



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*



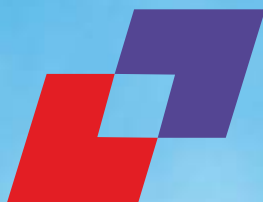
CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

AÑO 1 - Nº 4

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

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



Distribuidora Las Lomas

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

SUMARIO

- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 4 | Editorial | 17 | FAIPA informa |
| 5 | Noticias de Interés | 20 | Fermentación controlada |
| 6 | Fiesta en el C.I.P. del Oeste | 21 | Comunicado del C.I.P. del Oeste |
| 10 | Ferias y Eventos | 22 | Novedades en el área contable |
| 11 | El Agua | 24 | Entrevista al Sr. Daniel Insua |
| 13 | Manos a la masa | 27 | Ozono y la Industria Panadera |
| 14 | Historia de la Medialuna | 28 | Sabía Ud.? |
| 16 | Convenio de asistencia técnica | 29 | Guía de Proveedores |

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 1 - Nº IV - Marzo de 2005 - Redacción: (15) 4084-1090 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación para el **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA**

Jujuy 3288 SAN JUSTO - Tel: 4651-1264 - 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

**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**

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

Elaboración de Pan Rallado

**Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino
02202-440219 02202-441752**

EDITORIAL

Comenzó el nuevo año.

Los argentinos solemos hablar muchas veces de "evaluaciones". Nos preguntan: "¿Cuál es su evaluación del año que pasó?".

Yo digo, ¿por qué acostumbramos evaluar sobre lo pasado, sobre lo ya hecho?. ¿No deberíamos evaluar las posibilidades, los proyectos para un futuro mejor?

Solemos hablar de planificación, una palabra muy de moda en los últimos años. Planificamos esto y aquello; planifican los empresarios, los industriales, los maestros, los obreros, los políticos, los gobiernos.

Si tanto tiempo le dedicamos a evaluar, a planificar; si invertimos miles y miles de horas y de pesos para pagarles a personas que evalúan, planifican; si queremos ser "desarrollados", "globalistas", "pertenecer a..." ¿por qué terminamos haciendo las cosas al revés?

Los acontecimientos de Cromagnon que sumieron a nuestra sociedad en una de las tristezas más grandes de los últimos tiempos, la cantidad de vidas perdidas innecesariamente, la desdicha de aquellos que ya no tienen a sus seres queridos me llevó a un gran número de interrogantes para los cuales, en muchos casos, hoy no tengo respuestas. Seguramente a Ud. le ocurrirá lo mismo.

Acontece una tragedia. Después "evaluamos" como la podríamos haber evitado. Distribuimos culpas, modificamos o creamos leyes, sacamos a relucir toda nuestra artillería de opinólogos y técnicos de turno.

La tragedia ocurrió. Fue tragedia. Y vuelve a ocurrir, y se repite, y nos volvemos a olvidar, y así sigue y sigue la historia.

Está bien el voluntarismo, pero no alcanza. Necesitamos profesionalizarnos. Necesitamos capacitarnos para saber que hacer "frente a ...". Necesitamos educar, dar ejemplos y transmitir sabiduría a los jóvenes. ¿Cuándo vamos a entender esto?

Ante la tragedia, el voluntario salva vidas como puede: con sus manos y desde su corazón.

Y el bombero, el policía, los organismos del estado, las ONG, los médicos, camilleros, choferes, vigiladores, enfermeros, etc., etc., ¿Saben cómo hacerlo cada día mejor?

Sobreviene el caos. Todo el mundo quiere ayudar y grita, se choca, hay confusión, hay desesperación....

Se trabaja con el corazón, codo a codo, como si cada uno de los que salvan fueran su hijo, su hermano, su amigo.

Señores: creo que no debemos evaluar siempre sobre el pasado. Debemos evaluar el futuro, debemos planificar con seriedad, debemos PREVEER.

Somos responsables de educarnos y educar a nuestros hijos. Somos parte del sistema que tanto criticamos y del cual no estamos excluidos, por lo tanto tenemos parte de responsabilidad.

Tenemos la obligación de exigir a nuestros gobernantes, de pedir explicaciones, de ser escuchados y de seguir cada paso que ellos den.

Actuemos como sus auditores, ejerzamos nuestro control sobre su gestión. Es por nuestro bien y por el futuro de nuestros seres queridos. No permitamos más que asesinen a mansalva.

Evaluar. Planificar. Fijar objetivos. Cumplirlos. Hacerlos cumplir.

No son palabras nada más. Seamos gente seria de una vez por todas.

Y si todo esto no se relaciona directamente con el Pan, yo les digo que el Pan es Amor, el Pan es Trabajo. Eso es lo que precisamente anhelamos los argentinos de bien.

Queremos trabajar en paz, queremos compartir amor y tranquilidad en nuestros hogares; queremos lo mejor para todos.

No queremos un país de improvisados y negligentes, de oportunistas y charlatanes. Queremos hacer las cosas bien y llamarlas por su nombre.... **"al pan, pan...."**

EL DIRECTOR

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

elgremiopanadero@yahoo.com.ar



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

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 Laraignee*

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

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

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

BUENAS NUEVAS PARA LOS MÁS CHICOS

Tenemos el agrado de informarles que, a través de los aportes recibidos del Fondo Convencional, el CIP de La Matanza colaboró con el Sindicato de Empleados Panaderos en la compra y distribución de útiles y guardapolvos escolares para el período lectivo que se inicia.

Para todos aquellos asociados interesados en el retiro de dichos elementos, recordamos que deben comunicarse al Sindicato con los Sres. Castro o Altamirano.

El CIP de La Matanza ofrece sus servicios para combinar la entrega de los mismo

SOCIALES DE LA MATANZA

FELIZ NACIMIENTO

Felicidades a la familia Lasca por el nacimiento de "MORENA" el 28 de Enero del presente año.

CUMPLEN AÑOS:

Costa Hnos.: 5 de Marzo
 José Alberto Cabral: 8 de Marzo
 Omar Hector Flores: 19 de Marzo
 José Fernando Aguirre: 19 de Marzo
 Gabriel Stillitano: 2 de Abril
 Oscar Acuña: 22 de Abril
 José Pousa: 25 de Abril

DE INTERES...

Agradecemos a los escribanos Dra. Alcira De Paoli y Dr. Ramiro Cevallos, responsables del ESTUDIO JURÍDICO NOTARIAL DE PAOLI, por su desinteresada colaboración y asesoramiento al Centro de Industriales Panaderos de La Matanza.

Los mismos atienden en sus oficinas de la Av. Crovara 1179 1er. Piso y sus teléfonos son 4652-8546 y 4655-2518.

ATENCIÓN COLEGA PANADERO

Les recordamos que los PAGOS del FONDO CONVENCIONAL tienen validez ÚNICAMENTE si se realizan con las boletas de depósito del BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, caso contrario no se computan los pagos. SOLICITE SUS BOLETAS EN EL CIP DE LA MATANZA.

DESPEDIMOS EL 2004 EN EL CIP

En el mes de Diciembre próximo pasado, el Salón de Fiestas del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, recibió en sus impecables instalaciones a más de trescientos amigos para despedir el 2004 y festejar la llegada del Año Nuevo con augurios de Paz, Trabajo y felicidad.

La reunión se llevó a cabo enmarcada en una espléndida noche donde no faltó la camaradería y el encuentro se tornó cada vez más ameno con el transcurso de las horas.

Panaderos, familiares, amigos, funcionarios, industriales, comerciantes, autoridades de Centros vecinos, nadie faltó a la cita.

El Gremio Panadero y su Gente estuvo presente y da fe de la magnífica organización.

Entre los asistentes encontramos al Diputado Nacional Luis Cigogna, el Presidente del Instituto Nacional de Desarrollo Económico y Social de La Matanza, Raúl Magario, el Juez Federal Jorge Rodríguez, el Presidente del CIP de La Matanza, Osvaldo García, el Presidente de FAIPA, Raúl Salvio, el Jefe de la Unidad Regional de La Matanza, Comisario Luis Angel Palma, el Presidente de la Cámara de Industria y Comercio, Francisco Lammnama, el Presidente de la Federación Empresaria, Edgardo Furlan y otras importantes personalidades que no podían estar ausentes.

El menú se llevó todos los elogios de la noche.

Entre los delicados sabores y una excelente presentación, pudieron ser degustadas las más deliciosas comidas; canapés fríos, bocaditos calientes, variados crepes, centros de quesos y fiambres, pavo, lechón a la Príncipe entre otros.

Un surtido bufett con terrinas y arrollados, un plato caliente, Lomo a la Mediterránea y surtidos helados fueron acompañados por tentadoras tortas y bocaditos dulces de avellanas, nueces y almendras. Nada faltó.

Rematando la velada, con un toque de arte y humor, amenizó la fiesta la voz del cantante Tony Alan.

