

EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
ENERO-FEBRERO 2006 AÑO 2 N° 9

PROVEEDORES DEL GREMIO - REPORTAJES A LAS PERSONALIDADES MAS DESTACADAS DEL GREMIO - COMUNICADOS DE INTERES DE TODAS LAS AREAS - CLASIFICADOS Y OPORTUNIDADES - COBERTURA DE LOS CONGRESOS QUE SE REALIZAN EN EL PAIS - NOTAS DE INTERES GENERAL



AYUDEMOS AL CHACO



LA MATANZA EN EL XX° CONGRESO PANADERIL DE F.I.P.P.B.A.



XX° CONGRESO PANADERIL DE F.I.P.P.B.A.



SAF EN LA MATANZA



F.A.I.P.A. Y EL DÍA DEL PANADERO



EL C.I.P.D.O. EN EL XX° CONGRESO PANADERIL DE F.I.P.P.B.A.



EMILIO MAJORI PRESIDENTE DE F.I.P.P.B.A.



FIESTA EN LA QUINTA DEL C.I.P.D.O.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

ESTACADAS DEL GREMIO - COMUNICADOS DE INTERES DE TODAS LAS AREAS - CLASIFICADOS Y OPORTUNIDADES - COBERTURA DE LOS CONGRESOS QUE SE REALIZAN EN EL PAIS - NOTAS DE INTERES GENERAL



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

EDITORIAL

Como estaba previsto se llevó a cabo el Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires durante el transcurso de los días 24, 25 y 26 de Octubre pasado, en las confortables instalaciones del Hotel Astor en Mar del Plata.

En el correr de las jornadas diarias se pudo apreciar un ámbito de compañerismo, trabajo y gran responsabilidad por resolver todos los problemas que acuden al gremio. Dejando de lado el beneficio personal para pensar en el bienestar grupal, es decir que se dejó de lado el egoísmo para que la Federación pueda progresar y, en consecuencia, tener un mejor futuro para la Industria Panaderil.

Salió todo como cada miembro esperaba, satisfactoriamente bien. Se podrían describir tres conceptos importantísimos a la hora de organizar un encuentro de tal magnitud: una óptima organización, una conducción irreprochable y una destacadísima colaboración y comportamiento de los invitados al momento de abocarse las problemáticas existentes.

Vale la pena destacar el gran recibimiento y trato tan gentil que brindó la Ciudad de Mar del Plata hacia todos los miembros presentes.



**Distribuidora
Belgrano
HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

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



BACALAR S.R.L.

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

**RICOTA Y MUZZARELLA
QUESOS EN GENERAL**
Su marca de confianza



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

**HARINAS
Cristiana**

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

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

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 2 - Nº IX - Enero-Febrero de 2006

Directores-Propietarios

FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:

Cristian Alejandro Gómez

Colaboró en este número: Lic. Horacio Ximelis

Tel: 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegias 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

PANADERIA & CONFITERÍA

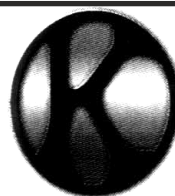
"LA EUROPEA"
de Juan Scardillo

Brandsen 2359 - Ituzaingó

PANADERIA & CONFITERÍA

"LA HISPANA"
PANIFICADOS Y PASTELERÍA FINA

C. LORENZINI 5348 - V. Tesei
Tel: 4450-5328



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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



SAF ARGENTINA S. A.



Taxonera S.A.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Emeth

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



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

50 años aprendiendo

En el cincuentenario de la Escuela N°60 'French y Beruti', ubicada en Jujuy 5460 en el distrito de La Tablada, se reconoció la colaboración de Evaristo Tomba, Prosecretario del C.I.P. de La Matanza.



El jueves 14 de Octubre y, teniendo como Director a Nestor Gonzalez desde el año 2003, se llevo a cabo un nuevo aniversario de la escuela llegando a medio centenar de años en curso. En dicho acto fue reconocida la colaboración del Prosecretario del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, Evaristo Tomba y se hizo merecedor de una medalla recordatoria de dicho festejo.

La jornada tuvo entre los más destacados los siguientes hechos: *Silencio en memoria del personal y alumnos fallecidos; Alocución del Director actual; Palabras de las Docentes Adriana Falcon y Estella Carballo y de la ex Directora Nilda Ortiz; una reseña fotográfica de la historia de la escuela y entrega de medallas recordatorias.*

De esta manera el Gremio de la Panadería dijo presente en este acontecimiento tan importante en el Partido de la Matanza.



Evaristo Tomba con las autoridades de la Escuela N° 60

PANADERÍA & CONFITERÍA "ROSA DE ITALIA"

Boulongne Sur Mer 765

La Tablada

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.



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



SAPORITI



SAF ARGENTINA S. A.



Bacalar

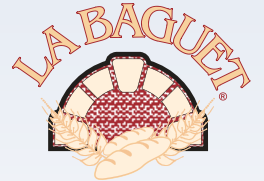


Carnevali Hnos. S.A.

LA TARANTELA



LEVADURAPRENSADA
levina



PROIN



Emeth

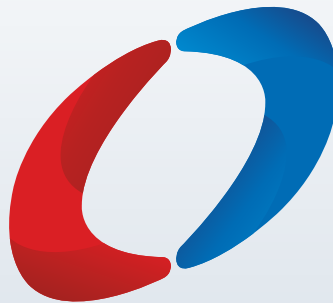
PRODUCONF



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

POR EL BIEN DE LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DEL GREMIO PANADERIL

En una demostración de SAF Argentina realizada en el Salón del CIP y a cargo del Técnico Jorge Albamonte y con la presencia de Elvio Ocampo, Director de Mejoradores de Sudamérica de SAF; se trataron todos los temas que tiene que ver en referencia al nuevo producto: Ultracal. Con el objetivo de demostrar que la panificación es saludable y tiene grandes condiciones para mantener la buena salud en el día a día.

OBJETIVOS:

Son varios objetivos en este nuevo proyecto por un lado asegurar SALUD para el futuro de la población. Además también acondicionar la FORTIFICACIÓN de productos que no modifiquen la costumbre habitual de la población, tampoco la estructura, y por sobre todas las cosas que los sectores necesitados puedan adquirir el Calcio de leche que se llama trucal.

Por otro lado propusieron ingredientes que sean naturales de gran biodisponibilidad y en manera conjunta buscan asegurar el CONTROL de los productos fortificados (según CODEES) C.A.A. En el sentido externo al producto van a CAPACITAR proveedores responsables para que utilicen ingredientes naturales e INSTRUIRAN a nutricionistas sobre los nuevos ingredientes funcionales, por que ya han notado en varios países de Sudamérica que no los conocían. La Empresa desea que todos los ingredientes sean naturales y, obviamente, no quiere la utilización de bromato de potasio. No se busca bajo ningún punto de vista dejar de lado la leche, si no que en los lugares mas carenciados puedan optar por cualquiera de los dos opciones por casi a un mismo precio. Pero consumiendo los panificados con calcio consideran que están adquiriendo las vitaminas de la leche y el pan al mismo tiempo.

FUENTE:

La fuente del producto es el calcio natural de leche llamado TRUCAL y llaman al producto ULTRACAL. El cual es un producto con todos minerales de la leche más la proteína vegetal, por lo cual que no se estaría dependiendo de la calidad del pan que utilice el panadero.

Hay que destacar que el calcio natural TRUCAL, tiene certificación GRASS de la F.D.A.(FOOD DRUGS ADMINISTRATION). Se obtiene de la

decantación de minerales del suero de la leche a través del cambio de PH y además no tiene ningún ingrediente adicionado.

BENEFICIOS

Las últimas estadísticas han determinado que las poblaciones de América Latina tienen una deficiencia de ingesta de calcio del 60%. La principal razón es la gran cantidad de alternativas a la fuente de calcio y en muchos casos más barata.

Podemos apreciar que la población de los comedores tienen más predisposición al consumo de panificados que a la leche fluida o reconstituida (con agua local) y los bolsones de productos pueden aportar el valor nutricional adicional al habitual, es un ejemplo las harinas premezcladas fortificadas.

La fortificación de calcio Natural de la leche, puede ser desde el 30% a más del 100% de la DDR (dosis diaria recomendada).

Dentro de los beneficios del producto tenemos que decir que no modifica sabores ni textura a los productos elaborados (algo que hemos probado en la mesa de demostración gentileza de "La Rosa China" de Osvaldo García) y se puede orientar a sectores que están más necesitados ya que tiene todos los minerales de la leche que colaboran al crecimiento. Y, refiriéndose al costo hay que destacar que es inferior al de cualquier otra fuente natural de calcio. Y por sobre todos estos beneficios no



Jorge Albamonte (S.A.F. ARGENTINA) encabezando la charla



Panaderos presentes en la charla de S.A.F. ARGENTINA

TALLERES el rápido 

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

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

Tel: 4686-1322 // 4687-5035

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

Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino

02202-440219 02202-441752

tiene contraindicaciones en su ingesta y no se necesita adicionar vitamina D para su fijación.

PRODUCTOS:

Todos los productos farináceos son aptos para ser fortificados con calcio. Como: el pan francés, pan de Viena, fideos, pastaflora, budines, muffins, palitos salados, facturas, vainillas, alfajores, galletas-etc.

Las premezclas para los comedores o bolsas de alimentos pueden tener el equivalente en minerales de leche de 1 a 3 litros de leche (una opción para planes maternos) dar bolsas de harina. Los productos elaborados contienen una cantidad adicionada de proteína y no es apto para celíacos. Los productores de alimentos fortificados con calcio, están obligados a incorporar no menos del 30% de la DDR (230mg.), para cumplir con el CODEX.

PROVEEDORES

El calcio TRUCAL que provee SAF Argentina es controlado en su distribución y auditados en los productos elaborados; y los panaderos de La Matanza tendrán la capacitación y la auditoria de SAF Argentina para que el producto final cumpla con los requerimientos solicitados.

GARANTIA DE PRODUCTO

SAF Argentina tomó el compromiso de mantener el control del suministro de calcio ULTRACAL. Los productos que contengan calcio ULTRACAL deberán estar elaborados con todos ingredientes conformes a la legislación vigente. Y se analizará la cantidad de calcio y fósforo en los productos

elaborados, ya que la relación indica si es fuente natural o química.

DONACIÓN A INSTITUCIONES:

SAF Argentina tiene la intención de donar a instituciones, el 10% de los productos que adquieran con calcio natural; y se hará efectivo en el costo de los productos.

A los productores se les acreditará en productos (levadura-mejorante-Ultracal). Este sistema comenzara a regir a partir de la primera compra, hasta dos meses después de avisar la finalización de la donación.

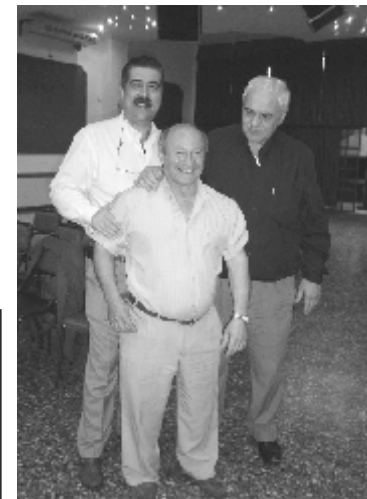
ANALISIS DE PRODUCTOS Y ESTUDIOS DE INDOLE MEDICA:

Por otro lado el costo de los análisis de productos y los estudios en hospitales y Universidades Nacionales estará a cargo de SAF Argentina.

Se hicieron análisis sobre personas mayores de 50 años donde se detectó que en un año aumentaron más del 2% en densidad ósea; también se realizaron en hospitales de niños, escuelas, en chicas embarazadas de pequeña edad detectamos que no tienen formados del todos los huesos el cuerpo y hay jóvenes que en consecuencia poseen osteoporosis.



ELVIO OCAMPO (S.A.F. ARGENTINA)



OSVALDO GARCÍA - EVARISTO TOMBA Y HUGO LASCA

PANADERÍA & CONFITERÍA
“EL NUEVO SOL”
 Exclusividad del
 Pan Dulce a la Crema “ORSI”
 9 de Julio 185 - Morón
 Tel: 4483-3595

PANADERÍA & CONFITERÍA
“LA PIAZZA”
 Exclusividad del
 Pan Dulce a la Crema “ORSI”
 Pje. Bianchi 778
 (Fte. plaza La Roche)
 4483-3113 - Morón

El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza
 El lugar ideal para el festejo de sus eventos.
Calidad y Distinción
 Situado en el corazón de San Justo,
 Consulte valores o planes de pago para su alquiler a los teléfonos:
4651-1264 / 4484-8677

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturrados
Grasas	Dulces	Harinas

CIFCE **levasaf** **Emeth** **LEVADURA FRESCA PARALEVA**
ROLIDAR s.a.
ENTREGA A DOMICILIO
Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004

Con grandes expectativas

Con un presente alentador en cuanto a gusto, venta y precios, el cual es un factor sobresaliente, les informamos por medio de Osvaldo García (Presidente del CIP de la Matanza) un resumen breve, pero conciso de este innovador insumo llamado "Ultracal".

-¿Quién se encargó de la mesa exhibidora de los panificados?

-Se encargó la confitería 'Rosa China'.

-¿Se encuentra alguna diferencia entre los productos tradicionales y los nuevos con calcio?

-No, la verdad que no. Tienen el mismo gusto y son prácticamente iguales en todo sentido.

-¿Y en cuanto a la venta y precio del producto?

-La mayoría de los clientes esta adquiriendo productos fortificados con calcio y en referencia al precio hay muy poca diferencia debido a los ingredientes, pero no es muy grande ya que debe oscilar entre el 10 y 15%.

-¿Cómo es la experiencia propia de trabajar con el nuevo insumo?

-Empecé hace unos varios meses ya, y la verdad que marcha muy bien. Con el transcurso del tiempo va creciendo por medio de los folletos que nos entrega la empresa y otro recurso es por medio del boca a boca de la gente.



Productos elaborados con calcio

¡FELICITACIONES!

En el pasado mediodía del jueves 10 de Noviembre el Centro de Panaderos de La Matanza con toda su Comisión Directiva agasajó a Emilio Majori, con un espectacular asado realizado en dicho Centro, por la obtención del cargo mayor en la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

De esta manera le hicieron saber al nuevo presidente todas sus felicitaciones y agradecimientos. El encuentro se llevó a cabo, por un lado, para reconocer la gran trayectoria de Emilio Majori y por cumplir con una de sus metas; y por otro lado para agradecerle por la representación que tendrá el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza a lo largo de estos años y en consecuencia dejar en la cúspide de la ola a dicha entidad.

