

**CUMPLIMOS  
1 AÑO!!!**

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



*Servicios  
Agenda de Actividades  
Reportajes  
Proveedores  
Comunicados  
Clasificados*



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LA MATANZA**



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DEL OESTE**



# COPAMA

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

## Una Empresa Confiable

45 Años al Servicio de la  
Panificación y la Industria

### MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

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

### MARGARINA "CAVOUR" FINA

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

### MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

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

### GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

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

### MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

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

### GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

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

### OLEOMARGARINA "CAVOUR"

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

### GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

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

### OLEOMARGARINA "COPA"

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

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

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



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

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

# EL GREMIO PANADERO y su GENTE



## EDITORIAL

Sí, CUMPLIMOS UN AÑO. Un año de trabajo para llevar adelante un medio de comunicación que sea práctico, útil y eficiente; un nexos permanente entre las autoridades del gremio, los proveedores y los industriales panaderos.

Atravesamos etapas de grandes esfuerzos pero también de grandes satisfacciones profesionales y personales.

En un mundo en que todo cambia vertiginosamente, es fundamental la información. Por otro lado, la publicidad debe ser priorizada como herramienta efectiva para que el empresario de a conocer sus productos, maquinarias o servicios y ponerlos al alcance del

industrial panadero.

Edición tras edición intentamos mejorar, como la mayoría de los sectores. Siempre podemos ser mejores. Felizmente hoy, los integrantes de esta gran familia panaderil, reconocen nuestra actividad y el esfuerzo y empeño que dedicamos a esta revista.

En este corto tiempo intentamos mantener un carácter sociable y nada conflictivo. Pudimos contar con el apoyo de los Centros de Industriales de La Matanza y Del Oeste, de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, así como de nuestros auspiciantes. Sin embargo, lo que más nos llena de orgullo

es el reconocimiento de nuestros lectores, quienes nos hacen saber de la utilidad que les brinda nuestra publicación demostrando en más de una oportunidad que están ávidos por mejorar y tener acceso a novedades para su negocio.

En Junio festejamos el Día del Periodista y queremos saludar desde estas páginas a nuestros colegas. Periodismo es servir, es utilizar la letra para el progreso, para el bienestar y para la crítica constructora.

A todos nuestros amigos... gracias por este año al servicio de Ustedes y nuestro compromiso de seguir adelante y mejorar cada día.

El Director

Año 1 - N° VI - Julio-Agosto de 2005

**Directores-Propietarios**

**FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI**

**Colaboración Periodística: Telma Córdoba**

Tel. Redacción: **15-4084-1090**

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

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

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - [grafica@netizen.com.ar](mailto:grafica@netizen.com.ar)

**Valencia**  
AUTOSERVICIO MAYORISTA



30 Años al Servicio del Panadero y Gastronómico



*Emeth*

LEVADURA FRESCA  
**PARALEVA**

Av. Del Libertador 4985 - Las Catonas - Moreno  
Tel: (0237) 481-3300 / 401-7200 [valenciacycia@hotmail.com](mailto:valenciacycia@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](mailto:ventas@labaguet.com)

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

**COMISION DIRECTIVA**

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: *Victor 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*

# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

**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.

## 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**

**SOCIALES-CUMPLEAÑOS**

**Julio:** Manuel Lamazares (3) - Roy (14)  
Oscar Demichelli (14) - Ventura Gallardo (14)  
Cristina de Aguirre (25)

**Agosto:** Gabriel Pereyra (15) - Gladis (20)

FELICITAMOS A HUGO LASCA:  
por el nacimiento de su nieto, Julián el 30 de Mayo

FELICITAMOS A EVARISTO TOMBA:  
por el nacimiento de su nieta, el 23 de Abril



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

**15-5104-3362**

**LA GACETA 695 4697-5685**

**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

## MARGARINA PARA REPOSTERIA

# Reciento

**FABRICA DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

## PARA LOS ASOCIADOS AL C.I.P. DE LA MATANZA



### AREA PROTEGIDA

*Los asociados al C.I.P. de La Matanza cuentan ahora con un servicio de atención médica de emergencias.*

Estará a cargo de "Meprin" y rige desde el 1ro. de julio para todos los asociados al C.I.P. de La Matanza. Todos ellos contarán con atención médica de emergencias y urgencias médicas gratuitas. Esto se logró luego de la firma de un contrato entre el Presidente del C.I.P. el Sr. Osvaldo García con el Pte. de Implatel S.A. y es uno más de los beneficios que se les brindan a los asociados. Solicite los teléfonos y mayor información al 4651-1264/4484-8677.

## EUROPAIN 2005

En abril un grupo de argentinos tuvo la oportunidad de visitar en París la feria más importante de Europa en Panadería Artesanal. Evaristo Tomba, Prosecretario del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, fue uno de ellos y tuvo la gentileza de acercarnos algunas fotografías que testimonian su viaje como también otras que nos muestran los primeros premios del Campeonato Internacional de Panaderos en la categoría "artística".



1º Premio Norteamérica



Evaristo Tomba con sus compañeros de viaje



3º Premio Japón



2º Premio Francia

### COLEGA PANADERO

El Centro de Panaderos de La Matanza esta colaborando activamente con el Ministerio de Trabajo y con su representante el Sr. Carlos Barbalarga con el fin de ayudar la regularización de los obreros en negro lo cual, de no ser así, genera una competencia desleal entre colegas. Al respecto Hugo Lasca, Secretario del CIP nos comentó: "...se realizaron varias inspecciones gracias a las cuales se han blanqueado muchos obreros..."



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**



# Las Lomas



## **DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES**

Materias primas para panaderías y confiterías



Las Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador  
Buenos Aires - República Argentina  
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161  
E-mail: [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)

# Asesoramiento sin cargo para los asociados al CIP de La Matanza

**Recientemente se firmo un convenio con un Técnico en Seguridad e Higiene a través del cual se brindará un asesoramiento a los panaderos asociados los días jueves y sin cargo alguno para los asociados.**

Al respecto el Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, el Sr. Osvaldo García, manifestó que los panaderos deben asesorarse porque: **"...los colegas deben saber que en caso de una accidente laboral, si el local no está en condiciones de Seguridad e Higiene, las A.R.T. no se hacen cargo de los gastos, quedando éstos a**

**cargo del dueño de la panadería. Les recomiendo que se acerquen, que regularicen su situación, el CIP le ofrece todas las posibilidades para que su local esté en condiciones y sin ningún gasto..."**



## AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

 <p><b>Panadería - Confitería y Cafetería</b> Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA  La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique Panadería y Confitería O. Andrade 610, Laferrere Tel.: 4467-0432</p> <p>Autoservicio H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4626-8009</p>	 <p><b>Panadería La Victoria</b> de Juan R. Braco Reperto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p><b>PANADERÍA "Nueva Atalaya"</b> Bruselas 1908 I. Casanova</p>
 <p>Av. Díaz Vélez 1617 - L. del Mirador Tel.: 4657-1140</p>	<p><b>PANADERIA "SANTA RITA"</b> de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 RAFAEL CASTILLO 4690-4246</p>	<p><b>Panadería Confitería</b>  Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i>  <i>Elaboración Propia</i> Montañeses 4375 - San Justo ☎ 4691-0981</p>
<p><b>Panadería "Las Violetas"</b> de Maximiliano Perich Achupallas 6461 B° Dorrego</p>	<p><b>PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa"</b> Hualfin 1853 R. Castillo</p>	<p><b>PANADERÍA</b> de Torres Olimpio <b>"JOHANA"</b> Hualfin 2166 R. Castillo</p>	<p><b>PANADERÍA "LA VICTORIA"</b> Norquinst 1075 R. Castillo</p> <p><b>PANADERÍA "ROMA"</b> Madariaga 3502 San Justo</p>
 <p>CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO <i>"Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo"</i> PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE Recomendamos "TESORO" Videofilmaciones" Tel: 4626-1378</p>	<p><b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA "Nuestras Delicias"</b> F. de Arana 976 Ramos Mejía</p>	<p><b>PANADERÍA "Carolina"</b> Infanta Isabel 6066 G. Catán</p>	<p><b>PANADERÍA y CONFITERÍA "San Cayetano"</b> L. G. San Martín 3962 San Justo</p> <p><b>PANADERÍA "La Amistad"</b> de Hugo Alagastino J. M. de Rosas 15389 G. Catán</p>

# TALLER "LOS AMIGOS"

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA  
DE MÁQUINAS  
NUEVAS Y USADAS

**HORNOS USADOS Y REPARADOS CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS**



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

# DISTRIBUIDORA "AVENIDA"

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

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

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

**4657-6211 / 4488-5986**







# Fábrica de Batidoras, Amasadoras y Máquinas para Mozzarella.

PRODUCTO ARGENTINO

30 Litros



Batidora Planetaria de 30 litros. Versiones manual y automática. Mayor Rendimiento.



60 Litros

Batidora Planetaria de 60 litros. Versiones manual y automática. Máxima versatilidad.



150 Litros

Batidora Planetaria de 150 litros. Automática. Única en el mercado. Alto estándar de seguridad.



Del 13 al 17 de junio  
visítenos en FITEP  
Stand 342/343 Centro Costa Salguero



- Recipiente de diseño cónico que posibilita un perfecto batido, mezclado y/o amasado.
- Máxima capacidad. 30; 60 y 150 litros REALES.

Av. De la Serna 190 - Avellaneda - Buenos Aires  
Tel.: (011) 4228-9093  
E-mail: santos@santosbatidoras.com.ar  
Web Site: www.santosbatidoras.com.ar

## SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

## COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel.: (011)4674-4455  
Web Site: www.mecapan.com.ar  
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

## Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable



Fabricamos bateas para todas las marcas y medidas del mercado.