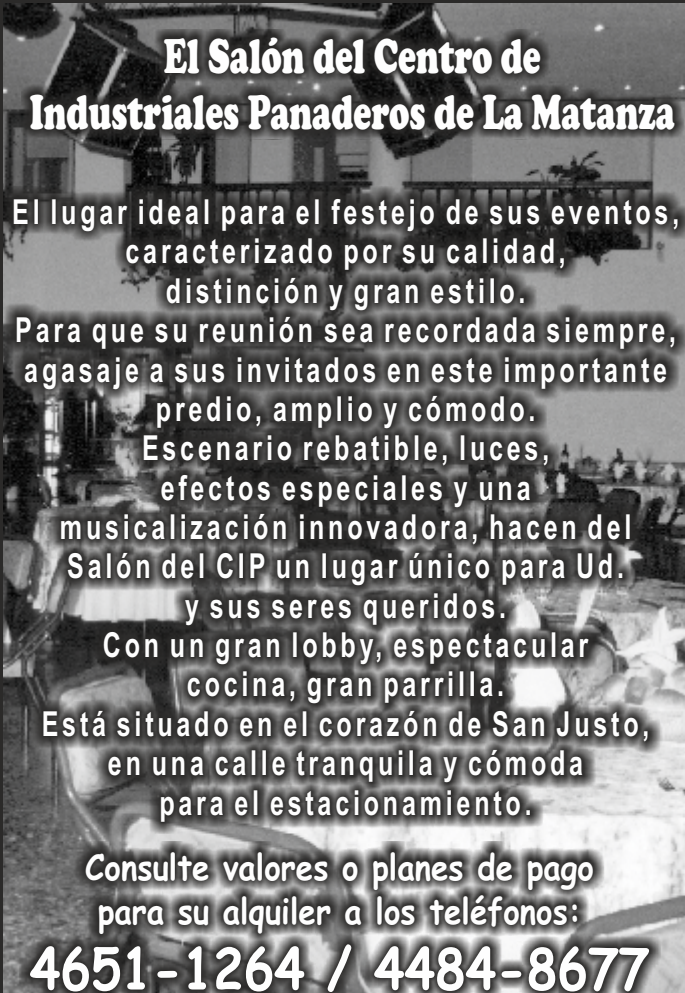
La cuota cómica quedó a cargo del humorista Jorge Plate y la danza tuvo su espacio de la mano de los bailarines flamencos del grupo "Los Iberia".

Debemos reconocer y agradecer muy especialmente a todas las empresas que colaboraron para el éxito de esta reunión, empresas que día a día ponen de manifiesto el espíritu gentil de su gente y logran a través del esfuerzo cotidiano el

reconocimiento del público en general como *las mejores*.

Elas son: CALSA, HARINAS TRIGALIA, SAN CAYETANO, LOS GLOBOS, SAFF DE ARGENTINA, FLORA DANICA, MOLINO 25 DE MAYO, EL SOL DE GALICIA, ARGENTAL, REFINERIA SUDAMERICANA, MOLINOS MARLEMHEIM, MOLINOS CARHUE.

En la siguiente página todas las fotos de esta FIESTA INOLVIDABLE...!



El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

El lugar ideal para el festejo de sus eventos, caracterizado por su calidad, distinción y gran estilo.

Para que su reunión sea recordada siempre, agasaje a sus invitados en este importante predio, amplio y cómodo.

Escenario rebatible, luces, efectos especiales y una musicalización innovadora, hacen del Salón del CIP un lugar único para Ud. y sus seres queridos.

Con un gran lobby, espectacular cocina, gran parrilla.

Está situado en el corazón de San Justo, en una calle tranquila y cómoda para el estacionamiento.

Consulte valores o planes de pago para su alquiler a los teléfonos:

4651-1264 / 4484-8677

ASÍ FUE LA FIESTA EN EL C.I.P. DEL OESTE



La cena se llevó todos los elogios de la noche



AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>Panadería - Confitería y Cafetería</p>  <p>Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones</p> <p>Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p>PANADERÍA de Silva Napolitano</p> <p>"GUSTI"</p> <p>Washington 5854 I. Casanova</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p>Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"ROSA DE ITALIA"</p> <p>Boulogne Sur Mer 765 La Tablada</p>
<p>Panadería - Confitería</p> <p>"GUADALUPE"</p> <p>Av. Luro 5550 LaFerrere</p>	<p>PANIFICADORA</p> <p>"Dieguez" de Oscar Dieguez</p> <p>Brigadier Juan M. de Rosas 19566 Virrey del Pino - Tel: 02202-442882</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"Costa Mar" de Julio Marta</p> <p>Av. Mosconi 1881 Lomas del Mirador</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"La Estrella" de Juana de Castellano</p> <p>Albarellos 2056 I. Casanova</p>
<p>CONFITERÍA PANADERÍA</p>  <p>FIAMBRERÍA ROTISERÍA HELADERÍA</p> <p><i>"Todos los días del año"</i></p> <p>Gral. Acha 710 Ramos Mejía Tel.: 4647-1011</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p>"Crovara"</p> <p>Crovara 5655 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"MARCOOTTO"</p> <p>Serv. de Lunch</p> <p>Laprida 247 - Ramos Mejía Tel: 4654-3530</p>	<p>ARCO IRIS de Evaristo Tomba</p> <p>Panadería y Confitería Servicios para Empresas Pan dulce - Sandwichs - Canastas Navideñas</p> <p>Colombia 601 - Ramos Mejía Tel: 4464-0032 - Cel: 15-5483-6224</p>
 <p>CONFITERIA</p> <p>Av. MOSCONI 1069 Tel. 4655-6726</p> <p>LOMAS DEL MIRADOR</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"LOS PINOS"</p> <p>Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p>"PUSKA"</p> <p>Brandsen 1261 Ramos Mejía</p>	 <p>Panadería</p> <p>EL NUEVO ARCO de: Ledesma Mauro EDISON 450 - R. Castillo (1755) Bs. As.</p>
<p>CONFITERÍA</p> <p>"SELECTA" De Gisela Haerig</p> <p>Chavarria 1750 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>Especialidad en Productos Panificados</p> <hr/> <p>LA NUEVA PAMPA</p> <hr/> <p>de Antonio Pires</p> <hr/> <p>MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL</p> <p>"Verónica"</p> <p>Ramón Lista 593 Rafael Castillo</p>
<p>Bonanza</p> <p>Confitería</p> <p>Av. J.M. de Rosas 123 Lomas del Mirador Tel: 4699-3941</p>	<p>Confitería Tío Juan</p> <p>Serv. de Lunch - Buffet Fruit - Cenas</p> <p><i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586</p> <p><i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p>PANADERÍA CONFITERÍA</p> <p>"Moderna"</p> <p>Necochea 4818/14 (1766) La Tablada Telefax: 4454-9040</p>	<p>Confitería y Panadería</p>  <p>San Cayetano</p> <p>LARRE ESQ. CUYO - G. CATÁN TEL.: 02202-421256</p>

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>La Flor del Trigo</p> <p>PANADERÍA - CONFITERÍA SERVICIO DE LUNCH</p> <p>Av. Gral. Rojo 3345 (Ruta 21) (1757) G. De Laferrere Tel.: 4626-0236 Pcia. De Bs. As.</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique</p> <p>Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>	<p>PANADERÍA "MANA"</p> <p>Tres Cruces 6698 Laferrere</p>	<p>Confitería y Panadería "La Esperanza"</p> <p>Serv. de Lunch - Masas - Facturas Especialidad en Tortas Atención Personalizada</p> <p>Tel: (02202) 496355 Numancia 12538 - Km. 47 confiteria_laesperanza@hotmail.com</p>
<p>PANADERIA BROWN de MAXIMILIANO PERICH</p> <p>Leon Gallo 3294 San Justo</p>	<p>PANADERIA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA</p> <p>CARLOS CASARES 1424 RAFAEL CASTILLO 4690-4246</p>	<p>Panadería Artesanal Marconi</p> <p>Desde 1961 ofreciendo Calidad y Servicio</p> <p>Pan - Facturas - Panes Saborizados Figasitas de Manteca - Masas Grisines - Marineras - Prepizzas Sandwichs de Miga - Tortas - Tartas - Juan. Manuel de Rosas 8063 -esq. Marconi- Pedidos al: 4486-8898</p>	<p> Panadería La Victoria de Juan R. Braco</p> <p><u>Reperto de:</u> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NUEVA VICTORIA"</p> <p>CRISTIANA 5875 LAFERRERE</p>	<p>PANADERÍA "La Taldense" Cerviño 3324 San Justo</p>	<p>PANADERIA "SAN ANTONIO" de NORA SANTILLAN</p> <p>PANAMA 3968 V. INSUPERABLE</p>	<p>PANADERÍA "Nueva Atalaya"</p> <p>Bruselas 1908 I. Casanova</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "Los Angelitos" de Ricardo Costa</p> <p>Av. Luro 4388 R. Castillo</p>	<p>Panadería  Confitería</p> <p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>PANADERÍA de Torres Olimpio</p> <p>"JOHANA"</p> <p>Hualfin 2166 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"El sabor del Nuevo Milenium"</p> <p>Arieta y Triunvirato Villa Luzuriaga</p>
<p>PANIFICADORA Santa Rosa de Crolla María Cristina</p> <p>FABRICACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS PANIFICADOS</p> <p>José González Castillo 127 1704 - Ramos Mejía</p>	<p>Yanel *</p> <p>ESPINOSA 4050 ISIDRO CASANOVA</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i></p>  <p><i>Elaboración Propia</i></p> <p>Montañeses 4375 - San Justo ☎ 4691-0981</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"San Pedro"</p> <p>Ipela y Bedoya Laferrere</p>
<p> SERVICIO DE LUNCH</p> <p>Llevamos todo sin monto mínimo y sin cargo</p> <p>HORARIO CORRIDO DE LUNES A DOMINGO DESDE LAS 7:00 HS. HASTA LAS 23:00 HS. INCLUSIVE LOS FERIADOS</p> <p>4654-0785 / 4656-9215 Richieri 101/05 - R. Mejía (Frente a la Plaza)</p>	<p>Panadería "Las Violetas" de Maximiliano Perich</p> <p>Achupallas 6461 B° Dorrego</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"Santa Rosa"</p> <p>Hualfin 1953 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"Carolina"</p> <p>Infanta Isabel 6066 G. Catán</p>

