

EL G R E M I O PANADERO y su GENTE



Proveedores

Reportajes

Agenda de Actividades

Comunicados

Clasificados



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL OESTE**



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA**

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

Río Negro 86-Ramos Mejía / Tel: 4658-4573 -Fax: 4458-1869

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

Aquí estamos nosotros para ayudarlo con nuestros mejores productos, servicios, consejos y conocimiento. **PRUÉBENOS**



MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en Cremonas
Facturas - Tortas y porciones

FASTRAS

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores Medialunas de Manteca
Pastafrolas más ricas y sabrosas
Tartas de Ricota y Masas Dulces.



OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,
Empanadas y Souflés
espectacularmente dorados y tiernos.

CRIMOMIAR

FASTRAS

BAÑOS DE CHOCOLATE

Extraordinario refinado aportan mejor sabor,
gran fluidez, rápido secado y óptimo poder cubriente.
Pruébelos son fantásticos



Grasas alimenticias - Desmoldantes para latas y bagueteras
Polvos para hornear - Tiernizantes para Pepas y Galletitas
Esencias para Alta Temperatura Concentradas
Dulce de Leche - Membrillo - Miel de Caña - Aceites Hidrogenados.

EDITORIAL

El 10 de octubre se celebró el Día del Panadero.

Hoy por hoy debemos sentirnos dichosos de tener oportunidad para alguna celebración. Claro que no todas son iguales, ya sea por su historia o por una cuestión meramente emotiva.

En este caso, celebrar el día del trabajador que cotidianamente nos ofrece lo mejor que sus manos habilidosas puedan hacer, es doblemente satisfactorio.

Por un lado, el hecho de mantenerse en el circuito laboral, elaborando productos, fomentando el trabajo, moviendo los engranajes del mercado y capacitándose para mejorar los resultados.

Por otra parte y, seguramente muchos lectores coincidirán en esto, está el afecto, la familiaridad que esta profesión nos brinda.

El pan es algo que no debería faltar en ningún hogar y de hecho, en la Argentina es algo que nos acompaña a diario en la mesa. Esto no ocurre en otros países y cuando tenemos la oportunidad de viajar lo notamos.

El pan es un producto fresco, sano, completo, que a pesar de su bajo costo, es el complemento ideal en nuestra dieta diaria.

Ahora bien, convengamos que de todos los oficios, el de panadero es el

que más intimidad tiene con nuestro hogar. Es como un amigo que día tras día nos visita y el cual nos alegra recibir.

Panadero: Sabemos de su sacrificio y de su constancia. A medida que uno va charlando con ellos los va conociendo y sabe de sus preocupaciones y alegrías, de su compromiso para con el cliente, por sus seres queridos, por sus vecinos, por las instituciones...

Desde muy tempranas horas no hay nada que los detenga. Ahí ellos, dispuestos a sacar de la materia prima el mejor producto, orgullosos de lo suyo. Y no es para menos; es el resultado de un gran sacrificio por el que se dejan de lado muchas cosas personales.

Algunos, desde otras esferas, se agrupan y organizan con el único objetivo del bienestar del gremio. Asociaciones, Centros de Panaderos, gente que con igual sacrificio pugna por la dignidad del gremio, con elogiados resultados conjunción del trabajo y la camaradería.

Desde los medios tenemos la obligación de difundir su labor y prestarles un servicio como apoyo a sus empresas.

El consumidor tiene el derecho de mantenerse informado porque es parte fundamental de su desarrollo.

En este marco vamos sumando a diario voluntades y resultados en pos de una industria que puede sentirse orgullosa de su importancia.

SEÑORES con mayúsculas: los abrazamos en vuestro Día con el deseo del mayor de los éxitos...

¡¡¡FELICIDADES EN EL DÍA DEL PANADERO!!!

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 2 - N° VIII - Noviembre-Diciembre de 2005

Directores-Propietarios
FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:
Telma Córdoba y Cristian Alejandro Gómez

Colaboraron en este número:
Lic. Darío Vivas - Lic. Horacio Ximelis - Cdra. Graciela Bennardo

Tel. Redacción: **15-4084-1090**
 E-mail: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral 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

**HORNOS
CONVECTORES
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL
 TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675
www.burner.com.ar
 E-mail: info@burner.com.ar



YEMAX®

**SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO**

para la elaboración de:

FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS



OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** 

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García

VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce

SECRETARIO: Hugo Lasca

PROSECRETARIO: Evaristo A. Tomba

TESORERO: Julio César Paz

PRO-TESORERO: Gabriel Stillitano

VOCAL TITULAR 1ro: Elvira Pillado

VOCAL TITULAR 2do: Juan Pereyra

VOCAL TITULAR 3ro: Víctor Addamo

VOCAL TITULAR 4to: Carlos Lemos

VOCAL TITULAR 5to: Alfredo Presta

VOCAL SUPLENTE 1ro: Oscar Romero

VOCAL SUPLENTE 2do: Mónica Malarino

VOCAL SUPLENTE 3ro: Walter Spiandorello

VOCAL SUPLENTE 4to: Roberto Faiella

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

REV. DE CTAS. TLAR. 2do: Emma Laraignee

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

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

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

Solidaridad, un gran gesto

El Centro de Discapacitados de La Matanza (CEDIMA) realizó una jornada de Básquet sobre sillas de ruedas el pasado 30 de Septiembre, 1 y 2 de Octubre. También asistieron equipos invitados de Mendoza y Santa Fe. Con un total de 60 deportistas a los cuales se los atendió con dos desayunos, dos almuerzos y dos cenas. Todo a cargo del presidente de la dicha Institución el señor Leonardo Marino.

El gran aporte fue del Centro de Panaderos de La Matanza (CIP) que colaboró con una gran donación en pan, facturas y toda la gran variedad de productos panificados.

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.

Unidos para la igualdad

El Centro Industrial de Panaderos de La Matanza (CIP) y el Sindicato se pusieron de acuerdo para firmar y dar comienzo a un nuevo proyecto, el cual controlara que el Fondo Convencional sea aporte de todos en el gremio panaderil.

Por medio de Osvaldo García, Presidente del CIP, le informamos a todos ustedes las claves fundamentales de este nuevo convenio.



Osvaldo García

-¿En que se basa este innovador proyecto?

-Es un preacuerdo que hacemos con el sindicato con el fin de lanzar un equipo de profesionales a las calles, el cual se va a encargar de controlar a nivel fiscal el pago del Fondo Convencional y el Seguro de Sepelio.

-¿De dónde surge esta propuesta?

-Esta idea surge básicamente por parte de la Comisión Directiva del Centro Industrial de Panaderos de La Matanza y luego fue llevada al Sindicato, donde por suerte obtuvimos lo que todo el equipo de trabajo esperaba. La aprobación de dicha propuesta.

-¿Cuál es el objetivo de este proyecto?

-La idea es que el Fondo Convencional sea pagado por todo el mundo para que en consecuencia obtengamos una igualdad de condiciones de trabajo para todos y no exista la competencia desleal. Y de una buena vez por todas no encontrar mas el pan a el precio de tan solo un peso.

-¿Qué sucede hoy en día con aquellos que no hacen su aporte al fondo?

-En algunos casos existen personas que no pagan y, más allá de estar en forma clandestina, generan competencia desleal a aquellos colegas que se esfuerzan por tener sus panaderías en regla. Intentamos con esta medida igualar las condiciones pero siempre "para arriba".

-Para finalizar ¿Cómo es la distribución en porcentajes del Fondo?

-Es muy simple y se utiliza siempre para mejorar la actividad de nuestro gremio por parte de las máximas autoridades. Se divide de la siguiente forma: el 3% del sueldo se destina al Fondo Convencional; este tiene dos ramificaciones el 2% del empleador y el 1% del empleado y este 3% en total tiene como destinos finales el 1,5 % para el Sindicato y el 1,5% restante para el Centro de Panaderos.

PANADERÍA & CONFITERÍA "LA HISPANO ARGENTINA"

Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino

02202-440219 02202-441752

MARGARINA PARA REPOSTERÍA

Reciento

FABRICA DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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

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 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

Detección de riesgos y/o peligros

Las panaderías, en especial las pequeñas y medianas, tienen dificultades para llevar a la práctica la legislación sobre prevención de riesgos laborales. Por tal motivo, empezaremos a desarrollar un proyecto destinado a la evaluación de los riesgos más graves y frecuentes.

Este proyecto va a estar dirigido a los dueños y a los trabajadores a fin de que ellos mismos puedan realizar la evaluación de los riesgos y las acciones preventivas correspondientes.



Lic. Horacio G. Ximelis

Es bueno recordar que además de estas recomendaciones, en ciertos casos se deberá recurrir al experto en Higiene y Seguridad en el Trabajo, más aún en aquellos establecimientos que por su estructura deben contar con el servicio de higiene y seguridad, respondiendo en forma cabal a lo dispuesto en los Decretos 351/79 y 1338/96.

En esta primera entrega se abordará el tema de Atrapamientos, Golpes, Cortes y Caídas.

a) Atrapamientos, Golpes y/o Cortes producidos por máquinas con partes móviles no protegidas (sin resguardos), como ser: batidora, amasadora, refinadora, cortadora, cuchillos, tijeras y dosificador volumétrico.

Ante este posible peligro, las acciones preventivas a llevar a cabo son:

Comprobar que los dispositivos de protección, tipo defensa o barrera, sean eficaces.

Comprobar periódicamente la eficiencia de esos dispositivos de protección.

Usar las herramientas y utensilios adecuados a cada tarea.

Usar los elementos de protección personal necesarios para cada tarea.

Mantener las distancias adecuadas entre las máquinas.

b) Caídas al mismo y a distinto nivel: pueden ser provocadas por suelos sucios, suelos mojados y resbaladizos, superficies desiguales con distintas alturas (umbrales), superficies con objetos que obstruyen y uso de calzado inapropiado.