**CAAGUAZU S.A.**  
Av. Eva Perón 3260  
Lanús Este - Buenos Aires  
Tels.: (011) 4246-5236 / 4220-5246  
Web Site: www.caaguazu.com.ar  
E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar

## AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p><b>PANADERÍA CONFITERÍA "COCO"</b> Av. Eva Perón 202 Ramos Mejía</p>	<p><b>PANADERÍA "LA MILONGUITA"</b> de Ramón Cuevas Av. Luro 4030 R. Castillo</p>	<p>Panadería y Confitería  Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p><b>PANADERÍA "ROSA DE ITALIA"</b> Boulogne Sur Mer 765 La Tablada</p>
<p>Panadería - Confitería <b>"GUADALUPE"</b> Av. Luro 5550 Laferrere</p>	<p><b>PANADERÍA "SANDRA"</b> J. M. de Rosas 6634 I. Casanova</p>	<p><b>PANADERÍA "Costa Mar"</b> de Julio Marta Av. Mosconi 1881 Lomas del Mirador</p>	<p><b>PANADERÍA "La Estrella"</b> de Juana de Castellano Albarellos 2056 I. Casanova</p>
<p>CONFITERÍA PANADERÍA  FIAMBRETERÍA ROTISERÍA HELADERÍA "Todos los días del año" Gral. Acha 710 Ramos Mejía Tel.: 4647-1011</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA "Crovara"</b> Crovara 5655 I. Casanova</p>	<p><b>PANADERÍA "MARCOOTTO"</b> Serv. de Lunch Laprida 247 - Ramos Mejía Tel: 4654-3530</p>	<p><b>ARCO IRIS</b> de Evaristo Tomba Panadería y Confitería Servicios para Empresas Pan dulce - Sandwichs - Canastas Navideñas Colombia 601 - Ramos Mejía Tel: 4464-0032 - Cel: 15-5483-6224</p>
<p>CONFITERÍA  Av. MOSCONI 1069 Tel.: 4663-6726 LOMAS DEL MIRADOR</p>	<p><b>PANADERÍA "LOS PINOS"</b> Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA "PUSKA"</b> Brandsen 1261 Ramos Mejía</p>	<p> Panadería <b>EL NUEVO ARCO</b> de: Ledesma Mauro EDISON 450 - R. Castillo (1755) Bs. As.</p>
<p><b>CONFITERÍA "SELECTA"</b> De Gisela Haerig Chavarria 1750 R. Castillo</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b>  Casa Central: <b>SPIRO 5469</b> Gonzalez Catán Sucursales: Cobo 5949 - G. Catán Spiro 4553 - Laferrere</p>	<p>Panadería y Confitería Especialidad en Productos Panificados  <b>LA NUEVA PAMPA</b> de Antonio Pires MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p><b>PANADERÍA ARTESANAL "Verónica"</b> Ramón Lista 593 Rafael Castillo</p>
<p> Av. J.M. de Rosas 123 Lomas del Mirador Tel: 4699-3941</p>	<p><b>Confitería Tío Juan</b> Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas En Capital Federal: Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 En Lomas del Mirador: Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p><b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA PAMPA</b> Pampa 4069 San Justo</p>	<p> <b>Confitería</b> La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL <b>4654-7372</b> ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p><b>PANADERÍA</b> "La Princesa" Atenas y Don Bosco I. Casanova Tel: 4485-8021</p>	<p><b>Panadería</b> <b>Confitería</b> "Santa Rita" Av. Eva Perón 799 L. del Mirador</p>	<p>Panadería y Confitería <b>CERVIÑO</b> <i>Elaboración Artesanal</i> Servicio de Lunch <i>Fábrica de Pastas</i> MASAS - TORTAS - POSTRES CERVIÑO 3850 - San Justo 5232-4523 Gral. ACHA 428 - R. Mejía 4484-1162</p>	<p><b>Panadería &amp; Confitería</b> "Sol di Napoli" S. Nacional 2106 LaFerrere</p>
<p>PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 I. Casanova Tel: 4625-3490</p>	<p>PANADERÍA <i>de Silva Napolitano</i> "GUSTI" Washington 5854 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA "SANTA MARÍA" Las Heras 799 Ramos Mejía</p>	<p>PANADERÍA "SAN CARLOS" Lavalle 272 Ramos Mejía</p>
<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "EZEQUIEL" <i>de Hugo Veliz</i> SERVICIO DE LUNCH Granville 535 . R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 LaFerrere</p>	<p><b>PANADERÍA</b> <b>CONFITERÍA</b> "Da Vinci" MASAS - TORTAS - TARTAS Da Vinci 7348 - G. LaFerrere Tel: 4698-7802</p>	<p>PANADERIA <b>EL PROGRESO</b> <i>de Lidia García</i> 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p>
<p>CONFITERÍA "Anti" 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA "Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 González Catán Tel: 02202-463369</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL "La Esquina" Horno a Leña Triunvirato 2001 V. Luzuriaga</p>	<p>Panadería - Confitería Heladería "Artesanal" Brandsen 4035 San Justo Tel: 4482-3826</p>
<p><b>PANADERÍA</b> <b>CONFITERÍA</b> "Itar" ATENDIDO POR SUS DUEÑOS Arieta 1759 - V. Luzuriaga Tel: 4461-0624</p>	<p>Panadería &amp; Confitería "La Virgen del Valle" Servicio de Lunch para eventos especiales Australia 25 - San Justo Tel: 4482-6124</p>	<p><b>Panadería</b> "San Cayetano" Larre 601 G. Catán</p>	<p><b>PANADERÍA Y</b> <b>CONFITERÍA</b> "LAS LEÑAS" Hortiguera 7356 Oro Verde</p>
<p><b>PANADERÍA Y</b> <b>CONFITERÍA</b> "MERENGUE" 9 de Julio 38 - R. Mejía Tel: 4464-5548</p>	<p><b>Panadería</b> "San Francisco" G. Merou 7529 LaFerrere</p>	<p>Panadería &amp; Confitería "La Gran Buenos Aires" Pan a Horno a Leña Servicio de Lunch Mñor. Marcón 3025 San Justo - Tel: 4484-3322</p>	<p>Panadería y Confitería "La Victoria" Rotisería Fábrica de Pan de Miga entero y cortado Larrea 1001 - Ramos Mejía Tel: 4653-9569</p>

# Amigos Panaderos



Panadería Artesanal  
"Verónica"

Ramón Lista 593 - Rafael Castillo

Panadería - Confitería - Cafetería  
"Santa Lucía"

Av. Juan M. de Rosas 663  
Tel: 4699-4523  
Lomas del Mirador



## MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

HARINAS Tipo "000" - "0000" - SEMOLIN



**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**



**Tel: 4647-0168/0268**

**Nextel: 167\*1328 - Cel: 15-5881-8833**

**E-mail: grupo\_admiral@yahoo.com.ar**

**GRUPO ADMIRAL S.A.**

TUCUMÁN 1650 - PISO 3 Of. 27 - (1050) Capital Federal

# **PAN DE MIGA**

**BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO**

**PANIFICADOS - GROUP**



**Calidad Superior**

**Una Empresa al Servicio del Cliente**

**Garantía de Calidad y Frescura.**

Producciones sometidas a pruebas continuas donde pasan los controles más exigentes

Elegir  es elegir Calidad y Frescura

**CUZCO 1947 - C. Madero**

**Pedidos al: 4453-1801**

**E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar**

## **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE**

Uruguay 153 - Morón  
Tel: 4629-3792 Telefax: 4627-8729

### **COMISIÓN DIRECTIVA**



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**

### **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

## **DE INTERES PARA EL PANADERO**

Sr. Colega:

Asóciase. Es necesario que cada día seamos más. Si logramos juntarnos seremos invencibles.

No lo olvide, participe. Usted conoce el Convenio Colectivo de Trabajo. Usted conoce qué es el Fondo Convencional Art. 45. Usted conoce el Subsidio de Sepelio.

Venga al Centro y asesórese. Después es tarde para buscar culpables. El único responsable es Usted. No es posible que esté frente a una pequeña industria sin conocer cómo debe manejar el dinero que tanto le cuesta ganar a Usted y su familia.

Concurra al Centro de Panaderos, es suyo. Allí tendrá todo el asesoramiento que necesita.

La Comisión Directiva

### ***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 // 4654-9810***

### **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)

# FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



## BATIPLANE



**AMASADORAS - BATIDORAS  
PLANETARIAS Y PASTELERAS  
SOBADORAS**



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654  
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

# 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



## La Belustina

**Materias primas para  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES  
ENVÍOS AL INTERIOR

LEVADURA PRENSADA

**levina**

DEWEY

PRINDAL

SAF ARGENTINA S.A.



## La Belustina



Roque Sáenz Peña 2848  
Lomas del Mirador  
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303  
labelustina@hotmail.com

# INSÚA EN LA FEDERACION ARGENTINA DE MUNICIPIOS

El Presidente del C.I.P. del Oeste, el Sr. Daniel Insúa, solicitó una entrevista con intendentes de varios municipios.

En la sede de la F.A.M. se reunieron el pasado 19 de mayo el Pte. del CIPDO y el Pte. de la FAIPA con los Sres. Ernesto Arregui, del Consejo Deliberante del Partido de Gral. Las Heras, Victorio Galise y Luis Vasconsello, Técnicos del Dto. de Bromatología del Partido de Gral. Rodríguez, el Dr. Armando Borches, Director de Inspección General de dicho municipio y el Sr. Ignacio Tirelli, Director de Bromatología de la Municipalidad de Lujan.

El objetivo primordial del Sr. Daniel Insúa es continuar luchando a favor de los panaderos que cumplen con las reglamentaciones vigentes, pero como esa tarea es dificultosa debido a la gran cantidad de panaderías que están nucleadas en diferentes municipios, solicitó esta reunión para pedir el apoyo de los municipios en la lucha contra la elaboración de pan en forma clandestina, en muchos casos en galpones que no cuentan con habilitación municipal y solicitar más apoyo en el control sanitario de los mismos.



Insúa, Salvio y asistentes a la reunión de la FAM

## FALTARON A LA CITA

El Centro de Industriales Panaderos del Oeste pidió la colaboración a la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines para que interceda ante la Federación Argentina de Municipios.

La idea era realizar una reunión con los Intendentes de Hurlingham, Ituzaingó, Moreno, Gral. Rodríguez, Luján, Marcos Paz, Las Heras, Navarro y Mercedes. La Señorita de la F.A.M. trabajó mucho, llamó a todos los Intendentes, pero a la hora de la reunión, como pasa siempre con los políticos, no se presetó ninguno. Nada les importa de las pequeñas industrias, nada les importa de la competencia desleal. Esta clase de políticos insensibles no cambia.

Aprovecho la oportunidad de agradecer la presencia del Presidente de F.A.I.P.A., Rubén Salvio, y del Sr. Emilio Majori, quienes nos acompañaron a dicha reunión.

Creíamos que era válido hacerle saber a los colegas del intento que se realizó, aunque haya sido en vano.

Daniel C. Insúa  
Presidente del CIPDO

## SUSCRIPCION

El CIPDO informa a las panaderías que debido a los elevados costos de impresión y de distribución, los responsables de la publicación se ven forzados a solicitar una contribución anual de \$30 en concepto de suscripción.

La Comisión Directiva

## DISTRIBUIDORA "JOSÉ"



DISTRIBUIDOR  
OFICIAL

Materias primas para panaderías, confiterías  
pizzerías y fábricas de pastas

J. M. De Rosas 5499  
San Justo

**4484-8177**



## SALÓN DEL CIPDO

Un lugar para festejos

Descuentos Especiales  
para los asociados al CIPDO

Consulte precios y planes de pago

**4629-3792**

**4627-8729**



Las Dos Marcas...



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



# COMUNICADO

Sr. Colega:

La Comisión Directiva está convencida y abocada a terminar con la competencia desleal. Entendemos que hay que realizar un trabajo intenso para terminar con las panaderías clandestinas y con las grandes panaderías que tienen personal en negro.

Tenemos que trabajar juntos, Ustedes efectuando las denuncias al Centro y nosotros actuando con todo el rigor. Todo será manejado con la mayor reserva. Si no somos capaces de terminar con la competencia desleal... la competencia desleal termina con nosotros.

Personalmente soy la cara visible de este accionar, salgo con los Inspectores y efectivizo las denuncias de todos los que nos hacen daño.

Los colegas se tienen que sumar a este trabajo, es incoherente hablar mal del Centro y sus Dirigentes mientras vuestras panaderías se están "fundiendo". Es hora de dejar de ser indiferente, sùmese a esta campaña.

Juntos debemos luchar para subir los costos de estos mafiosos que se burlan de sus colegas con total impunidad.

