el secreto???

“Mi amor... tal vez sería mejor con las luces encendidas”



Mundo Trigo
Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

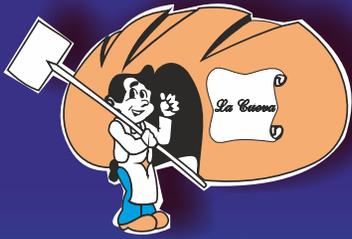
Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez)-JOSÉ L. SUAREZ
www.mundo-trigo.com.ar
Tel.: **4720-0067**

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: **4652-5216 / 4655-1441**



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



CAMILO FERRON S.A.

FINCA DE SANTIAGO

Dánica



DEWEY

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



Bacalar



calsa*

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO



CORPORACIÓN Frutícola

Al Servicio del Gremio Panadero

0220-485-5071

DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7 (MERLO NORTE)

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408

ENTREVISTA A CLAUDIO COVA

(Presidente de la Cámara Industrial del Partido de San Martín y Prosecretario de la FIPPBA)

"Los argentinos tenemos una enfermedad, no sabemos perder, nos creemos dueños de la verdad"

"Queremos hacer un cambio, creemos en una política nueva en donde la Federación trabaje con más participación en la provincia y también con más impacto en la parte social, y así lograr una mayor representación", aseguró Claudio Cova, Prosecretario de la FIPPBA, en una entrevista con Industriales Panaderos

Y agregó **"para lograr ese cambio en la provincia fue necesario reordenar la parte de la Secretaria de la Federación, sumado a ideas que son renovadoras. Una de las cosas que sostengo es que como Institución tenemos que tener más participación en la parte social, para llegar no sólo al panadero sino también a quien consume el pan, creo que la gente y los tiempos piden otra cosa, una representatividad mayor de todas las instituciones."**

El Prosecretario de la FIPPBA afirmó que **"el cambio no es de un día para el otro pero a lo largo de estos dos años se va a notar y también se verá reflejado en los Centros de Panaderos."**

Asimismo agregó que **"es necesario que los Centros se actualicen, y que la Federación tenga más participación con ellos, empezando a mejorar desde el contacto telefónico hasta reuniones y visitas más continuas para que los Centros se encaminen hacia un mismo rumbo, siguiendo el mismo camino. Como así también es importante no colgarse de un título, si se asumen las responsabilidades se deben cumplir, porque se perjudica a todo un sector, por eso las**

comisiones tiene que ser 10 o 13 personas que trabajen como grupo no sólo 2 o 3 personas."

Con respecto a la ausencia de determinados Centros como Florencio Varela, Avellaneda, La Plata, y Quilmes (quienes constituyeron una Federación paralela), Cova mencionó que **"puedo compartir o no las ideas con la FIPPBA, de hecho hoy estoy en esta comisión porque comparto sus ideas, y si el caso no fuera ese me parece que la solución no es dividirnos. De todos modos hablamos de una minoría, ya que sabemos que la FIPPBA es la única signataria del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 como también los únicos avalados por el Ministerio de Trabajo para ser paritarios. Me parece que los argentinos tenemos una enfermedad, no sabemos perder, nos creemos dueños de la verdad."**

Finalmente, concluyó diciendo que **"el camino nunca fue dividir, las divisiones las generaron los que no aceptaron ser minoría. Nosotros respondemos con trabajo, con el que hacer del día a día"**.



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



REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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

"VILLABASO"

FABRICA DE:
* AMASADORAS * TRINCHADORAS
* SOBADORAS * PASTELERAS
* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

1 AÑO DE GARANTÍA
ENTREGA INMEDIATA

011-15-3593-2143

Representante en Bs. As.: Gladis B. Fernández
srkmaquinas@yahoo.com.ar

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, CONFITERIAS y PIZZERIAS

Proveedor de:
**NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

DISTRIBUIDORA



Emeth


TAXONERA


EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS


Puratos

CERESKINAS

LEVADURAPRENSADA
levina


LODISER


magimix

C


EL MUNDO

 **ATENCION al CLIENTE**
02323-420076 / 422379

Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar



BOLETÍN INFORMATIVO

PRODUCCIÓN Y VENTA ILEGAL DE PAN UN PROBLEMA QUE SE DA EN TODOS LOS MUNICIPIOS

* Por el Dr. Gustavo Santoandre



ES CADA VEZ MÁS HABITUAL VER EN LOS SALONES DE VENTA DE LOS SUPERMERCADOS Y AUTOSERVICIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PEQUEÑOS Y MEDIANOS HORNOS DONDE SE COCINA PAN, ELLO EN FRANCA VIOLACIÓN A LAS NORMAS DE SALUBRIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE NO SOLO MUNICIPALES, SINO TAMBIÉN DE LA PROVINCIA Y LA NACIÓN.

LA MAYORÍA DE LOS AUTOSERVICIOS NO ESTÁN HABILITADOS PARA VENDER “PAN” CON LAS FORMAS Y CARACTERÍSTICAS QUE LO HACEN LAS PANADERÍAS PRODUCTORAS O COMERCIALIZADORAS (SUCURSALES O DESPACHOS), DEBIENDO SUJETARSE AL EXPENDIO DEL PRODUCTO EN BOLSAS CERRADAS, CON FECHA DE VENCIMIENTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR, ETC.