Ante estas causales, deberíamos:

Mantener limpio y sin obstáculos el suelo del establecimiento.

Si hay obstáculos que no se pueden eliminar, se los deberá marcar y señalar.

Periódicamente realizar limpieza de manchas de aceites, grasas, agua, etc.

Usar el calzado adecuado.

Lic. Horacio Gustavo Ximelis

PANADERÍA "Los 3 Hermanos" Norquins 1744 R. Castillo	PANADERÍA "ROMA" Madariaga 3502 San Justo
--	---

ALGO DE HUMOR

LA ESPOSA PERFECTA

Una mujer acompañó a su marido a la consulta del médico. Después del chequeo, el médico llamó a la mujer sola a su despacho y le dijo: "... Tu marido tiene una enfermedad muy grave combinada con un estrés tremendo. Si no haces lo siguiente, sin duda morirá:

- a- Cada mañana, prepárale un desayuno saludable.
 - b- Se amable y asegúrate de que esté siempre de buen humor.
 - c- Prepárale algo para comer que le alimente bien y que pueda llevar al trabajo.
 - d- Cuando vuelva a casa mas tarde, una cena especial.
 - e- No le agobies con tareas ya que eso aumentaría su estrés.
 - f- Intenta que se relaje por las noches, utilizando ropa interior "sexy" y dándole muchos masajes.
 - g- No hables de tus problemas ni discutas con él, solo agravará su estrés.
 - h- Anímale a que vea algo de deportes en la televisión.
 - i- Haz el amor varias veces a la semana, satisface todos sus caprichos sexuales.
 - j- No lo regañes cuando se vaya de farra con sus amigos.
- Si puedes hacer esto durante los próximos 10 o 12 meses, creo que tu marido recuperará su salud completamente..."
- De camino a casa, el marido pregunta a la mujer: "...¿Qué te dijo el médico?..."
- Ella contestó: "...Que te vas a morir..."

EL DATO

A principios de siglo, el gremio panadero estaba copado por inmigrantes anarquistas. Como broma malintencionada hacia los poderes que consideraban sus enemigos (Policía, Ejército e Iglesia) bautizaron algunas facturas con nombres que hacían referencia a los mismos: Vigilante, Cañoncito y Bolas de fraile. ¡Mirá vos!



(Fuente: Me lo contó un amigo que a su vez lo escuchó en el programa de Mario Pergolini. Probabilidades de exactitud: 56

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS
"GASTROINDUSTRIA DEL SUR"
 Chaco 1259 (Lanús Oeste)
 Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO
 Atención Distribuidores importantes descuentos
 LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
 Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
 (cheques, tarj crédito, tickets)
gastroindustriadelsur@hotmail.com

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

El día 29 de Setiembre, a las 13 horas se realizó una Asamblea General Ordinaria en el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza con el objeto principal de Considerar la Memoria, Balance General, Inventario, Cuenta de Ganancias y Pérdidas e Informe de la Comisión Revisora de Cuentas.

Dicha Asamblea contó con una gran participación de colegas panaderos (como lo ilustran las fotos de la nota) y cabe destacar que fue aprobada sin oposición.



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

LEVADURA PRENSADA

levina

LO TAURO

MOLINOS

calsa



CERRIBAL

BARI



ROLIDAR s.a.

fainalind



**Distribuidora
Tablada**

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



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

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



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

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



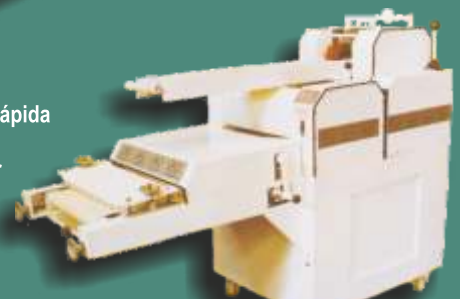
SOBADORA PASTELERA MEDIANA



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

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>La Boutique del Pan</i> AUTOSERVICIO <i>La Boutique</i></p> <p>Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>	<p>CONFITERÍA "Anti"</p>  <p>4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería CERVIÑO <i>Elaboración Artesanal</i> Servicio de Lunch</p>  <p>Fábrica de Pastas MASAS - TORTAS - POSTRES CERVIÑO 3850 - San Justo 5232-4523 Gral. ACHA 428 - R. Mejía 4484-1162</p>
<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas</p> <p><i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p>Panadería - Confitería y Cafetería</p>  <p>Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones</p> <p>Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>Especialidad en Productos Panificados</p> <p>LA NUEVA PAMPA</p> <p>de Antonio Pires</p> <p>MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco</p> <p><i>Reparto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>
<p>Panadería - Confitería de Rodolfo Monteserin</p> <p>"RIGLOS"</p> <p>Lisandro de la Torre 1101 Villa Luzuriaga</p>	<p>CONFITERÍA</p>  <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p><i>La Virgen del Valle</i></p> <p>Australia 2520 - San Justo Tel: 4482-6124</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"DON JUAN"</p> <p>Echeverría 6157 Laferrere</p>
<p>Panadería - Confitería</p> <p>"EL ENTRERRIANO"</p> <p>Castañón 658 Isidro Casanova</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"EL SOL" de Roque Leguizamón</p> <p>Calfucurá 4528</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"MARCONI"</p> <p>Vlez Sarsfield 224 Ciudad Madero</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"EL REGRESO"</p> <p>Av de Mayo 2025 Ramos Mejía</p>
<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>"San Francisco"</p> <p>C. Casares 4873 - LAFERRERE</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"GUADALUPE"</p> <p>Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>PANADERÍA "Carolina"</p> <p>Infanta Isabel 6066 G. Catán</p>	<p>CONFITERÍA "SELECTA"</p> <p>De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo</p>
<p>PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio</p> <p>Hualfin 2166 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>"Crovara"</p> <p>Crovara 5655- I. Casanova</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>Heladería "Artesanal"</p> <p>Brandsen 4035 San Justo Tel: 4482-3826</p>	<p>PANADERÍA</p> <p><i>"Mi Gran Sueño"</i></p> <p>Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>PAMPA</p> <p>Pampa 4069 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p>"LAS LEÑAS"</p> <p>Hortiguera 7356 Oro Verde</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>"La Gran Buenos Aires"</p> <p>Pan a Horno a Leña - Serv. de Lunch M. Marcón 3025 - Tel: 4484-3322</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>Atendido por sus Dueños</p> <p>ITAR</p> <p>Arieta 1759 - V. Luzuriaga</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p><i>"Nuestras Delicias"</i></p> <p>F. de Arana 976 - R. Mejía</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL</p> <p>"Verónica"</p> <p>R. Lista 593 - R. Castillo</p>	<p>Panadería</p> <p>"Las Violetas"</p> <p>Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>	<p>Panadería & Confitería</p> <p>"La Virgen del Valle"</p> <p>Servicio de Lunch para eventos especiales</p> <p>Australia 25 - Tel: 4482-6124</p>



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

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

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 NOTARIAL

Escribano Raúl Malatini

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en
Belgrano 183 2do "A" Morón
Tel.: 4628-1320



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

VOCAL TITULAR 4° **Santos Ezeurra**

VOCAL TITULAR 5° **César Lorenzo**

REV. CTA. TITULAR 1° **Pedro García**

REV. CTA. TITULAR 2° **Raúl Mandia**

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

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



Fleibor

Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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

Despedir el año de la mejor manera... Agasajando a la Mujer del Panadero

Por medio de Daniel Insua, Presidente del Centro industriales Panaderos del Oeste, les hacemos llegar a ustedes como será la Fiesta de Agasajo a la Mujer del Panadero a realizarse en La Reja. Con el objetivo que se acerquen todos los pertenecientes al gremio panaderil y por sobre todas las cosas resaltar al participación de la mujer en la panadería.

-¿En que fecha se realizara la Fiesta de Fin de Año?

-Se va a llevar a cabo el 21 de Noviembre en la quinta ubicada en la Reja.

-¿Cuál es el punto principal del encuentro?

-La idea es reconocer el esfuerzo de la mujer panadera; por eso hemos decidido que la tarjeta de la esposa del panadero sea totalmente gratuita en reconocimiento al trabajo que realiza la mujer dentro de la panadería. Es decir todos los asociados a la institución van a recibir la tarjeta para su respectiva esposa gratis. Pensamos que la mujer es el "alma mater" de la panadería, es la que siempre tiene ganas, la que se esfuerza por mejorar, por mantener el mostrador, etc.

-¿Cuál será el valor de las tarjetas?

-El precio es mínimo, de \$ 25 la tarjeta, los menores hasta 8 años no abonan y los chicos de 8 a 12 años abonan \$ 13.-; la idea es que puedan asistir todos y la novedad es que vamos a invitar a todos los centros panaderos de la provincia de Buenos Aires.

-Para ir concluyendo ¿Cómo se va a llevar a cabo la jornada?

-De entrada habrá empanadas de carne, luego para el plato principal degustaremos un buen asado con vaciό, chorizo, pollo, después helado de postre, y por la tarde tendremos la mesa dulce a cargo de la firma Puratos.

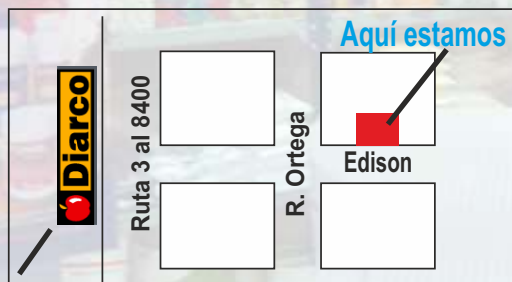


Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



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

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

Dos por uno

El 21 de Noviembre de este año junto con la Fiesta de Agasajo a la Mujer del Panadero, se inaugurará la Temporada de Verano 2005/06 en la Quinta del CIPDO ubicada en La Reja.

Se hizo una reestructuración completa del predio desde hamacas, toboganes nuevos, se pinto la pileta por completo y también se retoco la gran parrilla que posee la quinta.