Nos indignan frases que escuchamos en el momento de la inspección como: "...hace 12 años que trabajo en negro, no me voy a acostumar a trabajar en blanco..." mientras ese establecimiento clandestino está equipado con 2 hornos rotativos, con 3 camionetas... También nos indigna visitar otro establecimiento en el cual observamos 4 hornos rotativos en hilera, 500 bolsas de harina en la cuadra y comprobar que allí trabajan 12 trabajadores en negro, algunos de los cuales realizan tareas de 12 horas diarias con un sueldo de \$400. **LA PANADERIA ARTESANAL NO PUEDE COMPETIR CON ESTOS MONSTRUOS QUE NO PAGAN NADA.**

En el Centro se encuentran a disposición las actas que constatan la veracidad de estos dichos. Esta es una oportunidad que no debemos dejar pasar. Sùmese al proyecto, defienda su panadería y su familia.

Si Ustedes se suman, en corto plazo habremos terminado con este flagelo que nos tiene a mal traer. **SEÑOR COLEGA, LAS CONDICIONES ESTAN DADAS...SEGUIREMOS CON LAS INSPECCIONES.**

Daniel Insúa  
Presidente del C.I.P. del Oeste

## ESCALA SALARIAL

	HASTA 500 KG.	501 a 700 Kg	más 701 Kg	
CATEGORIA	BASICO (\$)	BASICO (\$)	BASICO (\$)	Dto.1347/03
Oficial Maestro	734,00	1101,00	1468,00	100,00
Medio Oficial	684,00	1026,00	1368,00	100,00
Ayudante	659,00	988,50	1318,00	100,00
Peón	524,00	936,00	1248,00	100,00
Cajera/o	704,00	1056,00	1408,00	100,00
Dependiente	659,00	988,50	1318,00	100,00
Repartidor	659,00	988,50	1318,00	100,00

PRESENTISMO: 10% de la remuneración básica

ANTIGÜEDAD (Art. 8 C.C.T. 231/94): 1 a 5 años: 1% de la remuneración por año de trabajo

5 a 15 años: 1,5% de la remuneración por año de trabajo // más de 15 años: 2% de la remuneración por año de trabajo



PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS  
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

HARINAS  
Cristiana

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA  
PIZZERÍA

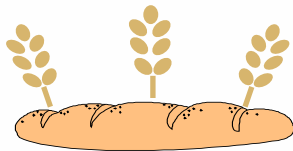
Cristiana 3884

I. Casanova

Entregas a domicilio

Tel.: 5264-8240

# 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](mailto:distrimafi@hotmail.com)**



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

**levina**



TAXONERA S.A.

PURATOS

*Emeth*



PROIN

HARINAS  
**CORES**

DULCE DE LECHE



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



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

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

Web: [www.kopam.com.ar](http://www.kopam.com.ar)  
Mail: [fabian@kopam.com.ar](mailto:fabian@kopam.com.ar)

**LAS 24  
HORAS**

# LONGOSEC

**RÁPIDO  
LIMPIO  
SENCILLO**

## CIELORRASOS-PAREDES-REVESTIMIENTOS

INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DE SISTEMA:



MATERIAL IGNIFUGO - ANTIHUMEDAD - AISLANTE  
TÉRMICO Y ACÚSTICO "ISOVER" CIELORRASOS DESMONTABLES

REPARACIÓN EN GRAL. DE CORTINAS METÁLICAS

COLOCACIÓN DE MOTORES Y CONTROL REMOTO

CERRAMIENTOS DE ALUMINIO

SERVICE Y MANTENIMIENTO DE MARQUESINAS LAS 24 HORAS

**ATENCIÓN LAS 24 HORAS TODOS LOS DÍAS  
PRESUPUESTOS SIN CARGO**

ARÁOZ 184 - VILLA MADERO (C.P. 1768)

Tel: 4454-4232 - Cel: (15) 4035-4026

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



# 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**

**LAS MÁS FUERTES Y ECONÓMICAS DEL MERCADO**

# SOBADORAS

# TECNO-PAN

Esta máquina fue pensada y fabricada para que tenga una vida de trabajo muy larga, dado que es construida en su totalidad en acero 1010, espátulas de acero inoxidable, rodillos sin costuras y 12 costillas de apoyo que permiten fortaleza y precisión en los espesores finos, tanto para pan como para pastelería y surtidos.

**Tomamos su máquina usada en parte de pago  
Financiación y Asesoramiento Técnico**

———— 1 AÑO DE GARANTÍA ————

**Exposición y Ventas: Vidt 6325 - Ferrari**

**Cel: 15-5703-4550**



## DANIEL INSUA SE REUNIO CON EL INTENDENTE DE MORON

**Los Sres. Daniel Insúa, Francisco Viñas, Cesar Lorenzo y Javier Silva, se reunieron el Palacio Municipal de Morón con el Intendente, Sr. Sabatella y le transmitieron propuestas e inquietudes para mejorar la situación de los panaderos.**

P.: ¿Con qué objetivo solicitó una audiencia con el Intendente?

D. I.: Varios son los motivos, en principio conocernos y poner en su conocimiento que existe un Centro de Panaderos en el Partido de Morón. Luego debatir sobre la problemática del Municipio y transmitirle los múltiples problemas que hoy tenemos los panaderos.

Aprovechamos la oportunidad para hacerle saber sobre la gran cantidad de panaderías clandestinas que hay y sobre la contravención de la Ordenanza Nro. 11.362.

P.: ¿Se está violando una Ordenanza?

D. I.: Efectivamente, la Ordenanza 11.362 regula la habilitación de despachos y sucursales y es específica para locales comerciales y dice textualmente: "...No se darán curso a las solicitudes de habilitaciones de comercio y/o depósitos que se dediquen a la distribución o expendio de pan, facturas y otros productos de panaderías, despachos de pan, sucursales de panaderías cuando las distancias entre estos y una panadería sea menor de los 400 metros medidos en el sentido de la urbanización (distancia peatonal)..."

Por lo tanto los colegas deberán estar atentos para denunciar en el Centro estas infracciones.

P.: ¿Qué otras denuncias realizaron?

D. I.: Denunciamos también la venta de pan suelto en almacenes, quioscos, etc. Le expliqué al Intendente que 400 metros alrededor de



la mayoría de las panaderías se comercializan 150 Kg. de pan por día a través de comercios que no están habilitados para esa venta y que esa actividad ilegal representa 300 personas que no compran en pan en la panadería del barrio... provocando el quebranto de los establecimientos panaderiles.

P.: ¿Cuál es la evaluación que hace de esta reunión?

D. I.: Lo veremos con el transcurso del tiempo, si bien fue una reunión muy abierta y nos

escuchó con mucha atención, me llamó la atención su predisposición y su deseo de incluir en el proyecto que tenemos de modernizar esa ordenanza, la inclusión de un artículo en el cual el CIPDO tendrá participación en el pedido de habilitaciones.

Personalmente el Intendente Sabatella le dio instrucciones al Director de Comercio, Sr. Pablo Barril y al Subdirector Comunal, Sr. Albistur Villegas de formar una Comisión con dirigentes del Centro para avanzar sobre los problemas que aquejan a los panaderos del Partido.

Si bien esto de formar comisiones no tiene buena fama (alguien que sabía mucho decía: "...si querés que un proyecto no avance hay que formar una comisión..."), nosotros tenemos la voluntad de trabajar y vamos a esforzarnos al máximo para avanzar en beneficio del Gremio.

## EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



### ASESORIA GREMIAL

**Sr. Daniel Insúa**

Lunes a Viernes de 10 a 13 hs

Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



### ASESORIA CONTABLE

**Dra. Graciela Bennardo**

Entrevistas los Lunes de 9 a 13 hs y

Jueves de 18 a 20 hs

Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

Cel: 15-5933-7479



### ASESORIA JURIDICA

**Dr. Rodrigo Manzano**

Entrevistas los Lunes de 11 a 13 hs y

Jueves de 20 a 22 hs

Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729 /

Cel: 15-5600-8888



### ASESORIA NOTARIAL

**Escribano Raúl Malatini**

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en

Belgrano 183 2do "A" Morón

Tel.: 4628-1320

**ASESORIA PREVISIONAL** Jubilaciones, Pensiones, Moratorias, Reajustes de haberes // **Sr. Raúl Perez** // Lunes de 9 a 13 hs  
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

# Reempadronamiento del Impuesto sobre los Ingresos Brutos

Estimados amigos, en mi calidad de Contadora del Centro de Industriales Panaderos del Oeste quiero acercarlos algunos comentarios respecto del REEMPADRONAMIENTO del Impuesto sobre los Ingresos Brutos que se está llevando a cabo en la Provincia de Buenos Aires desde el mes de mayo e informarles respecto de los vencimientos que operan durante el mes de julio para que los tengan presentes y eviten sanciones y multas por retrasos en las presentaciones y pagos.

Para empezar quiero decirles que todos los contribuyentes deben reempadronarse en el Impuesto sobre los Ingresos Brutos para evitar ser sancionados con multas por la Provincia de Buenos Aires, ya sea que se encuentren inscriptos como contribuyentes mensuales, bimestrales o de convenio multilateral.

Durante los meses de julio y agosto deberán reempadronarse los contribuyentes inscriptos bajo el régimen de contribuyentes bimestrales. El trámite de reempadronamiento se realiza mediante un aplicativo informático provisto por Rentas de la Provincia de Buenos Aires. Este aplicativo genera un formulario y un archivo que debe ser transmitido por Internet a la Dirección Provincial de Rentas. Una vez transmitido el archivo, el sistema emite un acuse de recibo en el que consta que la transferencia de datos ha sido realizada de manera exitosa. El trámite de reempadronamiento culmina cuando el contribuyente se dirige al Departamento de Ingresos Brutos Municipal munido del formulario emitido por el sistema, de la documentación que figura detallada en el formulario y del acuse de recibo en el que

consta que se ha transferido la información por Internet. Luego, una vez que en el Departamento de Ingresos Brutos reciben la totalidad de la documentación, les extienden una constancia en la que se informa que el contribuyente ha cumplido con el REEMPADRONAMIENTO, constancia que, debe ser exhibida en un lugar visible del comercio o la industria.

Quiero aclarar que los únicos que no deben reempadronarse son los nuevos contribuyentes inscriptos a partir del 01/01/2005 ya que seguramente para inscribirse han utilizado los nuevos aplicativos y mecanismos dispuestos por la Dirección Provincial de Rentas.

Sobre el cierre de esta edición la Dirección Provincial de Rentas informó que postergaba los reempadronamientos del impuesto sobre los Ingresos Brutos hasta el mes de noviembre del 2005.

Asimismo quiero volver a recordarles que me encuentro a vuestra entera disposición para evacuar dudas y consultas, ya sea telefónicamente o personalmente en el Centro de Industriales Panaderos del Oeste los días lunes de 9 hs. a 13 hs. y los jueves de 18hs. a 20 hs..

Espero les sea útil la información que he brindado.