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>PANADERÍA "La Princesa" Atenas y Don Bosco I. Casanova Tel: 4485-8021</p>	<p>Panadería Confitería "Santa Rita" Av. Eva Perón 799 L. del Mirador</p>	 <p>Panadería - Confitería <i>De Lucio Costa</i> Servicio de Lunch Especialidad en Sandwich de Miga Atención de Comedores Elaboración a la vista Zeppelin 3597 Laferrere Tel.: 4457-3935</p>	<p>Panadería & Confitería "Sd d Napdi" S. Nacional 2106 Laferrere</p>
<p>PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 I. Casanova Tel: 4625-3490</p>	<p>PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA "SANTA MARÍA" Las Heras 799 Ramos Mejía</p>	<p>PANADERÍA "SAN CARLOS" Lavalle 272 Ramos Mejía</p>

FERIAS Y EVENTOS

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					
Febrero						

Gul-Food - 10ª Feria Gulfood de Alimentos, Hotelería, Equipamiento y Salon Culinario.
La principal exposicion de alimentos y bebidas del Medio Oriente.
20 al 23 de febrero de 2005

Sede del evento:
Dubai, Emiratos Arabes
Informes:
www.gulfood.com

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					
Febrero						

BTA - BarcelonaTecnalimentaria - Salón Internacional de la Tecnología Alimentaria.
Más de 1.300 empresas en 40.000 m2 netos de exposición y una previsión de visitantes que ronda los 50.000
18 al 22 de febrero de 2005

Sede del evento:
Gran Via de Fira Barcelona
Informes:
www.bta-tecnalimentaria.com

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
Abril						

EUROPAIN 2005 - La Feria profesional líder a nivel mundial en maquinarias, equipos, insumos y servicios para la Panadería, Panadería-pastelería, heladería y chocolatería
16 al 20 de abril de 2005

Sede del evento:
Parque de exposición Paris-Nord Villepinte - Francia.
Informes:
www.europain.com

El Agua

El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación.

Pocas veces nos detenemos a pensar que con elementos relativamente simples podemos tenerla en los tres estados físicos

Sólida (en forma de hielo)

liquida

Gaseosa (a partir de los 100 °C)

Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Debemos tener en cuenta que **por la facilidad que tenemos en enfriarla o calentarla a un costo relativamente bajo es la variable de ajuste para el proceso de amasado y fermentación. En los días fríos debemos calentarla y en los días muy calurosos enfriarla y hasta usar hielo en escamas.**

Aguas duras

Aguas Blandas

Formas de purificar el Agua

Dosificadores de Agua

Acondicionadores de agua.

Todos estos procesos los podemos hacer en forma artesanal o con equipos sofisticados, pero siempre obtendremos los mismos resultados. **El agua se debe medir y observar su comportamiento durante el amasado.**

Este elemento tan familiar en nuestra vida cotidiana es decisivo para lograr una consistencia adecuada de la masa y el correcto desarrollo del pan en el horno. Una masa dura, poco hidratada da como resultado un pan poco desarrollado y de miga cerrada. Por el contrario, una masa bien hidratada permite obtener panes de volumen y desarrollo de alveolos. La cantidad de agua necesaria para lograr un buen desarrollo de la masa varía entre 64% y 70% sobre el peso de la harina. La cantidad puede variar en los días

secos, disminuir en los días muy húmedos.

No debe contener gérmenes... La mezcla de la harina con el agua durante el amasado produce la formación de la red de glúten. En esta red quedan incluidos los gránulos de almidón que conforman la masa y retienen el CO₂ y el vapor de agua durante la cocción en el horno.

Permite disolver la sal y la levadura y los aditivos en el caso que sean necesarios, genera el medio húmedo adecuado para el

desarrollo enzimático y la fermentación de la masa. Además, por la simplicidad para calentarla o enfriarla, es el elemento que permite regular la temperatura de la masa para trabajar sin grandes variaciones en verano e invierno.

El agua suele clasificarse en dura, blanda y alcalina. El agua dura y blanda se diferencian por el contenido o carencia de sales de calcio y magnesio; mientras que la alcalina es la que contiene carbonato de sodio.

Aunque no suele tener demasiada incidencia en el desarrollo de la panificación, es importante saber que las aguas duras fortalecen



Harina sin hidratar



Hidratada y amasada

el gluten y las blandas - alcalinas- tienden a ablandarlo.

Para la elaboración de productos panificados, lo fundamental es contar con agua potable, no contaminada. Aunque parezca una obviedad, es fundamental medir la cantidad de agua que utilizamos en cada amasijo y la temperatura de la misma para poder tener parámetros de control y regular el proceso de panificación.



Los cuenta litros permiten prefijar con seguridad los litros de agua

Cada tipo de panificación requiere tener en cuenta la temperatura final del amasijo al terminar el amasado.

Para un pan integral corriente debemos lograr una temperatura de 24°C. El agua es la variable mas sencilla para poder lograr la temperatura ideal al final del amasado.

Calentándola en invierno

Enfriándola en verano

Para ello el Maestro panadero cuenta con la temperatura de base. Fijamos la temperatura de base para el pan integral en: **54**.

Si nuestra cuadra tiene una temperatura de

La temperatura de la harina es de

Sumamos

18°C

17°C

35°C

Le restamos a la temperatura de base - **54** - los **35°C** y Obtenemos **19°C** . Esta será la temperatura del agua para amasar el pan en ese momento.

Si cambia la temperatura de la cuadra hacemos de nuevo el cálculo.



BACALAR S.R.L.

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

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

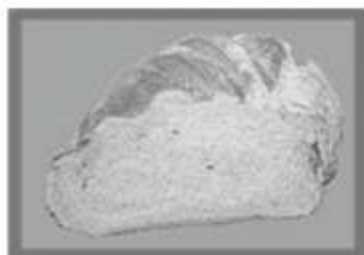
J. M. De Rosas 5499
San Justo

4484-8177

Manos a la Masa

Gentileza de Macia Hnos.

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

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 Lactal:



Harina 1Kg
 Agua 500 Cm3
 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 - Hamburguesas



Harina 1Kg
 Agua (aprox.) 450 Cm3



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

ALGO DE HISTORIA



Historia de la medialuna

Las historias de los platos más sencillos suelen ser las más complejas. Es el ejemplo de la famosa medialuna, la tradicional factura que acompaña el desayuno de los argentinos. El periodista Víctor Ego Ducrot cuenta su versión en su libro "Los sabores de la historia":

Corría el año 1683 y los turcos no paraban de avanzar en Europa. Ya eran dueños de Hungría y de las costas del Danubio e iban por Viena. Sitiaron la ciudad, por entonces el último bastión oriental de la cristiandad. A pesar de sus esfuerzos las tropas turcas no lograban **vencer la resistencia vienesa** y por eso decidieron apelar al factor sorpresa.

Comenzaron a cavar un túnel por debajo de la tierra para penetrar las murallas defensivas y llegar así al centro de la ciudad. Para no ser descubiertos trabajaban de noche. El problema es que los turcos no calcularon que justamente **de noche era cuando trabajaban los**

panaderos vieneses. Ellos fueron quienes oyeron el ruido de las palas y los picos invasores y dieron la voz de alerta. Gracias a los panaderos Viena logró desbaratar el plan turco y la ciudad fue liberada.

En recompensa, el emperador les dio honores y gratificaciones como la de poder llevar espada en el cinto. Y los panaderos, agradecidos, **inventaron dos tipos nuevos** de pan: uno, que bautizaron emperador y otro que llamaron croissant o medialuna, para mofarse de los estándares turcos.