Con casi todo por estrenar se espera una cantidad importante de invitados ya que el año pasado solo existían cuatro asociados a esta altura del año. Pero gracias a la gran labor realizada hasta ahora por la Comisión Directiva y según datos de Octubre de 2005, ya hay cerca de 100 afiliados al CIPDO. Con la idea primordial de que todos los socios disfruten del lugar junto con sus respectivas familias se espera que la Fiesta de Agasajo a la Mujer del Panadero y la Inauguración de la

Temporada de Verano 2005-2006 sean todo un éxito y que de aquí en adelante sea mas cotidiana la visita del gremio panaderil a la quinta.





La Belustina

Distribuidora Mayorista de materias primas para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL INTERIOR

























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

AL PAN... PAN, Y AL VINO... VINO

En una profunda entrevista con Daniel Insua, Presidente del Centro de Panaderos del Oeste, se avoca a todos los puntos de interés. Refiriéndose al tema de legalizar a todos aquellos que trabajan en negro y el gran esfuerzo que realiza el Centro para que todos se encuentren en las mismas condiciones de trabajo. Además dio el anticipo de un nuevo proyecto en conjunto con la Municipalidad de Morón, el cual tiene todo para triunfar.

-¿Cómo esta hoy el Centro con respecto a lo económico?

-Bien, haciendo todo lo posible para dejar en cero todas las deudas, hace pocas semanas atrás estuve en Rentas por el tema de las propiedades del Centro y de La Quinta debido a que estaban llegando cartas para normalizar la situación, así que finalmente se llegó a un acuerdo por \$36.000 con el objetivo de estar al día con los impuestos correspondientes. Además el tema municipal también se está tratando y va por buen camino, ya que estamos pagando lo nuevo y lo viejo. Para que en definitiva queden saneadas las deudas de la institución. Y hablando de deudas también estamos poniéndonos al día con el anterior contador.

-Si nos referimos a proyectos nuevos ¿Qué nos puede contar?

-Estamos trabajando con la Dirección del Municipio de Morón para que el Centro pueda dar iniciativa a cursos completos de pasteleros para panaderías ya que no tenemos mucha mano de obra especializada. Lo que se está negociando es el tema de sueldos de los profesores y para que los cursos a nivel profesional estén a cargo la gente de Pastelería Maestra. Luego, una vez finalizado el curso, los panaderos van a tener que colaborar para dar una pasantía a los chicos recibidos para que terminen

de redondear todo lo que aprendieron. También se realizó un curso de perfeccionamiento para aquellos que ya trabajan como pasteleros.

-Y el objetivo base ¿Cuál es?

-La idea es que las panaderías de barrio estén al mismo nivel en cuanto a calidad de mercadería como las grandes confiterías de Buenos Aires, ya que las panaderías de barrio carecen de pasteleros profesionales. No nos olvidemos que esta clase de productos son muy importantes dentro de la panadería y al mismo tiempo son muy rentables.

-¿Se siguen realizando inspecciones?

-Sí, se están realizando junto con el Ministerio de Trabajo de la Nación y con dos policías de la Federal, se verifica que los obreros estén inscriptos, que se pague el Fondo Convencional y el Subsidio de Sepelio y a partir de esto el Ministerio de Trabajo le da parte a la AFIP, órgano el cual también tendrá todos los datos y exigirá el pago que corresponda. Luego de los tres días se podrá controlar por Internet si se está pagando lo debido y si no es así se hará el reclamo del Centro de Panaderos. El trabajo siempre se divide por zonas. Y tenemos que decir que ya hay panaderías cerradas que estaban en la cuerda floja, elaborando el pan y tratando a sus empleados en forma criminal, gracias a estas inspecciones las anulamos del mercado. Cabe destacar que por el simple hecho de recibir la inspección el valor



de la multa asciende a los \$ 3000.-

-¿Y al Centro en qué lo beneficia todo esto?

-Estos resultados son muy importantes para nosotros por que nos genera confianza y credibilidad en la Institución. Peleamos para beneficiar al Industrial Panadero y como consecuencia aumentamos la cantidad de socios que hoy son cerca de 100 gracias al trabajo y esfuerzo que realizamos en equipo.

-¿Cuándo fue aproximadamente una de las últimas inspecciones?

-Y una de las últimas que realizamos fue el 27 de Septiembre; tenemos algunas denuncias de mucha gente que tiene demasiados trabajadores en negro, alrededor de quince, lo cual es una exageración. Vamos a ir a buscar a toda esta gente, pero no

**Servicio Técnico de
Hornos Rotativos**

Julio Leal

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

vamos con la intención de perjudicarlos, sino vamos a colaborar para que se pongan en regla y en igualdad de condiciones con sus colegas. Las instituciones tienen que trabajar y bregar por la legalidad para defender a aquellos que cumplen. Estamos ampliamente convencidos que este es el trabajo que debemos hacer y de esta postura no nos vamos a mover a pesar de que recibamos algunas amenazas diciendo que estamos haciendo daño a los panaderos, lo cual es totalmente mentira por que estamos defendiendo al trabajador que cumple.

-¿Cómo ve usted hoy el trabajo que están realizando?

-Nosotros sentimos que estamos poniendo en su lugar los distintos puntos de exigencia. Hasta nos tomamos el trabajo de llamar



Daniel Insúa

por teléfono, por medio de la contadora, a aquellos que no están al día con el Fondo Convencional y el Subsidio de Sepelio. Lo que queremos es elevarle los costos al clandestino, por que lo peor que le puede suceder al panadero es la competencia desleal. Es muy simple esto, el panadero cumplidor que se siente acorralado por

aquel que no lo hace. Por ejemplo, hemos encontrado casos de panaderos clandestinos que trabajan 20 bolsas, con cuatro personas y pagándole diez pesos por cada uno, es una barbaridad. Es una explotación de la persona y ni hablemos de la carga social, jubilación, aguinaldo, sueldo por los hijos, etc. Nosotros como dirigentes no lo podemos permitir y aquellos que están dormidos se tienen que poner a trabajar.

PANADERÍA & CONFITERÍA "ROSA DE ITALIA"

Boulogne Sur Mer 765
La Tablada

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.
1925-2005
Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar

LA BAGUET®

Desarrollo de productos a su medida

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

LABORATORIO PROPIO

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

PARA EVITAR PROBLEMAS MAYORES

El CIPDO y la Empresa de Medicina ACTO firmaron un convenio para que los colegas panaderos que no tengan obra social se vean beneficiados con aranceles diferenciales. Además, a través de profesionales médicos podrán controlar el ausentismo del personal, realizar exámenes preocupacionales de Ley, de ingreso y de egreso.

Este sistema está pensado para que el titular de la panadería lo pueda manejar desde su panadería y es muy fácil de poner en práctica. Los beneficios contratados por el CIPDO son: **Control de ausentismo domiciliario**, el cuál será dentro de las zonas de: Morón, Hurlingham, Moreno, Merlo, Rodríguez e Ituzaingo con un valor de \$15 más IVA cada uno; **Control de ausentismo en consultorio**, con un arancel de \$10 más IVA; **Asesoramiento Medico-Legal**, sin cargo y sin limite y **Exámenes preocupacionales de ley periódicos, ingreso y egreso**. En caso de que el Empleador solicite médico para controlar la inasistencia del trabajador lo deberá hacer telefónicamente al 4489-1204 y dejar los datos del titular de la panadería, el Nro. de Asociado al CIPDO y los datos del trabajador. El Médico realizará la visita correspondiente y extenderá un certificado al obrero que deberá ser entregado al empleador al momento de incorporarse a su labor habitual. El servicio de control se recepciona hasta las 21Hs. En los casos que los controles se pidieran en horarios nocturnos, los mismos se efectuaran en horas nocturnas en el horario habitual del trabajador. En el caso de solicitar la realización de exámenes preocupacionales periódicos, de ingreso o egreso, se deberán enviar por fax o mail la

autorización correspondiente aclarando las características del mismo. Estos exámenes serán realizados por médicos especialistas en Medicina Laboral y comprenden: aparato respiratorio, circulatorio, digestivo, genitourinario, locomotor, otorrinolaringológico, oftalmológico, dermatológico, odontológico, hernias, várices, hemorroides, varicocele, radiografías, electrocardiogramas, y exámenes de laboratorios.

El dueño de la panadería podrá saber en horas el resultado de las visitas médicas llamando a ACTO.

Para que este sistema funcione y los colegas panaderos estén realmente resguardados de futuros juicios laborales y controlen el ausentismo del personal es fundamental tener actualizados el padrón de los trabajadores ya que la Empresa de Medicina no enviará a sus Médicos cuando el trabajador no esté registrado en sus computadoras (consulte al CIPDO.)

Para finalizar se aclara que a los 30 días de realizado el servicio la firma ACTO enviará el certificado del trabajador y la factura que abonará el Centro; dicha factura será reintegrada por Ud. al CIPDO cuando pase la cobradora por su panadería.

MODIFICACIONES EN LOS SALARIOS por la Contadora Graciela A. Bennardo

Estimados amigos, en mi calidad de Contadora del Centro de Industriales Panaderos del Oeste quiero informarles respecto de las modificaciones efectuadas en el régimen de Asignaciones Familiares que rigen a partir del primero de septiembre. En los últimos meses, mucho se ha hablado al respecto pero finalmente, no se han modificado los importes a percibir en concepto de asignaciones familiares sino que lo que se han modificado son las resoluciones que establecen topes y rangos de remuneraciones y haberes previsionales que habilitan al cobro de las mismas de acuerdo con el desarrollo de la actividad económica y la situación económica y social de las distintas zonas del país.

En tal sentido las asignaciones familiares se pagarán a los trabajadores que ganen menos de 2.600 pesos en bruto, mientras que el tope anterior para cobrarlas era de 2.025 pesos.