EL AUTOSERVICIO O COMERCIO SIMILAR QUE CUENTE CON HABILITACIÓN MUNICIPAL PARA EL “DESPACHO DE PAN” NO LO AUTORIZA DE NINGÚN MODO A DAR COCCIÓN A LA MASA DE PAN AUN CUANDO ESTA ESTE PARCIALMENTE COCIDA, PUES SU HABILITACIÓN ES EXCLUSIVAMENTE PARA COMERCIALIZAR, DADO QUE ÚNICAMENTE PUDE COCINARSE (HORNEARSE) PAN EN UNA PANADERÍA HABILITADA COMO PRODUCTORA.

EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO DEFINE GENÉRICAMENTE AL PAN “...COMO EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA COCCIÓN EN HORNOS Y A TEMPERATURA CONVENIENTE DE UNA MASA FERMENTADA O NO, HECHA CON HARINA Y AGUA POTABLE...” SIENDO LA COCCIÓN PARTE FUNDAMENTAL E INDISOLUBLE DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

LA ELABORACIÓN DEL PAN DEBE REALIZARSE EN UN AMBIENTE APROPIADO, CON ESTRUCTAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL MANEJO DE ALIMENTOS, HECHO POR PERSONAL CAPACITADO, Y POR SOBRE TODO PRODUCIDO EXCLUSIVAMENTE EN UNA PANADERÍA HABILITADA A TAL FIN, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTRALADA POR EL ORGANISMO MUNICIPAL DE SALUBRIDAD.

COCINAR MASA DE PAN ENTRE GÓNDOLAS, AL ALCANCE DE LOS CONSUMIDORES Y CERCANO MUCHA VECES A PRODUCTOS DE LIMPIEZA ES PELIGROSO Y POTENCIALMENTE CRIMINAL.

LA FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (FIPPBA) HA PROFUNDIZADO LA LUCHA CONTRA LA PRODUCCIÓN CLANDESTINA DEL PAN, BRINDANDO ASESORAMIENTO A LOS CENTROS PANADEROS Y MANCOMUNANDO CON ELLOS EL ESFUERZO CONTRA LA CLANDESTINIDAD.

*EL DR. GUSTAVO SANTOANDRÉ ES ASESOR LETRADO DE LA FIPPBA, SE LO PUEDE CONSULTAR LOS DÍAS MIÉRCOLES DE 15 A 17 POR TELÉFONO O PERSONALMENTE EN LA SEDE LA DE FEDERACIÓN.

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

Instalaciones Comerciales
San Pablo

Panaderías - Confiterías
 Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar



CAVIWA
 Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
 03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



LABORATORIO
Lesansi®

Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable,
 Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de
 Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes /
 Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin
 sabor / Baños Blancos y Negros / Maní Fileteado,
 Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní /
 Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de
 Amonio / Colorantes Caramelo

15-6092-6176 / Nextel 558*2549
 Barragan 1259 - CIUADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



Juan Carlos López
 DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa

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

Aquí estamos

Ruta 3 al 8400
 R. Ortega
 Edison

Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.
 Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar






CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

“ESTAMOS PIDIENDO LA COLABORACION DE LAS AUTORIDADES DE APLICACION”

El Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza Emilio Majori brindó sus puntos de vista sobre la realidad que atraviesa el industrial del distrito y el problema con el trabajo ilegal. Además, afirmó que es necesario coordinar acciones conjuntas con el municipio con el objetivo de regularizar las inspecciones y pelear contra la venta clandestina del pan.



Emilio Majori es un dirigente respetado por sus colegas, por su esfuerzo, su arduo trabajo y por la lucha constante que emprende para terminar con la venta clandestina del pan que afecta directamente en el bolsillo de los industriales panaderos de La Matanza.

“Hoy un clandestino tiene una ventaja del 75% en referencia a los costos que maneja un industrial que se mueve en la legalidad”, aseveró Majori.

Y agregó *“nosotros no podemos entrar en esa competencia, por eso estamos pidiendo la colaboración*

de las autoridades de aplicación de las reglamentaciones, tanto del Código Alimentario en la Pcia. de Bs. As que es la Ley 13.006; como a nivel local para que se cumplan con las ordenanzas vigentes.”

Siguiendo con la línea de la provincia, Emilio Majori afirmó que *“a nivel provincial se esta reglamentando la 13.006, es así que nuestros asesores están trayendo muy buenas noticias, ya que desde la provincia ven muy bien que se regularice la situación de la industria, ya sea por el tema de la higiene y salubridad, hasta la recaudación que va mejorando”*.

Majori, nos recibió en la sede del Centro de Panaderos del que es Presidente, sobre su escritorio diferentes carpetas marcan el trabajo del día, el primer ítem dice “Gobierno Municipal”, esto nos facilita el recorrido por posiciones y experiencias que marcan la problemática en las inspecciones. *“El tema con el municipio es que*

tenemos algunos inconvenientes que se fueron agravando porque de alguna manera en estos meses de vacaciones quedaron algunas cuestiones “stand by” que se fueron tergiversando por lo tanto tenemos que encausarlas”, destacó Emilio.

Y agregó *“en este momento, las inspecciones las realiza también nuestro coordinador, de acuerdo un convenio que tenemos con el municipio. Estamos contemplando el incursionar en negocios porque se han implantado muchos de manera clandestinos”*.