Esa es la historia de nuestras famosas y queridas medialunas.



DISTRIBUIDORA
DON BOSCO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y ARTICULOS DE REPOSTERIA

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

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

4469-3011 // 4459-8242



Panadería y Confitería
La Unión

ESPECIALIDAD EN
PAN DE MIGA PARA SANDWICHES
-ENTERO Y CORTADO-

Lezica 3918 - (1754) San Justo
Tel.: (011) 4691-3290
Cel: 15-5250-6061
(ID312*-3497)

Cel. Repartidor: 15-5185-1850
(ID312*3496)



Sprinter 308 CDI
Furgón



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 - informacion@cigue.com.ar



Convenio de Asistencia Técnica entre la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los un días del mes de octubre del año 2004, se reúnen el Sr. Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, en adelante "FAIPA", con domicilio legal en Bernardo de Irigoyen 1524 - piso 1° D, de esta Ciudad, y el Presidente del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, en adelante "INTI", Ing. Enrique Martínez, con domicilio legal en Leandro N. Alem 1067 7° piso de esta Ciudad, para establecer las bases de un entendimiento institucional entre ambos organismos.

En tal sentido expresan:

- Que la alimentación constituye un factor importante en la promoción y mantenimiento de una buena salud a lo largo de la vida y que el sector de panadería y afines ocupa una posición prioritaria en el consumo de nuestra población.
- Que la FAIPA, aglutina a las panaderías de nuestro país a través de federaciones provinciales y asociaciones locales.
- Que el INTI es un ente público especializado en actividades tecnológicas en el área de alimentos, siendo además certificador de estándares, de especificaciones técnicas y de calidad.

Por las razones expuestas, acuerdan firmar el presente Convenio de Asistencia Técnica, sujeto a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El convenio tiene por objeto establecer un vínculo institucional entre ambos Organismos que posibilite el desarrollo de acciones conjuntas y proyectos en el área de panificados y afines, y la prestación de servicios por parte del INTI, conforme a los requerimientos que formule la FAIPA, de acuerdo a los Planes de Trabajo que se formulen.

SEGUNDA: A los efectos de dar cumplimiento a lo indicado en la cláusula PRIMERA, la FAIPA y el INTI formularán, como acción de asistencia técnica inmediata, proyectos que versen sobre desarrollo de productos de panadería y alimentos saludables para una dieta adecuada; programas de extensión, difusión y actualización conjunta; programas de gestión de la calidad en las panaderías; utilización de aditivos, enriquecimiento y especificación de harinas.

TERCERA: A los efectos de coordinar y gestionar la ejecución del presente Convenio, la FAIPA designa como representante a

El INTI designa en el carácter antes indicado al Director del Centro de Cereales y Oleaginosas, Ing. Nicolás J. Apro.

CUARTA: Los instrumentos específicos que se suscriban a fin de ejecutar los proyectos que se aprueben en virtud de lo acordado en el presente Convenio, deberán determinar su objeto, las acciones a desarrollar, las características de su ejecución, su presupuesto detallado, los recursos necesarios, los aportes y obligaciones específicas de cada parte y las formas de financiamiento, todo ello conforme a la normativa que rige para cada una de las partes; sin perjuicio de otros aspectos que se estimen necesarios a los fines

propuestos.

QUINTA: Ambas partes mantendrán estricta confidencialidad con relación a la información técnica derivada de los Planes de Trabajo del presente Convenio y adicionalmente convienen en utilizar el nombre de ambas en actividades de difusión de los acuerdos establecidos y de los resultados y productos originados por la ejecución del proyecto conjunto.

SEXTA: Relaciones laborales

Las partes convienen que la designación del personal que cada uno aporte para la ejecución del proyecto se entenderá exclusivamente relacionada con la parte que lo emplea, sin que derive de ello la adquisición de algún tipo de derecho para la otra. En ningún caso podrá considerárseles "empleador sustituto".

SEPTIMA: El presente Convenio tendrá una vigencia de CINCO (5) años y podrá ser dejado sin efecto en cualquier momento por cualquiera de las partes, con el previo aviso formalizado con CIENTO OCHENTA (180) días corridos de antelación. En este supuesto, las partes se comprometen a mantener la vigencia de los acuerdos específicos que se encuentren en vías de ejecución y que cuenten con recursos económicos asignados, hasta la fecha de finalización de las actividades previstas en los mismos. El compromiso de confidencialidad asumido por la cláusula QUINTA perdurará en sus efectos.

OCTAVA: Las partes acuerdan en caso de eventuales controversias sobre la aplicación o interpretación del presente Convenio y de los Acuerdos derivados del mismo, extremar los esfuerzos para solucionar en forma consensuada las posibles diferencias. De no ser ello posible, se someterán a la jurisdicción de los Tribunales correspondientes al Fuero en lo Contencioso Administrativo Federal, con asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

En prueba de conformidad las partes firman DOS (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en el lugar y fecha señalados precedentemente.

TRIGO De ORO
Coop. de Trabajo Ltda.

De la Tierra entre
del Fruto y Circunvalación
Paseo de Compras L 40
Mercado Central de Bs. As.
Villa Celina (1772)

FAIPA INFORMA

La Comisión Directiva tiene el agrado de informar a sus distinguidos asociados del acuerdo comercial entre nuestra Federación F.A.I.P.A. y Volkswagen Argentina a través de su Sistema Autoahorro.

Los Beneficios que gozarán los suscriptores serán extraordinarios a saber:

- 1) Financiación en Pesos y sin intereses.
- 2) Se entregarán 2 unidades por mes hasta la cuota 23.
- 3) Entrega masiva de todas las unidades en 24 meses.
- 4) Bonificaciones importantes.
- 5) Cancelación en forma anticipada de las cuotas a valor puro.
- 6) Toma de la unidad usada a valor de mercado.
- 7) Mínimos requisitos a la entrega del vehículo.
- 8) Posibilidad de cambio de modelo que se desee.
- 9) Información del monto de las licitaciones.
- 10) Importantes beneficios para los centros que presentes más suscriptores.

Consideramos haber obtenido para nuestros socios el mejor sistema de renovación de su vehículo. Descantando desde ya con su colaboración para el éxito de este emprendimiento, que será de beneficio para todos nuestros asociados.



CONVENIO DE COLABORACION Y ASISTENCIA RECIPROCA

Entre la Federación Argentina de Municipios, representada por su Presidente Don Julio C. Pereyra y la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, representada por su Presidente, Ruben Salvio y su Secretario, Armando Natale, firmaron el "CONVENIO DE COLABORACION Y ASISTENCIA RECIPROCA".

En dicho convenio se establecieron como objetivos comunes consolidar el rol activo de las instituciones, interrelacionar a los actores no gubernamentales, diseñar políticas que permitan el crecimiento ordenado y eficiente de las estructuras productivas, proveer instrumentos de generación de empleo genuino, establecer pautas de modernización empresaria, incorporar información útil al proceso de toma de decisiones, organizar a los sectores empresarios con pautas de asociativismo moderno, alcanzar sistemas operativos de capacitación y promover el comercio exterior.

Además, F.A.I.P.A. elaborará propuestas de ordenamiento comercial específico y colaborará en el asesoramiento y diseño de planes estratégicos que permitan mejorar las estructuras existentes en habilitaciones comerciales y de pequeñas industrias en general tendientes a homogeneizar las vigentes

en los Municipios más desarrollados siempre cuidando de no alterar los objetivos de la F.A.M.

**MARGARINA
PARA REPOSTERIA**
Reciento

**FABRICA DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**Av. Gral. PAZ 12383 - L. DEL MIRADOR
BS. AS. - ARGENTINA
TELEFAX: 4699-2177/79/3150**

FITHEP CELEBRA SUS 25 AÑOS CON UNA NUEVA IMAGEN

Del 13 al 17 de junio de 2005

Centro Costa Salguero - Buenos Aires, Argentina

FITHEP, la feria de tecnologías y materias primas para helados, panificados, confitería, pastelería, pastas, pizzas y productos de conveniencia, se prepara para celebrar en el 2005 los 25 años desde su primera edición en 1980.

Su nuevo isologo marca la orientación que la feria ha tomado como herramienta dinámica para generar negocios y vertebrar fuertemente al sector. Actualización, cambio, e interacción son los elementos simbolizados en el nuevo diseño que fue presentado por primera vez el pasado 17 de diciembre, día inicial de la comercialización de FITHEP.

Como parte de los festejos de los 25 años, Publitec presentará en forma simultánea su nueva feria Baires-Expoalimentaria 2005, Primera Feria de Alimentos y Tecnología para todo tipo de Catering. Se trata de una feria fuertemente segmentada pero complementaria de FITHEP. Ambas generarán el mayor polo de atracción de Buenos Aires para los profesionales de la gastronomía durante el mes de junio del 2005.