Los trabajadores que cobran un salario entre \$100 y \$2.599,99 y que reúnan los requisitos correspondientes, podrán cobrar las asignaciones familiares mensuales por hijo y prenatal, las extraordinarias como

matrimonio, nacimiento y adopción y la de pago anual como ayuda escolar. La asignación por hijo con discapacidad, la Ayuda Escolar para el hijo con discapacidad y la asignación por maternidad no tienen ningún tope.

Con las nuevas escalas, el salario familiar por hijo será de 60 pesos para los que ganan entre \$100 y \$1.199,99. Los que ganen entre \$1.200 y \$1.799,99 cobrarán \$45. Y los que ganen entre \$1.800 y \$2.599,99 percibirán por hijo la suma de \$30. Los salarios superiores a 2.600 pesos no tienen derecho al salario familiar, salvo en ciertas regiones consideradas zona desfavorable donde el tope se extiende hasta 2.999,99 pesos para acceder al cobro de las Asignaciones Familiares.

También quiero informarles que a partir del 1º de octubre los \$100,00 del decreto 2005/04 pasarán a ser remunerativos, es decir parte integrante del sueldo bruto sujeto a retención.

Respecto de los vencimientos que operan durante el mes de octubre y noviembre he aquí el detalle de los mismos.

(Cont. Pág. 17)



Damián Benitez

**Metalúrgica
CRB**

**Reparación y Venta
de Maquinarias para
la industria panaderil**

Tel: 4691-1954 // 2968 - Cel: 15-5161-9086

JALEAS Y MERMELADAS
MASSARELLI S.A.




LARAMIE

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

AUTONOMOS PAGO MENSUAL PERÍODO 09/2005 Y 10/2005 SEGÚN TERMINACIÓN N° CUIT:

* N° DE CUIT: 0 - 1	03/10..03/11
* N° DE CUIT: 2 - 3	04/10..04/11
* N° DE CUIT: 4 - 5	05/10..07/11
* N° DE CUIT: 6 - 7	06/10..08/11
* N° DE CUIT: 8 - 9	07/10..09/11

CARGAS SOCIALES PAGO MENSUAL PERÍODO 09/2005 Y 10/2005 SEGÚN TERMINACIÓN N° CUIT:

* N° DE CUIT: 0 - 1	07/10..07/11
* N° DE CUIT: 2 - 3	11/10..08/11
* N° DE CUIT: 4 - 5	12/10..09/11
* N° DE CUIT: 6 - 7	13/10..10/11
* N° DE CUIT: 8 - 9	14/10..11/11

VALOR AGREGADO - RÉGIMEN DE LIQUIDACIÓN MENSUAL [RG (AFIP) 715 - SIAP.] Período 09 Y 10 2005

* N° DE CUIT: 0 - 1	18/10..18/11
* N° DE CUIT: 2 - 3	19/10..21/11
* N° DE CUIT: 4 - 5	20/10..22/11
* N° DE CUIT: 6 - 7	21/10..23/11
* N° DE CUIT: 8 - 9	24/10..24/11

GANANCIAS

- DECLARACIÓN JURADA

* SOCIEDADES ART. 69. DEMÁS SOCIEDADES Y EMPRESAS QUE LLEVAN LIBROS. FECHA DE CIERRE DE BALANCE 05/2005 Y 06/2005 RESPECTIVAMENTE

* N° de CUIT: 0 - 1	6/10..07/11
* N° de CUIT: 2 - 3	7/10..08/11
* N° de CUIT: 4 - 5	11/10..09/11
* N° de CUIT: 6 - 7	12/10..10/11
* N° de CUIT: 8 - 9	13/10..11/11

VII. MONOTRIBUTO

INGRESO CORRESPONDIENTE AL PERÍODO 09/2005 Y 10/2005..... 7/10..7/11

XVI. PCIA. BUENOS AIRES Y CONVENIO MULTILATERAL Y CIUDAD DE BUENOS AIRES

*** INGRESOS BRUTOS**

PAGOS MENSUALES. SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2005

N° DE CUIT:

0 - 1	13/10..14/11
2 - 3	14/10..15/11
4 - 5	17/10..16/11
6 - 7	18/10..17/11
8 - 9	19/10..18/11

* PAGOS BIMESTRALES. OCTUBRE 2005

N° DE CUIT:

0 - 1	15/11
2 - 3	14/16
4 - 5	17/17
6 - 7	18/18
8 - 9	19/21

La Contadora GRACIELA BENNARDO se encuentra 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 y jueves de 9:00 a 13:00 Hs.

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

Puratos ingresa en la Fundación de la Dieta Mediterránea

Además de promocionar el consumo de productos funcionales que aporten salud y sabor, para el consumidor es cada vez más importante (y lo será en el futuro) mantener una dieta equilibrada.

Y el patrón de la dieta mediterránea, con sus variaciones regionales, constituye el mejor perfil dietético para el mantenimiento del cuerpo en unos límites saludables. Este modelo alimentario se caracteriza por el consumo abundante de pan y cereales integrales, frutas, verduras, y legumbres, y un consumo equilibrado de pastelería, carnes, pescado, huevos y lácteos, controlando en su conjunto la ingesta de grasa total a menos de un 35% del aporte energético y el aporte de ácidos grasos saturados menor de un 8%. Por ello, la dieta mediterránea está considerada como una de las más saludables, y según rigurosos estudios científicos, las poblaciones fieles a dicha dieta presentan una mayor expectativa de vida y una menor incidencia de enfermedades degenerativas y cardiovasculares.

Puratos, a través de la red internacional de intercambio tecnológico, difunde al sector y al consumidor la bondad de la dieta mediterránea, en la que el consumo de productos de panadería y pastelería es muy recomendable

Además, a favor de la Dieta Mediterránea está el hecho que, dados los beneficios que presenta para la salud y su indiscutible valor cultural, la Unesco esté estudiando declararla como Patrimonio de la Humanidad.



HARINAS

RyR

**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**

REFRIGERACIÓN ESPERANZA

**EQUIPAMIENTOS COMERCIALES
NUEVOS Y USADOS
BAZAR GASTRONÓMICO**

**Av. del Libertador 1987 - (1744) Moreno
Tel: (0237) 469-2316 / Cel: 15-4434-3604
E-mail: a_esperanza@hotmail.com**

Irreemplazables a la hora de panificar



SAF ARGENTINA S. A.

Alicia Moreau de Justo 2050 1er. Piso of. 107 (1107) Buenos aires, Argentina. Tel. 4315-3400. Fax.: 4312-4680
EN URUGUAY: KENIL S.A. Elías Regules 4863 (Sayago) 12900 Montevideo, Uruguay. Tel.: (598 2) 357 3736 / 3739



AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

PANADERIA & CONFITERÍA "SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLÉS B. de Irigoyen 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3035	PANADERIA & CONFITERÍA "San Javier" de Manuel Castrillo Sarratea 165 - Morón	PANADERÍA - CONFITERÍA SAN PEDRO Elaboración Artesanal Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477	Panadería y Confitería "Lourdes" Curuchet 2670 - Castelar
Panadería - Confitería <i>El Sol de Morón</i> Creadores del PAN DULCE A LA CREMA Bme. Mitre 1355 - Morón	Panadería y Confitería "María del Rosario" Av. del Libertador 2921 Moreno	PANADERÍA - CONFITERÍA MERENGUE San Martín 380 - Morón Tel: 4629-4614	Panadería Artesanal "DON IGOA" Av. del Libertador 2823 - Moreno
CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638	PANADERÍA Y CONFITERÍA "El Nuevo Candeal" Olivera 2102 - esq. Villegas Ituzainqó - tel: 4623-8713	PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA PEQUEÑA" BALCARCE 2265 - MORÓN Tel: 4696-9963	Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746
Panadería y Confitería "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham	Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	Panadería y Confitería "El Buen Gusto" E. del Campo 1464 Haedo	 Panadería Confitería "LA PLAZA" Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548
Panadería y Confitería "La Nueva Príncipe" Villegas 1850 Hurlingham	Panadería y Confitería "Abril II" F. De Late 103 V. Tessei	Panadería "La Florida" Mascagni 2953 Hurlingham	PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA BLANCA" Constitución 2145 Luján
Panadería y Confitería "Espiga de Oro" Solari 3548 Morón	Panadería y Confitería "Pandullio" J. B. Justo 682 - Luján	Panadería y Confitería "Marconi" Marconi 1843 Palomar	
Panadería "La Gran Victoria" Eva Perón 4745 Morón	Panadería y Confitería La Base Eva Perón 2335 Morón 4697-6969	Panadería y Confitería Fábrica de Pastas "La Romana" Rosales 1464 Haedo	RENOVAMOS SU VIEJA HELADERA ARREGLO: Paneles de vidrio Pisos rotos Chapa de acero Puertas corredizas REPARAMOS EN EL DÍA Colocación de MANIJAS y BURLETES Nicolás Tel: 4620-3280
Panadería y Confitería "Don Gino" Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603	PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" <i>Las Delicias de Rodolfo</i> Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova	PANADERÍA Y CONFITERÍA FLOR del SUR ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN	
PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Bussorelli" HORNO A LEÑA Av. Pte. Perón 140 Gral. Rodriguez	PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Italiana" HORNO A LEÑA San Martín y C. Pellegrini Gral. Rodriguez - Tel: 0237-484-0442	PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NACIONAL" Pte. Perón 25656 Merlo	
Panadería y Confitería "El Molino" Libertad 1900 - Luján	Panadería y Confitería "EL PILAR" Av. José M. Paz 1789 Ituzainqó	Panadería y Confitería "Pangua" Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136	



Con muchas ganas de seguir progresando

Se llevo a cabo el resumen Trimestral de F.A.I.P.A. que se realizó en su sede. Luis Benito (Presidente de APACA), Rubén Bernazar (Pro-secretario) y Rubén Salvio, (Presidente de F.A.I.P.A.), nos comentaron los temas de mayor relevancia.

LOS PRESENTES Y LOS FUTUROS INTEGRANTES...