Finalmente culminó diciendo *“con el municipio estamos en una discusión franca, nosotros estamos tratando de hacerles ver como debe ser aplicada la reglamentación. Sólo apuntamos a la regularización del sistema, que es lo necesario para que nuestra industria salga adelante”*.

La Picoña

Tallariner y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.
Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.
Peines de bronce antifricción.
Íntegramente forrada en acero inoxidable.
Motor reductor.

Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicola.com.ar

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN
de Juan Avendaño

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

NOVEDADES EN LA FERRERE

DARÍO FERNÁNDEZ HACE UN RECUENTO DE LA SITUACIÓN EN LAFERRERE. TEMAS TALES COMO EL INCREMENTO DE PANADEROS QUE OPERAN DE MANERA CLANDESTINA, EL CIERRE DE LOS LUNES, Y EL PRECIO DEL PAN SON ALGUNOS DE LOS ELEGIDOS POR EL REFERENTE DE LAFERRERE

1- ¿En que situación se encuentra Laferrere?

Las cosas están complicadas porque hay mucha desigualdad, en el sentido de las condiciones en las que estamos trabajando. Cada vez nos encontramos con más clandestinos que significan MAS competencia desleal.

2- ¿Qué medidas se están tomando al respecto?

La verdad es que estamos viendo como revertir esta situación, ya que tenemos más de 40 panaderías de las cuales sólo alrededor de treinta está en condiciones. Además, lamentablemente muchos pseudo panaderos producen en galpones, o en sus casas. Esa competencia es totalmente desleal porque evaden todas sus responsabilidades, sin hacer mención del peligro que estas producciones significan para los consumidores.

3- ¿Cómo resulta la aplicación de la legislación para mantener cerradas las panaderías los días lunes?

La legislación existe pero lo



cierto es que casi nadie la aplica, por eso queremos evaluar la posibilidad de ir un poquito más arriba a ver que se puede hacer.

4- ¿Y con respecto al precio del pan?

amos esperando una resolución para salir con un precio parejo en todo el distrito.

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS
Sustituto de grasa

EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN EL PREPARADO DE:

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES,
PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)

LECITEC S.R.L.
Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar
Tel.: (011) **4699-4434**

RAFAEL CASTILLO:

UNA PELEA QUE NO CESA

Mauro Ledesma, referente de Rafael Castillo nos detalla temas de gran importancia. Haciendo un repaso por la situación por la que atraviesa el distrito hace hincapié en la problemática de la venta clandestina que los afecta.

¿Cómo definiría la situación actual de Rafael Castillo?

Te lo definiría como un tiempo de espera. Estamos esperando la ayuda que nos prometieron. Me parece fundamental que antes que termine el mandato podamos cumplir con la promesa de erradicar a los pseudos panaderos que vienen de otro partido, como así también con aquellos lugares clandestinos donde se produce y vende pan. De todos modos estamos más que agradecidos al centro de panaderos por todo lo realizado.

¿Cuáles son los focos sobresalientes de venta ilegal?



Tenemos un foco que no se puede erradicar, porque los inspectores se chocan muchas veces, por ejemplo, con kioscos que dicen ser humildes y que no tienen otra entrada. Hay que tener en cuenta que en

Castillo hay zonas muy precarias, es allí donde se desarrollan los mayores focos. Sabemos que es un tema difícil de solucionar, que lleva mucho tiempo y que la situación económica de esas personas no es la ideal, pero eso no es justificativo para que sean una competencia desleal para los que estamos pagando todos nuestros impuestos como manda la ley.

¿Qué pasa con el tema de los lunes?

Y es otro problema a solucionar, así como también, el tema de los revendedores, incluso en el Centro de panaderos hay gente que le vende a revendedores que terminan haciendo "macanas", y

creo que el cuestionamiento de muchos es **¿POR QUÉ EL REVENDEDOR TIENE QUE GANAR MÁS QUE EL INDUSTRIAL?** Ellos no pagan habilitación ni otras responsabilidades, muchas veces vehículos que no están habilitados y la mayoría de las veces ganan más por kilo de pan vendido que nosotros que somos quienes lo elaboramos.

Nosotros somos alrededor de 50 panaderías en Rafael Castillo de las que solo 20 trabaja en condiciones como lo exige la ley y a las otras las vamos ayudando constantemente para que, aunque sea de a poco, vayan regularizando su situación.



Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Sauces 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO EREDA REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Julio Gallardo
HORNERO

ATENCIÓN PERSONALIZADA

¡Si brilla es más rico!
Si brilla es...

GelBrix

JALEA DE FANTASÍA



Atención al consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



Laboratorio
de Panificación

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: DARIO FERNANDEZ

SECRETARIO: JAVIER GUIRALDE

PRO SECRETARIO: DALIA ALBARRACIN

TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

PRO TESORERO: AGUSTIN SANCHEZ

VOCAL TITULAR 1º: NICOLAS STILLITANO

VOCAL TITULAR 2º: MAURO LEDESMA

VOCAL TITULAR 3º: ANDRES VENICE

VOCAL TITULAR 4º: RUBEN PIRES

VOCAL TITULAR 5º: JUAN PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 1º: WALTER FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 2º: PABLO CARFORA

VOCAL SUPLENTE 3º: CLEMENTE ROMERO

VOCAL SUPLENTE 4º: GABRIEL PEREYRA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: OSCAR ROMERO

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: MONICA MALARINO

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: DARDO GRONDONA

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: ANTONIO PACE

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: JUAN MAIONE

Como todos los Jueves los miembros de Comisión Directiva del Cip de La Matanza siguen reuniéndose. Con las imágenes de abajo les transmitimos nuestro agradecimiento por lo bien que nos atienden cuando los visitamos.



Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



h u m o r

- Doctor, doctor. ¿Cómo se encuentra mi hijo, el que se trago una moneda?

- Sigue sin cambio.

- Doctor, ¿Qué tal fue el parto?

- Bueno, todo muy bien, pero a su hijo le hemos tenido que poner oxígeno.

- Oxígeno? Con la ilusión que a mi me hacia ponerle Francisco...

- DOCTOR, DOCTOR, DÍGAMÉ LA VERDAD.
¿DESPUÉS DE LA OPERACIÓN PODRÉ TOCAR LA GUITARRA?

- SI HOMBRE, PERFECTAMENTE.

- QUE BIEN!!! PORQUE ANTES NO SABÍA!!!

- DOCTOR, DOCTOR, CUANDO ME TOMO UN CAFÉ ME DUELE EL OJO...

- ¿HA PROBADO USTED A APARTAR LA CUCHARITA?

- Capitán, capitán, viene un grupo de indios!!!

- ¿Son amigos o enemigos?

- Serán amigos, como vienen todos juntos.

- Mi mujer se fugó con mi mejor amigo.

- ¿Tu mejor amigo? ¿Y cómo se llama?

- No lo sé.

- ¿Cómo no lo sabés?

- No lo sé, pero desde que se fugó con ella, se convirtió en mi mejor amigo.

- LOBO, ¡QUE OREJAS MAS COLORADOTAS TIENES!

- Si...

- LOBO, ¡QUE CARA MAS ROJA TIENES!

- Si...

- LOBO, ¡QUE HINCHADAS TIENES LAS VENAS DEL CUELLO!

- Si...

- LOBO, ¡QUE APRETADOS TIENES LOS DIENTES!

- ¿CAPERUCITA, ME QUERES DEJAR CAGAR EN PAZ!!!!

Querido... "¿Porqué no haces como el resto del mundo y te chupas el dedo para pasar de página?"



LESAFFRE ARGENTINA estrena página Web y quiere compartirla con vos



www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Convectores P-050 y P-030



Génesis
Un inicio diferente



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

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



PANING
Ingeniería en Panificación

www.paning.com.ar

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

- PLAN 10 CUOTAS
- FINANCIACION BANCARIA

CONSÚLTENOS

INFORMACIÓN ÚTIL:

COMO HABILITAR UN COMERCIO EN LA MATANZA

¿QUÉ NECESITO PARA HABILITAR UN COMERCIO?

- Último recibo de Tasas por Servicios Generales (A.B.L.) Solicitar CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA en el Departamento de Tasas por Servicios.
- Original y fotocopia de la primera y segunda hoja del D.N.I. (Si tiene cambio de domicilio, fotocopia de la hoja donde figura el mismo).
- Si es propietario del inmueble donde desarrollará la actividad, original y copia de la ESCRITURA del mismo.
- Si es inquilino del inmueble donde desarrollará la actividad, original y copia del CONTRATO DE LOCACION*.
- CONTRATO DE COMODATO*, Incluir una cláusula en la cual la persona que cede el local se compromete a no pedir la restitución anticipada del mismo.
- * (Plazo mínimo 36 meses de acuerdo a Ley 23091 - Aclarar Estrictamente el destino del local de acuerdo a la actividad a realizar).
- Solicitar certificado de R.D.A. (Registro de Morosos Alimentarios) por Fax al 0221 – 429 – 5532 y 0221 – 429 – 5703 atención al público.
- Constancia de inscripción ante la AFIP y en el impuesto a los ingresos brutos, de este último original y fotocopia.
- Plano de Obra registrado, copia certificada en Obras Particulares o por escribano.
- Troquel de matafuego, en original y copia.

¿CUÁLES SON LOS FORMULARIOS QUE SE NECESITAN DE ACUERDO AL TIPO DE HABILITACIÓN?

De acuerdo al tipo de habilitación se utilizan los siguientes formularios:

Habilitación común:

1. Declaración jurada
2. Solicitud de numeración domiciliar y zonificación
3. De acuerdo al tipo de productos a comercializar:
 - * Requisitos para la habilitación de comercios NO comestibles.
 - * Requisitos para la habilitación de comercios comestibles.

Habilitación por exención:

1. Declaración jurada (F.27) (por duplicado)
2. Solicitud de numeración domiciliar y zonificación
3. De acuerdo al tipo de productos a comercializar
 - * Requisitos para la habilitación de comercios NO comestibles.
 - * Requisitos para la habilitación de comercios comestibles.
4. Notificación al contribuyente (en la cual se toma conocimiento que la exención quedará sujeta a la veracidad de la información suministrada)

Partida provisoria:

1. Declaración Jurada (F.26) (por duplicado)

2. Solicitud de numeración domiciliar y zonificación
3. De acuerdo al tipo de productos a comercializar
 - * Requisitos para la habilitación de comercios NO comestibles.
 - * Requisitos para la habilitación de comercios comestibles.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS EN CASO DE SER UNA S.A., SRL., ETC.?