Nuestros auspiciantes estarán presentes:

BRITO HNOS. -STAND 340-341-
DISTRIB. LAS LOMAS -STAND 426-
INDUSTRIAS RAMOS MEJIA -STAND 204-
JOSE LUIS CARDONE -STAND 447-
LABORATORIO DEWEY -STAND 224-
ROT-CARR -STAND 246-
VI-LU -STAND 315 "a"-

El pan en el refranero

Con vino añejo y pan tierno
se pasa el invierno.

Bocado de pan, rajilla de queso
y de la bota un beso.

Pan de centeno para tu enemigo es bueno.

Pan candeal, pan celestial.

El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza.

Quien no da migas, no tendrá amigas.

Pan rebanado sin vergüenza es masticado

Pan y agua, vida hambrienta o vida sana

Pan de ayer y vino de antaño
mantienen al hombre sano.

Pan que sobre, carne que baste
y vino que falte.

Quien de mano ajena come pan,
come a la hora que se lo dan.

*El olor y sabor del pan nos transportan a todos
y ningún lugar, suponen la precipitación de las
sensaciones y sugieren un bienestar anhelado
por todos, por ello, tan sencillo y tan
importante a la vez, la figura del pan
representa mucho más que un alimento.*

Carlos Fernández Carretero

Gentileza de Alicia Farfaglia
de DISTRIBUIDORA VICENTE



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

Laboratorio

La Tecnología
del Sabor

DEWEY



**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**

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



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B. de Irigoyen 1524 1º piso dto. 1 C.P. 1138 Cap. Federal

Buenos Aires, 6 de Enero del 2005.-

FEDERACION DE PANADEROS

Por la presente queremos comunicarle que la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines se encuentra trabajando en la organización del **2do. Campeonato Argentino de Panadería Artesanal**, a realizarse en el ámbito de la feria internacional FITHEP 2005 (13 al 17 de Junio, Centro Costa Salguero, Ciudad de Buenos Aires).

Allí competirán 9 equipos de todo el país, y para ello, y con el fin de dar protagonismo a nuestras filiales, estamos diseñando un sistema de preselecciones regionales, cuyos detalles les haremos llegar más adelante.

La primera edición del Campeonato fue un éxito absoluto en cuanto a realización y convocatoria, convirtiéndose en una de las principales atracciones de FITHEP 2003. Por tal motivo Publitec, empresa organizadora de la feria, nos ha manifestado en esta oportunidad su total apoyo. Además, nuevamente volveremos a contar con la colaboración de José Luis Batistta y Marcelo De Angelis para la organización del Campeonato.

Sin otro particular, y esperando responder a todas sus inquietudes al respecto, saludamos a Uds. muy atte.

Armando H. Natale
Secretario

Rubén N. Salvio
Presidente



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

15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

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

Las ventajas de la fermentación controlada

Cuando hablamos de nuevas tecnologías en el campo de las panaderías, sin duda, estamos pensando en aquellos métodos que nos permitan sacarle el máximo rendimiento a nuestros productos.

Frente a un esquema de trabajo tradicional, condicionado a estrictos tiempos de fermentación y cocción, hoy disponemos, gracias al desarrollo de la tecnología, de alternativas que mejoran el proceso productivo mediante la fermentación controlada.

La utilización y la correcta adaptación a este recurso nos permitirán repartir la oferta de productos (pan caliente a toda hora) y hacer mucho más eficiente y llevadero el proceso productivo, que anteriormente exigía horarios nocturnos y altos costos de personal.

La fermentación controlada, el frío y congelado, el uso de masa madre, nuevos hornos de alta eficiencia y otras maquinarias de última generación -bien utilizadas- han probado servir para reconvertir con éxito el negocio de muchos panaderos.

Hablemos de Fermentación

Como todos sabemos, las bacterias, enzimas y hongos cumplen un rol importante en el trabajo del panadero, ya que toda fermentación es realizada por estos organismos. La fermentación de la masa

(intracelular) es la consecuencia de las alteraciones producidas por la acción de las enzimas presentes en la harina, por las sustancias que se añaden a la masa como mejoradores y también por la levadura

La fermentación controlada

Se trata de una técnica que permite frenar e incluso paralizar la fermentación de las masas, esto es: detener la acción de la levadura en el momento justo. Es lo que se conoce como bloqueo, aquel período de tiempo en que la cámara aporta frío intenso para conseguir que se detenga la actividad fermentativa de la masa. Se mantiene a temperatura baja el tiempo deseado y, luego de dejarla dormir, pasa del frío al calor, a voluntad del panadero, con el auxilio de un programador de tiempos y temperaturas.

Para poder controlar la fermentación se requiere de una cámara que permite introducir el calor, la humedad y una circulación de aire determinada. De este modo, se logra reproducir las condiciones ambientales ideales para una fermentación correcta. Con la fermentación controlada se logra:

Programación del trabajo para días siguientes

Eliminación del trabajo nocturno

Mejora significativa de calidad

Fermentación uniforme de la primera a la última bandeja

Bloqueo del producto justo a tiempo (dormilón)

Reducción de mermas

Conservación de valores nutricionales

La cámara

La cámara de fermentación controlada cumple dos funciones: una se usa como frigorífico y otra como cámara de fermentación. En el régimen de frío está equipada con todos los aparatos necesarios para este fin: compresor, evaporador, condensador, filtro y válvula de expansión. A su vez, como cámara está equipada de un programa que permite mantener la temperatura y la humedad constantes, y es posible pasar del frío al calor de manera automática a la hora establecida por el panadero, quien la maneja con facilidad.

EL HUMOR DE LOS PANADEROS

Un padre de familia sumamente adinerado y obviamente con muchos automóviles Mercedes, BMW, Cadillac, Volvo, Jaguar, etc. muy preocupado por la inseguridad no se atrevía a salir a ninguna parte con su familia por temor a ser secuestrado decide entonces comprar un VW Combi para los fines de semana.

Y en este auto le dice a su familia:

- No vamos a despertar sospechas si nos secuestran decimos que yo soy panadero y que vivimos de una panadería de barrio ¿entendido?

Se van a dar la vuelta a Cuernavaca y efectivamente los secuestran y los interrogan por separado

A la pregunta de cuáles son sus bienes materiales...

El padre responde

- Yo soy panadero y todo el sustento de mi familia proviene de lo poco que gano en la panadería

La madre a su vez les responde: Mi esposo es panadero y yo le ayudo en la Panadería de eso vivimos todos.

El hijo mayor por su lado dice: Yo hasta me tuve que salir de estudiar para ayudarles a mis padres en la panadería

Todo iba muy bien los secuestradores conmovidos por la sinceridad estaban a punto de dejarlos ir cuando le preguntan al hijo menor de años de edad.

- ¿Cómo se llama la panadería de tu papa?

- *** BIMBO *, y hacen el pan con el cariño de Siempre!!!**

COMISIÓN DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

PRESIDENTE **Daniel C. Insua**

SECRETARIO **Alberto Alonso**

TESORERO **Juan Scardillo**

VOCAL TITULAR 1° **Crescencio Abbate**

VOCAL TITULAR 2° **César Leonardi**

VOCAL TITULAR 3° **Isidro Carrizo**

VOCAL TITULAR 4° **Santos Excurra**

VOCAL TITULAR 5° **José Martire**

REV. CTA. TITULAR 1° **Luis Tusa**

REV. CTA. TITULAR 2° **Pedro García**

IMPORTANTE

COMUNICADO DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Informamos a la comunidad panadera y en especial a nuestros asociados que hemos implementado un servicio de ASESORIA PREVISIONAL INTEGRAL GRATUITA PARA SOCIOS Y FAMILIARES DIRECTOS, en especial con JUBILACIONES, PENSIONES, MORATORIAS, REAJUSTE DE HABERES y todo lo relacionado con derechos y obligaciones.

Atenderemos en nuestra sede social todos los días Lunes hábiles de 9 a 13 horas.

Este nuevo servicio se ha implementado a los efectos de cubrir todos los aspectos, teniendo en cuenta especialmente las nuevas disposiciones que han comenzado a regir el 1ro. de Febrero del corriente año.

Será cubierto por profesionales de reconocida capacidad y su coordinador será el Sr. Jorge Raúl Perez, conocido asesor y periodista del sector, con más de medio siglo al servicio del industrial panadero artesanal.

Este es un paso más en la reorganización definitiva del CIPDO, el que está a disposición de sus socios y su familia.

Por la Comisión Directiva: Daniel Insúa

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Inicio de temporada a partir del 22 de noviembre de 2004

Un Lugar Diferente para Disfrutarlo en Familia!!



Parque de 13.000 m2 totalmente arbolado

Pileta de Natación

Dos Piletas de Natación para chicos

Canchas de Fútbol - Canchas de Bochas

Juegos para Niños - Salón de Juegos

Amplio Quincho con Parrilla

Parrillas y Mesas al aire libre - Estacionamiento Privado

Área Protegida con Emergencias Médicas

A sólo 100 mts. de autopista Acceso Oeste

RICARDO ROJAS 2650

Informes: Rep. O. del Uruguay 153 - Morón

Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729



PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

NOVEDADES EN EL AREA CONTABLE

Estimados lectores, nos volvemos a encontrar, esta vez para informarles respecto del famoso aumento salarial no remunerativo establecido por el Decreto (P.E.N.) 2005/2004 cuyo otorgamiento es obligatorio a partir de los sueldos devengados desde el 01/01/2005. Además, intentaré brindarles información sobre las modificaciones establecidas por la Resolución General (AFIP) 1823 del 1° de febrero de 2005 que establece la posibilidad de acceder a los beneficios jubilatorios aún sin tener la edad mínima requerida o los aportes necesarios.

AJUSTE SALARIAL. ASIGNACIÓN NO REMUNERATIVA DE CIEN PESOS MENSUALES. ALCANCES

Se establece a partir del 1/1/2005 una asignación no remunerativa de PESOS CIEN (\$ 100) mensuales para todos los trabajadores del sector privado en relación de dependencia. Los puntos relevantes a tener en cuenta son:

- La asignación no remunerativa es distinta e independiente de las sumas fijadas por el D. 1347/2003 y las surgidas por la aplicación del D. 392/2003. Es decir que es independiente de las asignaciones no remunerativas que ya se le estaban pagando a los empleados. Asimismo, se estableció que la suma establecida en el art. 1 del D. 1347/2003 (que era el decreto que había otorgado los \$ 50,00 no remunerativos a partir del 01/01/2003) tendrá carácter remunerativo es decir que pasará a formar parte del sueldo bruto y ascenderá a un total de PESOS

SESENTA (\$ 60), debiendo ser incorporada, a partir del 1/4/2005, a las remuneraciones de los trabajadores vigentes al 31/3/2005.

- Los sectores, actividades o empresas que hubiesen acordado colectivamente, a partir del 1/9/2004, otros incrementos remunerativos o no sobre los ingresos de los trabajadores podrán compensarlos hasta su concurrencia con la asignación que se crea por el presente decreto, cuando en el convenio o acuerdo se haya previsto esa posibilidad. En el caso de los convenios colectivos de los panaderos y pasteleros, no se han establecido aumentos desde el 01/09/2004 a la fecha por lo que este incremento correspondería en un 100%.
- Los empleadores que hubiesen otorgado, a partir del 1/9/2004, otros incrementos remunerativos o no sobre los ingresos de los trabajadores podrán compensarlos hasta su concurrencia con

Productos ARGEL

Margarina Hojaldre "FASTRAS"

Margarina Masa y Batido "MANTECANA"

Baño de Repostería "FASTRAS" y "NATIVO"

MANTECANA

FASTRAS

Río Negro 86 - Ramos Mejía - Tel: 4658-4573

Cardone

Grasas y Margarinas



Productos elaborados por
Camilo Ferrón S.A.

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

la asignación que se establece por el presente decreto, cuando esos incrementos hayan sido otorgados a cuenta de futuros aumentos.

- En todos los casos se deberá mantener el carácter remunerativo cuando éste se le hubiera otorgado originariamente.
- Los trabajadores percibirán en forma proporcional la asignación no remunerativa cuando la prestación de servicios cumplida en el período de pago correspondiente fuere inferior a la jornada legal o convencional. Es decir que si hubiesen tenido faltas al empleo injustificadas durante el mes, la asignación se les pagará en forma proporcional, igual tratamiento tienen los empleados que no cumplan con la jornada completa.

JUBILACIÓN ANTICIPADA

1) Los trabajadores que en el transcurso del año 2004 hayan cumplido la edad requerida para acceder a la Jubilación (varones 65 años y mujeres 60) podrán acceder a la misma con las siguientes características:

- Personas físicas que al 31/12/2004 hayan tenido la edad requerida para acceder a la PBU pero que no contaban con los años de aportes necesarios (30 años) podrá regularizar su deuda adhiriendo al régimen especial de regularización a partir del 7 de febrero del corriente año y por el plazo de dos años.

- Personas físicas que al 31/12/2004 hayan tenido la edad requerida para acceder a la PBU y adhirieron al régimen especial durante su vigencia anual, finalizada el 19/1/2005 podrán reformular hasta el 31/7/2005 el plan de facilidades de pago ya presentado. El mismo se deberá encontrar vigente a la fecha en que se realiza la nueva adhesión al régimen especial de regularización. En caso de que se encuentre caduco, su caducidad deberá haberse producido con anterioridad a la

entrada en vigencia de la ley 25994.

2) Prestación anticipada por desempleo (PAD): Pueden pedir la jubilación hasta 5 años antes de alcanzar la edad jubilatoria mínima los desocupados al 30 de noviembre de 2004 que cumplieron 55 años en el caso de mujeres y 60 años los hombres, afiliados al Estado o las AFJP, si acreditan 30 años de servicios con aportes previsionales. Este pedido de jubilación se realiza en la ANSeS y puede hacerse hasta el 15 de enero de 2007. Así, los que cumplan la edad jubilatoria mínima antes de esa fecha también pueden solicitar este beneficio quienes obtengan este beneficio cobrarán la mitad de lo que les corresponderá cobrar cuando alcancen la edad jubilatoria. Pero en ningún caso podrá ser inferior al haber mínimo que hoy es de 308 pesos mensuales. Luego, cuando cumplan 60 años las mujeres o 65 años los hombres cobrarán la jubilación completa.

Espero que les haya sido útil la información y ya saben que pueden efectuar consultas telefónica o personalmente en el centro de Panaderos. Recuerde que su consulta no molesta.

Hasta la próxima.

Dra. Graciela A. Bennardo

NOTA DE LA REVISTA: La Dra. Graciela A. Bennardo atiende en el CIP del Oeste los días Jueves de 19:30 a la 21:00 hs. y, los teléfonos para contactarla son el 4758-9734 o 15-5633-3859



ENTREVISTAS

LA ACTUALIDAD

En una charla, café de por medio, con el Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Oeste el Sr. Daniel Insúa con quien nos interiorizamos de la situación de esa Institución y la abreviamos en esta nota.

R: ¿Cuál fue el resultado de las inspecciones que se realizaron a las panaderías que no cumplen con los requisitos legales vigentes?

D.I.: El resultado fue positivo, después de varias denuncias que recibimos sobre algunas panaderías que funcionaban en forma clandestina, sin habilitación y con trabajadores en negro, algunas de las cuales trabajaban más de 30 bolsas por día, aceptamos el ofrecimiento que nos hizo la Federación Argentina, a través de su Presidente el Sr. Rubén Salvio de mandar inspectores del Ministerio de Salud Pública de la Nación y del Ministerio de Trabajo de la Nación para verificar si había anormalidades. Recibimos en el Centro la notificación de las inspecciones que realizaron y sabemos que las clausuraron y dieron parte a los municipios correspondientes. Se va a continuar con estas inspecciones porque son efectivas y es una forma de combatir la competencia desleal; y, vamos a seguir utilizando este servicio que nos brinda la F.A.I.P.A., a la cual le agradecemos su actitud de trabajar para los panaderos de bien.



DISTRIBUIDORA

"LA NUEVA SAN CARLOS"

de Juan Carlos Perez



**Cereales - Harinas y Subproductos
Representante de "AMERSUR"**

J. M. de Rosas 8905 - I. Casanova

Cel: 15-5428-7081 - Tel: 5232-6221



**ATENDEMOS PIZZERÍAS, PANADERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

Consulte por Cantidad

**Poledo 576 - I. Casanova
C.P. 1765 - Telefax: 4669-1000**

R:Estos primeros meses de su gestión en el Cip del Oeste fueron de mucho trabajo...

D.I.: Sí, estamos saldando deudas, firmamos acuerdos con el Municipio de Morón por deudas que tiene la Institución sobre todo en la tasa de Servicios Generales de sus propiedades, y nos vamos a acoger a moratorias o diferentes facilidades de pago. De a poco vamos saneando todas las deudas gracias a la labor de la Comisión Directiva y de los panaderos que están aportando al Fondo Convencional y al Subsidio de Sepelio.

Con respecto a la quinta de La Reja cada vez más gente se acerca a disfrutarla, y la tratamos de mantener lo mejor que se puede y de acuerdo a nuestras posibilidades económicas. Continuamos alquilándole el Salón de Fiestas a nuestros socios abonando únicamente los gastos de mantenimiento.

Tenemos una profesional idónea en el área contable, la Dra. Graciela Bennardo, a quién los panaderos la llaman constantemente. La considero una persona honesta para el cargo que ocupa y nos los demuestra a través de su labor y de las notas que prepara para nuestra sección en la publicación.

Aprovecho esta nota para agradecer el apoyo de los panaderos, a los nuevos socios y a todos los que día a día se suman a esta Institución. Notamos que en la reunión que hacemos todos los jueves se acercan más colegas y muestran sus inquietudes y les pedimos que aporten ideas y cooperación porque los dirigentes necesitamos que trabajen junto a nosotros. Si bien constantemente aparecen nuevas deudas, como una de \$ 17.000 con la Empresa Aguas Argentinas, estamos convencidos que al término de nuestro mandato la economía del Centro va estar saneada.