Con representantes de las siguientes Provincias se realizo el otro resumen mas en lo que va del año: Capital Federal, Provincia de Buenos Aires, Misiones (la cual se reincorporo), Chaco, Rosario, La Pampa, y tuvo como invitado especial a la Provincia de Corrientes. Esta última representada por medio de Azcona que tiene el objetivo de normalizar y poner en funcionamiento el Centro de Panaderos en la Provincia en nombre de la Federación. Y ya se esta trabajando para la inauguración de los Centros en las Provincias de San Luis y Neuquén; y además la Provincia de Catamarca tiene su centro constituido y ya esta asociado a la Federación.

PROYECTOS... SIEMPRE VIGENTES

Se dio lectura a toda la correspondencia siendo desde ya una reunión bastante importante tratando la situación económica que vive hoy por hoy la industria panaderil, como la panadería clandestina, el personal en negro, etc.

También se esta trabajando en el Convenio Marco ya que existen algunas trabas específicas que se van a tratar en una reunión próxima.

Además antes de fin de Año se va hacer una visita al Chaco más precisamente a la gente de Chaco Impenetrable con una donación de que se estima que será aproximadamente de 5000 pan dulces. Ya esta la pre-mezcla y por su parte la

margarina, pasa de uva y fruta será colaboración de distintas empresas.

Por otro lado se aboco el proyecto con INTI por el pan Vigilia que se esta reactivando. Para mediados del mes que viene ya estarán los afiches para distribuirlos en las panaderías que estén con las normas legales al día y asociadas.

'DIA DEL PANADERO INDUSTRIAL'

Se hizo incapié en el día del panadero. El martes 11 se va a realizar en distintas ciudades entregas productos por medio de la distribución de cinco trafics con el objetivo de hacerlo en forma constante y estar siempre latente en la opinión publica.

Cada camioneta tendrá un afiche de cada lado con el siguiente eslogan: **'La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines festejando el Día industrial del panadero quiere estar junto a usted'** y cada trafic con cinco promotoras. Estarán en cercanías al Obelisco, Retiro y distintos puntos de Buenos Aires que se están por designar. Por otro lado se hará llegar a distintos medios televisivos y radiales cinco docenas de facturas las cuales serán distribuidas por medio de motos.

Y también se hizo el pedido de que se lleve a cabo en las distintas provincias del país.

DIAGRAMANDO LA AGENDA...

El mes de Octubre tendrá varias fiestas en distintos puntos del país: 1/10 en Santa Fe, 9/10 en Rosario, luego esta el congreso provincial el 10/11 en APACA, y el encuentro

de la **Pitec** en Brasil que tendrá como representante a Rubén Salvio y se esta analizando si puede ir otro miembro mas de la comisión. Y a fines de Noviembre se llevara a cabo el próximo resumen trimestral.



DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

DISTRIBUIDOR OFICIAL

Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

J. M. De Rosas 5499
San Justo

4484-8177

Atención únicamente a mayoristas

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



SIKU®



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

PRODUCTOS LACTEOS

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

SAYOS

JERARQUIZA SUS PRODUCTOS



Adquiera nuestros
productos en 60 cuotas
Financia:



INSTALACIONES A MEDIDA
EXHIBIDORES REFRIGERADOS



Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires - Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires

E-mail: sayosn@infovia.com.ar



Trabajadores y empresarios de la cadena harina-pan se unen contra el trabajo en negro y la marginalidad

El pasado 20 de septiembre se llevó a cabo una reunión entre La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), la Federación Argentina Unión Personal de Panadería y Afines (FAUPPA) y la Unión Obrera Molinera Argentina en esta última institución se realizó dicho encuentro con el fin de analizar el paro por tiempo indeterminado dispuesto por los trabajadores molineros. Recibimos en nuestra redacción el siguiente comunicado de prensa.

- Durante el prolongado intercambio de opiniones quedó claramente señalado que las mismas causas (*el impacto de IVA en la cadena trigo-harina-pan, la venta en negro y la marginalidad*) afectan por igual a cada uno de los sectores, circunstancia esta que torna necesaria la acción conjunta y permanente para acrecentar la fuerza y desde una mejor posición, iniciar tratativas con el propósito de llegar ante el Presidente de la Nación y requerirle su directa intervención para que se eliminen las distorsiones que afectan a la industria molinera y cuyas consecuencias repercuten también seriamente en el sector de panaderías perjudicando por igual a empresarios y trabajadores de dicha actividad.

- Por tal motivo, los representantes de FAIM, FAIPA y FAUPPA deciden solicitarle a la Unión Obrera Molinera Argentina el levantamiento de la medida de fuerza, con el propósito de evitar los serios inconvenientes que se derivaran del seguro desabastecimiento de harina que de

producirse repercutirá con más intensidad en los sectores más indefensos y de menores recursos de la población.

- Evaluada la petición de las tres entidades mencionadas los cuerpos organizados de la UOMA resuelven levantar la medida de fuerza y continuar la lucha a través de la nueva alternativa conjunta de trabajo.

- Los representantes de las cuatro entidades aprueban la creación del espacio conjunto para seguir la evolución de la problemática e iniciar de inmediato las gestiones necesarias ante las máximas autoridades gubernamentales.

- Se puso de relieve que no queda demasiado margen de tiempo para conseguir que se reviertan



Rubén Salvio

las distorsiones que afectan a la industria. De no lograrse ello no pocas empresas molineras y panaderías (y con ello los trabajadores) pagarán las consecuencias desapareciendo del mercado, en tanto que la población quedará expuesta a los manejos de empresarios poco afectos a respetar las obligaciones impositivas, las normas sanitarias y las reglas del mercado.

- Vale poner de relieve que las cuatro entidades mencionadas por primera vez se reunieron para analizar proble-

mas comunes más allá de un hecho histórico. Fue rescatado como una actitud madura cuya continuidad en el tiempo significara enfrentar y resolver graves problemas que las aquejan.

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200 - E-mail: omarrodriguezsrll@yahoo.com.ar
info@omarrodriguezsrll.com.ar www.omarrodriguezsrll.com.ar

Recuerdo de la huelga general de 1904

La segunda huelga general realizada en Argentina, el 1 y 2 de diciembre de 1904, tiene como origen inmediato los atropellos que la policía rosarina realiza contra dependientes de comercio y panaderos en huelga, lo que se une al envío de tropas de la Armada para reemplazar a obreros de la C.A.T.E. en huelga.

Los dependientes de comercio están en huelga y los piquetes de huelga obligan a algunos negocios a cerrar; el 21 de noviembre una comisión sindical convocada a negociar en la jefatura policial queda detenida, y agentes del Escuadrón de Seguridad atropellan a los que salían del local sindical. Al día siguiente se declaran huelga los panaderos; mientras un grupo de éstos pasa cerca del local de los empleados de comercio es atacado por la policía que pretende detener a uno de ellos; se produce un choque entre panaderos y policías en el que queda un obrero, de apenas 19 años, muerto de un balazo, y un oficial de policía herido de una puñalada, y varios trabajadores detenidos.

Como respuesta la Federación Obrera Rosarina decide declarar una huelga general por 48 horas. La policía, para impedir que los restos del joven muerto sean acompañados en manifestación al cementerio, secuestra el cadáver, por lo que la F.O.R.A. Rosarina convoca a una manifestación de protesta, que es atacada por agentes del Escuadrón, vigilantes y bomberos, quedando tres muertos entre los manifestantes, uno de ellos un niño de diez años, y alrededor de cincuenta heridos.

El hecho repercute en todo el país. La Federación prolonga la huelga general local por un día más. El partido Socialista envía al diputado nacional Alfredo L. Palacios, electo ese mismo año, y convoca a un acto para el día 27 de noviembre, contra la intromisión del gobierno en los conflictos obrero patronales y contra el atropello policial. El acto es prohibido y el PS apoya entonces la huelga general nacional convocada por la Federación Obrera

Regional Argentina para los días 1 y 2 de diciembre, y a la que también adhiere la Unión General de Trabajadores. Se logra así una unidad en la lucha de las organizaciones del movimiento obrero, anarquistas y socialistas

La huelga, que tuvo un alto acatamiento en Buenos Aires y Rosario, fue la culminación de un año en que las luchas obreras recorrieron de Buenos Aires a Tucumán.

El 1° de Mayo de ese año la manifestación de la F.O.R.A., a raíz de un entredicho entre manifestantes y pasajeros de un tranvía, es atacada a sablazos y balazos por la policía, generándose un tiroteo; resulta muerto un obrero y hay muchos heridos.

También en 1904 se produjo la huelga de los trabajadores tucumanos, que tan bien demuestra que ya hace cien años la lucha de los trabajadores no se circunscribía la Buenos Aires ni a los puertos del litoral sino que ya había alcanzado como lo demostró la primera huelga general, en 1902, rango nacional.



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



Progresando con grandes innovaciones



La empresa C&R S.R.L. registrada como LA BAGUET, apuesta a los nuevos productos. Los mismos son esenciales para seguir creciendo en el gremio panadero, según su Presidente el Ingeniero Carlos Bronzini, que nos informa sobre estas alternativas muy útiles a la hora de producir consumos.

-¿Cuántos años hace que está en el gremio?

-Hace 13 años. La empresa fue fundada en 1992.

-¿Qué productos está trabajando actualmente?

-Una línea bastante amplia empezando por panadería y panificación con mejoradores de distinto tipo para francés, pan de molde, pan de viena, pan dulce, mejorador de astaco, harina de malta y desmoldantes. Además estamos incorporando la pasta emulsionante para panificados.

-¿Qué producto es la pasta emulsionante?

-Es un producto con una fórmula especialmente desarrollada con el objetivo de ser afín con las materias grasas y el agua, formando una emulsión, en productos panificados.

-¿Cuáles son las ventajas del producto?

-Son varias las ventajas, específicamente son cinco: aumenta el volumen del producto final, mejora la estructura de la miga haciéndola más suave, alveolado más uniforme, mantiene la frescura por más tiempo (antistaling) y aumenta la absorción del agua mejorando el rendimiento

-¿Cómo es la presentación y su dosificación?