En caso de tratarse de una persona jurídica, deberá agregar a la documentación anterior:

- Original y fotocopia del Contrato de Sociedad, para cualquier tipo de sociedad comercial, autorizado por Inspección General de Justicia si correspondiere.
- Última acta de asamblea de designación de autoridades y copia certificada.

¿QUÉ DOCUMENTACIÓN REQUIERE LA DIRECCIÓN DE RECAUDACIÓN (SEGURIDAD E HIGIENE)?

- Constancia de inscripción en AFIP-DGI, formulario 560/f o formulario de inscripción Monotributo y comunicación de la AFIP confirmando la inscripción.
 - Planilla de Activo Fijo.
 - Formulario F.03 (Foja de antecedentes).
 - Copia del Plano de Obra o Formulario F.15 (Declaración Jurada de Edificaciones existentes en la parcela).
 - Última acta de asamblea con designación de autoridades, copia autenticada (en caso de tratarse de una S.A., SRL., etc.).
- En todos los casos el trámite deberá ser realizado por el titular del mismo, o el correspondiente autorizado.

¿QUÉ DOCUMENTACIÓN REQUIERE LA DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN (SEGURIDAD E HIGIENE DE MEDIANOS Y GRANDES CONTRIBUYENTE)?

- * Planilla a retirar en la Dirección de Abastecimiento para liquidar los Derechos de Habilitación y la Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene.
- * Formulario F11 declarando las bases impositivas desde la fecha de inicio de actividades.

¿ADÓNDE TENGO QUE IR Y CUÁL ES EL HORARIO DE ATENCIÓN?

Dirección de Inspección General, Departamento de Habilitaciones sito en **Almafuerte 3050, San Justo (Palacio Municipal, Planta Baja).**
Teléfono: 4651 – 0101 al 09 int. 315 o 113
Horario de Atención: de lunes a viernes de 8:30 a 13:30 Hs.

Analba

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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



VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - analbasa@yahoo.com.ar

SR. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

RECUPERE

\$\$\$

CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL



Julio Leal

4621-0598

15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

PROVEEDORES DE PANADERÍAS

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD.
HOY MAS QUE NUNCA

Frente a la contaminación creciente, "SI al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: y sus derivados" imitemos su ejemplo y

hagamos juntos
UN MUNDO MEJOR



NO A LOS ENVASES DESCARTABLES, NO DEGRADABLES, DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES



Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanus Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.
TeleFax (011) 4241-3449 / 4834
infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar

DISTRIBUIDORA

"JOSÉ"

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

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA

PRINDAL

GLUTAL

CIRCE

J. M. De Rosas 5499
San Justo

4484-8177

DISTRIBUIDORA UARI-CE

PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

TELEFAX: 4484-1635
F. ALCORTA 3519 (San Justo)

Fleibor

Las Dos Marcas...

ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

- Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos
- Panaderías
- Confiterías
- Reposterías
- Heladerías
- Fábrica de Productos
- Alimenticios

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



Deberíamos volver a ser **EL PANADERO DEL BARRIO**, no solo por la ubicación geográfica, sino por lo que significó hasta hace algunos años el

OFICIO DE PANADERO.

El panadero fue, y en algunos lugares sigue siendo, el responsable de la alimentación del Barrio, aportando en la dieta diaria más de

un 50 % de lo ingerido, por eso es muy importante que la falta de nutrientes que por altos costos de leche, carne, queso, etc., o la falta de hábito de consumo, los pueda ir incorporando el panadero, porque el PAN, **SÍ es UN alimento SOCIAL.**

LA RESPONSABILIDAD SOCIAL, también pasa por mejorar la calidad nutricional de los productos.

Con esto hacemos que nuestro barrio se desarrolle con mejor calidad de vida, generando un potencial intelectual, que mal alimentado no lo desarrollaría ni la

mejor universidad del mundo.

Nuestro aporte, es buscar los nutrientes naturales, que se adapten a la panificación con una concentración que pueda ser suficiente para la dieta diaria, fácil de usar y mejorando la calidad de los productos.

Hay panaderos de **LA MATANZA**, que siguiendo la filosofía comentada anteriormente, hace un año que están haciendo galletas y panes fortificados con calcio y proteínas, lo que aporta más de un 30 % de los requerimientos diarios de los niños en edad escolar.

Detalle un ejemplo de GALLETA CON GRASA (LIGTH)



HARINA 000 -----	10 KILOS
NUCLEO CALCIO PROT BAJO SODIO -----	600 GRAMOS
GRASA VACUNA -----	2 KILOS
LEVADURA PRENSADA -----	100 GRAMOS
AGUA NATURAL -----	+/- 3,5 LITROS

(No lleva sal)

Para conservar 20 días. (Ingredientes adicionales)

FRESCURA -----	20 GRAMOS
MASATIMO -----	20 GRAMOS



MASA CON MEDIO DESARROLLO
DAR 15 VUELTAS DE SOBADORA



UNTAR CON GRASA Y HARINA
HOJALDRAR CON 3 VUELTAS SIMP



LAMINAR – PICAR – CORTAR
DEJAR FERMENTAR AL DOBLE



* UN RICO PRODUCTO POR SU VALOR NUTRICIONAL
 FORTIFICADO CON EL 30% DE LA DDR DE CALCIO
 * APORTA TODOS LOS NUTRIENTES DE LA LECHE
 MÁS PROTEINAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO
 * COLABORA A MEJORAR HUESOS – DIENTES- PRESIÓN SANGUÍNEA –
 MUSCULATURA
 COMO RESULTADO MEJORA LA APTITUD PARA PRESTAR ATENCIÓN Y LA
 ACTIVIDADES GRAL.