DISTRIBUIDORA
“El Viejo Almacén”

Precios Especiales a Panaderías,
 Pizzerías, Confiterías, Fáb. de Pastas

El Mejor Servicio - La Mejor Atención

Av. Eva Perón 2257 - Libertad
Cel: 15-5712-2709 // ID 260*407

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



PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO
EN ESTA REVISTA
SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090
E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Servicio Técnico de
Hornos Rotativos

Julio Leal

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

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

 <p>Llevamos todo sin monto mínimo y sin cargo</p> <p>HORARIO CORRIDO DE LUNES A DOMINGO DESDE LAS 7:00 HS. HASTA LAS 23:00 HS. INCLUSIVE LOS FERIADOS</p> <p>SERVICIO DE LUNCH</p> <p>(0237) 463-0480 Bme. Mitre 2599 - Moreno</p> <p>(0237) 463-0490 Av. Mitre 829 - Paso del Rey</p>	<p>Panadería y Confitería "MANJARES" de Sergio Bertti</p>  <p>Av. Italia 1087 - Gral. Rodríguez Tel: 0237-485-4083</p>	 <p>Panadería Confitería "LA PLAZA"</p> <p>Servicio de Lunch</p> <p>Av. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548</p>	
<p>PANADERIA Y CONFITERIA "LA VICTORIA" de Rosa Castellano</p> <p>Shakespeare 1136 Moreno - V. Victoria</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA "EL TRIUNFO"</p> <p>GRITO DE ALCORTA 3056 MORÓN</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA <i>La FLOIS del SUR</i> ATENDIDA POR SUS DUEÑOS</p> <p>ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS</p> <p>Av. Eva Perón 2371 (ex Piarrastegui) MORÓN</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA "20 de Junio" Las Delicias de Rodolfo</p> <p>Tel: 4697-1535</p> <p>Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA "LA PEQUEÑA" de Héctor Schiavone</p> <p>BALCARCE 2265 MORÓN - Tel: 4696-9963</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA <i>Villa Guillermina</i></p> <p>Emilio Castro 871 Haedo - Tel: 4443-5327</p>	<p>Panadería y Confitería "San José" de Maximiliano Perich</p> <p>Amato 1313 - Haedo Tel: 4443-6080</p>	<p>Panadería y Confitería "La Europea" de Juan Scardillo</p> <p>Brandsen 2539 Ituzaingó</p>
<p>Panadería y Confitería "EL PILAR"</p> <p>Av. José M. Paz 1789 Ituzaingó</p>	<p>Panadería y Confitería "María del Rosario" de Orlando M. Medina</p> <p>Av. del Libertador 2921 Moreno</p>	<p>PANADERIA - CONFITERIA <i>"La Flor de la Avenida"</i> Fábrica de Pan Inglés Reperto de Grisines y Pan Francés</p> <p>4489-4681 H. Irigoyen 1670 - Morón</p>	<p>Confitería La Catalana</p> <p>MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH</p> <p>G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746</p>
<p>Panadería y Confitería "Villa Guillermina"</p> <p>P. Hans 612 Tel: 0237-484-3070</p>	<p>Panadería Artesanal "DON IGOA"</p> <p>Av. del Libertador 2823 Moreno</p>	<p>CLASIFICADOS</p> <p>VENDO todas las instalaciones de importante cuadra de PANADERIA y PASTELERIA en excelente estado : amasadora , sobadora , batidora , cámara latera desarmable para 150 latas , 2 hornos pasteleros , mesada de acero inoxidable , tomos , carros , latas , bascula , etc. URGENTE. Zona Villa Luzuriaga. Tel.: 4696-2002 de 9 a 12 hs. o 4659-0009 de 18 a 23 hs.</p>	
<p>Panadería y Confitería "Puerto Argentino" de Antonio J. Ercolano</p> <p>P. Hans 612 Tel: 0237-484-3070</p>	<p>Panadería y Confitería "Gran Malvina" de Néstor Molino</p> <p>Ruta 5 - Km. 49200 Malvinas - 0237-484-1275</p>	<p>Se Vende Fondo de Comercio con ó sin propiedad. Máquinas - Horno a Leña Horno Coclomático - Horno Calesita - Local - Vivienda - Cuadra y Harinera Panadería "La Esperanza" - H. Wats 485 - V. del Pino. B° Esperanza Tel: 4457-3935 - Sr. Costa</p> <p>ALQUILO Panadería y Confitería totalmente instalada de 1er. nivel. Muebles, Balanzas, Cartelería, Iluminación, Heladeras, Horno convector de 7 bandejas con fermentador, etc. EXCELENTE UBICACION. Zona de Colegios, o VENDO. Dueño directo. Tel.: 4659-0009 de 18 a 23 hs.</p>	

EL OZONO Y LA INDUSTRIA PANADERA

Uno de los mercados más impresionantes en cuanto a volumen y resultados en los que se está trabajando en ozonización es la industria panadera y repostería.

Las experiencias realizadas tanto en el tratamiento de agua como tratamiento del ambiente de elaboración y venta han demostrado las grandes posibilidades y la eficaz ayuda que un tratamiento con ozono puede realizar en este campo.

Los ámbitos son:

- AIRE:

- Tratamiento del ambiente: local venta, sala de elaboración, almacenes,...

- Cámaras Frigoríficas: conservación de repostería, de pan de molde, materias primas,...

- Manipulación: envasado del pan de molde.

- AGUA:

- Tratamiento del agua del amasado del pan.

Analicemos una a una, comenzando por esta última, al ser sus resultados quizás los más espectaculares y de más inmediata observación.

Tratamiento del agua

Ya que los caudales utilizados suelen ser pequeños, y de forma no constante (intermitente), la ozonización

del agua se realiza habitualmente en un depósito de almacenamiento de poco cubillaje (tanque de enfriado).

Resultados : Al aplicar al agua del amasado ozono, obtenemos agua ozonizada que al mezclarla con la harina actúa sobre ésta destruyendo los mohos y esporas existentes en ella. Mientras más tiempo dure el amasado, más fuerza adquiere la masa, y del mismo modo su color va blanqueándose ligeramente por la velocidad de oxidación que tiene el ozono.

En síntesis, y según las experiencias realizadas en la Escuela de Panadería, podemos afirmar que una masa tratada con ozono:

Es más blanca

Tiene más fuerza

El gluten se desarrolla con mayor velocidad (las

proteínas se hidratan antes)

Una vez finalizada la elaboración del pan, podemos comprobar una serie de resultados sorprendentes, como son:

Miga más blanca y homogénea

Greña sensiblemente superior

Corteza más crujiente y duradera

Mayor volumen

Las opiniones de los profesionales son concluyentes:

* "La fermentación de las masas en bollería han requerido menos tiempo, habiéndose desarrollado más su volumen"

* "Que una vez terminado el producto de bollería, el sabor y el gusto es infinitamente superior"

* "Que el aspecto o presencia del pan mejora sustancialmente, siendo su miga más blanca y consistente"

* "Que con respecto a la greña del pan, ésta abre más limpiamente"

Las últimas experiencias realizadas han demostrado que, además de los resultados indicados anteriormente, con la ozonización del agua para el amasado el mejorante queda muy reducido, lo que puede repercutir en un ahorro de hasta 800.000 pesetas al año. Además, hay también un importante ahorro de levadura (entre un 10% y un 30% aproximadamente).

El pan elaborado con agua ozonizada no produce "correa", es decir, se mantiene durante más tiempo terso y evita la flacidez.

A las doce horas de haber sido elaborado el pan, se constata que la textura mejora y no endurece, con respecto a otros panes tratados con agua no ozonizada.

En síntesis, podemos hablar de que el pan que ha sido elaborado con masa tratada con agua ozonizada aumenta en líneas generales un 30% su calidad.

SABÍA USTED??

El consumo anual de pan tradicional se estima en 70 kg. per capita, mientras que el del producto industrializado promedia los 3,5 kg. por habitante. El primero se encuentra en disminución, mientras que el de pan industrial presenta un fuerte aumento, dado su carácter menos perecedero. También influye el cambio en los hábitos de compra y el consecuente incremento del supermercadismo.

El pan industrial no presenta estacionalidad en el consumo, como sí ocurre con el pan tradicional. Cualquiera sea el tipo de producto, los panificados industriales se comercializan en film de polietileno.

Más del 30% del pan de molde se consume en Capital Federal, el 40% en el Gran Buenos Aires y el 12% en la provincia de Buenos Aires. Se estima que el 10% del pan industrial se distribuye por el canal institucional, mientras que el destinado a consumo masivo lo hace el 45% en supermercados, el 37% en negocios tradicionales y el 18% en autoservicios.

Todas las marcas que se encuentran en el mercado superan los tests comparativos de calidad realizados por ADELCO y son aceptados por los consumidores.

Aproximadamente el 75% del pan tradicional se distribuiría a través de panaderías y el 25% por medio del mercado institucional.

El consumo de pan de molde es mayor en los sectores de ingresos alto y medio alto; el de pan de Viena y bollería, en sectores medio y medio bajos y el de pan artesanal, en los de bajos ingresos. La relación de precios al consumidor de pan lactal/pan artesanal es del 2,5:1

En países industrializados, el pan artesanal es más caro que el industrial. El primero se destina a segmentos de mayores ingresos y gustos exigentes, transformándose en specialities.

En el período 93/98, el precio del pan artesanal aumentó el 35%, el pan de molde el 29%, mientras que la harina disminuyó el 2%. En el pan artesanal tiene gran influencia el costo de la mano de obra y de los impuestos. En el industrial influyen más los costos de transporte y de publicidad que los de materia prima.

En los últimos años, las empresas molineras han lanzado al mercado argentino una línea de premezclas con el fin de que el panadero, sin necesidad de conocimientos, pueda diversificar productos y agregarles valor. Tienen la ventaja de simplificar el trabajo y estandarizar la oferta. Estas premezclas son harinas que ya contienen los aditivos específicos en las cantidades justas para realizar distintos tipos de panes y pan dulce. Las más difundidas en el mercado son las de pan de salvado, de soja, de avena, de maíz, de multicereal, de molde, de pan tipo Viena y de pan dulce.

PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO

EN ESTA REVISTA

SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090

E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

HARINAS
Cristianía

**MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA**

Cristianía 3884

I. Casanova

Entregas a domicilio

Tel.: 5264-8240

GUIA DE PROVEEDORES

BATEA PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A.". Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. Tel.: 4246-5236 / 4220-5246 E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar www.caaguazu.com.ar
CAMIONETAS Y UTILITARIOS
"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Ricciari-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 www.cigue.com.ar E-mail: información@cigue.com.ar

CARPINTERIA MECANICA Y METÁLICA

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar
"RENACER". Av. Del Libertador 2798. Moreno. Tel.: 0237-468-7925
"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544

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
"ROT-CARR". Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002 E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar www.rotcarr.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 E-mail: copamasrl@speedy.com.ar
"PARALEVA-DISTRIBUIDORA RICARDO LOPEZ". Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876. E-mail: ricardolopez_paraleva@hotmail.com
"PRODUCTOS ARGEL". Río Negro 86. Ramos Mejía. Tel.: 4658-4573 Fax.: 4661-3846
"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
"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. Tel. 4769-7494//4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441
"C & R". A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4652-9263 E-mail: ventas@labaguet.com www.labaguet.com.ar
"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 E-mail: copamasrl@speedy.com.ar
"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: salinera@infovia.com.ar
"FLAIR S.R.L." Morón 1006. P. Del Rey. Tel.: 0237-4636888 E-mail: info@flair.com.ar www.firmenich.com
"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190
"LABORATORIO FLEIBOR". 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. Tel./Fax: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar
"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital Federal. Tel: 4612-6365/3505 www.maciahnos.com
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. Ramos Mejía. Tel.:4658-4573 Fax: 4661-3846
"RECIENTO". Av. Gral. Paz 12383. Lomas del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-2177/79/3150

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIA Y CONFITERIAS

"IRM" Charca 1416. Ramos Mejía. La Matanza. Telefax 4657-3595 E-mail: irm@data54.com
"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: 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 EL VIEJO ALMACEN". Av. Eva Perón 2257. Libertad. Merlo. Tel.: 15-5712-2709

"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

"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

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

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

"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

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

"HARINAS CRISTIANIA". Cristiana 3884. I. Casanova. Tel.: 5264-8240

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

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

"LA HARINERA" Av. J. M. De Rosas 7764. I. Casanova. La Matanza. Telefax 4694-6662 www.laharinera.com.ar E-mail: contacto@laharinera.com.ar

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

"SALINERA VETEARLE". Bmé. Mitre 224. Paso del Rey. Tel.: 0237-466-4237 E-mail: salinera@infovia.com

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

SERVICIO TÉCNICO

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

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

"RENACER". Av. Del Libertador 2798. Moreno. Tel.: 0237-468-7925

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

CORREO DE LECTORES

PARA ENVIAR INFORMACION, NOTAS, OPINIONES O SUGERENCIAS

FAX: 4484-8677

E-Mail: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

PANIFICADOS - GROUP

RO-NI

Calidad Superior

PAN DE MIGA

BLANCO - NEGRO

ENTERO - CORTADO

Una Empresa para exigentes

CUZCO 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-0801

E-mail: 2002launion@infovia.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
copama@speedy.com.ar



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


COPAMA

Roque Sáenz Peña 2848
Lomas del Mirador

Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303

labelustina@hotmail.com



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

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200 - E-mail: omarrodriguezsrll@yahoo.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

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

DISTRIBUIDORA MAFI



MAFI S.R.L.

Materias Primas para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



ATENDEMOS REPARTIDORES

Distribuimos en Capital Federal y Gran Buenos Aires

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

E-mail: distrimafi@hotmail.com



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

levina



PURATOS

TAXONERA SA.

Emeth



PROIN

HARINAS
CORES

DULCE DE LECHE





MECAPAN

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
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
caaguazu@caaguazu.com.ar

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



Aquí estamos



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.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



MACIA
HNOS. Y CIA. S.R.L.

Visite nuestra página en Internet: www.maciahnos.com

Reemplace al Bromato de Potasio con ADITIVOS SIN BROMATO "MACIA"
y ahora también nuestros ADITIVOS CONCENTRADOS "MACIA"
que sólo usan 5 grs. por bolsa de harina.

SALTA:

Bonifacio Monge S.R.L.
 J. M. Leguizamón 391
 Tel: (0387) 421-1907

S. S. de JUJUY:

Isidro Gómez Giménez
 Lamadrid 484
 Tel: (0388) 422-3807

CIPOLETTI:

Rodolfo Viano
 Ruta 22 Km. 1215
 Tel: (0399) 477-1536

NEUQUÉN:

Rodolfo Viano
 San Martín 1590
 Tel: (0299) 448 0946

POSADAS:

Francisco Moroz
 Tucumán 2228
 Tel: (03752) 43-3912

CONCORDIA:

Walter Pereyra
 Irigoyen 1670
 Tel: (0345) 421-1713

PARANÁ:

Gabriel Varisco
 Alte. Cochrane 1046
 Tel: (0343) 424 2694

FORMOSA:

Santomé Mirta A. Gómez
 Corrientes 376
 Tel: (03717) 42-7390

GUALEGUAYCHÚ:

Juan M. Razzetto
 P.J. Colombo 520
 Tel: (03446) 42-6298

ROSARIO:

Morello S.R.L.
 Rodríguez 3349
 Tel: (0341) 433-2116

LOMAS DEL MIRADOR:

Distribuidora Las Lomas
 Las Heras 3052 (Bs. As.)
 Tel.: (011) 4699-4554

MENDOZA:

Sr. Funes
 Schestakow 3030
 Tel: (0261) 15-453-9186

CHACO:

Schmid Fernando
 Av. San Martín 140 - Resistencia
 Tel: (03722) 15548081

ISIDRO CASANOVA - Bs. As:

La Harinera
 Av. J. M. de Rosas 7764
 Tel.: (011) 4694-6662

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

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



TRINCHADORA JUNIOR



Fresh Bread s.r.l.

DISTRIBUIDORA DE HARINAS Y MATERIAS PRIMAS

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



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



LEVADURA FRESCA

PARALEVA



HARINAS TERMINADAS

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



Levaduras Paraleva

DISTRIBUIDORA Ricardo López

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 - Cel.: 15-5665-4294
E-mail: ricardolopez_paraleva@hotmail.com



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 // contacto@laharinera.com.ar

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

TALLER "LOS AMIGOS"

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544

IRM

industria ramos mejía



basta de lo mismo



Administración + Ventas + Show Room

Tel/Fax: 011-4657-3595

Gral. Pico 28 - Tapiales - Buenos Aires Tel: (011) 4442-6574 / 4462-5419

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

E-mail: irm@data54.com irm@speedy.com.ar

"RENACER"

**REPARACIÓN Y VENTAS DE
MAQUINAS DE PANADERIA**



**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



HARINAS

R4R

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS,
FÁBRICAS DE PASTAS Y
PIZZERÍAS**

**RUTA 3 Km. 27.700 -esq. Da Vinci
G. de LAFERRERE - Tel: 4626-4654**

Nextel: 167 * 3733



Distribuidora Tablada

**Distribución y Venta de Harinas
Semolín y Materias Primas**

LE TAURO



Canepa



**LEVADURA PENSADA
levina**

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

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

*Sabemos cómo hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich

www.firmenich.com



Flair 1882

*Sabores para la
Industria Alimenticia*

*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*