-En cuanto a la presentación hay dos formas: para uso industrial en baldes de 10 y 20 Kg. y en uso de panaderías en potes de 2 y 4 Kg. y su dosificación se recomienda del 0,5% al 1,5% de la pasta emulsionante calculado sobre la harina.

-En cuanto a su aplicación ¿qué se puede decir?

-Su aplicación es para pan de miga, pan de viena, prepizzas, pan dulces y panes especiales.

-Otro de los nuevos productos es el gel emulsionante ¿Qué es específicamente?

-Es un producto para batidos, vainillas, bizcochuelos y piononos cuya fórmula está destinada para adquirir las siguientes ventajas: reduce el costo de elaboración debido a que se pueden mezclar todos los ingredientes al mismo tiempo (all-in) y sólo se necesitan 3 ó 4 minutos de batido; aumenta la estabilidad y la tolerancia de la mezcla batida, mejorando considerablemente la resistencia al manipuleo antes del horneado de la misma; también mayor aireación del batido incrementando el volumen del producto final y por último, dado su gran poder de emulsión, permite sustituir parte de la adición del huevo por agua, con el correspondiente ahorro.

-Su dosificación y presentación ¿Cómo son?

-Respecto a lo primero se aconseja de 1% a 2,5% del gel



Ing. Carlos Bronzini

emulsionante calculado sobre el total del producto elaborado; y en cuanto a la presentación es para uso industrial en baldes de 10 y 20 Kg., para uso panadero en potes de 2 y 4 Kg.

-¿Cómo comercializa todos sus productos?

-A las grandes empresas en forma directa y a las pequeñas panaderías por medio de distribuidores.

-Para ir concluyendo... ¿por qué diría Ud. que nuestros amigos panaderos eligen sus productos?

-Principalmente por la alta calidad que tenemos, mas allá de tener una fórmula balanceada y unos cuantos años en el mercado, es decir siempre trabajamos con primeras marcas lo cual asegura un producto final excelente. Ya sea en frescura, calidad pareja, alto rendimiento en el uso de nuestros productos; siempre nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, en todos los casos con una atención personalizada.

-Para finalizar ¿Cómo ve la industria panadero hoy?

-Está a la expectativa de nuevos productos ya que son necesarios para el cambio. Se precisa optimizar costos con lo cual todos los productos tienen que tener una calidad pareja que no altere la imagen del producto frente a sus clientes y, en consecuencia, dejen un beneficio económico. Eso es lo primordial. En fin, la veo muy pero muy bien.

BIOENZIPAN

MEJORADOR
PARA PANIFICACIÓN

Aditivo desarrollado a base de enzimas naturales, emulsionantes y agentes oxidantes, destinado a la elaboración de productos panificados con levadura.

Teniendo como finalidad, optimizar la calidad de los mismos.

BIOENZIM

BUCHARDO 2840 - VILLA LUZURIAGA
Telefax: 4443-3887 - bioenzim@radar.com.ar

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635



COPAMA

Nuestros Productos son Certificados por
QualityFoods
Ingeniería de Calidad en Alimentos

Una Empresa Confiable

45 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

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

MARGARINA "CAVOUR" FINA

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

MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

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

GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

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

MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

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

GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

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

OLEOMARGARINA "CAVOUR"

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

GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

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

OLEOMARGARINA "COPA"

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

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

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



ENTREGAS A GRANEL
EN CAMIONES ESPECIALES

www.copama.tk
copama@speedy.com.ar



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

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

Con esfuerzo y dedicación todo es posible

Del 1º al 4 de septiembre, en el Parque Yrigoyen, se llevó a cabo la exposición EPSam (exposición industrial, comercial y de servicios de San Martín). Tuvo una participación sobresaliente la Cámara Empresaria Panaderil del Partido de San Martín, teniendo en cuenta que hace menos de un año que se realizó la reapertura del centro.

A partir de este proyecto, llevado a cabo con grandes satisfacciones para Juan Carlos Chalier, Presidente, y Daniel Marichich, Vice-presidente de la Cámara, apuntan al año próximo a perfeccionar errores, a pesar de que obtuvieron importantes logros en esta versión 2005.

Las máximas autoridades, conformes con los resultados pero ambiciosas por cumplir más objetivos, califican al acontecimiento como muy positivo y satisfactorio, teniendo en cuenta que son pocos integrantes pero mucha es la voluntad y el trabajo mancomunado.

Fueron visitados por Rubén Salvio, presidente de F.A.I.P.A., el Intendente Ricardo Ivoskus y su esposa, la Sra Lidia Anahí Ivoskus quienes se llevaron la más grata de las impresiones.

La idea fue demostrar como se trabaja en una panadería, básicamente todo lo que es

pequeños detalles para poder perfeccionarse para el próximo año.

Además nada de esto hubiese sido posible sin el invaluable aporte de **ROTCAR**, representado por su Presidente, el Sr. Antonio Carrillo, quien gentilmente cedió las maquinarias y hornos. **SAF Argentina** que colaboró con materias primas y esponsoró el evento. **Dánica**, quien también aportó materias primas, **Puratos**, **Molinos Cañuelas**, **Molinos Marlen Hains**, **Distribuidora Roberto Boniche** y **Distribuidora Urbiño**, **Ivess** que se encargó de la asignatura del agua y en cuanto al lunch, la **Panadería San José**, de Alberto Agusece, quien también estuvo amasando y cocinando para todos los presentes.

Con vistas a un futuro próximo Juan Carlos Chalier y Daniel Marichich decían lo siguiente:

-J.C.Ch.: *Estamos muy contentos por un lado por que se inscribieron 75 personas para el año que viene y por otro lado sabiendo que se registraron entre 50 y 60 mil personas el día del evento con 400 expositores. Y un especial agradecimiento para todas nuestras familias por que sin ellos no se hubiera podido haber concluido con este proyecto.*

-D.M.: *Pensamos en volver hacerlo en el mismo lugar o donde se llegue a realizar, además para poder explicarle a la gente cada vez más conocimientos de lo que es la panadería en sí. También tenemos el proyecto de la escuela en marcha para el 2006 que contamos con la ayuda de ROTCAR y de a poco vamos a ir informando como se va a poder inscribir aquel que este interesado.*

-J.C.Ch.: *Nosotros como Centro queremos que se sepa que nos es útil la colaboración de todas las panaderías de nuestra zona en lo que se refieres a ser atendidos y escuchados. Porque nuestro objetivo es llevar un aporte a los panaderos ya que esa es la función primordial del Centro de Panaderos. Y seguir creciendo en el día a día. Por que sabemos que es difícil pero nada es imposible.*



(Der.) Int. Ricardo Ivoskus (Izq.) Juan Challier



(Der.) Rubén Salvio (Izq.) Juan C. Chalier



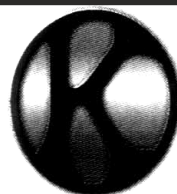
J.C. Chalier junto a la esposa del Editor de la revista



Marichich y Losano

panificación, con el objetivo de que el público pueda observar las actividades dentro de una cuadra y además poder degustar los productos que fueron cordialmente elaborados para de los visitantes.

Otro punto a favor, ya que fue el único stand con producción a la vista, recreando el área de elaboración y cocción de una panadería artesanal. Esta es la primera vez que se hace algo así en el gremio, y por sobre todas las cosas marca los



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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



Taxonera S.A.
 MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA



SAF ARGENTINA S. A.

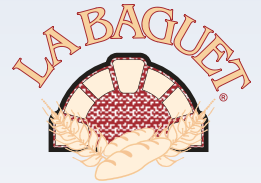


Emeth

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



Bacalar



Emeth

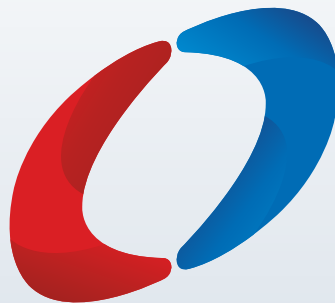
PRODUCONF



Dánica



ENVÍOS AL INTERIOR - ATENCIÓN DIRECTA A PANIFICADORAS



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

Materias primas para panaderías y confiterías

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



APUESTA A MAS Y MEJOR SERVICIO

La empresa Las Lomas tiene una gran experiencia en el mercado y apuesta a seguir creciendo. Abierto a escuchar nuevas propuestas, su titular, Fabián Pellegrini, incansable trabajador de 35 años, casado y con tres hijos, tiene el gran respaldo de la trayectoria para poder tener un futuro lleno de éxitos.

-¿Cuánto tiempo hace que está con Las Lomas y como surge?

-Exactamente hace 13 años, desde 1992. Al comienzo empecé con una camioneta que me prestó mi cuñado. El ya estaba insertado en el mercado de las materias primas, vendía grasa y margarinas lo cual me dificultaba la entrada a las panaderías ya que hay que poseer una gama de productos que yo en esa circunstancia no tenía. Entonces apunté a los distribuidores que trabajaban específicamente con cada producto. Fui creciendo de a poco hasta hoy en día que tengo toda la línea de laboratorios. Y en 1999 inauguramos el importante depósito con el que hoy contamos. Siempre mirando para el futuro nunca nos quedamos con lo que hay.

-¿Con que apoyo cuenta para ser una de las mejores empresas en su rubro?

-Con el apoyo de Copama y Saf Argentina. Sin duda somos la más federal ya que estamos en San Luis, La Pampa, La Rioja, Rosario, Arroyo Seco, Villa Constitución, San Nicolás, La Plata, Navarro, y Zarate, siendo de esta manera la única en el país con respecto a los puntos específicos. Además de Capital y Gran Buenos Aires atendemos todas las distribuidoras y redistribuidoras y en las del interior del país atendemos directamente al panadero.

-¿Cuál es el punto mas alto que tiene Las Lomas para hacer la diferencia con el resto?