PARA UNA CONSERVACIÓN DE CALIDAD:

CONSERVANTE (DOBLE ACCIÓN) MASATIMO:

Doble acción (fungicida y bactericida), permite mantener los productos más tiempo con el sabor del pan recién horneado.

Se utiliza de 100 a 150 gramos por bolsa de harina, solo o con propianato de calcio.

El objetivo de este conservante es, **NO SOBREDOSIFICAR** el Propianato de Calcio, deformando el sabor original del pan, sino que mantenga más tiempo el aroma a fresco.

No afecta la fermentación, mejorando el rendimiento y la calidad de la miga.

Mejora el PH de la masa haciendo que los ingredientes (enzimas, levadura, etc.) trabajen en el rango ideal.



Es usado en Pan de molde, Miga, Pizza, Pan árabe, Medialunas Precocidas, Pan precocido, etc.

UNA IDEA PARA MEJORAR COSTOS CALIDAD.

Todos sabemos del uso de la leche en polvo en el pan, es un mejorador suavizante de la miga, aporta un valor nutricional y hace que la miga sea más homogénea y blanca, los ácidos lácticos también cumplen una función importante en el desarrollo del gluten.

Para que se logre lo mismo con un costo inferior, le sugerimos:

EL USO DEL FASTERBREAD PAN (F)

Un mejorador que contiene el equivalente a 1 Kg. de leche en polvo en 400 gs de producto.

Con un costo inferior a la leche y con el mejorador incluido. (Sólo para panificados).



POR UNA PANADERÍA SOCIALMENTE RESPONSABLE



 **GIDEA srl.**
Mejoradores Especiales
Servicio y Calidad
Solución a sistemas operativos
Mejoradores nutricionales
Capacitación y ayuda técnica
alimentos@gidea.com.ar
www.gidea.com.ar **Tel: 4651-0313**

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS
HORNOS DE MAMPOSTERÍA
VENTA DE PUERTAS DE HORNOS
COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES
ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

h u m o r



- **Daniel... SOS UN MENTIROSO!!!**
No me voy a hundir si la sacás!!!

El marido, totalmente borracho, le dice a su mujer al acostarse:

- Me ha sucedido un misterio. Fui al baño y cuando abrí la puerta se encendió la luz automáticamente.

- ¡La madre que te parió!
¡Volviste a mear en la heladera!!!



- Me parece que he visto tu cara en otra parte.
- Lo dudo. Yo la tengo en el mismo lugar.

TELÉFONOS ÚTILES PARA LOS PANADEROS DE LA MATANZA

SERVICIOS Y RECLAMOS MUNICIPALES

MUNICIPALIDAD DE LA
MATANZA
Almafuerte 3050, San Justo
4651-0101 al 09 (Conmutador)

TASAS POR SERVICIOS GENERALES

4484-3900 / 4484-2200

OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS

4651-0869

BROMATOLOGÍA

4651-0565 / 4441-1793

DEFENSA CIVIL

4651-1838

CONSEJO ESCOLAR

4484-2036 / 441-5583

SEÑALIZACIÓN VIAL

4484-9414

DELEGACIONES Y SUBDELEGACIONES

GREGORIO DE LAFERRERE

Av. Luro 5700
4457-1884 / 4626-9596 / 4457-7534

VILLA LUZURIAGA

Garibaldi 2351
4460-3615 / 4358

CIUDAD EVITA

La Acacia y el Payador
4487-3665
GONZÁLEZ CATÁN
Cepeda y Patagonia
02202-42-2209 / 4799 Fax: 02202-43-7040

TAPIALES

Humaitá 1446
4442-9239 / 4462-2229

VILLA CELINA

Martín Ugarte 1085 y Caaguazú
4442-9237 / 4622-8865

RAFAEL CASTILLO

Estrada y Montt
4690-3149 / 4690-5706

ISIDRO CASANOVA

Lazcano 5963
4486-3147 / 4466-0267

RAMOS MEJÍA

Av. San Martín 108 1º Piso
4469-0917

VIRREY DEL PINO

Gorostiaga y Colastiné
02202-49-4302

LA TABLADA

Av. Crovara 3253/3257
4699-7271 / 7290

ALDO BONZI (Subdelegación)

Defensa 1511
4442-5915

BARRIO MANZANARES

(Subdelegación)

Carabobo 4590
4486-3146

EMERGENCIAS

HOSPITAL DEL NIÑO

4651-5555 / 0800-222-6356
Emergencias Guardia 24 hs. 4651-5555
Turnos Médicos 0800-222-6356

POLICLÍNICO CENTRAL

Almafuerte 3016 San Justo
4651-5534 / 4651-0165
Emergencias Guardia 24 hs. 4651-0165
Emergencias Guardia 24 hs. 4651-5534 (s/p)
Turnos Médicos 0800-222-6356