**Contadora Graciela A. Bennardo - C.I.P. del Oeste**

## Respecto de los vencimientos que operan durante el mes de julio he aquí el detalle de los mismos:

### AUTONOMOS

Pago mensual período 06/2005 según terminación N° CUIT:

* N° de CUIT: 0 - 1 .....	.04/7
* N° de CUIT: 2 - 3 .....	.05/7
* N° de CUIT: 4 - 5 .....	.06/7
* N° de CUIT: 6 - 7 .....	.07/7
* N° de CUIT: 8 - 9 .....	.08/7

### CARGAS SOCIALES

Pago mensual período 06/2005 según terminación N° CUIT:

* N° de CUIT: 0 - 1 .....	.07/7
* N° de CUIT: 2 - 3 .....	.08/7
* N° de CUIT: 4 - 5 .....	.11/7
* N° de CUIT: 6 - 7 .....	.12/7
* N° de CUIT: 8 - 9 .....	.13/7

### VALOR AGREGADO

#### - RÉGIMEN DE LIQUIDACIÓN MENSUAL

[RG (AFIP) 715 - SIAP.] Período junio 2005

* N° de CUIT: 0 - 1 .....	18/7
* N° de CUIT: 2 - 3 .....	19/7
* N° de CUIT: 4 - 5 .....	20/7
* N° de CUIT: 6 - 7 .....	21/7
* N° de CUIT: 8 - 9 .....	22/7

### GANANCIAS

#### - DECLARACIÓN JURADA

\* Sociedades Art. 69. Demás sociedades y empresas que llevan libros.

Fecha de cierre de Balance 02/2005

* N° de CUIT: 0 - 1 .....	6/7
* N° de CUIT: 2 - 3 .....	7/7
* N° de CUIT: 4 - 5 .....	8/7
* N° de CUIT: 6 - 7 .....	11/7
* N° de CUIT: 8 - 9 .....	12/7

### VII. MONOTRIBUTO

• Ingreso correspondiente al período julio 2005  
..... 7/7

### XV. CIUDAD DE BUENOS AIRES

#### \* Ingresos brutos

Contribuyentes locales, actividades especiales y régimen simplificado<sup>2</sup>

6° anticipo 2005

N° de inscripción terminado en:

0 - 1 .....	13/7
2 - 3 .....	14/7
4 - 5 .....	15/7
6 - 7 .....	18/7
8 - 9 .....	19/7

DDJJ final por el período fiscal 2004 para contribuyentes

locales [R. (SHyF Bs. As.udad.) 3247/2004]: vence en agosto 2005

### XVI. PCIA. BUENOS AIRES

#### \* INGRESOS BRUTOS

\* Pagos mensuales. Junio 2005

N° de CUIT:

* 0 - 1 .....	13/7
* 2 - 3 .....	14/7
* 4 - 5 .....	15/7
* 6 - 7 .....	18/7
* 8 - 9 .....	19/7

\* Pagos bimestrales: Mayo - Junio 2005

N° de CUIT:

* 0 - 1 .....	15/7
* 2 - 3 .....	18/7

* 4 - 5 .....	19/7
* 6 - 7 .....	20/7
* 8 - 9 .....	21/7

### XVII. CONVENIO MULTILATERAL

#### - ANTIPOPOS MENSUALES

6° anticipo 2005

N° de inscripción terminado en dígito verificador:

0 - 1 .....	13/7
2 - 3 .....	14/7
4 - 5 .....	15/7
6 - 7 .....	18/7
8 - 9 .....	19/7

- Presentación DDJJ - Año 2004: vence en agosto 2005

# Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



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

## Brito Hnos.



La mejor opción en hornos rotativos...

Maquinarias de primera calidad...

HR-30



Ideal para industrias de alta producción. Aprox. 120 Kg. de pan por hora.

HR-15



Ideal para industrias de mediana producción. Aprox. 60 Kg. de pan por hora.

HR-9



Ideal para supermercados y despachos. Aprox. 35 Kg. de pan por hora.

HR-7



Ideal para pequeños mercados y cocción de precocidos. Aprox. 25 Kg. de pan por hora.



Trinchadoras compacta



Armadoras



Sobadoras



Batidoras



Amasadoras



Ralladoras

Bajo costo operativo...

Monteagudo 5003 - (1665) José C. Paz - Bs. As. - Argentina  
Tel: 02320-436262

<http://www.britohermanos.com.ar>

E-Mail: [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

# 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. - TelFax: (0220) 4832168 / 4855768  
Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 (1229) Capital Federal - TelFax: 4932-6154 / 4932-4477  
e-mail: vilu@sion.com

# Amigos Panaderos



Panadería y Confitería  
"Su Pan"  
B. de Irigoyen 1735  
Morón  
Tel: 4628-9183 // 4489-3035

Confitería "La Catalana"  
G. Fasola 201 - Haedo Norte  
Tel: 4659-2746



## BREVES NOTICIAS DEL C.I.P. del Oeste

- Informamos a los socios que se pulieron los pisos y las oficinas del Centro. Ahora lucen mucho mejor...RENOVARSE ES VIVIR.
- Se realizó una presentación de pedido de Exención al impuesto de Rentas. Esto le representaba al Centro un gasto de \$2.500 anuales. Lamentablemente no se hizo años atrás y por eso hoy debemos \$25.000 del mencionado impuesto.

Llevamos todo sin monto mínimo y sin cargo



**SERVICIO DE LUNCH  
CONFITERÍA  
PIZZA - CAFÉ**

Av. Mitre 829 - Paso del Rey  
(0237) 463-0490  
(0237) 462-2441

Bme. Mitre 2599 - Moreno  
(0237) 463-0480  
(0237) 462-3295

Suipacha 509 - Merlo  
(0220) 485-3093

Richieri 101/5 - R. Mejía  
4654-0785  
4656-9215

**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**



AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

<p><b>PANADERIA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"SU PAN"</b> REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLÉS B. de Irigoyen 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3035 Cel: 15-5470-5492</p>	<p><b>PANADERIA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"San Javier"</b> de Manuel Castrillo  Sarratea 165 - Morón</p>	<p><b>CONFITERÍA - BOMBONERÍA</b> <b>AGÜERO</b> Servicio de Lunch  AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638</p>	 <p><b>Panadería Confitería</b> <b>"LA PLAZA"</b> Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548</p>
<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LA VICTORIA"</b> de Rosa Castellano Shakespeare 1136 Moreno - V. Victoria</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"EL TRIUNFO"</b> GRITO DE ALCORTA 3056 MORÓN</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <i>La FLOR del SUR</i> ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"20 de Junio"</b> Las Delicias de Rodolfo Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristiania y Granville - I. Casanova</p>
<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"LA PEQUEÑA"</b> de Héctor Schiavone  BALCARCE 2265 MORÓN - Tel: 4696-9963</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <i>Villa Guillermina</i> Emilio Castro 871 Haedo - Tel: 4443-5327</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"San José"</b> de Maximiliano Perich  Amato 1313 - Haedo Tel: 4443-6080</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"La Europea"</b> de Juan Scardillo Brandsen 2539 Ituzaingó</p>
<p>Panadería y Confitería <b>"EL PILAR"</b> Av. José M. Paz 1789 Ituzaingó</p>	<p><b>Panadería y Confitería</b> <b>"María del Rosario"</b> de Orlando M. Medina Av. del Libertador 2921 Moreno</p>	<p><b>PANADERÍA - CONFITERÍA</b> <i>"La Flor de la Avenida"</i> Fábrica de Pan Inglés Reparto de Grisines y Pan Francés  4489-4681 H. Irigoyen 1670 - Morón</p>	<p><b>Confitería</b> <b>La Catalana</b> MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746</p>
<p><b>PANADERÍA - CONFITERÍA</b> <b>SAN PEDRO</b> Elaboración Artesanal Pan-Facturas-Masas-Tortas Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477</p>	<p>Panadería Artesanal <b>"DON IGOA"</b> Av. del Libertador 2823 Moreno</p>	<p>Panadería - Confitería <i>El Sol de Morón</i> Creadores del PAN DULCE A LA CREMA  Bme. Mitre 1355 - Morón</p>	<p><b>PANADERÍA - CONFITERÍA</b> <b>MERENGUE</b> San Martín 380 Morón Tel: 4629-4614</p>
<p>Panadería y Confitería <b>"Puerto Argentino"</b> de Antonio J. Ercolano  P. Hans 612 Tel: 0237-484-3070</p>	<p><b>Panadería y Confitería</b> <b>"Lourdes"</b> de Herminio Menéndez  Curuchet 2670 Castelar</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"El Nuevo Candeal"</b> de Elsa M. Diato Olivera 2102 - esq. Villegas Ituzaingó - tel: 4623-8713</p>	<p><b>PANADERIA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"Las Golondrinas"</b> Martín García 180</p>

# 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: [omarrodriguezsr1@yahoo.com.ar](mailto:omarrodriguezsr1@yahoo.com.ar)  
[info@omarrodriguezsr1.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr1.com.ar) [www.omarrodriguezsr1.com.ar](http://www.omarrodriguezsr1.com.ar)

## FRESCOMASA

**MAS FRESCURA  
POR MAS TIEMPO**

en

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

**Otorga más fresca  
y flexibilidad evitando  
en el tiempo la sequedad  
y desgrane**

OTRO PRODUCTO DE  
**LECITEC** 

Quintana 2516 Lomas del Mirador  
Buenos Aires  
TELEFAX (011) 4699-4434  
[lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)



## Distribuidora Tablada

Distribución y Venta de Harinas  
Semolín y Materias Primas

LETAURO



LEVADURA PRENSADA  
**levina**

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

*Sabemos cómo hacer que  
su producto sea irresistible*

**Firmenich**

*www.firmenich.com*



**Flair** s.a.s.

*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](mailto:info@flair.com.ar)*



### AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

<p>Panadería y Confitería <b>"Don Gino"</b> Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas  Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"Jacecla"</b>  E. Castro 1089 Haedo 4443-3417</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"El Buen Gusto"</b> de Luisa Raquel Villanueva  E. del Campo 1464 Haedo</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"La Reina"</b>  Bustamante 2834 Hurlingham</p>
<p>Panadería y Confitería <b>"Espiga de Oro"</b>  Solari 3548 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"Marconi"</b>  Marconi 1843 Palomar</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"Pangua"</b> de Pangua y Belmonte  Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"Abril II"</b>  F. De Late 103 V. Tessei</p>
<p>Panadería y Confitería <b>"Pandullio"</b>  J. B. Justo 682 Luján</p>	<p>Panadería y Confitería Fábrica de Pastas <b>"La Romana"</b>  Rosales 1464 Haedo</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"La Nueva Príncipe"</b> de Daniel González  Villegas 1850 Hurlingham</p>	<p>Panadería <b>"La Florida"</b>  Mascagni 2953 Hurlingham</p>

<p><b>Panadería</b>  "La Gran Victoria"  Eva Perón 4745 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería <b>"El Molino"</b>  Libertad 1900 esq. Monte Carballo Luján</p>
---	---

<p>Panadería y Confitería <b>"La Base"</b>  Eva Perón 2335 Morón 4697-6969</p>	<p><b>Servicio Técnico de Hornos Rotativos Julio Leal</b>  Juan B. Alberdi 2535 San Antonio de Padua Tel: 15-4421-5655</p>
--	--



# KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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

**Felices Fiestas!!!**











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

## 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



## BREVES NOTICIAS DE F.A.I.P.A.

**RENOVARON EL CONVENIO CON LUZ Y FUERZA:** Las autoridades de F.A.I.P.A. renovaron el convenio con Luz y Fuerza. A través de esta medida, todos los panaderos del país pueden utilizar los Hoteles que posee dicha entidad, con precios preferenciales. Para más información llame a su Centro de Panaderos.

**CONGRESO DE LA FEDERACION DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES:** Se realizará en la Ciudad de Mar del Plata los días 23, 24 y 25 de Octubre.

## NUEVAS AUTORIDADES EN ROSARIO

Se llevaron a cabo elecciones en la ASOCIACION DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ROSARIO en la calle Mendoza 535 de Rosario y nos hicieron llegar los componentes de la nueva Comisión Directiva.

PRESIDENTE: Sr. Jorge Vitantonio  
 VICEPRESIDENTE: Sr. Luis Coteluzzi  
 SECRETARIO: Sr. Gerardo Di Cosco  
 PROSECRETARIO: Sr. Mario Serafin  
 TESORERO: Sr. Omar Ingrassia  
 PROTESORERO: Sr. Roberto Rubio  
 VOCALES: Srs. Lionel Ghisolfi, Eduardo Negri, Oscar Solans, Carlos Pascuale, Alejandro Mogianovosky, Adrian Settecase, Raul Reynoso, Patricia Micatrotta  
 VOCALES SUPLENTE: Adolfo Cavallo, Ricardo Di Bartolomeo, Adrian Milioto, Rosa Lombardo  
 SINDICO TITULAR: Carlos Silvetti  
 SINDICO SUPLENTE: LUCIA IANMARINO  
 REVISOR DE CUENTAS TITULAR: Claudio Di Vito  
 REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: Victor Gallito



**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS  
 PARA PANIFICACIÓN  
 ESENCIAS SABORIZANTES**

**POLCON CONO SUR S.A.**

Administración: Uruguay 469 - (1015) Buenos Aires  
 Telefax: (011) 4371-5692 / 5811-4690  
 E-mail: [jjpol@netizen.com.ar](mailto:jjpol@netizen.com.ar)

Fábrica: A. Palacios 4562 - (1752) V. Insuperable  
 Telefax: (011) 4652-2955  
 E-mail: [polcon@netizen.com.ar](mailto:polcon@netizen.com.ar)  
 Pcia. de Buenos Aires

★ ★ ★ ★ ★

**Distribuidora  
 Real**

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

**LIDAR s.a.**

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

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



## REUNION CON LA SRA. PATRICIA VACA NARVAJA

*En el Ministerio de Economía y Producción, Secretaría de Coordinación Técnica, Subsecretaría de Defensa de la Competencia y Defensa del Consumidor se reunieron con la titular de esa cartera el Sr. Rubén Salvio, Hugo Natale, Emilio Majori y Antonio Di Costanzo*

En esta ocasión el Sr. Rubén Salvio y miembros de la Comisión de F.A.I.P.A. le hicieron llegar un reclamo para que interceda ante las autoridades de la Comisión Nacional de Alimentos con el objeto de eliminar la figura del "Director Técnico" en las panaderías. Informada sobre la dificultad que tienen los panaderos para mantener el precio actual del pan y sobre el daño que ocasiona otro gasto como el de Director Técnico, la Sra. Patricia Vaca Narvaja se comprometió a gestionar una reunión con las autoridades de la CONAL para evitar esta medida que encarece los gastos fijos de los colegas panaderos.

Las autoridades de F.A.I.P.A. aprovecharon la ocasión para reclamar por el elevado costo de la inscripción de productos en la Provincia de Buenos Aires y por el pago del "abasto" que rige no



solamente para el que entra a otra comuna sino también para el que es local, consideran que no le pueden cobrar a los molineros y también a los panaderos. Se reclamó también por los incrementos en el precio de la luz que impactaron muy fuertemente en los costos fijos de la panaderías, mucho más que en el 2004 comprometiéndose la Sra. a tomar cartas en el asunto y ayudar a clarificar la situación y a ver la posibilidad de gestionar una exención para los panaderos.

También solicitaron una reunión con el presidente para impulsar soluciones a nivel nacional con respecto a la elaboración de pan clandestino y al uso de bromato.

# MAC'S

Diseño y fabricación de:  
Frontlight Backlight Marquesinas  
**CARTELES LUMINOSOS**  
Ploteados para vidrieras y vehículos



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



**Sprinter 308 CDI  
Furgón**



**Cigliutti Guerini S.A.**

**Concesionario Mercedes-Benz**

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12  
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004  
[www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) - [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)

## REPORTAJE A PROVEEDORES

**OMAR RODRÍGUEZ S.R.L.****UNA EMPRESA FAMILIAR, ATENTIDA POR SUS DUEÑOS... QUE VALE LA PENA CONOCER**

Tuvimos la oportunidad de entrevistar al Sr. Omar Rodríguez, titular de una empresa industrial que se dedica a la fabricación de útiles y herramientas para panaderías y confiterías y nos llevamos la grata sorpresa de encontramos con una persona que nos atendió, café de por medio, con la sonrisa franca de aquellos que se sienten seguros y confiados de ser los mejores en el mercado.

**P.: ¿A qué se dedica esta Empresa y qué servicios brinda?**

O. R.: Nos dedicamos a la fabricación de útiles y herramientas para panaderías y confiterías, contamos con una amplia gama de productos para abastecer completamente o bien para montar cualquiera de estos comercios.

**-¿ Cuán amplia es esta variedad ?**

-Ofrecemos todo tipo de herramientas, como así también distintos materiales y todas las medidas, las estipuladas y cualquiera que se haga por encargo.

**-¿ Qué trayectoria tiene su Empresa ?**

-Omar Rodríguez S.R.L. brinda sus servicios desde hace ya 20 años, en donde manifestamos un progresivo y gran conocimiento gracias a la satisfacción que podemos garantizarle a nuestros clientes que siguen sumándose.

**-¿ Qué garantiza la satisfacción de sus clientes ?**

-Todos los productos que Omar Rodríguez fabrica en su planta están elaborados con materias primas de primera calidad y garantizada. El personal con el que trabajamos es altamente calificado y con una basta experiencia. Todos deben aprobar los controles a los que los exponemos para asegurarnos de que la calidad que nos distingue se mantenga en lo más alto.

Por otra parte también nos preocupamos por ofrecer la mejor atención a nuestros clientes y que su comodidad sea tenida en cuenta, por supuesto.

**-¿ Qué materiales trabaja y qué líneas de productos manejan ?**

-Tenemos gama exclusiva de productos de acero inoxidable, hierro, hojalata, aluminio, chapa, chapa estañada, cobre y madera, además de la llamada "Línea Calor", con variedad de anafes, la línea de artículos varios (mangas, ruedas, guantes, fundas, etc.), y la línea de artículos para hornos rotativos (con todo tipo de zorras para bandejas, latas, moldes de pan de miga, moldes de pizza, secados de pan, etc.), la línea de artículos para hornos (latas, bandejas y zorras de todo tipo) y también bandejas bagueteras para pan de hamburguesas y latas.

**-¿ Vende a todo el país ?**

-Omar Rodríguez vende semanalmente a todo el país. Muchos de nuestros clientes son del interior.

**-¿ Por qué cree que eligen su producto ?**

-Nuestra mayor característica es sin duda la calidad, creo que ese es el motivo principal por el que cada día se agranda más nuestra cartera de clientes. Podemos asegurar que nuestros productos tienen la



mejor calidad del mercado y lo sabemos porque conocemos lo que hacemos y porque nuestros clientes nos transmiten que nos eligen porque somos la mejor opción.

**-¿ Qué aspiraciones tiene para el futuro ?**

-El mayor propósito de Omar Rodríguez S.R.L. es poder seguir creciendo y brindarle a nuestros clientes cada vez un mejor servicio. Estamos seguros que vamos por buen camino.

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





**Concientes del poder nutritivo que tiene el pan y de la importancia en la pirámide alimenticia Rubén Salvio y los directivos de F.A.I.P.A. encararon una gran campaña de difusión del tema.**

## **F.A.I.P.A. Y EL I.N.T.I. RECORRIERON EL PAIS**

**Rubén Salvio y miembros de la Comisión Directiva de FAIPA acompañaron al Ingeniero Nicolás Apro, Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del I.N.T.I. y al Ingeniero Guillermo Gil, Subdirector del mismo, al ciclo de conferencias dadas por el I.N.T.I. en todo el país.**

El objetivo de estas charlas fue el de informarles sobre Proyecto FAIPA-INTI, en el cual se está trabajando para el desarrollo, la producción y la aplicación de distintos ingredientes en los panes y derivados, que no solo mejoren su valor nutricional, sino que además mejoren su aroma, sabor y en general su perfil sensorial. En la actualidad se están desarrollando panes con harina de lino, soja, amaranto, salvado y germen de trigo y maíz. Se aprovecharon las diferentes conferencias para Presentarles a los Industriales

Plata, Federación de Industriales Panaderos de Entre Ríos, Centro de Industriales Panaderos del Chaco y la Asociación de Panaderos de Capital Federal.

Es importante resaltar el agradecimiento que los amigos panaderos de los Centros mencionados hicieron explícitos al Sr. Rubén Salvio y a los miembros de la Comisión Directiva que lo acompañaron dado que no es común la frecuencia de reuniones de tal naturaleza.

Los Directivos de F.A.I.P.A. se hicieron eco de las inquietudes de los concurrentes y se comprometieron a brindar las soluciones precisas en todos los casos.



Panaderos el Plan Vigía y realizar encuestas que tenían como único objetivo conocer el porcentaje de agregado de sal en los productos panificados.

Estas conferencias se realizaron en el Centro de Panaderos de Quilmes, Centro de Industriales Panaderos del Oeste, Cámara de Industriales Panaderos de La Pampa, Centro de Industriales Panaderos de Santa Fé, Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown, Centro de Industriales Panaderos de Bahía Blanca, Centro de Industriales Panaderos de Lomas de Zamora, Centro de Industriales Panaderos de Rosario, Centro de Industriales Panaderos de Merlo, Centro de Industriales Panaderos de San Fernando de Tigre, Centro de Industriales Panadero de Azul, Asociación de Panaderos de La



**CAMILO FERRON S.A.  
CARDONE**

**Grasas y Margarinas**

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

**REFRIGERACIÓN**  
**ESPERANZA**  
**EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**  
**NUEVOS Y USADOS**  
**BAZAR GASTRONÓMICO**

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



## LA IMPORTANCIA DE UNA ALIMENTACIÓN SANA

**Alimentarse sanamente es cada vez más importante para el consumidor. En el momento de elegir los alimentos pasamos por una serie de procesos muy complejos: sabor, precio y forma de utilización son algunos de los factores que influyen en nuestra decisión, y no siempre somos conscientes de como éstos y otros factores nos afectan.**

**Los cambios de los hábitos alimentarios, el menor gasto de energía asociado a estilos de vida sedentarios y el envejecimiento de la población, unidos al tabaquismo y al consumo de alcohol, son los principales factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles y constituyen un reto cada vez mayor para la salud pública.**

**Entre las acciones principales delineadas por la Organización Mundial de la salud en cuanto a la Prevención Integrada de las Enfermedades no Transmisibles y su Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, la reducción en la ingesta de sal ocupa un lugar de suma importancia.**

### INTERACCIÓN ENTRE LA FAIPA Y EL INTI

A fines del año 2004, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) a través de su presidente el Señor Rubén Salvio, y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) a través de su presidente el Ing. Enrique Martínez, firmaron un Convenio de Asistencia Técnica. Dicho Convenio será ejecutado a través del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas (INTI - Cereales y Oleaginosas). Los temas a trabajar en conjunto abarcan entre otros, la colaboración para definir la especificación de la harina de trigo panadera, el control para el enriquecimiento de harinas, la evaluación de los aditivos usados, el desarrollo de nuevos productos de panadería y un programa de capacitación y gestión de calidad especialmente diseñado para el sector panadero.

### REDUCCIÓN DE SODIO EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS

Entre las acciones principales delineadas por la Organización Mundial de la Salud en cuanto a la Prevención Integrada de las Enfermedades no Transmisibles y su Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, la reducción en la ingesta de sal ocupa un lugar de suma importancia.

Existe abrumadora evidencia de que la hipertensión es un factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares y el sistema circulatorio en su conjunto.

Otro tanto ocurre con la relación entre el nivel de ingesta de sal y la hipertensión, por lo que la promoción de su reducción se convierte en una poderosa herramienta para el control de la hipertensión.

Si bien una parte importante de la ingesta de sodio se realiza a través de la incorporación de sal en la elaboración de alimentos en el hogar, no es menos cierto que otra parte no menor es incorporada en forma oculta o desconocida con la ingesta de los alimentos elaborados, aún en aquellos que no se caracterizan por su salinidad. Panificados, conservas (todo tipo, tanto dulces como saladas), lácteos, carnes elaboradas, etc. Un sin fin de

productos llegan a nuestra mesa previo procesamiento industrial donde la sal no siempre cumple funciones sensoriales como condimento, sino que muchas veces opera como estabilizante o conservante. Aún en los casos en que su uso se establece como condimento o saborizante, su control queda bajo patrones experienciales.

En tal sentido y siguiendo reconocidas experiencias internacionales, se propone lograr la reducción de la incorporación de sodio en los alimentos elaborados, acompañando esto con campañas de comunicación masivas a fin de concienciar a la población en que:

#### - SAL es + VIDA

Sin embargo, el planteo debe ser claramente **voluntario**, el Estado sale a explicarle a la sociedad y a los elaboradores de alimentos lo que es mejor, apelando a la responsabilidad de los ciudadanos y a la responsabilidad social de las empresas, en pro del bien común. Simultáneamente certifica el compromiso, premiando a quienes lo suscribieron y lo cumplen mediante sellos de calidad, sello de compromiso con la salud y campañas de difusión, entre otros.

### PROYECTO FAIPA INTI, CON RELACION AL USO DE LA SAL

Este proyecto tiene como objetivo la evaluación de la utilización de sal en las panaderías artesanales de nuestro país y el desarrollo y transferencia al sector panadero de la tecnología, la capacitación y la difusión correspondiente para la elaboración de panes y productos de panadería con menor contenido de sal. Mediante esta acción se pretende llegar a los clientes de las panaderías de todo el país, ya que debido a su extensión y a las características de consumo de este alimento, el proyecto tendrá una influencia altamente efectiva en la calidad de vida de toda la población de la República Argentina.

Este proyecto en el cual el sector panadero a través de FAIPA esta participando activamente, se basa en un relevamiento que se está realizando en las panaderías de todo el país. El muestreo piloto de desarrollo se está realizando en las panaderías de la ciudad de 9 de Julio, Buenos Aires, y una



Representaciones

VENTAS ESPECIALES DE SUSTANCIAS ALIMENTICIAS  
HARINAS - AZUCARES

Exclusividad:  
Molino Amesur,  
Sicsa y otros

Dpto. Comercial:

Tel: 5232-6221 // Cel: 15-5428-7081 // 15-5302-7094

E-mail: spsa\_representaciones@hotmail.com.ar

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

Elaboración de Pan Rallado

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

vez terminado se transferirá al resto del país.

**En su aspecto global el proyecto apunta a:**

- Desarrollar productos con menor contenido de sal.
- Asistir técnicamente al sector elaborador de alimentos de mayor extensión y número en el país: las panaderías, mediante la participación activa de las Asociaciones que los agrupan, en este caso la FAIPA, para poder concretar los objetivos buscados.
- Generar mecanismos de difusión y extensión de pautas de consumo saludables a través de las panaderías, normalmente visitadas varias veces por semana por los consumidores, constituye una acción integrada que se considera de alta efectividad en las pautas de consumo de alimentos.

Existen muchos alimentos mediante los cuales ingerimos los nutrientes presentes en el trigo: pan, pizza, galletitas, pastas, facturas, etc. La forma mas común de incorporar el trigo a nuestro organismo es mediante la mezcla de su harina con otros ingredientes como agua, sal, levaduras, azúcares, grasas, emulsionantes, etc; con su posterior procesamiento y distribución.

En Argentina se producen en promedio por año 3,2 millones de toneladas de harina, con un consumo por persona por año del orden de 85 kilos. De este volumen el 75% se elabora en panaderías de nuestro país. El total de estas panaderías es cercano a 25.000, agrupadas en la Federación Argentina de la Industria Panadera y Afines (FAIPA), y sus Federaciones y Cámaras asociadas en todo el país.

**EL EFECTO DE LA SAL EN LOS ALIMENTOS**

El debate acerca del rol de la sal en el desarrollo y prevención de la hipertensión arterial es de suma actualidad médica en todo el mundo.

Las razones del uso de sal se pueden dividir en tres amplias categorías: procesamiento, sensoriales y de preservación. La sal tiene tres efectos en las masas panarias: la principal es resaltar el sabor en el pan; la segunda es la de inhibir la actividad bacteriana de la levadura con el objeto de controlar la fermentación errática de la masa, mediante la reducción de la actividad de agua del producto, reduciendo la producción de gas; y la tercera es fortalecer el gluten de la masa, con el objeto de hacerlo más estable y menos extensible.

La complejidad de estos comportamientos y sus interacciones es poco conocido por los panaderos.

El agregado de sal en la elaboración de panes y otros productos de panadería es del orden del 1,7%. Las variaciones entre panaderías es grande, dependiendo de la metodología de trabajo y tecnología utilizada. Esto indica que en base al consumo promedio de pan y productos de panadería (175 gramos/ día por persona), el consumo de sal implícito en esta ingesta es cercana a los 2,97 gramos/día por persona.

Teniendo en cuenta que en función de la evidencia disponible, la OMS y FAO han propuesto como meta de ingesta nutricional a nivel poblacional un límite de 5 gr. de sal/día por pers., se evidencia la importancia de desarrollar acciones tendientes a bajar el consumo de sal proveniente de los productos de panadería.

En experiencias internacionales se pudo demostrar que reducciones del 20 al 40% de sal en los productos de panadería no son detectados y niveles de reducción de hasta el 50% pueden llevarse a cabo sin cambios importantes a nivel sensorial, tecnológico y de conservación.

**ALIMENTOS FUNCIONALES Y EL PAN**

Durante los últimos años los conocimientos relacionados con la dieta y la salud, están generando importantes cambios en las tecnologías de elaboración y la revisión en la utilización de ciertos ingredientes para la formulación de los alimentos. Basados en estos conocimientos se tiende en la actualidad al diseño de nuevos alimentos o reformulaciones más saludables, con el objeto de reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

Un alimento funcional es aquel que contiene un significativo nivel de componentes biológicamente activos que generan beneficios a la salud.

Se llama "alimento funcional" a cualquier alimento o ingrediente, ya

sea natural o modificado, que pueda ofrecer un beneficio a la salud por encima de los nutrientes tradicionales que contiene.

Los alimentos funcionales son los que contienen niveles importantes de componentes, sustancias o nutrimentos biológicamente activos que ofrecen beneficios a la salud o al estado de nutrición, o efectos fisiológicos deseables, mayores de los que concede la nutrición básica. La importancia de difundir las ventajas que proporcionan los alimentos funcionales, es que se logra que la población tenga un mayor interés en conocer que una buena alimentación influye en el estado de salud. Cómo lograr integrar esta clase de alimentos y su medida adecuada a la dieta diaria de cualquier individuo, lo determina preferentemente, el médico nutricionista.

En el mundo desarrollado la aparición de los alimentos funcionales ha surgido en un momento en el que el interés de los consumidores en el eje dieta-salud es prioritario. El interés del consumidor por obtener dietas óptimas para mantener una buena salud, la tendencia a querer extender los años de vida, la desconfianza hacia los alimentos "procesados" y el aumento en el mercado de los alimentos "naturales" han creado el estado de "revolución" científica-tecnológica de los "alimentos funcionales" o "alimentos diseñados".

En el caso del Proyecto FAIPA-INTI, se esta trabajando en el desarrollo, la producción y la aplicación de distintos ingredientes en los panes y derivados, que no solo mejoren su valor nutricional, sino que además mejoren su aroma, sabor y en general su perfil sensorial. En la actualidad se están desarrollando panes con harina de lino, soja, amaranto, salvado y germen de trigo y maíz.

**N. de la R.: Artículo logrado con la colaboración del Ing. Nicolás Apro, Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del I.N.T.I.**

**JALEAS Y MERMELADAS**  
**MASSARELLI S.A.**




**PASO 2060 - (1752) LOMAS DEL MIRADOR**  
**Telefax: 4653-6091 - Tel: 4488-1319**  
**laramie@speedy.com.ar**

**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](mailto:salinera@infovia.com.ar)



**Del 13 al 17 de junio se realizó la FITHEP MERCOSUR 2005 en el Centro de Exposiciones de Costa Salguero que además de presentar tecnologías y materias primas fue la casa que albergó esperanzas y desafíos de pequeños, medianos y grandes empresarios**

Las autoridades de PUBLITEC organizaron su 25ta. exposición en la cual se reunieron más de 200 expositores en 5 pabellones. Más de 30.000 visitantes entre profesionales y empresarios de los sectores de panificación, pastelería, heladería y pizzerías tuvieron acceso a las últimas tecnologías. Proveedores de levaduras y aditivos, harinas, mantecas, margarinas, coberturas de chocolate, manjar blanco, maquinarias y equipos para panificación, cajas, empaques y embalajes, quemadores de gas, unidades de frío, uniformes de trabajo, centros de capacitación y formación, comunicaciones. Nadie quedó afuera, el gremio de los panificados representado por F.A.I.P.A., con su Presidente Rubén Salvio, se presentó en el Stand 414 y nos permitieron compartir su espacio. Les agradecemos esa deferencia ya que esta participación en la feria nos permitió hacernos conocer con todos los proveedores de panaderías del país.

Empresas líderes del sector exhibieron a sus visitantes innovaciones tecnológicas, maquinarias, insumos y servicios contribuyendo a hacer de la FITHEP un evento inolvidable y de gran interés comercial, por lo que desde las primeras horas de la tarde cientos de visitantes acudieron durante cinco días consecutivos, para apreciar tanto la exposición, como las demostraciones, degustaciones, concursos y sorteos.

Las empresas proveedoras de insumos y maquinarias más prestigiosas de país instalaron modernos centros de elaboración de panes y pasteles en sus propios stands. Estos fueron atendidos por sus maestros y técnicos lo que concitó la atención de los visitantes, en especial de los panaderos que pudieron comprobar las ventajas de cada uno de los productos expuestos y de cada receta.



## BRITO HNOS.

En su primera participación en la FITHEP, Amilcar y Cecilia Brito se sintieron reconfortados por la gran aceptación de sus hornos y máquinas para la panificación además de estar más que satisfechos por la gran cantidad de concurrentes a la feria. Más información al tel.: 02320-436-262

## SANTOS

En el stand de la fábrica de batidoras, amasadoras y máquinas para muzzarella SANTOS, se destacó la presentación su la nueva e innovadora Batidora Planetaria de 150 litros, automática y única en el mercado. Más información al tel.: 4228-9093



## C&R S.R.L.

Atendiendo las necesidades de los panaderos, el Ing. Carlos Bronzini y Juan Guillén presentaron una amplia variedad de insumos y productos que lideran la panificación actual. Más información al tel.: 4652-9263

## LABORATORIO CIRCE

CIRCE se lució con la presentación de todos sus productos, continúa como la mejor opción a la hora de conjugar precio y calidad en el mercado de insumos para la industria de la panificación. Más información al tel.: 4653-4521



## JOSE CARDONE

José Cardone, representante exclusivo de los productos de Camilo Ferrón se esforzó por demostrar al sector todo lo que se podría lograr poniendo en práctica los avances a nivel mundial. Un experto en margarinas realizó demostraciones constantes, que fueron aplaudidas por los asistentes. Durante todo el evento se realizaron pruebas técnicas en donde se mostró a los clientes los beneficios de los nuevos productos elaborados por Camilo Ferrón. Más información al tel.: 4208-3236/4209-4995



## ROT-CARR

Antonio Carrillo y sus hijos junto a Daniel Benedetto estuvieron presentes haciendo demostraciones y degustaciones en vivo con un módulo de panadería y pastelería completo, que comprendió el horno rotativo, amasadora y sobadora. Contaron con público permanente que demostró mucho interés en conocer el funcionamiento de su maquinaria. Más información al tel.: 4769-7494

## LABORATORIO FLEIBOR S.R.L.

El Laboratorio Fleibor, con Hugo Moreno atendiendo incansablemente a los visitantes, reforzó su imagen y transmitió conceptos de sus productos, esencias, colorantes y aditivos a través de información muy precisa, brindando servicio y asesoramiento técnico a los visitantes. Más información al tel.: 4652-8035



## LABORATORIO DEWEY

El Laboratorio Dewey se hizo presente en la FITHEP para lo cual recibió a clientes y potenciales clientes en su stand, cuyo diseño permitió presentar toda la línea completa de productos, demostraciones en vivo y áreas para la atención a los visitantes. Más información al tel.: 4454-7200/7127

## LAS LOMAS

La empresa Las Lomas ofreció una distinguida atención a cada uno de los clientes que visitó su stand, uno de los de mayor dimensión. Esta empresa centró su atención en todas las marcas que trabaja, Copama, Levina, Circe, etc. y se realizaron constantes demostraciones y degustaciones de los productos de Taxonera. Fabián Pellegrini, titular de Las Lomas nos comentó: "...gracias a esta exhibición pudimos llegar a muchos distribuidores del interior y a nuevos supermercados, agradezco a la gente de Taxonera por el apoyo que me brindaron..." Más información al tel.: 4699-4554/3161



## OMAR RODRIGUEZ S.R.L.

Esta fábrica de artículos para panaderías, confiterías y pizzerías tuvo su debut en la FITHEP con un resultado positivo que superó las expectativas de su titular, el Sr. Omar Rodríguez, quién nos comentó: "...tuve la oportunidad de conocer personalmente a muchos clientes con los que tenía trato y negociaba..." Presentaron parte de utilería, nuevos tipos de bandejas y moldes con distintos procesados que aseguran mejor calidad e higiene de los productos, como así también carros que se adaptan a los distintos hornos. Más información al tel.: 4441-1200



## POLCON

Empresa dedicada a la fabricación de materias primas, esencias e insumos para panificación realizó constantes demostraciones siendo uno de los stands más visitados. Representados por José Pol, ofreció entre otras cosas sabores a base de oleosa, sabores estables a alta temperatura y colorantes. Más información al tel.: 4371-5692/4652-2955



## VI-LU

La exposición de VI-LU se destacó por ofrecer una atractiva muestra de amoblamientos para panaderías, confiterías y negocios gastronómicos de gran calidad y a precios muy accesibles. Esta exposición nos confirmó la preferencia de los clientes por la calidad de los muebles y la experiencia que les brindan los Sres. Néstor y Pedro. Don Néstor expresó: "...noté a muchísima gente interesada en cambiar la fisonomía de su negocio..." Más información al tel.: 0220-483-2168

# II CAMPEONATO ARGENTINO DE PANADERIA ARTESANAL

Los organizadores de la FITHEP brindaron a los dirigentes de F.A.I.P.A. el espacio que les corresponde para organizar el II Campeonato Argentino de Panadería Artesanal, además de atender consultas de sus colegas y aprovechar la ocasión para contactarse directamente con ellos y difundir la tarea que realizan cotidianamente.

Con la colaboración de los Sres. Rubén Salvio, Juan Priore, Antonio Di Costanzo, Luis Benito, Alejo López, Evaristo Tomba y Marcelo De Angelis, se organizó el II Campeonato Argentino de Panadería Artesanal. El objetivo primordial fue desarrollar una competencia que permita formar experiencia para poder seguir participando en eventos internacionales que jerarquicen la profesión de panadero. Se disputó entre el lunes 13 y el jueves 16 en el stand 414 de F.A.I.P.A. en la FITHEP MERCOSUR 2005 y fue una de las grandes atracciones de la exposición.

Después de haber sido preseleccionados por regiones, los maestros panaderos pudieron mostrar sus técnicas, oficio y pasión, siendo más que creativos. Vale la pena destacar la camaradería y solidaridad entre los participantes antes, durante y después de la competencia.

El jurado calificador estuvo a cargo de destacados y reconocidos profesionales y maestros panaderos como la Sra. María Teresa Antolín (Demostradora Técnica de SAF Argentina S.A.), los Maestros Panaderos Juan D. Jaureguy (de Canepa Hnos) y el Marcelo Vallejo, además de los Sres. Miguel Tur (La Pampa), Emilio Majori (Bs.As.) y Ricardo Alaio (Chaco)

Los criterios tomados en cuenta para la puntuación fueron puntualidad, trabajo en equipo, orden, vestimenta, higiene, creatividad en la elaboración y buen gusto, presentación final, sabor y grado de dificultad.

Con gran expectativa los visitantes esperaron la final de este campeonato aprovechando la oportunidad para informarse y apreciar todos los productos que se elaboraron.

Los ganadores fueron:

## Categoría Bollería:

- 1er Premio: Horacio Tola (Quilmes, Buenos Aires)
- 2do Premio: Martín Leones (Santa Fé)
- 3er Premio: Marcelo Pombo (La Plata, Buenos Aires)

## Categoría Pan Artístico:

- 1er Premio: Néstor Aguirre (La Plata, Buenos Aires)
- 2do Premio: Diego Leone (Santa Fé)
- 3er Premio: Néstor Aramburu (Quilmes, Buenos Aires)

## Categoría Panadería:

- 1er Premio: Fabio Vallejos (Quilmes, Buenos Aires)
- 2do Premio: Manuel D. Molina (Chaco)
- 3er Premio: Juan J. Elissehhe (La Plata, Buenos Aires)

Nos emocionamos muchísimo con las palabras de Juan Carlos Elissehhe (Tesorero de la FIPPBA) quién felicitó a Rubén Salvio y recordó: "...hace unos años teníamos en la exposición solamente un modesto escritorio y dos sillones... hoy llegamos a esto. Estoy orgulloso por el tesón de Rubén y por el acompañamiento que nos brindó..."

## RICARDO ALAIO (Pte. Del Centro de Panaderos del Chaco)

"...Me pareció una competencia y un stand de excelente nivel. Veo que se ha crecido y mejorado en un ciento por ciento del anterior campeonato. Podrá haber algunas falencias pero son mínimas... espero que dentro de 2 años esto roce la perfección..."

"...El torneo fue muy parejo, con colegas que se esmeraron y han mejorado mucho. El trabajo realizado en equipo les permitió conocerse con otras provincias, otros sectores, otras recetas y otras formas de trabajar y de

ser. Les permitió integrarse gracias a F.A.I.P.A...."

"...Con respecto al trabajo de los responsables, de nuestro Presidente Rubén Salvio, debo decirle que ojalá que siga con este ritmo, que no se canse, que no baje los brazos porque lo veo muy bien. Los mismo con los demás integrantes que estuvieron aquí, haciendo un esfuerzo muy grande dejando sus panaderías para colaborar..."

"...Esto ha sido un éxito y me siento muy reconfortado por estar acá..."

## LAS PALABRAS DE UN GANADOR

NÉSTOR AGUIRRE 1er Premio de la Categoría Pan Artístico y empleado desde hace 15 años en la Panadería El Rey del Dulce de la Ciudad de La Plata)

"...Hace 2 años que conozco este campeonato, ante la insistencia de mis compañeros me anoté en Bs.As. y me contacté con gente de La Plata. Tuve miedo al principio, me cuidé del detalle de la limpieza, de los cuchillos, de ser ordenado...usar guantes y barbijo son cosas que aprendí en mi trabajo y aquí son fundamentales..."

"...Mi expresión máxima fue el Pavo Real, hecho a cuchillo y sin ningún tipo de moldes..."

## RUBEN SALVIO (PRESIDENTE DE F.A.I.P.A.)

"...Me llevo la mejor de las imágenes por todo el reconocimiento de los visitantes y de mis colegas del interior, sobre todo del amigo del Chaco, Ricardo Alaio, quien en determinado momento pensó diferente y hoy reconoce que la labor que estamos realizando es exitosa, esto es una enorme satisfacción..."

"...Todo un grupo de gente ha trabajado para poder realizar este evento y realmente han cumplido con creces. Esto no hubiera sido posible sin la colaboración de la Comisión Directiva, de Miguel Tur de La Pampa, de Ricardo Alaio y González del Chaco, de los colegas de Santa Fé, de las empresas que colaboraron, de los jurados, del Maestro Marcelo Vallejo, de la Sra. María Antolín, de Hugo Natale, de colaboradores como Juan C. Elissehhe (Pte. Del Centro de Panaderos de Quilmes), de Nancy Ferreyra (Pte. Del Centro de Panaderos de Avellaneda), de Juan Carlos Challier (Pte. Del Centro de Panadero de San Martín) y su Sra., de Juan Priore (Pte. Del Centro de Panaderos de La Plata) y su Sra. Claudia..."

"...Es de resaltar la alegría que me expresaron los organizadores de la FITHEP, los visitantes de Francia y los proveedores que nos apoyaron, a quienes les estamos muy agradecidos; vemos que hemos mejorado mucho y sabemos que tenemos que corregir errores, los cuales están enmarcados para que no se repitan..."

"...Fue un éxito porque lo que más anhelábamos, el acercamiento de la gente del interior del país, se cumplió con creces. Todos lo colegas que nos visitaron se llevaron revistas para observar el trabajo que venimos desarrollando. Hemos tenido la visita y compartimos un almuerzo con la gente del Centro de Industriales Panaderos de Uruguay con su Presidente y una delegación de 10 personas, con el Pte. Del Centro de Panadero de Perú y con autoridades de Chile, todos ellos se han marchado muy agradecidos por la cordialidad y la atención de la gente de la Federación Nacional. Eso nos llena de orgullo y satisfacción..."