-Lo que busco es tener la mejor gama de productos trabajando con la mayor cantidad de laboratorios posibles. En todos ellos tanto en Saf, Taxonera, Emeth, etc, lideramos las ventas. Además mantenemos un trato muy directo y personal con nuestros clientes; es una relación amistosa dejando un poco de lado el papeleo tan molesto. A la vista también está nuestro gran crecimiento a lo largo de estos trece años por lo cual la experiencia es un gran respaldo.

-¿Qué hay de cierto en cuanto a que es un formador de precios?

-No para nada. El formador de precios es la calle, donde cada vez hay más variedad de precios. Lo que si es para destacar es que somos una empresa relativamente chica teniendo un equipo reducido de diez personas. La base nuestra nace en la búsqueda de precios, comprando mucha cantidad y atendiendo al cliente que no puede alcanzar las grandes firmas por un problema de poco volumen. Con nosotros lo puede conseguir casi al mismo precio o más bajo de lo que se puede obtener en un laboratorio.

-La primera sucursal que abrió ¿Dónde fue?

-La primera fue hace ocho años en San Luis, luego continuaron Villa Mercedes, Merlo, La Rioja, Catamarca y ahora estamos próximos a inaugurar una en Pico y Santa Rosa,



Fabián Pellegrini titular de "Las Lomas"

La Pampa, donde también está el proyecto de hacer una escuela de panadería.

-¿Cuáles son las expectativas que tiene hoy en día?

- La idea es ir ampliando la empresa. Donde haya alguna plaza disponible ahí estaré para poder crecer. Apuntar a mercados más chicos para descentralizar en parte, esa gran conglomeración que es Buenos Aires. Siempre dispuesto a escuchar propuestas ya sea con gente que está en el mercado actualmente o no, abiertos a cualquier nuevo emprendimiento luego de ser analizado. La propuesta de Las Lomas es decir a todo aquel que este interesado que **nos contacte** y su idea seguramente junto con

nuestra ayuda va a ser un gran éxito seguro.

-Hablando de lo económico ¿Cómo se posiciona hoy por hoy dentro del mercado?

-Muy bien, tenemos un gran respaldo de todos laboratorios además de la gente Copama. Lo que sirve son los mejores precios para obtener una tranquilidad en materia prima que de lugar a proveer constantemente. Si nos referimos al aspecto del *marketing* está y estuvo muy bien manejado, en consecuencia, nuestra Empresa es conocida en todos los rincones del país y eso es un gran orgullo para LAS LOMAS.

N. de la R: Atención permanente al cliente, trabajo constante, muy buenos precios, diversificación de productos y mucho más, hace de LAS LOMAS una empresa con todas las letras



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

Antiguas enfermedades de los panaderos y molineros

Fijado un palo torneado de forma cónica a la cabeza del trípode de modo que pueda dar vueltas, tienen la costumbre, repito, de ir apretando, presionando fuertemente con los brazos y rodillas, la gran cantidad de masa colocada bajo dicho palo, mientras otro obrero sigue echando la pasta; con lo cual las piernas se tuercen hacia fuera, al ser por aquel lado más débil la articulación de las rodillas. Para este mal no hay remedio, pues, aunque sean jóvenes y robustos, pronto se vuelven patizambos y, con el paso del tiempo, cojos



Rincón de Humor

En el matrimonio el primer año es el más difícil, los demás son imposibles.

Cuando una pareja de recién casados sonríe, todo el mundo sabe por qué.
 Cuando una pareja de diez años de casados sonríe, todo el mundo se pregunta: ¿Por qué?
 Cuando un hombre le abre la puerta del auto a su esposa, usted puede estar seguro de una cosa: o el auto es nuevo, o es una nueva esposa.

Casarse por segunda vez es el triunfo de la esperanza sobre la experiencia.

En la antigüedad, los sacrificios se hacían ante el altar. Actualmente esa costumbre perdura.

Estoy enamorado de la misma mujer desde hace 40 años, si mi esposa se entera me mata.

Los solteros deberían pagar más impuestos; no es justo que algunos hombres sean más felices que otros.

Cuando voy a una boda, todas mis tías y señoras mayores se me acercaban, picándome las costillas entre risas, para decirme: El siguiente eres tu, no?? Dejaron de joder después de que yo empecé a decirles lo mismo en los funerales...

La Frase

Si usted siempre hace lo que ha hecho siempre, siempre obtendrá lo que siempre ha obtenido. Si lo que está haciendo no funciona, entonces, **HAGA OTRA COSA**

Gentileza del Lic. Darío F. Vivas de

TAXONERA

Materias primas para panificación, pastelería y heladería
www.taxonera.com

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

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

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 554 - 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



Más que satisfactorio

Durante un periodo de seis meses Molinos Cañuelas s.a. evaluó la infraestructura y producción de la empresa Copama, ubicada en Lomas del Mirador en el Partido de La Matanza. Resultado: una performance de alto rendimiento.



Un final más que bueno obtuvo COPAMA al ser evaluado en cuanto al índice de "Performance del Proveedor".

Este examen se produjo desde el 1° de enero hasta el 30 de julio del corriente año.

El informe se realizó más precisamente en cuanto a la calidad y relación costo del producto/servicio y a la seguridad en el abastecimiento.

Para destacar, en los siguientes parámetros, sobre un 100 de puntaje máximo COPAMA obtuvo 100:

1-Estado y valoración de la planta: Emplazamiento, mantenimiento de planta, instalaciones, activos, vehículos de distribución;

2-Gestiones operativas generales y particulares: Productos químicos;

3- Condiciones de Seguridad: Valoración de la actividad en planta, control de productos elaborados, trazabilidad de productos terminados, sistema de gestión y tratamiento de los No Conformes.

Nada para reprochar en estos ámbitos porque se determinó el puntaje más alto.

El promedio da arriba de los 92 puntos en otra de las categorías evaluadas que fueron las siguientes:

➤ **Prácticas preoperacionales,** BPM y operatoria del personal, almacenamiento y depósitos, higiene y sanidad.

➤ **Materias Primas.**

➤ **Programa de control de plagas.**

El puntaje promedio final de la calificación fue de **86,96%**, perteneciendo de esta manera a la categoría 'B', la cual la pone como *Sistema de Aseguramiento de Calidad implementado y avanzando en la implementación, con baja incidencia de No Conforme y sin anomalías en el abastecimiento.*

Los rangos son 'A': de 90 a 100; 'B': de 80 a 89; 'C' de 60 a 79; 'D' de 0 a 59. Teniendo como auditores al Ing. Alfredo Sabas y al Dr. Leandro Da Silva y siendo representante de COPAMA el Sr. Osvaldo Cersosimo.

La Empresa ubicada en el Partido de la Matanza produce entre otros de sus productos Margarinas para Hojaldre, Margarinas para Repostería Fina, Margarinas para Masas de Batido, Grasas Vacunas Refinadas, Margarina para Tapas de Empanadas y Pascualinas y Oleomargarinas Vacunas Refinadas, cubriendo todas las necesidades del Industrial Panadero y las Fabricas de galletitas, alfajores, budines, pan dulce y demás panificados, todo ello en su planta industrial ubicada en Ruta 3 Km. 44.400.

Con los resultados a la vista, demás está decir que **COPAMA** es responsable de confianza y con una gran experiencia en el mercado por eso supo conquistar con resultados altamente satisfactorios luego de esta evaluación.



Distribuidora
Belgrano

**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

**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

BROMATO DE POTASIO

El bromato de potasio es un químico utilizado en panadería, desde 1914, para elevar la masa permitiendo, hacer panes más grandes y más blancos, pero con menor peso, porque el tamaño se logra con la formación de burbujas de gas que inflan la masa, efecto que tradicionalmente se logra con la levadura.



Los panaderos lo han empleado en toda su línea de productos hasta que, hace más de diez años, tanto la Oficina Mundial de la Salud como la FAO declararon a ese aditivo mineral como "genotóxico carcinogénico" asociado al cáncer. Es decir, el bromato de potasio, que es un poderoso oxidante, muy peligroso de manipular pues puede inflamarse, produce cáncer y en consecuencia fue prohibido en la mayoría de países, donde los gobiernos protegen a su población.

A pesar de todo, el químico continuó siendo utilizado sin ninguna regulación por los panaderos de todo el mundo hasta 1982, año en que el científico japonés Yuki Kurokawa publicó sus estudios sobre los efectos que esa sustancia provoca en ratas de laboratorio en tiempos relativamente cortos y con cantidades cercanas a las empleadas en el pan y la harina.

El efecto cancerígeno del bromato de potasio fue reconocido por la Agencia Internacional de Investigación para el Cáncer en 1983. Ese mismo año, la FAO y la OMS propusieron no permitir concentraciones mayores de 75 mg. por kilogramo de harina. Dos años después la Health and

Welfare Agency de los Estados Unidos bajó el límite máximo a 50 mg. y propuso incluir el bromato de potasio en la lista de las sustancias prohibidas para el consumo humano. Luego, en 1989, la Comisión de la Comunidad Europea prohibió totalmente su uso en los alimentos, decisión secundada por la FAO y la OMS en 1992 y recomendada a todos los países miembros, incluido el Perú, en 1994. Por último, estudios realizados por el Comité Mixto FAO-OMS, indicaron que el bromato de potasio también produce tumores en las células renales, las células peritoneales y las células foliculares de la tiroides.

En la panificación, no hay que confundir los productos llamados auxiliares con los aditivos. Los auxiliares se usan para corregir defectos específicos de las harinas, mientras que los aditivos se usan de manera indiscriminada para explotar los beneficios económicos que con su uso se obtienen.

Un exceso en la proporción del bromato produce una costra en el pan y la masa tiene una apariencia esponjosa. Si usted agarra un pan con bromato y lo estruja en la mano, si está tostado, la costra se descascara y la masa queda reducida a una fracción del volumen que tenía, porque la mayor parte de ese pan es aire.