DEFENSA CIVIL

103 / 4651-1838

HOSPITAL PAROISSIEN

Ruta Nac. N° 3 y Km.21, San Justo
4669-3490 / 3590

HOSPITAL INTERZONAL KM 32

Equiza 6300, Ruta Nacional N° 3 Km 32, González Catán
02202-42-2232 / 48

BOMBEROS

100 / 4658-3905 / 4654-9773

EMERGENCIAS MEDICAS

107

POLICÍA

911



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

HARINAS "Cristiana"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

calsa*

RIS



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

PROVEEDORES DE PANADERÍAS



**Distribuidora
TABLADA**

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



fainalind

Grasas y Margarinas



BARI

LEVADURA PRENSADA

calsa*

levina

Av. Grovara 2653 (1766) Tablada 4652-9800 / Tel: 4655-1201

**Técnico
Mecánico
de
Hornos
Rotativos**

Reparaciones en general
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Adrián Ronzio



Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
Nextel 637*819
rotativosadrian@yahoo.com.ar

**TALLERES
el rápido**



**SERVICE
MECÁNICO
EN EL ACTO**

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y AFINES

**4686-1322
4687-5035**

CNEL. CARDENAS 2187
C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

circé®

www.circeonline.com.ar

Publique en nuestras páginas

**EL GREMIO
PANADERO**



4696-8277 7 15-4084-1090

RECETAS

PAN SUAVE CON SALVADO Y TRIGO

Ingredientes:

- o 3000 gr. de Harina de trigo
- o 250 gr. de Salvado
- o 1750 gr. de Agua
- o 180 gr. de Levadura fresca
- o 30 gr. de Mejorador de masa
- o 60 gr. de Sal
- o 375 gr. de Azúcar
- o 500 gr. de Manteca vegetal
- o 750 gr. de Trigo en semilla (Cocido y tierno)



Opcional:

- o Cebada, centeno, avena o avena previamente cocida.

Preparación:

1. Alistar los ingredientes y equipos.
2. Pesar ingredientes.
3. Disolver la levadura en la mitad del agua.
4. Disolver sal y azúcar en el resto del agua.
5. Mezclar, amasar y sobar.
6. Adicionar el trigo tierno cocido y mezclar.
7. Pesar las porciones según el tamaño del molde.
8. Moldear en forma de rollo y colocar en el molde.
9. Colocar en cuarto de crecimiento.
10. Hornear.
11. Enfriar.
12. Empacar.

Datos:

- o Cocción: 25 a 45 min. Según tamaño.
- o Mezcla: 26 °C
- o Horno: 177 °C / 350 °F

Sugerencias:

En clima frío, el porcentaje de levadura aumenta al 8 % (240 grs)

GOSTADA

Ingredientes:

- o 3000 gr. de Harina de trigo
- o 1650 gr. de Agua
- o 90 gr. de Levadura fresca
- o 30 gr. de Mejorador de masa
- o 60 gr. de Sal
- o 250 gr. de Azúcar
- o 250 gr. de Margarina
- o 180 gr. de Manteca para recubrir

Preparación:

1. Alistar ingredientes y equipos.
2. Pesar los ingredientes.
3. Disolver la levadura en la mitad del agua.
4. Disolver la sal y el azúcar en el resto del agua.
5. Mezclar, amasar y fermentar por 15 minutos. Sobar hasta obtener una masa suave y elástica.
6. Pesar del tamaño deseado.
7. Moldear en forma de rollos, colocar en bandejas semi-unidos y recubrir con manteca.
8. Colocar en el cuarto de crecimiento.
9. Pre-hornear.
10. Enfriar.
11. Despegar.
12. Calar y tostar.
13. Dejar enfriar.
14. Empacar.

Datos:

- o Cocción: 10 y 20 min.
- o Mezcla: 26 °C
- o Horno: 163 °C / 325 °C

Observaciones:

De acuerdo al medio ambiente del taller, atemperar el agua y la margarina.

Sugerencias:

En clima frío, el porcentaje de levadura aumenta al 5 % (150 grs.).



PAN ARABE

Ingredientes:

- o 500 gr. de harina
- o 25 gr. de levadura
- o 1 cucharada al ras de sal
- o 250 ml. de agua
- o 50 ml. de leche
- o 1 cucharada de aceite de maíz



Preparación:

1. Mezclar la levadura con el agua y 2 cucharadas de harina. Dejar espumar en un lugar cálido. Poner en un "bol" grande la harina, el aceite y la leche, agregar la preparación anterior y revolver enérgicamente. Amasar y lograr un bollo liso. Dejar levar bien tapado, hasta que duplique su volumen. Desgasificar.

2. Repartir la masa en 15 partes iguales. Salen 15 panes grandes o 30 pequeños, según el gusto. Estirarlos con un rodillo. Ubicarlos separados en bandejas enharinada. Dejar levar, cubiertos durante 15 o 20 minutos en lugar cálido. Hornear durante 8 minutos a 215 - 225 °C. Retirar y taparlos con un repasador para que no se endurezcan.

Datos:

- o Cocción: 8 min.
- o Horno: 215 225 °C

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"JUAN AVENDAÑO" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240
"TALLERES EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"CONYPAN" Ávalos 869. C.A.B.A. Tel.: 4523-4793 / 9250
"DC" Fray Manuel de Torres y J. A. Roca. Luján. Tel.: 02323-420076 / 422379
"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884. I. Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
"JOSE" Av. J. M. de Rosas 5499. San Justo. Tel.: 4484-8177
"JUAN. C. LÓPEZ" Edison 3547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818
"LA CUEVA DEL PANADERO" Diaz Vélez y Ruta 7. Merlo. Tel.: 0220-485-5071
"LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel: 4699-4554
"NIC-JU" Av. Diaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel.: 4488-8088
"RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
"SAN MARTÍN" República 7463. José L. Suarez. Tel.: 4720-7893 / 7907
"TABLADA" Av. Crovara 2653. Tel.: 4652-9800 / 4655-1201
"YARI-CE" F. Alcorta 3519. Tel.: 4484-1635

PAÑOS Y CINTAS TRANSPORTADORAS

"EDUARDO E HIJOS" Rodin 650. Merlo. Tel.: 15-6375-5899

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"SAN PABLO" Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23
"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969
"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-218 / 485-5768

CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES" Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386//4328-5503/6125

GRASAS Y MARGARINAS

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236 / 4209-4995
"PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333
"RIS" H. Pueyrredón 6176. Ruta 25 Km 8,5. Villa Rosa. Tel.: 03488-469006

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
"BURNER" Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675
"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378
"LA PICCOLA" A. Martín 163. Rufino. Santa Fé. Tel.: 03382-427008 / 03382-155-74532
"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario. Tel: 0341-464-2170
"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343
"VILLABASO" Tel.: 15-3593-2143

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609
"BIOENZIM" Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887
"CIRCE" www.circeonline.com.ar

"DEWEY" Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200
"GEL+BRIX" Tel.: 4699-4865 / 0800
"GIDEA" Tel.: 4651-0313
"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434
"LESANSI" Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 15-6092-6176 / Nextel 558*2549
"PRINDAL" 25 de Mayo 530. Avellaneda. Tel.: 4201-0575

LEVADURAS

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

ÚTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200
"JOSE" Tel.: 4482-5099 / 4441-0017

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

"RUTA PUBLICIDAD" Av. Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4480-0660 / 4653-2148

MOLINOS

"ZINFRATEN SRL" Cuyo 2222. Burzaco. Tel.: 4238-6514 / 5083-1054
"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145 / 15-5564-9854

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834
"ENVOLVER" A. M. de Justo 4768. Villa Insuperable. 4652-4300 / 4655-2319

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

UNIFORMES Y BOLSAS

"MIGUEL ANGEL" Tel.: 4720-1709

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555
"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4232-3793

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"ADRIAN RONIZO" Tel.: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
"JUAN AVENDAÑO" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384
"JULIO LEAL" Av. Ratti 2282. Tel.: 4621-0598 / 15-4421-5655
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6082-8707 / Nextel 167*240

**CINTAS
TRANSPORTADORAS**
Eduardo e Hijos

OFERTA

Juego de lonas para
Trinchadora Varapor
2560 cm x 45,5
120 cm x 45,5
\$ 763.-

OFERTA

Juego de lonas para
cortadoras Indupan
2160 cm x 24,5 cm
120 cm x 24,5 cm
\$ 351

Llame al: (011) 15-6375-5899

USADOS



Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

USADOS

ARMADORA TBZ A PAÑOS TRIFASICA.....	\$ 7.500,00
ARMADORA ARGENTAL LARGA.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BORGHI 3.....	\$ 4.500,00
CORTADORA GIMENEZ 3 CANALES.....	\$ 4.500,00
CORTADORA INDUPAN 3 CANALES.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BAROLAT 3 CANALES (2 DE MIÑON).....	\$ 7.500,00
TRINCHADORA TBZ.....	\$ 11.500,00
TRINCHADOR ARGENTAL GT-38 AÑO 2005.....	\$ 22.000,00
HORNO ARGENTAL CON LICENCIA POLIN CARRO 60X80 CON QUEMADOR AL FRENTE.....	\$ 30.000,00
HORNO 70X90 CM. SIN MARCA QUEMADOR AL FONDO.....	\$ 29.000,00
HORNO 45X70X18 ARGENTAL CON 10 CARROS SIN BANDEJAS ARMADO.....	\$ 37.000,00
AMASADORA 20 KG. HARINA BATEA LOCA.....	\$ 1.900,00
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA GIMENEZ 4 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA 70 KG. HARINA CONVENCIONAL.....	\$ 9.000,00
SOBADORA PANADERA PESADA SIAM A ENGRANAJES.....	\$ 12.000,00
SOBADORA PANADERA SIAM A CADENA.....	\$ 9.000,00

VENDO
**VITRINA
DE VIDRIO**
2,40 X 1,30 mts.
Sr. Carlos
4485-0160

**VENDO Horno
Convector con
fermentadora.**
Impecable. Rotar.
\$16.800
/////////
Heladera
Mostrador
2 puertas
impecable.
\$3.000 / Sr. Jorge
4715-0575

**METALÚRGICA
C.R.B.** Horno Convector
Balaguer
con fermentadora
\$18.000

VENDE
AMASADORA SEMIRRAPIDA
DE 50KG \$7.000

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240



Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque Industrial Plátanos, (1885) Berazategui, P. de Buenos Aires, Argentina. www.prodalsa.com. ventas@prodalsa.com.

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



GRASINA

Grasa
bovina refinada



Autentica

Harina de Trigo

000

0000

SEMOLIN

TAPERA

PREMEZCLAS

*“...Muy cerca de su panadería,
la mejor calidad...”*

4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
molino_zinfraten@yahoo.com.ar