## FAIPA, EL MINISTERIO DE SALUD, NUTRICIONISTAS Y EL INTI EN LA FITHEP 2005

Momentos de la conferencia que realizaron Rubén Salvio en representación de F.A.I.P.A., el Dr. Daniel Ferrante, del Ministerio de Salud, las nutricionistas Lic. Alicia Ciance y Viviana Vivian y el Ing. Nicolás Apro del I.N.T.I.



Se comentó sobre los informes y las actividades de la Organización Mundial de la Salud para promover una alimentación saludable, recalcaron que la obesidad es la 2da causa de muerte en el mundo y que el 60 % de la población mundial no realiza ejercicios físicos. Se presentaron estudios en el cual se mostró que el 95 % de la población argentina consume panes elaborados por las 25.000 panaderías artesanales.



**EL MEJOR PRECIO DE LA ZONA!!!**

Atención a Pizzerías, Fábricas de Pastas y Confeiterías.

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

Atención únicamente a mayoristas

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



# SIKU®



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

## PRODUCTOS LACTEOS

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

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



## GUIA DE PROVEEDORES

### BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A." Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. TEL.: 4246-5236 / 4220-5246 E-mail: [caaguazu@caaguazu.com.ar](mailto:caaguazu@caaguazu.com.ar)  
[www.caaguazu.com.ar](http://www.caaguazu.com.ar)

### CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 [www.cigue.com.ar](http://www.cigue.com.ar) E-mail: [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)

### CARPINTERIA MECANICA Y METÁLICA

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

### COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"RENACER" Av. Del Libertador 2798. Moreno. Tel.: 0237-4687925  
"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 [www.mecapan.com.ar](http://www.mecapan.com.ar) E-mail: [mecapan@mecapan.com.ar](mailto:mecapan@mecapan.com.ar)  
"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544  
"TULLIO ESPERANZA" Av. Del Libertador 1987. Moreno. Tel.: 0237-4692316

### FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: [batiplane@batiplane.com.ar](mailto:batiplane@batiplane.com.ar) [www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.com.ar)  
"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262  
"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859 <http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. TEL. 4769-7494//4739-4002. [www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar) e-mail: [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)  
"SANTOS" De la Serna 190. Avellaneda. TEL.: 4228-9093 E-mail: [santos@santosbatidoras.com.ar](mailto:santos@santosbatidoras.com.ar) [www.santosbatidoras.com.ar](http://www.santosbatidoras.com.ar)

### FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA PARA REPOSTERIA

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 [www.copama.tk](http://www.copama.tk) E-mail: [copama@speedy.com.ar](mailto:copama@speedy.com.ar)  
"PARALEVA-DISTRIBUIDORA RICARDO LOPEZ" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 E-mail: [ricardolopez\\_paraleva@hotmail.com](mailto:ricardolopez_paraleva@hotmail.com)  
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. 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](http://www.rotcarr.com.ar) e-mail: [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

#### FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

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

"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263 [www.labaguet.com](http://www.labaguet.com)

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

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

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

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

"MASARELLI S.A." Paso 2060. L. del Mirador. TEL.: 4653-6091 / 4488-1319 E-mail: [laramie@speedy.com.ar](mailto:laramie@speedy.com.ar)

"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.: 4652-8035 E-mail: [fleibor@speedy.com.ar](mailto:fleibor@speedy.com.ar)

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: [lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)

"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital. TEL.: 4612-6365/3505 [www.maciahnos.com](http://www.maciahnos.com)

"POLCON CONO SUR S.A." A. Palacios 4562. V. Insuperable. TEL.: 4652-2955 / 4655-2885

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

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

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

#### FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIA Y CONFITERIAS

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

#### MARQUESINAS E INSTALCIONES DE DURLOK

"LONGOSEC". Aráoz 184. La Matanza. TEL.: 4454-4232

"MACS PUBLICIDAD". Alem 1750. M. Coronado. TEL.: 4842-5783

#### MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"DISTRIBUIDORA S&P" Av. J. M. de Rosas 8905. I. Casanova. La Matanza. TEL. 5232-6221 / 15-5428-7081

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

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

"DISTRIBUIDORA VALENCIA" Av. Libertador 4985. Las Catonas. Moreno. TEL.: 0237-481-3300/401-7200 E-mail: [valenciacyia](mailto:valenciacyia)

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

"HARINAS CRISTIANA" 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](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)

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

#### PAN DE MIGA

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: [panificadosroni2004@yahoo.com.ar](mailto:panificadosroni2004@yahoo.com.ar)

#### SERVICIO TÉCNICO

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

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

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

# CLASIFICADO

VENDO CONFITERÍA Y PANADERÍA INSTALADA. MUY BUENA UBICACIÓN  
CENTRO DE MORÓN SOBRE AV. RIVADAVIA. TOMO VALORES.  
TEL: 4629-7742 // 4464-5548 SR. RUBÉN Ó SRA. MARCELA



# CUMPLIMOS 1 AÑO

"El Gremio Panadero y su Gente" cumple su primer año y para celebrarlo nada mejor que agradecer y compartir los buenos momentos con los amigos que nos apoyaron y confiaron en nosotros desde el primer día.

Muchos se han sumado en el camino y esperamos nos sigan acompañando por mucho tiempo.

Hemos trabajado juntos movilizados por un único objetivo: el bienestar y progreso del gremio panadero. Queremos agradecer profundamente al: Centro de Industriales Panaderos de la Matanza, a su Presidente, el Sr. Osvaldo García y al que fuera su anterior Presidente, el Sr. Emilio Majori; al Centro de Industriales Panaderos del Oeste, a su Presidente Sr. Daniel Insua.

Enviamos nuestros cordiales saludos a las autoridades de F.A.I.P.A., representadas por su Presidente, el Sr. Rubén Salvio, quien nos ha apoyado en toda nuestra gestión y nos ha dado muestras de confianza y amistad, invitándonos inclusive a compartir con la Federación los viajes al interior del país participando del ciclo de conferencias ofrecidas por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

A todos nuestros auspiciantes el agradecimiento de siempre y el reconocimiento a las personas que componen cada una de las empresas que, nos consta, trabajan incansablemente día a día.

Un especial agradecimiento a nuestros amigos panaderos que son el soporte invaluable de una profesión que mejora notablemente.

A nuestros lectores, colaboradores de cada edición, a nuestras familias que nos acompañan siempre y se convierten muchas veces en verdaderos "críticos", a la inmensa paciencia de nuestros diseñadores y compaginadores (a vos Ale.....), a nuestra querida correctora, a todos... muchas gracias!!! y el compromiso de seguir trabajando en pos del bienestar de la GRAN FAMILIA PANADERA.



## EMPRESAS QUE COLABORARON A LO LARGO DE ESTE PRIMER AÑO

Alquiler de vajillas Cachin  
Ares Fumigaciones  
Autorsev. Mayorista Valencia  
Avícola Gustavo  
Bacalar S.R.L.  
Batiplane  
Brito Hnos.  
C & R S.R.L.  
Caaguazú S.A.  
Canepa Hnos. S.A.  
Cardone Grasas y Margarinas  
Casa Pauna  
Cigliutti Guerini S.A.  
Circe  
Confidul S.R.L.  
Copama  
Dino S.R.L.  
Distrib. Paraleva Ricardo López  
Distribuidora Avenida

Distribuidora Belgrano  
Distribuidora Del Oeste  
Distribuidora Don Bosco  
Distribuidora El Viejo Almacén  
Distribuidora José  
Distribuidora Juan Carlos López  
Distribuidora Kopan  
Distribuidora Las Loma  
Distribuidora Los Nogales  
Distribuidora Los Primos  
Distribuidora Mafi S.R.L.  
Distribuidora Marcela  
Distribuidora Mundo  
Distribuidora Quiroga  
Distribuidora Real  
Distribuidora S&P  
Distribuidora Tablada  
Distribuidora Vicente  
Distribuidora Yayi-Ce

Districonf S.R.L.  
El Correntino S.R.L.  
El Mundo de la Harina  
Establ. Salinero Paso del Rey  
Fla-Be Gastronomía  
Flair S.R.L.  
Francisco Pagano e Hijos S.A.  
Fresh Bread S.R.L.  
Gastroindustrias del Sur  
Harinas Cristiana  
Harinas Loma Blanca  
Harinas R y R  
Harinas Roberto  
I. R. M.  
J. C. P.  
J. R. Fiambres  
Jaleas y Mermeladas Massarelli S.A.  
Jorge Valladares

Kar-Ma Distribuciones S.R.L.  
La Belustina  
La Harinera  
La Hispano Argentina  
Laboratorio Dewey  
Laboratorio Fleibor S.R.L.  
Lecitec  
Lider-Maq  
Longo-Sec  
Mac's Marquesinas  
Macia Hnos. y Cía. S.R.L.  
Margarina Reciento  
Mecapan  
Negocios Inmobiliarios M&M  
Omar Rodríguez S.R.L.  
Pan rallado Carlos  
Panadería y Confitería La Unión  
Panificadora El Trigal del Oeste  
Panificados Group Ro-Ni

Panténica S.A.  
Papelera Platimundo  
PolCon Cono Sur S.A.  
Productos Argel  
Refrigeración Esperanza  
Refrigeración Milluzo  
Renacer  
Robert-Maq  
Rot-Carr  
Santos Amasadoras y Batidoras  
Servicio Técnico Julio Leal  
Su-Vit Instalaciones Comerciales  
Taller Los Amigos  
Talleres Metalúrgicos RosMi S.R.L.  
TecnoPan  
Trigo de Oro Coop. De Trabajo Ltda..  
Vainox  
Vi-Lu S.R.L.

# ROT-CARR

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá

3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina

Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

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



**HORNO 70 X 90 (Grande)**

#### Características:

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

#### MEDIDAS:

70 x 90 - Grande

45 x 70 - Mediano

45 x 70 - Mini

40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



**CÁMARA FERMENTADORA**



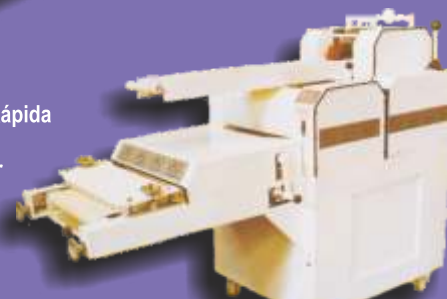
**SOBADORA PASTELERA MEDIANA**



**BATIDORA DE 20 L**



**AMASADORA CON MANDO**



**TRINCHADORA JUNIOR**

## OTROS PRODUCTOS

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

# ADITIVO **MACIA**

para Panificación sin bromato



*Si, yo crecí y mi familia también,  
lo único que se achica es la dosis  
del aditivo, ahora solo hasta 5 Grs.*



*... y recuerde el reemplazo de Bromato es un tema de grandes, pero los chicos muchas veces encuentran soluciones simples a los problemas difíciles.*

*Por eso Macia Hnos. es desde hace 40 años una Empresa chica con grandes soluciones para la industria panadera y al igual que los niños tenemos una natural y espontánea honestidad, que la manifestamos respetando a nuestros mayores.*

## LOS CLIENTES

**CULPINA 744/46 - (1406) Capital Federal**

**Tel.: 4612-3507 - Telefax: 4612-6365**

**www.maciahnos.com - E-mail: ventas@maciahnos.com**

**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

**LOBOS:**  
Luis R. Zabalo  
Belgrano 555 - Tel: 02227-422501

**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

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