El bromato de potasio se prohibió porque se comprobó en laboratorio que tiene acción nefrotóxica, carcinogénica y mutagénica. Pero la prohibición de su uso se debe a dos razones

complementarias. Una es la acción de corto plazo, que puede ocasionar intoxicaciones graves por sobredosis, incluso causando la muerte y la otra es una acción de largo plazo y que puede causar daños renales irreversibles, cáncer y mutaciones genéticas. Lo más grave de estas acciones de largo plazo, es que son acumulativas, es decir el bromato de potasio se queda en nuestros cuerpos acumulándose, sin que pueda ser eliminado.

Una intoxicación con ese aditivo afecta al sistema nervioso periférico, ocasionando serias polineuritis (dolores intensos en los miembros, las piernas, los brazos, y aun imposibilidad de caminar. También perjudica al nervio auditivo, de manera que ocasiona desde "severas hipoacusias hasta la sordera definitiva". Son especialmente sensibles a estos efectos los niños intoxicados. Finalmente, el bromato ocasiona graves lesiones a nivel de los riñones.

Para el reemplazo del bromato de potasio se utilizan mezclas de enzimas con actividad secundaria, ácido ascórbico (vitamina C que es un oxidante), lecitina de soya y otros compuestos. Hay toda una nueva generación de productos que son ahora auxiliares de la panificación y que se expenden en pastillas solubles en agua, lo que facilita su empleo en cantidades controladas.

Así que recuerde, el bromato de potasio puede matar a una persona por intoxicación y se acumula en nuestro cuerpo produciendo cáncer a largo plazo. No depende de nosotros los consumidores determinar si el pan contiene bromato en exceso o no, la última palabra la debían tener nuestras autoridades quienes tienen la obligación de mantener el control y sancionar a quienes intentan contra nuestra salud. Exíjalo!!!



Distribuidora Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



ROLIDAR s.a.

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



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



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**



EL CORRENTINO S.R.L. **TODO PARA EL PANADERO**



**NUEVA
MINIARMADORA**

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



LAVADOS DE TENDILLOS

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

*Sabemos cómo hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich

www.firmenich.com

www.flair.com.ar



Flair S.R.L.

*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*





Contactos: Tel.: 4502-6693 - Fax: 4504-2609
e-mail: analba@ciudad.com.ar
Lascano 2858 - Villa del Parque - Cap. Fed.

Pan Dulce Milanés



INGREDIENTES:

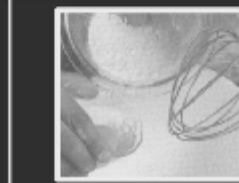
■ Bollo Esponja ■ Amasijo

-50 gr. de levadura
cerveza
-1 cucharada de
azúcar
-2 huevos
-100 gr. de harina
tipo 0000

-700 gr. de harina
tipo 0000
-4 huevos
-250 gr. azúcar
-300 gr. manteca
-1 cdita. colmada
de extracto de
malta
-1 cdita. de sal
-2 cditas. esencia
de vainilla
-1 ralladura de
limón
-1 copita de
coñac

■ Frutas

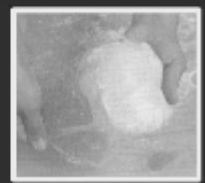
-300 gr. pasa
sultanina ANALBA
-200 gr. de nueces
ANALBA
-200 gr. de frutas
abrillantadas
ANALBA



1 Para preparar el bollo esponja colocamos en el bol de la batidora la levadura con los huevos, el azúcar y la harina, batimos unos minutos, cubrimos el bol y dejamos descansar por lo menos 20 min.



2 Agregamos al bollo esponja, a medida que se sigue batiendo, los ingredientes del amasijo en forma alternada: la harina cernida con la sal, el azúcar, los huevos, el extracto de malta, la manteca.



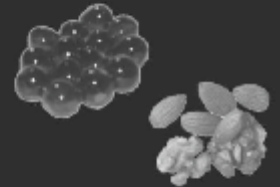
3 Colocamos sobre la mesada y amasamos bien; la dejamos leudar tapada, por lo menos durante 1 hora.



4 Pasado ese tiempo colocamos las frutas maceradas en coñac y amasamos bien para distribuirlas en forma pareja. Dejamos descansar 30 min. Cortamos el bollo en trozos de 550gr. o 1100gr. y le damos forma



5 Colocamos los bollos en moldes de papel. Dejamos leudar en lugar tibio hasta que aumente al doble de su volumen. Pincelamos con huevo y cortamos en la parte superior en forma de cruz, dejamos descansar 15 min



Y cocinamos en horno moderado (180°): las piezas de 500gr., durante 45 min. Y las grandes durante 1 hora.

HARINAS Cristiana

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

Cristiana 3884
I. Casanova Entregas a domicilio Tel.: 5264-8240

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

SORTEO

LOS EDITORES DE LA REVISTA
"EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE"
ORGANIZAN UN SORTEO PARA FIN DE AÑO.
SOLICITE SU CUPÓN AL Tel. 15-4084-1090

TRIPLE
CHANGE

SORTEO DE FIN DE AÑO

SORTEO CON LA JUGADA DE FIN DE AÑO DE LOTERÍA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

VALOR
\$50

100 BOLSAS DE HARINA 000 "LOMA BLANCA"

10 CAJAS DE MARGARINA
10 CAJAS DE GRASA



3 CAJAS DE
LEVADURA SECA



10 BOLSAS DE SAL



TRIPLE
CHANGE



Nº 005

Nº 189

Nº 894

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en

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

OTORGA
MÁS FRESCURA
Y FLEXIBILIDAD
EVITANDO
EN EL TIEMPO
LA SEQUEDAD
Y DESGRANE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC 

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

**Analba**

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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



Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar



TALLER "LOS AMIGOS"

HORNOS USADOS Y REPARADOS
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544

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
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 E-mail: información@cigue.com.ar

CARPINTERIA MECANICA Y METÁLICA

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"GASTROINDUSTRIAS DEL SUR" Chaco 1259. Lanús Oeste. Tel.: 4225-6623/4372-1327.

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

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859 <http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Podestá. 3 de Febrero. TEL. 4769-7494/4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA PARA REPOSTERIA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: josecardone@speedy.com.ar

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

"PARALEVA-DISTRIBUIDORA RICARDO LOPEZ" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 E-mail: 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

"BURNER" Cachi 678. Capital Federal. Tel/fax: 4911-2302/1675 www.burner.com.ar E-mail: info@burner.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

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

FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar

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

"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: bioenzim@radar.com.ar

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834 E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar

"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com E-mail: ventas@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 E-mail: copama@speedy.com.ar

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

"FLAIR S.R.L." Morón 1006. P. del Rey. Tel.: 0237-463-6888/462-5429 E-mail: info@flair.com.ar

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

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190 E-mail: labdewey@infovia.com.ar

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

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

"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital. TEL.: 4612-6365/3505 www.maciahnos.com

"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar

"POLCON CONO SUR S.A." A. Palacios 4562. V. Insuperable. TEL.: 4652-2955 / 4655-2885 E-mail: polcon@netizen.com.ar

"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

"SAYOS" Av. Jujuy 823. Capital Federal. Tel.: 4931-7969/9454 E-mail: sayosn@infovia.com.ar

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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

- "DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211/4488-5986
 "DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362
 "DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-8177
 "DISTRIBUIDORA KARMA" Av. Ricardo Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380 E-mail: karmadist@aol.com
 "DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898 www.kopam.com E-mail: Fabian@kopam.com.ar
 "DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: labelustina@hotmail.com
 "DISTRIBUIDORA MAFI S.R.L." Araoz 14. Villa Madero. TEL.: 4458-8518 E-mail: distrimafi@hotmail.com
 "DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar
 "DISTRIBUIDORA 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 YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
 "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
 "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

PAN RALLADO

- "CARLOS" Tel.: 4651-9145
 "LA HISPANO ARGENTINA" Ruta 3 Km 36,700 V. Del Pino. Tel.: 02202-440219/441752

REPARACIÓN DE HELADERAS

- "NICOLAS" 4620-3280

SERVICIO TÉCNICO

- "JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655
 "MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

C L A S I F I C A D O S


Sobadora Panadera
 Gonzáles_ Rodillo de
 600 x 168_
 Motor 4HP
 TEL: 4674-4455
 155 -499-3100



Sobadora Pesada Siam
 Rodillo de 600mm
 Usada
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Batidora De Rótula
 Capacidad 36lts
 Usada
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Horno Convector
 Tudesco - Nuevo
 Capacidad 8 Bandejas
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Extrusora de Fideoa
 Nuevo
 Capacidad 15kg
 Varios Cortantes
 TEL: 4674-4455
 155-499



Batidota Argenta
 Capacidad 20lts
 Usada
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Amasadora Rápida
 Capacidad 20kg
 Batea en Acero
 Inoxidable
 TEL: 4674-4455
 155 -499-3100



Batidora Spar
 Capacidad 60lts
 Nueva
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



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

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...

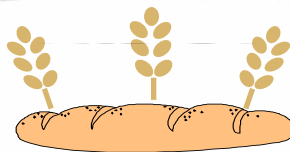
Monteagudo 5003 – (1665) José C. Paz – Bs. As. – Argentina

Tel: 02320-436262

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

E-Mail: ventas@britohermanos.com.ar

DISTRIBUIDORA MAFI



MAFI S.R.L.

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



ATENDEMOS REPARTIDORES

Distribuimos en Capital Federal y Gran Buenos Aires

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

E-mail: distrimafi@hotmail.com



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

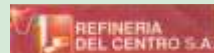
levina



TAXONERA S.A.

PURATOS

Emeth



PROIN

HARINAS
CORES

DULCE DE LECHE



PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

PANIFICADOS - GROUP

RO-NI

Calidad Superior

Una Empresa al Servicio del Cliente

Garantía de Calidad y Frescura.



Cuzco 1947 - C. Madero

Pedidos al: **4453-1801**

E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar