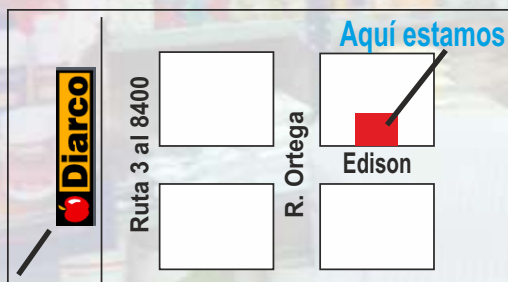
Un espléndido clima se pudo apreciar durante todo el almuerzo y en forma constante se agasajo a la figura que dio origen el festejo. Hay que destacar que a Emilio Majori se lo vio muy agradecido por el encuentro y prometió representar al CIP de La Matanza de la mejor de las maneras. Siempre con responsabilidad y trabajo.

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

DetECCIÓN de riesgos y/o peligros 2º entrega

por el Lic. Horacio Ximelis

Siguiendo con esta serie de entregas, abordaremos el tema de:

a) Contacto eléctrico (directo o indirecto) con:

Maquinaria: batidora, amasadora, refinadora,...

Cables conductores, cajas de distribución.

Sistema de alumbrado eléctrico.

Dispositivos de conexión.

Equipos eléctricos o con instalaciones eléctricas cuando las manos o los pies están mojados o húmedos.

Ante este peligro y a efectos de mejorar la seguridad debemos:

Antes de iniciar los trabajos, realizar un control visual para detectar defectos reconocibles.

Llevar a cabo examen periódico de las instalaciones y el material eléctrico por personal debidamente capacitado.

No utilizar, hasta después de haber sido revisadas por un especialista, maquinaria o herramientas eléctricas que hayan sufrido un golpe fuerte o hayan sido afectadas por la humedad.

No trabajar con iluminación inadecuada o escasa.

En caso de una avería, desconectar la tensión y sacar el enchufe, comunicar los daños y hacerlos reparar por personal especializado. No

reparar por nuestra cuenta.

b) Incendio, producido por trabajar con Hornos, Gases o Combustibles y por presencia de Chispas Eléctricas.

Ante estos casos debemos tomar las siguientes acciones preventivas:

Mantener el ambiente de trabajo limpio de polvo en suspensión y de gases, utilizando ventilación y extracción periódicamente.

Colocar extintores de incendio adecuados a la clase de fuego, realizándoles el mantenimiento adecuado.

Revisar y mantener las instalaciones eléctricas aisladas y protegidas.



Lic. Horacio G. Ximelis

Panadería - Confitería

El Sol de Morón

Creadores del PAN DULCE A LA CREMA

Bme. Mitre 1355 - Morón

PANADERÍA "Los 3 Hermanos"

**Norquins 1744
R. Castillo**

PANADERÍA "ROMA"

**Madariaga 3502
San Justo**

**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**

ALMUERZO EN EL CENTRO DE PANADEROS CON EL JEFE DE POLICIA DEPARTAMENTAL DE LA MATANZA

Con la presencia del Jefe de Policía de Seguridad Departamental La Matanza, Comisionado Ernesto Rubén Aragüez, acompañado por el Subjefe Departamental, Inspector Juan Carlos Carrizo, el Jefe Distrital Noroeste, Inspector Alejandro Osvaldo Blanco y el Jefe de Prensa Departamental La Matanza, el almuerzo de trabajo en el que estuvo presente el Sr. Osvaldo García, Presidente del Centro y el Sr. Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires; en el que se abordaron las diferentes problemáticas que padece la actividad panadera con el fin de encontrar las soluciones a los temas mencionados.

El Comisionado Ernesto Rubén Aragüez expresó que ante la creciente ola de delincuencia se hace necesario una real toma de conciencia del problema, buscando los mecanismos necesarios que lleven a revitalizar la relación Policía-Comunidad; como así también proyectar una policía con filosofía de servicio que esté debidamente entrenada, que brinde una imagen de capacidad, educación y respeto, para garantizar el orden público y la seguridad de las personas y los bienes, los cuales en muchas ocasiones no es posible solucionarlos por la falta de denuncia. Comprometiéndose él mismo a atender a todo aquel ciudadano que posea dudas al respecto y deja abiertas las puertas de la Jefatura Departamental para todo aquel que su problema lo amerite, invitándolos también a que ante una situación de esas se comunique sin dudas al 911.

Asimismo el Sr. Jefe Departamental puso de manifiesto la buena predisposición del Centro de Panaderos, el cuál abrió cordialmente sus puertas para tratar los temas de gran importancia para ese rubro.



COPAMA

Nuestros Productos son Certificados por
QualityFoods
Ingeniería de Calidad en Alimentos

Una Empresa Confiable

46 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

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 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 Elaboración Artesanal 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 Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p>Panadería y Confitería Especialidad en Productos Panificados</p>  <p>LA NUEVA PAMPA de Antonio Pires MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco <i>Reperto 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>"LA ÑATITA" de Albarracin Dalia de las Mercedes</p> <p>CAZÓN 6469 - LAFERRERE Tel: 4698-6125</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"DON JUAN" Echeverría 6157 - Laferrere</p> <p>Panadería - Confitería "COCO" Av. Eva Perón 202 - R. Mejía</p>
<p>Panadería & Confitería</p> <p>"LA RURAL - EL ENTRERRIANO"</p> <p>HORNO A LEÑA</p> <p>Castañón 658 Isidro Casanova</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"EL SOL" de Roque Leguizamón Cal Tucurá 4528</p> <p>Panadería - Confitería <i>La Virgen del Valle</i> Australia 2520 - San Justo - Tel: 4482-6124</p>	<p>Panadería - Confitería</p> <p>"MASCARDI"</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" Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>PANADERÍA "Carolina" Infanta Isabel 6066 G. Catán</p>	<p>CONFITERÍA "SELECTA" 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>ESPERANZA</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>"Mi Gran Sueño" 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" Hortiguera 7356 Oro Verde</p>	<p>Av. de Mayo 1098 Ramos Mejía</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>Atendido por sus Dueños ITAR Arieta 1759 - V. Luzuriaga</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA</p> <p>"Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL</p> <p>"Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo</p>	<p>Panadería</p> <p>"Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>	<p>Panadería & Confitería</p> <p>"La Virgen del Valle" Servicio de Lunch para eventos especiales Australia 25 - Tel: 4482-6124</p>



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

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

TEMPORADA 2005-2006 EN LA QUINTA DEL C.I.P.D.O.

Para que Usted y su familia puedan pasar días a pleno y disfrutar de todas las instalaciones existentes es que les recordamos que deberán tener en sus Carnet adheridas las correspondientes fotos. Es fundamental que esta disposición sea cumplida para evitar inconvenientes en su entrada.

NO DEJE DE HACERLO



SUSCRIPCIÓN: 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

COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE Daniel C. Insua

SECRETARIO Alberto Alonso

TESORERO Juan Scardillo

VOCAL TITULAR 1º Crescencio Abbate

VOCAL TITULAR 2º César Leonardi

VOCAL TITULAR 3º Javier Silva

VOCAL TITULAR 4º Santos Ezeurra

VOCAL TITULAR 5º César Lorenzo

REV. CTA. TITULAR 1º Pedro García

REV. CTA. TITULAR 2º Raúl Mandia

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



**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

ESCALA SALARIAL

Escala Salarial a apartir del 1 de Octubre de 2005 / Sueldo Mínimo Vital y Movil \$630,00

Con pasaje de los \$100,00 no remunerativo a remunerativo

Categoría	Remuneración	Decreto	Decreto	Total Sueldo	DEC 750 / 05 Remuner.	DEC 750 / 05 No Remuner.	Total Sueldo
Oficial Maestro	674, 00	60, 00	120, 00	854, 00	0, 00	0, 00	854, 00
Medio Oficial	624, 00	60, 00	120, 00	804, 00	0, 00	0, 00	804, 00
Ayudante	599, 00	60, 00	120, 00	779, 00	0, 00	0, 00	779, 00
Pcon	564, 00	60, 00	120, 00	744, 00	0, 00	0, 00	744, 00
Cajero/ a	644, 00	60, 00	120, 00	824, 00	0, 00	0, 00	824, 00
Dependiente/ a	644, 00	60, 00	120, 00	824, 00	0, 00	0, 00	824, 00
Repartidor	599, 00	60, 00	120, 00	779, 00	0, 00	0, 00	779, 00

EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



ASESORIA GREMIAL

Sr. Daniel Insúa

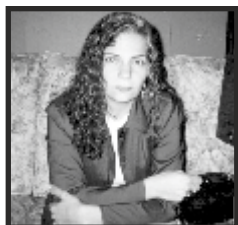
Lunes a Viernes de 10 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



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



SALÓN DEL CIPDO

Un lugar para festejos

Descuentos Especiales
para los asociados al CIPDO

Consulte precios y planes de pago

4629-3792
4627-8729



POLCON

naturalmente

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

UNA FIESTA 5 ESTRELLAS

Se realizó una nueva fiesta de fin de año en la Quinta del C.I.P.D.O. con una gran cantidad de socios presentes, y autoridades de F.A.I.P.A. y F.I.P.P.B.A., además de distintos Presidentes de otros Centros de la Provincia de Buenos Aires. Se contó también con la colaboración de importantísimas empresas. Todo bajo un gran clima de cordialidad y espontaneidad de todos los allí presentes.

La fiesta tuvo lugar en la quinta del C.I.P.D.O., ubicada en La Reja, el pasado lunes 21 de Noviembre, con la presencia de 63 afiliados con sus respectivas familias, la asistencia de las autoridades de distintos Centros y además dirigentes de prestigiosas empresas. Todos disfrutaron de un día maravilloso hasta las 9 de la noche

En la apertura de la fiesta tuvo la palabra el Presidente del Centro de Panaderos del Oeste, el señor Daniel Insua, brindando una cálida bienvenida a todos los invitados y deseando felices fiestas para todo el gremio panaderil, asimismo expresó su agradecimiento por la presencia de las autoridades presentes y de todos los afiliados, también destacó el esfuerzo realizado por la Comisión Directiva del Oeste.

Realizaron sus discursos el Presidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, el señor Emilio Majori; quien prometió trabajar con mucho esfuerzo en toda la provincia por el bienestar general de todas las panaderías y luchar en contra de la competencia desleal. Por último, el Presidente de la Federación Argentina, el señor Rubén Salvio, quien remarcó que ya están los afiches para todas aquellas panaderías que cumplen en regla con todos sus requisitos.

Siendo presentes de estos compromisos los siguientes Centros con sus respectivos Presidentes: San Martín con Juan Carlos Chalier y Daniel Maricich; Tres de Febrero con Oscar



Mesa de APACA



Mesa de Avellaneda



Mesa de Merlo

Bertrán; La Matanza con Osvaldo García, Cabral, Aguirre y Evaristo Tomba; Lomas de Zamora con Marcelo Trelleira; Avellaneda con Nancy Ferreyra; Almirante Brown con Nora López y Marina Palma Parodi; Berazategui con Juan Carlos García; Florencio Varela con Antonio Di Constanzo; La Plata con Mario Garaventa y Hugo Natale; Quilmes con Juan Carlos Eliseche; Merlo con Luis Frías y con miembros de la comisión y APACA con Luis Benito y el Sr. Alejo.

Por otro parte también se aprovechó la situación para el saludo a Rubén Salvio en honor a su cumpleaños el pasado 18 de Noviembre.

Luego llegó la hora del almuerzo y se pudo degustar de un riquísimo asado y una mesa dulce que fue colaboración de Puratos. Con una excelente atención en cuanto al catering a cargo de Jorge Mustafa, de Pastelería Maestra.

Los presentes disfrutaron de diferentes actividades, tales como: la piletta, fútbol, truco, o bailando, siempre con gran espontaneidad y alegría.

Hubo un tiempo además para las donaciones de SAF Argentina que aportó 1 TV color 20' Philco, Amoblamientos VI-LU, P.S.A. que sorteó un purificador ducha y Flora Danica. Se la vio muy contenta y entusiasmada a la ganadora del televisor que fue la señora Gloria Luz de la Panadería 'La Victoria' de Morón.

"El Gremio Panadero" tuvo la posibilidad de dialogar con casi todos los presentes quienes nos hicieron saber que estaban muy contentos con la fiesta llevada a cabo. Y agradecidos por la atención brindada y la cordialidad recibida ya que se alquiló algunos peloteros para los menores, se contrató un bañero para la piletta, y en el sector de vigilancia fue contratado personal de la Policía de la Provincia de Buenos Aires.

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



PRODUCTOS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

Como dijimos, todo concluyó cerca de las 21 horas con una cantidad de personas inesperada para ese horario. Los que se quedaron hasta último momento como todos los que asistieron se fueron muy conformes con la fiesta realizada, sabiendo que se vivió un espléndido día en familia y entre colegas, y por sobre todas las cosas que cada uno aportó su granito de arena para que todo ello fuese posible.



FOTOS:

- 1) Lorenzo, Alonso, Francisco y Scardilla
- 2) Javier Silva y Flia.
- 3) Scardilli y Aut. de Alte. Brown
- 4) Daniel Insúa
- 5) Aguirre, Majori, Bellizi y García
- 6) Flia. Insúa
- 7) Pedro Pulera y Luis Benito
- 8) Viña e Insúa
- 9) Mesa de PURATOS



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



FOTOS:
 10) Daniel Insúa...mozo?
 11) Di Constanzo, Salvo y Eliseeche
 12) Momento del almuerzo
 13) Natale y compania
 14) Challier y Maricich
 15) E. Tomba y Guillermo García
 16) Mesa del C.I.P. de Quilmes
 17) Familia panadera
 18) Mesa del C.I.P. de Alte. Brown
 19) Gloria Luz ganadora de la TV

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

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

LEVADURA PRENSADA

**Distribuidora
 Tablada**

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

AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

<p>PANADERIA & CONFITERÍA "SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLES B. de Irigoyen 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3035</p>	<p>PANADERIA & CONFITERÍA "San Javier" de Manuel Castrillo Sarratea 165 - Morón</p>	<p>PANADERÍA - CONFITERÍA SAN PEDRO Elaboración Artesanal Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477</p>	<p>Panadería y Confitería "Lourdes" Curuchet 2670 - Castelar</p>
<p>Panadería - Confitería <i>El Sol de Morón</i> Creadores del PAN DULCE A LA CREMA Bme. Mitre 1355 - Morón</p>	<p>Panadería y Confitería "María del Rosario" Av. del Libertador 2921 Moreno</p>	<p>PANADERÍA - CONFITERÍA MERENGUE San Martín 380 - Morón Tel: 4629-4614</p>	<p>Panadería Artesanal "DON IGOA" Av. del Libertador 2823 - Moreno</p>
<p>CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "El Nuevo Candeal" Olivera 2102 - esq. Villegas Ituzaingó - tel: 4623-8713</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA PEQUEÑA" BALCARCE 2265 - MORÓN Tel: 4696-9963</p>	<p>Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746</p>
<p>Panadería y Confitería "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417</p>	<p>Panadería y Confitería "El Buen Gusto" E. del Campo 1464 Haedo</p>	
<p>Panadería y Confitería "La Nueva Príncipe" Villegas 1850 Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Abril II" F. De Late 103 V. Tessei</p>	<p>Panadería "La Florida" Mascagni 2953 Hurlingham</p>	<p> Panadería Confitería "LA PLAZA" Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548 Sucursal: Frente estación Paso del Rey</p>
<p>Panadería y Confitería "Espiga de Oro" Solari 3548 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería "Pandulio" J. B. Justo 682 - Luján</p>	<p>Panadería y Confitería "Marconi" Marconi 1843 Palomar</p>	
<p>Panadería "La Gran Victoria" Eva Perón 4745 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería La Base Eva Perón 2335 Morón 4697-6969</p>	<p>Panadería y Confitería Fábrica de Pastas "La Romana" Rosales 1464 Haedo</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA BLANCA" Constitución 2145 - Luján</p>
<p>Panadería y Confitería "Don Gino" Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" Las Delicias de Rodolfo Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>La FLORES del SUO</i> ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN</p>	<p><i>Boutique del Pan</i> Le Prestige Elaboración Propia 4661-4655 Santa Rosa 926 - Ituzaingó</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Bussorelli" HORNO A LEÑA Av. Pte. Perón 140 Gral. Rodriguez</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Nueva Italiana" HORNO A LEÑA San Martín y C. Pellegrini Gral. Rodriguez - Tel: 0237-484-0442</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NACIONAL" Pte. Perón 25656 - Merlo Tel: 0220-483-0084</p>	<p>Servicio Técnico de Hornos Rotativos Julio Leal Juan B. Alberdi 2535 San Antonio de Padua Tel: 15-4421-5655</p>
<p>Panadería y Confitería "El Molino" Libertad 1900 - Luján</p>	<p>Panadería y Confitería "EL PILAR" Av. José M. Paz 1789 Ituzaingó</p>	<p>Panadería y Confitería "Pangua" Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136</p>	

JALEAS Y MERMELADAS

MASSARELLI S.A.



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

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.

OFICINA ESPECIALIZADA

COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

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

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



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

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

"000"

"0000"

SEMOLIN





RE *nacer*

Fábrica y Venta de Máquinas de Panadería

Av. Eva Perón 2284
(ex Pierrastegui) Morón

(011) 4697-2841 // (0237) 468-7925
15-5429-0965 // 15-5427-8936
ID 338*1001 // ID 338*1002



XX° Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires

Se realizó en la Ciudad de Mar del Plata los días 24, 25 y 26 de octubre el XX° Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires. "El Gremio Panadero" estuvo presente en dicho Congreso realizando una cobertura completa para acercarle a usted a través de estas páginas todo lo sucedido en tan importante evento.

Tuvo el agrado de dar la bienvenida a todos el Sr. Jorge Rinaldi en representación de todos los panaderos de dicha Ciudad.

Hay que dejar un lugar especial para las siguientes presencias: el señor Presidente honorario y ex_Presidente de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires Víctor Cutrono, un reconocimiento para Heliberto Zambeli, el Asesor Letrado Pedro Prado, al Asesor Contable Juan Ianone, para el Director General de Inspección General del Municipio de General Pueyrredón, Claudio Gómez en representación del señor Intendente Municipal, el arquitecto Daniel Kats, para las altas autoridades del Banco de la Provincia de Buenos Aires y los representantes de la Confederación Económica de Buenos Aires. Que fueron muy honrosas a la hora de visitar la inauguración del Congreso y de cierto modo darle más prestigio aún. Y si nos referimos a provincias hay que nombrar la importante presencia de las siguientes provincias: Santa Fe, con su Presidente Luis Pichininno, Rosario con Raúl Bernazar, Chaco con Gonzáles y Ricardo Alaio y Capital Federal con Luis Benito.

Para ir concluyendo con esta introducción hay que resaltar que no hubo tiempo para la distracción ya que en todo momento se notó iniciativa por parte de todos los presentes para poder seguir deslumbrando dudas y que no existan incertidumbres entre los mismos. Lo que desembocó en que este XX° Congreso terminara de la manera más exitosa.

Cronología del Congreso de la Federación

Con el transcurso de los días y los distintos encuentros se pudo apreciar un ambiente de prosperidad y muchas ganas de trabajar para la mejoría del gremio panaderil en un futuro próximo. El cual se espera que sea el más cercano posible.

El Congreso tuvo tres de momentos de desarrollo; la primera de una cálida bienvenida y un sentido protocolar; la segunda deliberativa y resolutive y por último la tercera que fue de elección y proclamación de la nueva Comisión Directiva. Intercaladas con almuerzos y cena-show para distender un poco a los presentes luego de cada jornada de encuentro. Haciendo de esta manera no tan agoviante el despliegue del Congreso.

Han participado y han estado representados los Centros de: La Matanza, Quilmes, Florencio

Varela, La Plata, Avellaneda, Merlo, Almirante Brown, Berazategui, Lanús, Oeste, San Martín, Necochea Sur, Bahía Blanca, Mar del Plata y de Tres de Febrero.

Y de alguna manera sin presencia física estuvieron en el Congreso también los Centros de: Pergamino, Vicente López, San Isidro, San Miguel, Dolores, San Vicente, San Fernando y Tigre; por medio de notas, distinciones, etc.

Por otro lado hay que nombrar las menciones, agradecimientos, homenajes y distinciones especiales que se realizaron para la ocasión (ver nota: "Momentos Emotivos del Congreso").

La primera fecha la inauguro la Comisión de Poderes y a continuación se hizo la lectura de la memoria y el balance respectivamente al periodo 2003-2005. Quien tuvo el gusto de exponerlas fue Rubén Salvio, Vicepresidente 1° de la nueva Comisión Directiva. Y además se conformó la formación de las Comisiones de Trabajo con su respectiva reunión posterior.

El segundo día de encuentro tuvo como gran atrayente la exposición, estudio y análisis de las ponencias presentadas por los distintos Centros Asociados. Lo que resultó uno de los principales factores para la incentivación de los presentes de decidir o no la aprobación de las ponencias expuestas ante todos.

De esta manera se llegó al tercer y último día de jornada del Congreso la que no dejó momento para un segundo de respiro ya que fue abrumadora la reunión plenaria de consideración de los despachos de las Comisiones de Trabajo. Otro de los pasos importantes fue la decisión de donde se realizara el próximo Congreso cuyo tratamiento será en los próximos días.

Y lo más importante llegó cuando se designó a la Nueva Comisión Directiva de FIPPBA para el periodo 2005-2007. Teniendo como máximas autoridades a Emilio Majori como actual Presidente, a Rubén Salvio como Vicepresidente 1° y a Antonio Di Constanzo como Vicepresidente 2°.

En declaraciones de los dos dirigentes superiores se dejó muy en claro que se va a seguir la misma línea de trabajo que se estaba manejando en los últimos años y que siempre se va a desarrollar lo mejor posible todos aquellos objetivos que tengan como fin establecer el bien del gremio.

Más que emotiva las palabras de ambos y mucho más aún el estrecho abrazo de devolución de agradecimientos entre las autoridades, al borde de las lágrimas. Con lo cual se sintió en la sala una



Imagen del inicio del Congreso



Imagen del inicio del Congreso



Lozano, Challier y esposa

ráfaga de una amplia sinceridad de los hombres que eran la atención de todas las miradas.

Llegando a los momentos culminales se llamó a toda la Nueva Comisión Directiva de la Federación nombrando a cada miembro con su respectivo cargo.

Es justo decir que se finalizó el XX° Congreso de la Federación de la Provincia de Buenos Aires de la mejor manera. Estando todos conformes con lo debatido y decidido a pesar de algunas diferencias, pero cada uno por dentro se lleva la seguridad que con este nuevo equipo de trabajo se van a lograr objetivos más que importantes para el futuro del Gremio del Panadero Industrial

1º Deseo:

**Que nunca falte el
pan en tu mesa.**

AUTORIDADES DE MESA DE TRABAJO

***Presidente:** Alberto Alonso

****Secretario:** Daniel Lapone

****Integrantes de la comisión de trabajo:**

Oeste: Cesar Leonardi, Daniel Insua, Javier Silva.

La Plata: Juan D. Priore, Carabelca, Armando Hugo Natale.

Avellaneda: Nancy Ferreira, Andor

Florencio Varela: Antonio Di Constanzo.

San Martín: Juan Carlos Chalier, Lozano.

Merlo: Juan B. Bellizi, Elias, Horacio Carrizo.

Berazategui: Omar Pérez, Juan C. García.

Azul: Miguel A. Castro.

Tres de Febrero: Beltran, López, Cutrono.

Quilmes: Juan C. Elisseche, Rubén Salvio.

Lanus: Zanbelli, Lacoí.

La Matanza: José Aguirre, Emilio Majori, Evaristo Tomba.

Almirante Brown: Nora López, Marina Palma Parodi.

***designada por votación entre todos los presentes en el Congreso**



2º Deseo:

Que nunca falte
un par de amigos para
compartir una pizza.



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



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

COMISION DIRECTIVA PERIODO 2005/2007

CARGO	DIRECTIVO	LOCALIDAD
PRES DENTE	EMILIO MAJORI	LA MATANZA
VICE-PRES DENTE 1º	RUBEN N. SALVIO	QUILMES
VICE-PRES DENTE 2º	ANTONIO DI COSTANZO	FCIO. VARELA
SECRETARIO	ARMANDO H. NATALE	LA PLATA
PRO-SECRETARIA	MARINA PALMA PARODI	ALTE. BROWN
SEC. DE ACTAS	NANCY FERREYRA	AVELLANEDA
TESORERO	JUAN B. BELLIZI	MERLO
PRO-TESORERO	JUAN C. ELISSECHE	QUILMES
VOCAL TITULAR 1º	JUAN C. GARCIA	BERAZATEGUI
VOCAL TITULAR 2º	JUAN D. PRIORE	LA PLATA
VOCAL TITULAR 3º	MARIO O. GARAVENTA	LA PLATA
VOCAL TITULAR 4º	DANIEL INSUA	OESTE
VOCAL TITULAR 5º	JUAN C. CHALIER	SAN MARTIN
VOCAL SUPLENTE 1º	NORA LOPEZ	ALTE. BROWN
VOCAL SUPLENTE 2º	DANIEL LA CONA	LANUS
VOCAL SUPLENTE 3º	ALBERTO ALONSO	OESTE
VOCAL SUPLENTE 4º	PASCUAL CORAPI	NECOCHEA
VOCAL SUPLENTE 5º	MARIO RICCIARDI	BAHIA BLANCA
VOCAL SUPLENTE 6º	MIGUEL A. CASTRO	AZUL
REV. CTAS. TITULAR	OSCAR BERTRAND	TRES DE FEBRERO
REV. CTAS. TITULAR	EVARISTO TOMBA	LA MATANZA
REV. CTAS. SUPLENTE	ARMANDO ARAMBURU	QUILMES
REV. CTAS. SUPLENTE	LUIS PAZ	CAÑUELAS
REV. CTAS. SUPLENTE	ALBERTO CABRAL	LA MATANZA

F.I.P.P.B.A. AGRADECE LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS

Lunes 24 de Octubre:

-Almuerzo: **Gentileza de Refinería Sudamericana**

-Cena: **Gentileza de Calsa**

Martes 25 de Octubre:

-Almuerzo: **Gentileza de Hebos**

-Cena: **Gentileza de Cargill**

Miércoles 26 de Octubre:

-Almuerzo: **Gentileza de Danica representada por Marcelo Echart**

-Cena: **Gentileza de SAF Argentina representado por Julio Echart**

OTRAS EMPRESAS COLABORADORAS:

-**MOLINOS CAÑUELAS S.A.**

-**METALURGICA SAYOS**

-**CAMILO FERRON S.A.**

-**MOLINOS CANEPA**

-**ADIPA-DI PAOLOANTONIO S.A.**

-**CARLOS A. DA FONTE**

PALABRAS ALUSIVAS

Luego de la presentación de la nueva conformación de la Comisión Directiva de la Federación el nuevo Presidente y el Vicepresidente 1º se dirigieron a todos los presentes. Para sobresaltar la emoción en el gesto de agradecimiento de Emilio Majori a Rubén Salvio. Con los ojos muy brillosos, como un niño emocionado. Casi al borde del llanto.

Rubén Salvio

Tengan la plena seguridad de que este reemplazo es lo mejor que le podía haber pasado a la Federación. Tengo total confianza en el nuevo Presidente porque lo conozco y porque hemos trabajado juntos, por eso todo mi apoyo y suerte para Emilio Majori.



Emilio Majori

Les prometemos trabajar con el objetivo de hacer las cosas siempre prolijamente; les agradezco a todos creen en mí para dirigir esta comisión. Estoy seguro de que se formó un gran grupo.

Muchísimas gracias por la confianza que depositaron en mí.

-Emocionado agradeció a Rubén Salvio-



3° Deseo:

Que nunca falte una
panadería en tu
barrio.



Harinas de trigo.

Premezclas.

Son los 3 deseos de Molino Chacabuco para el 2006.

///Ch

Molino Chacabuco S.A.

Tel. 4331-8496 www.molinochacabuco.com.ar

DISTRIBUIDORA



Levaduras Paraleva



Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

MOMENTOS EMOTIVOS DEL CONGRESO

AGRADECIMIENTO DE LA FEDERACIÓN

Los miembros de la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires se mostraron muy a gusto por la presencia de los invitados y en agradecimiento se hizo entrega de unos hermosos relojes para hombre y mujer respectivamente a cada uno de los presentes



DISTINCIÓN ESPECIAL DE RECUERDO PARA MERLO

La noche del martes 25 de Octubre se hizo entrega de una plaqueta recordatoria por el ya fallecido Ex Presidente del Centro de Panaderos de Merlo, Luis Charmey. Y fue entregada en mano a Luis Frías, actual Presidente del CIP de Merlo.



AGRADECIMIENTO DE DANICA A TRAVES DE UNAS MUY GRATAS PALABRAS EMOTIVAS EBOCADAS POR MARCELO ECHART, GERENTE DE VENTAS DE DANICA, LA GRAN EMPRESA DIJO PRESENTE Y TRANSMITIO SENTIRSE MUY CONFORME EN TODO SENTIDO POR EL CONGRESO REALIZADO.



DISTINCIÓN ESPECIAL POR TRAYECTORIA DE TRABAJO PARA NÉLIDA ANGÉLICA LEÓN

Sin relación en cuanto a un cargo en lo directivo pero si con un compromiso con la federación se distinguió a una persona trabajadora. La secretaria de la Federación de la Provincia de Buenos Aires llevando a cabo 25 años de honor de trabajo en forma consecutiva. Esperando que cumpla muchos años más en su labor de trabajo y destacando lo merecida de esta distinción.



HOMENAJE A MARÍA DE SALVIO

Se distinguió la compañía de las mujeres de los directivos panaderos por estar siempre con sus esposos y se realizó una mención especial a la esposa de Rubén Salvio Presidente saliente de la Federación.



MENSAJE DE AGRADECIMIENTO DE SAF ARGENTINA

A cargo de Julio Cesar Blanco, Jefe Comercial de la empresa

Es un honor para mí saludarlos en nombre de Saf Argentina empresa a la cual represento. Primeramente quisiera saludar y felicitar al señor Rubén Salvio por estos diez años de gestión y al señor Emilio Majori por tomar las riendas de la dirigencia.

En nombre de las máximas autoridades de Saf Argentina agradezco que nos hayan hecho presentes en este Congreso y el apoyo que recibimos siempre de ustedes. Por otro lado quiero desearle los mejores augurios al señor Majori, ya que sé que él no trabaja con la suerte pero a veces para algunos proyectos se necesita de ella para encontrar el rumbo más rápido.

Y para finalizar, aprovechando esta época del año, los saludo a todos ustedes, que tengan un buen 2006 y que venga con mucho fuerza, con mucho trabajo y que se cumplan sus deseos.

Con un objetivo por cumplir

El actual Pro-tesorero de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Juan Carlos Elisseeche, esta conforme con el Congreso realizado. Pero en lo personal busca la aprobación de una propuesta que en esta oportunidad fue rechazada en concepto de ponencia.

-¿Cuáles son los puntos que resalta de todo el congreso?

Juan Carlos Elisseeche: Yo resalto que hubo muchas discusiones pero se llegó a buen puerto y espero que a partir de este nuevo Congreso seamos más unidos todos en cuanto a las decisiones y al trabajo.

-¿Cuál es la situación de las finanzas hoy en día?

-Estan bien dentro de todo. Nos manejamos con saldos óptimos, no nos sobra, pero estamos bien parados. De por sí este congreso algún dividendo positivo nos va a dejar.

-¿Qué opina en relación al Fondo Convencional ¿Necesita o no tener mas reservas?

-Seguro que sí. Yo en ese tema estoy pelando hace mucho tiempo. Para mi una de las soluciones sería que solamente la Federación recaude, lo expuse en una de las ponencias pero lamentablemente fue rechazada. Nosotros debemos estar a cargo de 22 o 24 centros los cual a veces se torna medio difícil por eso propongo lo de la Federación. Espero que en algún momento sea aprobado para hacer más efectivo el trabajo de nuestra parte.



Siempre dispuestos a aprender

La nueva Secretaria de Actas, Nancy Ferreira del C.I.P. de Avellaneda, retoma un cargo en la Comisión luego de un lapso de diez años. Tomó como puntos altos la experiencia propia que deja este Congreso y que está dispuesta a aprender a nivel gremial para poder destinar los conocimientos a su Centro.

-¿Qué consideraciones nos puede dar de este congreso?

-Nancy Ferreira: Una experiencia inolvidable porque después de estar diez años inactiva en la parte gremial y haber empezado de nuevo con este cargo de Secretaria de Actas es una gran alegría. La verdad es algo que me pone muy contenta y creo que todos estamos para trabajar y aprender cada día un poco más.

-¿Qué opina de la nueva Comisión?

-Es excelente, los miembros son muy trabajadores así que se va a seguir una línea con la cual estoy de acuerdo. Se ha hecho muchísimo desde que están ellos. Y quería destacar que al margen de que yo estuve en alguna ocasión, estoy dispuesta a aprender estando al lado de directivos que saben; para de cierta forma llevarme los conocimientos a Avellaneda y poder implementarlos en nuestro Centro.

-¿Qué es lo que más necesita para el Centro de Avellaneda de la Federación de la Provincia?

-Lograr objetivos a nivel gremial, nosotros somos muy pocos y en consecuencia cuesta demasiado; como reunir a panaderos, hacerlos partícipes de nuestras ideas, de nuestros proyectos. Por eso todo lo que se consiga en la Federación lo vamos a trasladar al Centro de Avellaneda.

-Para ir concluyendo ¿Qué destacaría en este XX Congreso?

-Resaltaría que es la primera vez que hay tantas mujeres en la Comisión de la Federación. Somos tres en total Nora López, Marina Palma Parodi ambas de Almirante Brown y yo; no es el cupo que pretendemos pero estamos conformes con la presencia femenina.



Primeras palabras del nuevo Presidente de la F.I.P.P.B.A. Sr. Emilio Majori

Hoy comienza una nueva etapa para la Provincia de Buenos Aires y nuestro sector. Por eso esperamos y deseamos que la nueva conducción y los compañeros que me van a acompañar tengamos la capacidad de solucionar todos los problemas que aquejan a la Federación, que de por sí no son pocos. Espero verlos a menudo para poder debatir sobre nuestros temas.

Muchas Gracias!!!

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



Diez años de gran trabajo y una enorme responsabilidad

Luego de cinco mandatos a cargo de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Ruben Salvio hoy actual Vicepresidente 1º, se siente muy orgulloso por todo lo realizado y agradecido por el apoyo de sus compañeros. Conforme con el Congreso realizado le desea a Emilio Majori, actual Presidente, el mayor de los éxitos y brinda un apoyo incondicional de su parte y en nombre de toda la comisión. Estando seguro que va a cumplir ciclos excelentes como los que realizó el propio Salvio en sus cinco mandatos.

- ¿Qué conclusiones le dejó este Congreso?

-Fue un Congreso como el que esperábamos, donde las ponencias de cada uno se discutieron con mucho fervor y eso es bueno, positivo. Por que demuestra que uno tiene ganas de trabajar tratando de poner propuestas que se consideran importantes para el futuro de la Federación. Lo definiría como un Congreso familiar, sano y de trabajo. Y desde ya le brindo mi máximo apoyo a Emilio Majori junto con todo el resto de la Comisión.

-¿Cómo ve el trabajo de la Federación?

-Ha sido un trabajo extraordinario por que este fue un grupo en todo aspecto superador sin ningún fallo y realmente las ponencias que se trajeron no fueron muy superadoras. Lo que entristece son las falencias de algunos delegados por que vienen aquí los Centros a preguntar sobre temas que ya casi en su totalidad están resueltos o tratados de alguna manera.

-¿Qué opina del grupo de la Comisión de la Federación?

-La Comisión actual es una continuidad de trabajo del grupo que estaba, donde se hizo el cambio de presidencia y de tesorería. Pero no van a existir muchas diferencias si nos referimos al trabajo por que el nuevo presidente, un amigo para mí, Emilio Majori, quien es un hombre de ir siempre para adelante. Más allá del trabajo existe un grupo de amigos y eso ayuda más de lo que uno se puede imaginar. Le agradezco a Dios que me ilumino para poder ser el formador de este grupo.

-¿Qué es lo que le queda de estos diez años de mandato?

-Lo que logró es una gran confianza y aprecio

de la gran parte de mis colegas por trabajar siempre duramente, en consecuencia eso te da fuerzas para estar tantos años frente a la Federación y tener los logros más grandes a lo largo de la historia. Si yo estuve como Presidente por el transcurso de cinco mandatos, siendo el que más tiempo estuve, fue por que la gente me lo pidió y no por una arrogancia propia. Y porque se creía que un período era mejor que el otro. Es más ahora mismo muchos miembros me pedían que continuara y yo dije que no; por que yo le hice la promesa a un amigo y quiero que todos apoyen a Emilio Majori, el nuevo Presidente, que no tengo duda que va a realizar un mandato tan bueno como los que hice yo. En conclusión yo estoy enormemente satisfecho por que siento que ayudé mucho a la Federación y la gente me lo demuestra con cariño como el día del traspaso de presidencia. Y eso a uno lo llena completamente como cuando los países vecinos me comentan que copiaron nuestro sistema, siendo la única industria que saco una ley en la República Argentina.

-¿Siente que le faltó algo por cumplir?

-No para nada, debido al gran grupo armado y la manera en la que nos desarrollamos hemos podido cumplir con todos. No descuidamos en ningún momento ni la Federación Argentina, ni la de la Provincia. Estuvimos en todos los lugares donde se nos requirió y donde no se nos requirió también. Y ahora como nueva meta tengo por cumplir cosas más importantes de las que se consiguieron en la Federación, lo cual va a ser muy difícil. Pero ya están encaminadas, hay que darle el puntapié final y quiero sentirme orgulloso nuevamente a la hora de ir a los Centros y brindarles a mis compañeros lo que les prometí para tal fecha.

Palabras alusivas del Presidente saliente de la Federación, el Sr. Rubén Salvio

Simplemente quiero agradecer enormemente por haberme aguantado durante estos diez años, realmente me voy con la satisfacción de haber cumplido. Pero también la alegría de haber logrado un conjunto de amigos que hemos sido inseparables durante el transcurso de estos años. Destaco que trabajamos arduamente para la Federación de la Provincia de Buenos Aires y la Federación Argentina. Lo más importante, los logros que hemos obtenido, han sido gracias al apoyo no solo de los hombres que me acompañaron si no también de sus esposas por que colaboraron para que este Presidente tuviera siempre la fuerza para trabajar sin pausa y sin descanso por Ustedes. Les agradezco con todo cariño lo brindado y les pido con el mayor de los respetos y desde el fondo de mi corazón que todo el cariño, el respeto y el aprecio que transmitieron hacia mi persona también lo tengan por este amigo al cual quiero mucho, el nuevo Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori. A quien le tengo toda la confianza de que va a realizar una buena presidencia. Muchas Gracias!!!

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



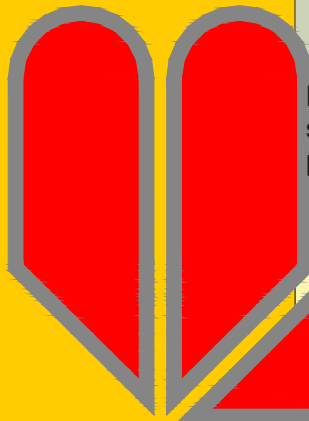
Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



Es momento de cambiar

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

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

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Consulte nuestros planes de pago



Casa Central: Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.

Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 Capital Federal

Tel-Fax: 4932-6154 / 4932-4477

¿QUIÉN DIJO QUE LOS SUEÑOS NO SE HACEN REALIDAD?

El nuevo Presidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Emilio Majori, está muy contento y orgulloso con su nuevo cargo. El cual fue designado por votación.

El representante de La Matanza quien en la última elección tenía el cargo de Vicepresidente 1° dice hoy desde lo más alto de la Comisión que es un sueño cumplido y que más de uno quisiera vivir esta situación y trabajar desde este puesto.

-¿Cuál es la sensación que tiene al obtener el cargo de Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires?

-Emilio Majori: Estoy muy orgulloso y contento como toda la gente que me apoyo en La Matanza y para el partido en sí también es una gran alegría. Significa muchísimo haber obtenido el cargo de Presidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires. Además quiero decir que es un sueño hecho realidad el cual más de uno lo quisiera cumplir.

-¿Cuáles son las expectativas que tiene ahora siendo poseedor de este cargo tan importante?

-Las expectativas son las de siempre, las cuales están abocadas al trabajo diario y también a los proyectos a largo plazo. Y por otra parte hacer mas prolijo todo lo que tenga que ver en cuanto a las fallas de la Federación. Lo que si no va a ser fácil es reemplazar a Rubén Salvio quien tiene muchos años de experiencia en esto con quien trabajé alrededor de diez años. Todo lo que hacemos es para mejorar la industria, siempre con mucho énfasis dedicado a lo que queremos desarrollar.

-¿Y en cuanto a la gente que lo acompaña?

-Considero que vamos a formar un buen grupo. Voy a tratar de dialogar individualmente con todos y seguramente vamos a tener algunas diferencias en cuanto a conceptos pero la meta para todos es la misma. El bienestar de la industria panadera.

- Derivando ya en plano de trabajo ¿Cuál es la idea en cuanto a la Provincia?

-Mi intención primordial es caminar la Provincia pero tengo que crear los fondos adecuados para obtener una solvencia óptima de la institución para poder desplegar. Y pienso que debemos dar el puntapié inicial. Pero después de ello una vez que logremos caminar la Provincia y que podamos ir recaudando fondos a través del Fondo Convencional vamos a actuar seguramente con mucho éxito.

-¿Para cuándo tiene previsto comenzar con este tema?

-La semana que viene me voy a poner en contacto con el Ministro de Producción de la Provincia de Buenos Aires para que nos derive con el Ministerio de Trabajo de la Provincia y ahí recién comenzar a trabajar con el pago del Fondo Convencional. Tenemos zonas que son muy grandes como San Nicolás, San Pedro, etc. y creo que por esos lugares existe la posibilidad de formar o reactivar Centro de Panaderos que se adhieran a la FIPBA.

(N de la R: haciendo referencia a la semana del 31 de Octubre al 5 de Noviembre)



YO OPINO Daniel Insua

Como se sabe el Centro de Industriales Panaderos del Oeste en un primer momento no iba a asistir al congreso pero a causa de unas conversaciones previas se dieron las pautas de integrantes que proponían cambios y el último jueves en una reunión de Comisión Directiva se decidió nuestra presencia. Nosotros pensamos que los cambios se pueden llegar a concretar trabajando desde adentro. De afuera no existe ningún tipo de posibilidades.

Hemos tenido una reunión y dialogado con el Presidente elegido en este XX Congreso y concordamos que hay que apuntar para adelante y dejar de lado lo propio para poder llegar a un acuerdo en común con los demás. Debo destacar que hay gente que hace diez años que esta y para mí consideración tendría que haber delegado el puesto a miembros nuevos y designar a los más antiguos a ocupar los cargos menores. Sin embargo estamos comprometidos y acompañando esta nueva designación pero siempre y cuando las cosas se hagan bien como deben ser. En eso estamos convencidos de que se debe cumplir con todo al pie del cañón y con responsabilidad.

Hay tres representantes de La Plata en la Comisión Directiva de la Federación y pienso que es demasiado premio para un Centro que esta pagando cuotas mensuales de \$60 y sin abonar fondo convencional. No se a que se deben esos cargos. Existe una posesión por parte de La Plata sobre el presidente. Se tendría que haber analizado la situación y dejar los puestos a gente nueva, de abajo, dando la posibilidad de crecer al prójimo. Para mi parecer diez años de cargo es desgastante. Podemos apreciarlo en las reuniones que van solos, están solos y sin embargo tienen cargos de primerísimo nivel. Es decir, no son representativos.



MARGARINA PARA
REPOSTERÍA

Reciento

FÁBRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Av. Gral. Paz 12383 - Lomas del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Telefax: 4699-2177 / 79 / 3150

Un periodo lleno de grandes logros y objetivos cumplidos al 100 x 100

Estuvo a cargo de Rubén Salvio quien se dirigió a todos los presentes dando lectura y consideración de la memoria y balance del periodo de Julio de 2003 hasta Julio de 2005. Con una cantidad infinita de hechos satisfactoriamente cumplidos por el beneficio del Gremio Industrial Panadero y para que día a día convierta en una las industrias más fuertes y consolidadas del país.

A continuación los logros obtenidos por la Federación:

POR UN GREMIO SIN IRREGULARIDADES EN CUANTO A LA SALUD Y EL TRABAJO

-Se llevaron a cabo varias reuniones en conjunto con el sector obrero, con el Ministerio de Trabajo en relación al trabajo en negro y la clandestinidad en la industria. Además se actuó en forma conjunta en más de 20 municipios con el Ministerio de Salud de la Nación.

-Reuniones de la FIPPBA con las autoridades de cada municipio que concluyeron de la mejor manera.

-También se trabaja con el Ministerio de Agricultura para implementar los cursos de manufactura para el 2006.

-Se realizaron gestiones con el Ministerio de Salud para controlar las inspecciones de bromatologías en las panaderías clandestinas y también en relación al costo en cuanto a los productos que realizan.

- LA FIPPBA participa activamente y acompaña con todo el vigor para el fortalecimiento de la industria. Se realizaron y se realizan inspecciones de Bromatología y con el Ministerio de Trabajo en todo el ámbito de la Provincia logrando en muchos distritos que solicitaron las inspecciones un golpe fabuloso contra la clandestinidad y la deshonestidad en el rubro panaderil. Muestra de ello son los centros de F Varela, Merlo, Lanús, Oeste, Quilmes y Lomas de Zamora. Donde se realizaron clausuras y denuncias en el marco penal y federal. Al usar estas herramientas hemos comprobado que son efectivas.

NUEVO PLAN PARA EVOLUCIONAR EN LA PRODUCCIÓN

-Ya esta puesta en marcha el plan VIGIA y del cual somos parte fundamental de las entidades gubernamentales. En donde se explica detalladamente a todo panadero asistente sobre la ventaja por la cual deben sumarse a dicho plan y los nuevos productos que se elaboraran con la harina que están ensayando que marcan la tendencia en el mundo del consumo de pan en la panadería. Fueron visitados por la Comisión Directiva la mayoría de los centros de panaderos de la Provincia de Buenos Aires. Como Quilmes, Florencio Varela, Almirante Brown, Berazategui, Merlo, Avellaneda, Bahía Blanca, La Plata, San Fernando, Tigre, Lomas de Zamora, etc.

En esta área se participo en todas las tratativas desarrolladas a partir de la implementación de la

harina con hierro.

QUE TODOS PUEDAN DECIR PRESENTE

-También con el sector pastelero a fin que la Provincia de Buenos Aires sea convocada a cualquier modificación o reaprobación en dicho convenio ya que hasta ahora no era convocada.

FACILIDADES EN RELACION A LO ECONOMICO

-Se trabajo en una nueva entidad económica incursada por el director del Banco Credicoop la cual esta en creación.

-El banco Credicoop ofreció sus distintas líneas de crédito para hacer efectiva la implementación de la Tarjeta Cabal Solidaria.

CON EL FIN DE QUE EXISTA EL RESPETO ENTRE COLEGAS

-Reuniones con la Secretaria de Defensa de la Competencia y del Consumidor en raíz a los distintos problemas derivados de los aumentos de la materia prima y los incrementos de la energía eléctrica. Concluyeron de manera satisfactoria.

POR LA PROSPERIDAD DEL CENTRO DE FLORENCIO VARELA

-Existió una ronda de reuniones con el presidente de la FAM, el Intendente de Florencio Varela, Julio Cesar Pereyra, que concluyeron con la firma de un convenio de colaboración con dicha entidad. Y en consecuencia se repartieron las gestiones de propietarios de Florencio Varela que fue fundamental para la firma del convenio para que se pueda conciliar con la municipalidad en cuestión.

RECONOCIMIENTO PARA LOS TRABAJADORES DE SIEMPRE

-Se realizo una emotiva despedida del año en la Federación con la entrega de distinciones a miembros y directivos de la entidad que colaboraron activamente.



UN SITIO PARA DISFRUTAR EN FAMILIA:

-Se renovó el convenio con el Sindicato Luz y Fuerza para el uso del complejo de dicha entidad

-Conclusión:

-Y para finalizar la memoria Rubén Salvio expreso palabras de agradecimiento a todo su equipo de trabajo con una enorme emoción de transmitir todo lo obtenido en estos años de responsabilidad al frente de la Federación.

--Rubén Salvio: "... El esfuerzo de estos dos años se realizo con el mismo empuje de siempre. Sin pausa, buscando siempre nuevos objetivos por cumplir. Al conjunto, al equipo que me acompañó durante estos años les quiero decir que sin ellos nada de todo esto se hubiera podido lograr. Gente de trabajo, con mucha capacidad, no solo la compañía en el día a día sino también la estrecha amistad que construimos. Muchas Gracias..."

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



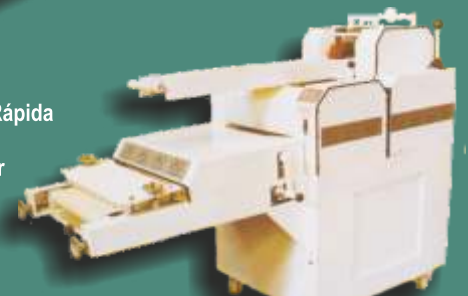
SOBADORA PASTELERA MEDIANA



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

PONENCIAS PRESENTADAS EN EL CONGRESO

Ponencia Nº 1 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

La Federación de la Provincia de Buenos Aires, propone al Congreso que a partir de ahora se festeje el día del Industrial Panadero estando en las calles y dando a degustar los productos que elaboramos y también entregar un paquete en las radios y canales de televisión, el fin de la misma es mostrar presencia permanente en la gente y en los medios para acrecentar mas las ventas en mostradores.

Resolución: Se aprueba por unanimidad. Se hace mención a la conmemoración que en tal sentido desarrolló la FAIPA, enviando a los medios bandejas con facturas y panes y haciendo degustación en distintos lugares de la ciudad autónoma de Buenos Aires) con resultado ampliamente satisfactorio

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 2 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Promover en todos los ámbitos posibles a través de diferentes propuestas como por ejemplo la semana de la dulzura, esos días distribuir nuestros productos en distintos puntos del país, también implementar la semana de la media luna y acompañar en cada festejo como por ejemplo Día de la Madre, Día del Padre, Día del Niño con algún producto nuevo.

Resolución: Dado su similitud con la ponencia Nº 1 y haciendo valer sus mismos fundamentos se da por aprobada por unanimidad

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 3 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Proponemos al Congreso que se apruebe que los pagos del Fondo Convencional Ordinario es decir el Artículo Nº 45 del CCT 231/94, sean acompañados todos los meses con presentación del extracto mensual ante la Federación en lo que lo corresponde a la misma.

Resolución: Se aprueba por unanimidad para que todos los Centros de Panaderos asociados a FIPBA tengan la obligación de enviar los extractos bancarios mensuales con los pagos realizados a la FIPBA en virtud de los dispuesto por el Art. Nº 45 de CCT 231/94. En los casos de incumplimiento se acuerda dar al Centro incumplidor seis meses para regularizar la situación, de lo contrario, a continuación se les enviara tres cartas documentos bimestrales consecutivos. En caso de incumplimiento se procederá a aplicar los estatutos

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 4 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Proponemos definir de una vez cual debería ser la cuota societaria a abonar por cada Centro a la Federación

Resolución: SE APRUEBA Se resuelve fijar un mínimo de \$ 100,00 (Pesos Cien) de cuota mensual y se faculta a la nueva Comisión Directiva de FIPPBA a instrumentar los mecanismos necesarios para fijar las Cuotas Societarias adoptando un sistema que permita determinar los nuevos valores que deba pagar cada centro afiliado a la FIPPBA y asimismo se estudiarán los parámetros adecuados para actualizar los montos de la Cuotas Societarias

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 5 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Proponemos se apruebe como una constante, trabajar contra la ilegalidad en la Industria o sea clandestinos o trabajadores en negro

Resolución: APROBADA. Se resuelve seguir trabajando contra el trabajo en negro con todos los mecanismos legales que pueda utilizar la FIPPBA.

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 6 Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

Proponemos al Congreso que en los lugares donde no hay Centro de Panaderos y no se pueda organizar los mismos, se apruebe poner delegados Normalizadores para que actúen en representación de la Federación asesorando permanentemente a los otros panaderos e informando lo que hace la Federación.

Resolución: APROBADA. Se autoriza a la FIPBA para nombrar delegados normalizadores en cada partido de la Pcia de Buenos Aires que no tengan Centros, o estos estén sin funcionar, hasta su

formación o puesta en funcionamiento.-

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 1 de Asociación Mutual Centro de Industriales panaderos del Pdo. Tres de Febrero.-

Denuncia del actual y tratamiento de un nuevo CONVENIO LABORAL, que contemple en sus articulados, la anulación de todo lo relacionados al CONVENIO anterior, (Tasa de harina, Plazas específicas, etc.), impulsando la libertad de modalidad de trabajos y horarios de acuerdo al criterio de cada Industrial. **CONSIDERANDOS** Habiéndose logrado en una primera etapa y ya transcurrido once años de su promulgación, entendemos se deben adecuar las posibilidades del Industrial Panadero, de propender al cambio de sistemas rigidamente restringidos, por un convenio laboral de mas de cuarenta años, entendemos que al existir todavía, posibilidades de optar por seguir trabajando con el sistema que fue una verdadera fabrica de juicios; y que todavía hay colegas que no reaccionan, exponiéndose al apetito de asesores de todo tipo que encuentran en este proceder, todas las facilidades para el logro de sus objetivos como ser juicios en potencia, especialmente en el interior de nuestra Provincia donde generalmente el sindicalismo es fuerte. Además impulsamos se estudie en profundidad el Art. 45, en busca de una mayor efectividad en las formas de cobro de los aportes en el referido. En lo posible dar más facultades al Ministerio competente para su contralor. Es importante que se obligue a todo aquel que industrialice cualquier producto de Panadería, como así también sus derivados, deban ajustarse al cumplimiento del "CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO" vigente, dando cumplimiento al mismo. Asimismo se debe exigir que todo personal ocupado en la elaboración y/o venta de productos panaderiles, (Ejemplo: Supermercados, Panificados en todas sus formas, cocidos precocidos y/o congelados, facturas de panadería, etc.), deben efectuar los aportes del Art. 45 de acuerdo a Convenio, aunque la obra social sea otra. Es decir, entendemos que el Art. 45 del actual convenio es bastante claro, pero hasta ahora ni la Federación Obrera ni la nuestra han logrado éxito en su cumplimentación. Habrá que estudiar conjuntamente las formas de efectivizar ya sea con control, sanciones y todo otro medio que sea necesario, en busca de lograr los fines, para los cuales fue creado de mutuo acuerdo el artículo referido, en bien de las Instituciones. Por lo expuesto, que es parte de lo que puede expresarse en el tratamiento de la PONENCIA, es que entendemos que la Dirigencia empresaria debe provocar de una vez por todas el cambio total. Creemos que con ello, estamos defendiendo a la Federación, a los Centros y a los colegas más desamparados, liberándolos de los riegos que siguen corriendo.

Resolución: Autorizar a la nueva Comisión Directiva de la Federación al tratamiento de dicha propuesta

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad la Resolución de la Comisión de Trabajo

Ponencia Nº 2 de Asociación Mutual Centro de Industriales panaderos del Pdo. Tres de Febrero.-

Gestionar ante el Gobierno Provincial el efectivo cumplimiento de la Ley 13006/03. **CONSIDERANDO** Es indudable la importancia de la gestión realizada ante los Poderes Legislativo y Ejecutivo, para la obtención de la Ley de referencia, sin duda un logro destacable. Lo lamentable, es que en las Comunas, los funcionarios desconocen su existencia, por lo tanto no se cumple. Sugerimos activar las gestiones ante los organismos Provinciales encargados de su contralor, para que intime a los Señores Intendentes, a ordenar el efectivo cumplimiento de la norma. Además, consideramos que también la F.I.P.: como los Centros, debemos colaborar con la difusión ante los Municipios y presionar ante los respectivos Intendentes, para activar las gestiones de contralor de la Ley. Consideramos necesario que cada Centro, fotocopie el texto completo de la Ley y haga entrega a cada industria funcionado sean asociados o no de na copia de la misma. De esta forma nadie podrá argumentar desconocimiento.

Resolución: APROBADA. Es indudable la necesidad de su aplicación efectiva y se viene trabajando en tal sentido desde la sanción de la misma, estando trabajando en la Reglamentación.-

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad

Ponencia Nº 3 de Asociación Mutual Centro de Industriales panaderos del Pdo. Tres de Febrero.-

Se sugiere al Honorable Congreso el estudio de promoción de "FUSION Y/O REGIONALIZACION" de acuerdo a cada zona de influencia de CENTROS PANADERILES. **CONSIDERANDO** No

podemos desconocer la difícil situación que en todos los órdenes, están atravesando las entidades de todo tipo: Las nuestra no están exentas de esta actualidad. Es por ello, que no mueve solicitar al H.C., el estudio de las formas que posibiliten el acercamiento de Directivos y/o Industriales con mas vocación de unidad, para efectuar un análisis de esta coyuntura. Sabemos que en todas las zonas de nuestra Provincia, las dificultades son muchas, aun para los Centros mas organizados, y también sabemos que al lado de uno mejor organizado puede haber otro con mayores problemas. Con la buena predisposición de los hombres, consideramos que podemos darles mayor vivencia a nuestra Instituciones, prestar mas y mejores servicios con los mismos costos y especialmente darle a nuestros asociados, como así también a la comunidad entera, la imagen de una Institución que vive, es fuerte y útil a las finalidades para las cuales han sido creadas

Resolución: Que se faculte a la nueva Comisión Directiva a utilizar los medios necesarios, adecuando en cada caso particular y siempre que se pueda legalmente para aplicar la ponencia, cuando sea necesario.

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba a por unanimidad la Resolución de la Comisión de Trabajo

Ponencia Nº 4 de Asociación Mutual Centro de Industriales panaderos del Pdo. Tres de Febrero.-

Costo tipo de elaboración de Pan, en una panadería con trabajo horarios y tareas diversificadas de acuerdo a nuevo convenio y necesidades de actualidad. **CONSIDERANDO** Teniendo en cuenta los sistemas de comercialización imperantes en el país, consideramos que es necesario que nuestra Federación con sus equipos de asesores, realice un costo tipo de elaboración de pan acuerdo al sistema arriba mencionado. Esta ponencia fue tratada y aprobada en CONGRESOS anteriores, hasta hoy no tuvo concreción. Es muy importante hacer llegar a los Panaderos, una mínima idea de la incidencia que hoy tiene el pan en su industria y/o comercio. Antiguamente el pan era el caballito de batalla de cada Panadería, ¿hoy lo sigue siendo? O tendrá que pasar a ser anzuelo para que el cliente vuelva a nuestros negocios y poder explotar mejor el resto de las especialidades que producimos y/o comercializamos. Sabemos que reflexionar en este tema, puede llegar a tocar distintos intereses, pero también sabemos que la panadería así no puede seguir. Entendemos que es nuestro deber como Instituciones, asesorar lo mas aproximados posible a las realidades actuales, de ahí en más, cada Asociado debe resolver. Lo importante es que cada Asociado, entienda que su Federación y/o Centro, se preocupa en la búsqueda de las soluciones mas convenientes, pensando en el presente y futuro de la acción a seguir

Resolución: Se faculta a la nueva Comisión Directiva a contemplar las mismas

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba a por unanimidad la Resolución de la Comisión de Trabajo

Ponencia Nº 5 de Asociación Mutual Centro de Industriales panaderos del Pdo. Tres de Febrero.-

Formación de una "COMISION PRO REFORMA" de los ESTATUTOS Institucionales de la F.I.P.B.A., con formación ya desde el CONGRESO. **CONSIDERANDO** Consideramos necesario un profundo estudio de los artículos que componen los estatutos de la F.I.P. y su actualización. Sugerimos este estudio, especialmente en lo referente a la duración de los mandatos de cargos en el C.D. Entendemos que las experiencias avalan nuestra iniciativa, ya que la perpetuidad en los cargos, tiende a no posibilitar los recambios de dirigentes, tan indispensables para la formación de los mismos. Salvo algunas excepciones, todo hombre que elige la Dirigencia, lo hace por vocación y la misma se ve incentivada, si tiene la oportunidad de avanzar en una culminación exitosa en su gestión. Si los postergamos, lo más factible es que termine abandonando esa vocación,

Resolución: Se aprueba y se decide designar a los integrantes de Sub-Comisión que se encargara de estudiar y proponer los cambios que sean necesarios en los Estatutos de la Federación; La Sub-Comisión se integra de la siguiente forma: Miembros Titulares: Sres. Víctor Cutrono, Antonio Di Costanzo, Hugo Natale, Luis Franco, Daniel Insua y Roberto Alvarez. Miembros Suplentes: Daniel La Cona, Marina Palma Parodi, Nancy Ferreira, Juan Carlos Chaliel, Juan Bellizi y Horacio Carrizo

Puesta a consideración de la Asamblea: se aprueba por unanimidad.

Sin mas asuntos que tratar el Presidente de la Comisión de Trabajo Sr. Alberto Alonso agradece a todos los integrantes de la Comisión por la labor desarrollada

Fiesta anual de APACA

El pasado sábado 12 de Noviembre, en el "Salón del Hotel Los Dos Chinos", fuimos invitados por el Sr. Luis Benito a la fiesta de la Asociación de Panaderos de Capital Federal donde se vivió una noche realmente agradable y con una cálida recepción.

Con una gran cantidad de invitados y representantes de todos los Centros de Panaderos se llevó a cabo una nueva cena anual a cargo de APACA. Entre los más destacados asistieron: Rubén Salvio, Presidente de la Federación Nacional; Emilio Majori, Presidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires; la Sra. Domínguez Presidenta del Centro de Uruguay junto con una delegación, el Doctor Prado y el Doctor Méndez.

La fiesta fue todo un lujo. Realizada con sencillez y una destacada elegancia, la cena tuvo una gran variedad platos finos como Canapés de Alcaparras Españolas, Tartaletas de Crevettes, Alouettes de jamón serrano, Creps a la soufflé de queso. Con un menú principal realmente de primera calidad acompañado de bebidas, jugos, vinos y champagne; completando la mesa con una exquisita selección de dulces. Haciendo de esta manera una estupenda recepción para todos los presentes.

En la reunión tan confortable el presidente de APACA, Luis Benito, se dirigió a todos los presentes destacando "...el arduo trabajo realizaron a lo largo de este año realizando reuniones con los molineros, con la sub-ministra de salud, con representantes del INTI, para solucionar los respectivos problemas y una lucha constante contra la clandestinidad en el gremio panaderil. Con una gran expectativa para que el año que viene se pueda contar con la escuela de panaderos y un centro de recreación para que lo disfruten todos los trabajadores. Agradeciendo inmensamente a todos..."

En el encuentro también tuvo la palabra Rubén Salvio entre las que destacó que "...posiblemente antes de fin de año la Federación Argentina tenga la escuela de panaderos junto con su laboratorio. Lo que significa que el esfuerzo de todas las provincias se transformara en un hecho para que APACA y todas las mismas del país posean su laboratorio propio..."

Luego de las palabras alusivas de los distinguidos dirigentes se sortearon gran cantidad de premios entre todos los presentes, dándole el punto final de cierre a una nueva fiesta de APACA en un gran clima de cordialidad y predisposición de todos para hacer una verdadera noche de festejo para la Asociación.

Entre las empresas que colaboraron con la realización de esta velada nos encontramos con la gente de COPAMA (el Sr. González), con los titulares de VI-LU (los Sres. Nestor y Pedro Pulera), con la gente de LAS LOMAS (el Sr. Fabian Pellegrini y varios de sus colaboradores habituales) y con el Sr. Cesar Blanco en representación de SAF ARGENTINA.

Los Centros se hicieron presentes con los siguientes comensales: de Almirante Brown, Nora López; de Avellaneda, Nancy Ferreira; de Berazategui, Juan García; de Florencio Varela, Antonio Di Constanso; de La Matanza, Osvaldo García; de Lanús, Alberto MAngio, de La Plata, Mario Garaventa; de Merlo, Luis Frias; del Oeste, Daniel Insua; de Quilme, Juan Elisseche; de San Fernando y Tigre, Alejo Romero; de San Martín, Juan Carlos Chaliel; de Paraná, el señor Tojo; de Rosario, el señor Dicoantonio; de Santa Fe, los señores Rubén Saavedra y Pedro MAurino; de Misiones, José Mansur y por medio de un mail también se hizo presente el Centro de Corrientes el Señor Ascona.



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



La Belustina

**Distribuidora Mayorista de materias primas
para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

ENVÍOS AL
INTERIOR

Dánica

SIKU

BARI

magimix
total FL



LEVADURA PRENSADA
levina

DEWEY

PRINDAL

SAF ARGENTINA S.A.



La Belustina

COPAMA



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

labelustina@hotmail.com

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





La Baguet: Siempre innovando

Como de costumbre la empresa C&R S.R.L. registrada como 'La Baguet' sigue promoviendo nuevos productos para facilitar y mejorar la tarea del panadero industrial, en este caso se trata del 'Desmoldante de panificados y batidos'. El Presidente e ingeniero Carlos Bronzini nos cuenta los detalles de este nuevo insumo en el mercado.



Ing. Carlos Bronzini

-¿Qué es el desmoldante para panificados y batidos?

-Carlos Bronzini: El nuevo producto posee una fórmula especialmente desarrollada y es ideal para el engrasado de latas y moldes. Se puede aplicar tanto en masas de alto contenido de azúcar, como por ejemplo vainillas, bizcochuelos, budines, etc. Como así también en productos panificados (pan francés, pan de molde, pan de viena, bollería, etc.)

Debido a su baja viscosidad forma una película fina en las paredes del molde o las latas, que anula las fuerzas de adhesión del producto de los mismos.

-¿Cómo es su presentación?

-Para el uso industrial se puede adquirir en bidones de 5 y 20 litros y para el uso en panaderías en bidones de 1 y 5 litros.

-Y si nos referimos a su dosificación ¿Cómo es?

-Se recomienda una muy fina película en las paredes del molde en productos con alto contenido de azúcar y en panificados más gruesa para

poder obtener más horneadas por pasada. Y el panadero puede optar para trabajar por un pincel o una pistola pulverizadora.

-Para finalizar ¿Qué nos puede decir en cuanto a las ventajas del producto?

-Entre los beneficios más destacados podemos decir que permite en productos panificados hasta tres horneadas: economizando tiempo, mano de obra, grasa y la vida útil de los moldes o las latas; y en productos con alto contenido de azúcar se recomienda una capa muy fina permitiendo un solo horneado y economizando la cantidad de producto a usar; dejando el molde perfectamente limpio.

Por otro lado no deja ningún tipo de olor y sabor sobre la pieza a desmoldar. También reduce el desperdicio y disminuye la suciedad en los moldes y latas. Aumenta la vida útil de los moldes y latas dado que disminuye el lavado de los mismos; concluimos diciendo que anula las fuerzas de atracción de las masas con los moldes y latas.



Festejando junto a la gente

En una muy buena propuesta del gremio panaderil para poder celebrar el Día del Panadero Industrial se repartieron gran cantidad de medialunas en la vía pública y en los medios masivos de comunicación, teniendo un resultado excelente en los consumidores.

Por medio de cinco Traffics se realizó el 18 de Octubre un gran despliegue de reparto en distintos puntos específicos de Buenos Aires en agasajo al "Día de Panadero Industrial"; por ejemplo en el horario de 9 a 10 el punto principal de atención fue el Obelisco, una hora más tarde en Lavalle Carlos Pellegrini, luego en Retiro y lugares específicos de la Capital y Provincia.

Tuvimos el agrado de ser parte de este proyecto ya que compartimos una Traffic con Rubén Salvio, Presidente de F.A.I.P.A., Hugo Natale, Secretario y Emilio Majori, Tesorero de dicha Institución. Cada una de las camionetas llevaba

un afiche con el siguiente slogan: 'La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines festejando el Día industrial del panadero quiere estar junto a usted'. Teniendo una gran aceptación por parte del público y muy agradecidos por el gesto de hacerles llegar a todos, en su gran mayoría, los productos artesanales que ofrece la panadería. Llegando a la suma de 1600 medialunas entregadas en toda la mañana.

Además de los transeúntes se



repartieron 90 docenas de medialunas y 60Kg de saborizados entre los 10 medios televisivos más importantes, como también en los 10 radios de más trascendencias y todos los medios gráficos de Buenos Aires.

De esta manera la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines tuvo una gran atención con el público y se les recordó a todos ellos que son siempre de muy buena calidad los productos artesanales que brinda el gremio panaderil.



BIOENZIPAN

MEJORADOR PARA PANIFICACIÓN

BIOENZIM

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.

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

EL CHACO IMPENETRABLE

El lugar más oscuro y olvidado del Chaco

En una de las localidades de la Provincia del Chaco, más precisamente en Misión Nueva Pompeya, la población vive una de las realidades más impresionantes e impensadas para los seres humanos quienes sufren a diario la falta total de educación, cultura, trabajo y como si esto fuera poco deben afrontar la difícil tarea de vivir día a día soportando una sequía de más de ocho meses sin lluvia.

Es un pueblo de blancos e indios (Huichis) obligados a sobrevivir en un medioambiente cruel y hasta desconocido, que gana sus batallas diariamente ante el esfuerzo de maestros y profesores. Las condiciones climáticas, más las grandes distancias con la ciudad y las vizcachas ponen un punto de detención ante cualquier proyecto de progreso pensado para los habitantes.

La calidad de vida es muy pobre; existen miles de chicos que no saben que viven en la Provincia del Chaco, ni siquiera en la Argentina. No conocen de símbolos patrios y mucho menos el concepto de la "Bandera Nacional". Nunca vieron televisión ni escucharon radio. Increíble.

En algunos lugares del impenetrable las familias aborígenes viven desnudas debajo de los árboles. Hasta se puede encontrar a madres aborígenes que durante los fríos intensos hacen un pozo en el suelo, luego lo calientan con brazas y terminan tapando a los niños con tierra para que puedan dormir sin sufrir demasiado.

Si se refiere a la asignatura de la salud hay que decir que en ningún lugar del mundo diez médicos son posibles para atender alrededor de 27 mil habitantes (40 mil es el total de la población aborígen chaqueña) y este pueblo no es la excepción. En consecuencia abundan los casos de mortalidad infantil, madres niñas muertas, y enfermedades tradicionales que no pueden ser tratadas como debieran, principalmente por las bajas defensas que tiene

cualquier ciudadano del pueblo. Para decir también que el hospital no posee quirófano, tiene una sola ambulancia, faltan medicamentos básicos y el centro de derivación más próximo se encuentra a 400 kilómetros. Verdaderamente una odisea a la hora de una emergencia médica.

En cuanto a la educación el nivel es muy paupérrimo. Pocos docentes para tantas criaturas y por otro lado edificios en mal estado, falta de elementos didácticos, por consiguiente todos los habitantes del pueblo poseen un gran porcentaje de falta de cultura y educación. A causa de esto se encuentra muy fácilmente a un chico analfabeto o semi-analfabeto.

La sequía por su parte se aprovecha cada vez más de todos, convirtiendo a la provisión del agua en el elemento de mayor precio y demanda. La naturaleza y las condiciones de vida básicas ponen a prueba a diario a quienes desafían su asentamiento y perdurabilidad como pueblos y como raza.

El Río Bermejo que recorre la franja del norte, a medida que se acerca el verano y las lluvias no llegan se va convirtiendo de manera simultánea en fuente de vida y trampa mortal. Los vacunos después de caminar varios kilómetros en búsqueda de agua se acercan a las márgenes barrosas del río (conocidas como pantanos) y



producto de la sed llegan a tomar cientos de litros de agua, lo que les aumenta el peso que sumado a la debilidad, hace que agonizen por horas enterradas en el barro hasta morir. Estos charcos se convierten en trampas mortales y los puesteros luchan con lazos para sacar del empantanamiento a los animales, montando horas de guardias en sus alrededores para no aumentar las mortandades en la fauna. Pero lo que es inevitable es que las vacas cuando tienen cría de la in-

mensa sed que poseen se comen a sus terneros, ya que ellos tienen mucho líquido y sangre.

Y si nos referimos a pensar en un sistema de progreso en cuanto a la producción ganadera y agrícola parece ser una utopía porque para ello es indispensable la eliminación de las vizcachas y rezar para que la naturaleza se apiade de las tierras del Chaco.

Lamentablemente se vive en un mundo aparte en el Monte Impenetrable y el niño de ciudad es un afortunado al lado de un niño chaqueño.

Se espera que la naturaleza ayude, que la sociedad se solidarice totalmente con estos habitantes del Chaco y que el Estado no mire para otro lado por que primero hay que resolver los inconvenientes internos para luego poder progresar como país.

Los habitantes del Chaco Impenetrable piden a gritos ¡AYUDA!



COMPARTIR EL PAN

Este jueves a las 11,30 en el Hotel Lemirson de Resistencia se lanzó una campaña solidaria con destino a las comunidades Wichi del Monte Impenetrable chaqueño, por iniciativa de la Federación Argentina de Industriales Panaderos que se canalizó a través de la entidad asociada de la provincia del Chaco. La organización del evento fue encomendada al periodista Manolo Bordón, quien desde 1995 viene realizando campañas anuales de ayuda a criollos e indios Wichi que pueblan aquella alejada región, con muchas carencias. Se contó con el apoyo de la Fundación Bittel.

Trascendió que los panaderos de la Argentina en su último congreso aprobaron una iniciativa del chaqueño Ricardo Alaio en el sentido de hacer un aporte a nuestros compatriotas que viven en estas horas la peor sequía de la historia. Los participantes, bajo la presidencia del señor Rubén Salvio, estuvieron de acuerdo en hacer donativos de importancia para la campaña.

Los detalles del evento fueron ofrecidos por los dirigentes del gremio empresario de

los panaderos y los encargados de la organización:

**Presidente de la Federación de Industriales Panaderos
Ruben Salvio TE 011 4251 1943 Cel 011 1554150011

**Presidente Asociación Industriales Panaderos del Chaco
Ricardo Alaio TE 03722 436092 Cel 15 62 20 40

**Intendente de Miraflores,

Mario Gomez, TE 03732 15623248

**Intendente de Misión Nueva Pompeya
Vicente González TE 03722 15517759

**Intendente de El Sauzalito

Jose Eduardo Kloster TE 03715 15617267

El Chaco Impenetrable nos necesita

Por medio del centro de panaderos de dicha provincia se requiere la colaboración de todos aquellos que puedan dar una donación mediante de los Centros de Panaderos ubicados en todo el país para la localidad de Nueva Pompeya.

A continuación por medio de Ricardo Alaio, Presidente del Centro de Panaderos del Chaco, les informamos la situación de vida en la provincia y todo con respecto a lo que tiene que ver con la propuesta solidaria.

-¿Cómo esta hoy la situación en el Chaco?

-Ricardo Alaio: En si es una zona muy olvidada en cuanto a la política y gran parte a veces por la población que vive en el centro urbano. La gente del Chaco Impenetrable tiene muchas necesidades básicas, esta gente no conoce lo que es un televisor, no conocen los que es un arbolito de navidad. Es decir, no tienen sentido de conocimiento de cosas que para la gente de la ciudad son objetos cotidianos con los que vive constantemente.

-¿Qué puede decir en cuanto a la población que existe de los Huichitas?

-Tuve la gran satisfacción de poder colaborar con ellos, llevándoles alimentos. Me generó mucha tristeza por que allí no poseen que comer a pesar de que se dedican a la caza, tampoco poseen agua, pero lo mas impactante son los niños. Los chicos se abalanzan por un caramelo y a veces hasta se pelean por objetos tan simples que para ellos son desconocidos. Lo que si hay que destacar es que son gente muy noble. Mas allá de sus necesidades no andan robando por ahí para poder subsistir y se tienen mucho respeto entre ellos por que no se piden carencia entre si sabiendo que el prójimo tiene la misma necesidad que uno o tal vez mayor.

-¿Y cual es la propuesta del Centro de Panaderos del Chaco?

-Lo que dispusimos en una reunión con mis compañeros fue elaborar 5.000 kilos de pan dulce y nuestra idea es que también los demás centros estén dispuestos a colaborar con la gente del Chaco Impenetrable que vive en una circunstancia de vida que es imaginable. Y a pesar de todo esto la siguen peleando y además existe una gran falta en cuanto a la educación por ejemplo uno se pone a dialogar con un nene y le pregunta si es Argentino y contesta que no, que él es huichita.

-¿Cómo se transportarían las colaboraciones para la provincia?

-Y cada centro lo tendría que transportar hasta Resistencia, Chaco, y luego de ahí ya nos encargamos nosotros, ya que tenemos contratados dos camiones para que se hagan cargo de trasladar las donaciones. Yo lo que mas pido es para aquel que no lo tiene, por que las criaturas son las que mas sufren este tipo de situaciones. Por eso pedimos la ayuda de aquellos Centros que puedan colaborar por que por mas mínima que sea la colaboración para la gente del Chaco va a ser demasiado. Por que para ellos la nada es mucho.

-Y en cuanto a la fecha máxima para poder ayudar ¿Hasta cuando



(Der.) Ricardo Alaio

hay tiempo?

-La fecha real a la cual vamos a estar partiendo hacia esa localidad va a ser el 3 de Diciembre. Y pedimos por favor que desde ya se estén juntando donaciones para estos chicos en los distintos centros. Quien no tiene ropa que ya no use, o con alimentos no perecederos, leche en polvo, con lo que gusten y en consecuencia poder alegrarles la vida a estas familias, que oscilan entre tres mil personas. Desde ya quiero agradecerle a Rubén Salvio que desde un primer momento dijo que si en cuanto a esta propuesta de donación y gracias a él tuvo una gran repercusión.

Con nuestros hermanos del Monte Impenetrable.

Durante los días 7 y 8 de diciembre se llevó a cabo en el Monte Impenetrable del Chaco una campaña solidaria que distribuirá 5.000 pan dulces y un camión de agua potable, con el auspicio de la Federación de Industriales Panaderos de la República Argentina y su filial en el Chaco. Los puntos de distribución fueron Miraflores, Misión Nueva Pompeya y El Sauzalito. Estas localidades quedan entre 350 y 600 kilómetros de la ciudad de Resistencia. La organización del evento fue encomendada al periodista Manolo Bordón, quien desde 1995 viene llevando a cabo este tipo de campañas solidarias para las comunidades aborígenes y criollas del Impenetrable. Colaboraron con la gestión la Fundación Bittel. El lanzamiento de la campaña tuvo lugar en Hotel Lemirson y contó con la presencia del Presidente de la Federación Argentina de Panaderos, señor Rubén Salvio y el titular de la Asociación de Industriales Panaderos del Chaco, señor Ricardo Alaio. Para la concreción de este objetivo, la Federación proveyó de la materia prima y seis panaderías de Resistencia trabajaron solidariamente durante una semana para la elaboración del producto. Los organizadores comentaron que a través de otros medios de comunicación lograron ampliar la campaña recogiendo de la comunidad alimentos no perecederos, ropa usada en buenas condiciones y juguetes. Se hizo especial hincapié en obtener harina y grasa, elementos que constituyen virtualmente la base alimenticia de las carenciadas comunidades del Impenetrable.

Los intendentes de cada comunidad fueron informados de la campaña y recibieron la visita previa los días 18 y 19 de noviembre, para ajustar detalles de la llegada de la comitiva.

Se invitó a distintos sectores de la comunidad a tomar parte del evento en forma activa y muchos, con sus propios medios, se sumaron para participar de la caravana solidaria.

El lugar central de la recolección de donativos fue el local de la Fundación Bittel, Arturo Illia 356, donde hubo guardia permanente durante el tiempo que duro la campaña desde las 8 hasta las 21 horas. También se realizaron donativos telefónicos, en el área del Gran Resistencia, y los organizadores fueron a buscar los aportes al domicilio de los donantes.

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER Atención Personalizada para
TJUAN los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

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

Brito Hnos.

Al servicio del "PANADERO"...

Fábrica, Compra y Venta de Hornos Rotativos y Maquinarias



Venta de Repuestos



Lonas y Paños para Máquinas "RE"

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

Tel: 02320-436262

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

E-Mail: ventas@britohermanos.com.ar

CABALLERO ORTIZ & POZZI

S.A.

1925-2005

Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases
Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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



La unión hace la fuerza

Se llevo a cabo en Brasil, la reunión de la Confederación Sudamericana de la Industria Panadera. De la cual participaron ocho países y reflejaron todas sus inquietudes y proyectos para un futuro próximo. Por medio de Rubén Salvio, Presidente de F.A.I.P.A. les informamos como fueron tratados los representantes de Argentina y cuales son los resultados de dicho encuentro.

-¿Cuándo viajaron a Brasil y de que encuentro participaron?

-El viaje se realizó el 16 de octubre y participamos de la reunión de la Confederación Sudamericana de la Industria de la cual participo EE.UU., Méjico, Brasil, Uruguay, Paraguay, Venezuela, España y Argentina.

-¿Quiénes fueron como representantes de Argentina?

-Viaje junto a Emilio Majori, Luis Pichinino de la Pncia. De Santa Fé (quién con su señora y por propia iniciativa se pagaron el viaje de su propio bolsillo) lo mismo que el Sr. Mansur de la Pcia. de Misiones. Trabajamos los tres días en conjunto permanentemente los cinco integrantes. Siendo la más numerosa.

-¿Qué temas se trataron en dicha reunión?

-Cada uno expuso las dificultades que tiene en su respectivo país y como se piensa solucionar dichos problemas. Hay que destacar que fuimos los únicos que presentamos una carpeta explicativa, la cual contenía todos los convenios que se están realizando y por realizar, también los temas referidos al trabajo en negro y la salud.

-Y del tema del estatuto ¿Qué nos puede decir?

-Tenemos que decir que la Confederación Panamericana hoy existe verdaderamente por que existen estatutos propios los cuales hemos traídos firmados y sellados como corresponde. Se cambiaron varios puntos específicos del estatuto con los cuales no estábamos de acuerdo. Y ahora tenemos por fin un estatuto que fue aprobado por todos los presentes previo análisis punto por punto.

-¿Cuál es el balance de este encuentro?

-La verdad que estamos muy contentos por que nos trajimos una copia del estatuto, consideramos que la reunión fue muy satisfactoria y muy amplia ya que nos abocamos a todos los temas que pudo exponer cada uno de los militantes. Y tuvimos un trato muy amable de todos.

-¿Se conoce la fecha de la próxima reunión?

-La fecha exacta no pero lo que si se sabe es que se realizara en Venezuela.

-Con respecto a la Confederación ¿Existe una unión ejemplar o existe mucha diversidad de opiniones a la hora de generar nuevas propuestas?

-Lo que pienso yo es que la Confederación va a empezar a trabajar ahora por que hasta el momento había generado nada más que la aprobación de un estatuto. Considero que a partir de este encuentro y viendo que cada grupo representante expuso todos sus ideas y conflictos se va a comenzar a trabajar

a nivel Confederación. De nuestra parte que sepan todos que vamos a poner la mayor de nuestras ganas y esfuerzo para mejorar la situación del panadero día a día.



Rincón de Humor

-¿Cuál es la diferencia entre una mujer desnuda blanca y una negra?

-Que la blanca sale en Play Boy y la negra en National Geographic.

-¿Cuándo una rubia tiene por lo menos 2 neuronas?

-Cuando esta embarazada

-¿Por qué los gorilas tienen las narices tan... pero tan grandes?

-Porque tienen los dedos enormes.

-Mamá, mamá, ¿por qué papá corre tanto?

-Cállate y recarga la ametralladora.

-Mamá, mamá, ¿a quién le mandas ese paquete grande que dice "Africa"?

-Cállate y metete en la caja!

Jaimito, tu rezas antes de comer?

- No, profe, no me hace falta, mi madre es una buena cocinera.

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

FINEZZA

Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

DISTRIBUIDOR OFICIAL

J. M. De Rosas 5499 - San Justo
Tel: 4484-8177

QUILMES... año nuevo, propuestas nuevas

Quilmes tiene el proyecto de llevar a cabo una escuela de panadería en el mismo edificio donde está ubicado el Centro, en Gran Canaria 1159, su Presidente Juan Carlos Elisheche nos cuenta los detalles de la idea que proponen los representantes del sector sur de la Provincia.

-¿Cuántos integrantes conforman la comisión directiva?

-Somos doce miembros que estamos bien unidos y trabajamos siempre con ganas.

-¿Cuántas panaderías existen en el partido de Quilmes?

-Aproximadamente 260 entre habilitadas y clandestinas, como en todos lados. Existiendo unos 100 socios en el Centro. En el último censo que realizamos se obtuvo un resultado de alrededor de cien panaderías que se tienen que poner al día.

-¿Cómo es el proyecto de la escuela de panadería?

-En nuestro edificio tenemos un salón el cual no usamos y tenemos la idea de realizar una escuela de panadería. Pero queremos hacer una escuela diferente, que sea duradera y con una cuota de muy poco valor para que sea accesible a todos. Que no terminen en cursos de dos o tres meses sino cursadas bien completas que salga de acá un panadero hecho y derecho. Y una vez concluida la primera camada hacer un anexo con el Centro para que estén a disposición del mismo para poder trabajar. También estamos trabajando para obtener un apoyo Municipal.

-Para ir concluyendo ¿Cuándo va a empezar a rodar esta idea?

-Con seguridad para el año que viene. Cuento con el apoyo de toda la Comisión y también estamos dialogando con algunas empresas para realizarlo en conjunto. La base del proyecto está en sacar un crédito a largo plazo con el banco Credicop.



Nuevo rotulado para los alimentos

Una disposición que acaba de publicarse en el Boletín Oficial promete empezar a poner un poco de orden: próximamente, todos los alimentos envasados deberán llevar un nuevo rotulado que explicita exactamente su contenido nutricional (hidratos de carbono, proteínas, grasas totales, fibra alimentaria, sodio, grasas saturadas y "trans"), valor energético -pero en porciones normalizadas (es decir, iguales para todos)-, y porcentaje del valor diario recomendado.

"El consumidor está poco informado", afirmó el licenciado Sergio Britos, director asociado del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI), durante una presentación denominada "Qué compramos cuando compramos y qué comemos cuando comemos. Una decisión de compra más razonada puede abaratar hasta el 15% el costo de la alimentación."

La nueva reglamentación, que entrará en vigor el 1° de agosto de 2006 en los países del Mercosur, se aplicará a la totalidad de los alimentos envasados, menos las bebidas. Una de las novedades es que se introduce la obligación de informar el contenido de grasas "trans". "Son ácidos grasos que se forman en el proceso industrial de hidrogenación de los aceites, y que las empresas utilizan para mejorar la consistencia, palatabilidad y durabilidad de los productos; por ejemplo, en margarinas, alimentos panificados, golosinas y snacks -explicó Britos-. Pero tienen un problema, y es que se comportan en el organismo del mismo modo que las grasas saturadas: disminuyen la fracción HDL del colesterol (el bueno), y aumentan la fracción LDL (el malo). Por esta razón, la Organización Panamericana de Salud viene sugiriendo en los últimos años la necesidad de eliminarlas de la dieta. De alguna manera éste es el motivo por el que se exigirá que se declare su contenido."

Para identificarlas, estos ácidos grasos necesitan un procedimiento analítico diferente del usual, que sólo un puñado de laboratorios locales pueden aplicar, además del CESNI. "Si no, parece que el producto tiene un ácido «bueno» -explicó el doctor Raúl Uicich, jefe del laboratorio de la institución-; en cambio, cuando uno usa un método adecuado aparecen las grasas «trans»."

Hay además otros dos datos importantes: la estandarización de la porción como unidad de medida para declarar la información nutricional y la obligatoriedad de informar cuánto cubre de la necesidad diaria de nutrientes. "Todos los alimentos van a tener que exhibir un panel de información nutricional común -prosiguió Britos-. Las empresas deberán declarar estos nutrientes y para cada alimento deberán informar la unidad de medida y su expresión en una unidad de medida casera [por ejemplo, gramos y galletitas]. El tamaño de la porción no estará sujeto al arbitrio de cada empresa, sino normalizado en el código alimentario. Y el porcentaje del valor diario recomendado (%VD) expresará cuánto cubre el alimento de la recomendación diaria calculada sobre la base de una dieta estándar de 2000 calorías, que es el valor de referencia promedio para personas sanas mayores de cuatro años."

Fuente: www.lanacion.com.ar



Damián Benitez

Metalúrgico
C.R.B.

Reparación y Venta
de Maquinarias para
la industria panaderil

Tel: 4691-1954 // 2968 - ID 167*240
Cel: 15-5161-9086 // 15-6092-8707

Dra. Stella M. Samudio

MÉDICA NUTRICIONISTA

Medicina para el cuidado estético

Obesidad - Diabetes - Celulitis

MESOTERAPIA - ELECTROTERAPIA - ULTRASONIDO

SAN MARTIN 2335
L/M: 4441-9312
15- 5833-9971

PLANES PROMOCIONALES
1º CONSULTA SIN CARGO



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

levina



PURATOS

TAXONERA S.A.

Emeth



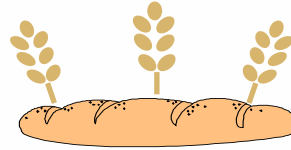
PROIN

HARINAS
CORES

DULCE DE LECHE



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

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

Nueva fiesta anual en Paraná

Se realizó 27° Aniversario del Centro de Panaderos y Afines de Paraná que tuvo lugar en La Rural de dicha ciudad el pasado sábado 26 de noviembre con una presencia de 500 invitados. Desde ya el agradecimiento para Emilio Majori y Evaristo Tomba quienes nos invitaron a concurrir al encuentro en el interior del país.

En el comienzo de la ceremonia tuvo la palabra el Presidente del Centro de Paraná, Rubén Borgueto, dando la bienvenida y agradeciendo a todos los panaderos presentes y las autoridades invitadas. Haciendo saber su gran alegría por la concurrencia y destacando el gran trabajo llevado a cabo por el centro en el transcurso de este año.

Hubo una excelente presentación que acaparó la mirada atenta de todos y un cálido recibimiento a los mozos del servicio a cargo de Miguel Acosta.

Los agradecimientos no se hicieron ausentes y en este caso fueron por la presencia de Rubén Savena de Santa Fe y Raúl Bernasar de Rosario. Y también una distinción especial para María del Carmen Ruch, ya jubilada, por sus 35 años de trabajo en reconocimiento a los servicios prestados a la comunidad panadera quien le hace entrega de dicha mención en representación de la Comisión Directiva de Paraná.

Durante la fiesta su pudo vivir un clima agradable y una muy cordial atención por parte de los anfitriones hacia todos los presentes. Todo finalizó de la mejor manera con los invitados muy contentos y a gusto con la fiesta realizada por el Centro de Panaderos y Afines de Paraná.



PARANÁ HOY

-¿Cuál es la situación que vive hoy por hoy el Centro de Paraná?

-Ruben Borgueto: Lo que vivimos hoy es muy organizado en todo sentido ya sea en el tema socios como en lo que se refiere a los convenios, los cuales son entradas de dinero para el centro para poder seguir progresando. Estos convenios están dispuestos con las panaderías y las confiterías.

-¿Cómo combaten la clandestinidad?

-Nosotros tenemos registradas cuales son las clandestinas y a partir de eso avisamos al Ministerio de Salud Pública tanto municipal como provincial. Se están realizando controles, estamos luchando para que sean más estrictos y de a poco se pueda ir terminando con todas aquellas panaderías que no están en regla. A pesar de las inspecciones a las cuales todos le temen un poco esto no influye a la hora de aportar para el centro.

-La relación con FAIPA ¿Cómo está en estos momentos?

-Bien, estamos en pleno contacto siempre, como el proyecto con INTI, con Volkswagen, además de apoyarnos con el envío de inspecciones del Ministerio de Trabajo a nivel nacional. La verdad en todo momento estamos informados.



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.

CIREMIOMIAIR

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.



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

MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303- 898
al Federal



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

Web: www.kopam.com.ar
Mail: fabian@kopam.com.ar



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

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



NUEVA MINIARMADORA



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>



Última trimestral del año en la sede FAIPA

Se realizo en la sede de la Federación Argentina con representantes de todos los Centro afiliados a la misma y la presencia del delegado normalizador de la Provincia de Corrientes, el señor Ascona.

En esta oportunidad nos informa todo lo debatido el señor Hugo Natale representante de La Plata, junto al Sr. Ruben Salvio, Presidente de F.A.I.P.A.

SIEMPRE PRESENTES:

Se llevo a cabo un tratamiento de todas las notas recibidas, destacando entre ellas invitaciones de distintas entidades a participar como de Córdoba, Paraná, Entre Ríos y Uruguay.

A todos estos ofrecimientos se asistió estando presente en las distintas ocasiones con diferentes miembros de la Federación.

Lamentablemente no se pudo asistir al agasajo de un nuevo Centro que se incorporo este año que es el de la Provincia Jujuy (como se sabe por los problemas en el Aeropuerto). Además también esta en la Provincia de Catamarca, en la Ciudad de Comodoro Rivadavia se esta progresando mucho, en Mar del Plata ya esta casi funcionando el Centro de Panaderos y por último también en Centenario en la Provincia de Neuquén.



MEJORAR LA INDUSTRIA, LO PRINCIPAL:

Se aprobó por mayoría el Convenio Marco Nacional, el cual se rige de maneras iguales en todo el país teniendo en cuenta que la Capital y la Provincia de Buenos Aires están arriba de las cifras establecidas. Que tiene como objetivo principal generar más ingresos para la Federación, con el fin de no terminar el año con números rojos a la hora de reaver los gastos. Para que quede bien claro los puntos de destino de este convenio de 100\$ por panadería serán: el 50% para FAIPA y el 30% para el Centro Local.



EN CONJUNTO TODO ES POSIBLE:

Y por otro lado se certificó por parte del Ministerio de Trabajo y el INTI el tema de la escuela de panadería y laboratorio para la Federación Argentina en conjunto con los mini-laboratorios y las provincias. Dándole el visto bueno en cuanto a lo que se refiere a maquinarias.

Además se esta hablando con los dirigentes de SAF, CALSA, Molinos Cargill, y Dánica para comprar lo que seria la nueva sede y de esta manera poder tener todo en el mismo edificio, sede y escuela juntas. Lo que nos reconforta mucho y nos enorgullece es que podamos contar con el apoyo de estas empresas prestigiosas. Y por medio de CASLA obtuvimos propuestas innovadoras como hacer la compra en efectivo manejándonos con préstamos de los bancos que manejan dichas marcas.



POR LA SALUD Y EL GREMIO:

Con respecto a los afiches se hará cargo el Ministerio de Salud, son 70 mil y van a tener el logo del Ministerio, de la Federación, y posiblemente se agregue el de la Federación de Cardiólogos y de Nutricionistas. Tenemos que destacar que cada Centro de Panaderos se tiene que hacer cargo de la distribución en las panaderías que realmente trabajan en regla. Por eso el fin es buscar la transparencia de los productos, por que en aquellos lugares donde no se cumplan las normas de panificación fortificada no se les entregara los afiches correspondientes, teniendo como ente regulador al INTI. Ya que es para el beneficio de la salud.



*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

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

Dos por uno en Quilmes

Hubo doble festejo en Quilmes, por un lado se festejó el Día del Panadero y por otro el aniversario del Centro. Con gran cantidad y calidad de invitados se realizó una gran ceremonia en el sur de la Provincia de Buenos Aires

Se celebró el Día Industrial del Panadero y al mismo tiempo un nuevo aniversario del Centro de Panaderos de Quilmes. La fiesta se llevó a cabo en el Restaurant "Comer" ubicado en la calle Aristóbulo del Valle en dicha localidad el pasado lunes 28 de noviembre.

Como de costumbre, iniciando la fiesta, Juan Carlos Eliseche, Presidente del Centro se dirigió a todos los presentes con una calida bienvenida y con un discurso de prosperidad, resaltando: **-Estoy muy contento por la cantidad de invitados presentes y debo mi mayor agradecimiento a los representantes del interior del país, por el esfuerzo y las ganas de asistir y también al señor Ruben Salvio por su gran apoyo al gremio.**

Luego tuvo la palabra el reciente Presidente electo de la Federación de Industriales Panaderiles de Buenos Aires, el señor Emilio Majori:

-Es un placer estar aquí con todos ustedes y felicito a Juan Carlos Eliseche porque siempre esta dispuesto a superarse en el día a día.

Por último hizo uso de la palabra el Presidente de la Federación Nacional el señor Rubén Salvio:

Es una satisfacción estar en el partido que me vio nacer y mostrar hoy públicamente el bosquejo de lo que va a hacer la publicidad del afiche que se repartirá en la Republica Argentina... "El pan alimenta, las harinas están fortificadas, el pan común libre de grasas alimenta. Consulte a su panadero. Argentina salud". Siendo el único producto que llega a todos los puntos país y en pocos días ya estarán en la calle miles de afiches representándonos, estando seguros que al año que viene será de gran crecimiento en la industria panaderil.

Los concurrentes a esta fiesta, además de los panaderos de la zona, fueron los siguientes Centros y emparearios: Oeste con Daniel Insuza, Aguirre y Evaristo Tomba, San Fernando, Tigre, Almirante Brown, La Plata, La Matanza, Tres de Febrero, Merlo con Frías y Bellizi, San Martín, Lomas de Zamora, Florencio con Varela Antonio Di Constanzo, Azul, Santa Fe, Chaco, Necochea, Dolores, Rosario, San Miguel de Tucumán, La Pampa con Miguel Ángel Tur, Misiones, Corrientes y Entre Ríos. También a las autoridades de FAIPA, APACA, de SAF Argentina, Andrés Varela y Marcelo Scardilli de Molinos Chacabuco y Franco Vilella de Sayos.

Luego del momento de los discursos se realizó un gran show de odaliscas, todos los presentes se prestaron a bailar generando un verdadero clima de fiesta.

De más esta decir que este ambiente prosperó durante todo la jornada y concluyó en que la fiesta finalice en lo que se esperaba. Un éxito total.



FIESTA EN FLORENCIO VARELA

Se realizó el Domingo 4 de Diciembre en la Sociedad Italiana "La Patriótica" y contó con la presencia de más de 130 comensales

Fuimos invitados cordialmente por el Presidente de la Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela el Sr. Antonio Di Constanzo al festejo del Día del Industrial Panadero y nos encontramos con gente con muchísima alegría y ganas de trabajar por el gremio.

En la fiesta se agradeció la presencia de los colegas panaderos, del Presidente F.A.I.P.A., el Sr. Rubén Salvio, del Presidente de F.I.P.P.B.A., el Sr. Emilio Majori, del Ex Presidente de F.A.I.P.A. y F.I.P.P.B.A. el Sr. Daniel Insúa, del Sub Secretario de Gobierno del Municipio de Fcio. Varela el Dr. Andrés Watson quien represento al Intendente de dicho Partido el Sr. Julio Cesar Pereyra y de los Centros de Panaderos de La Matanza, Oeste, San Martín, 3 de Febrero, APACA, Avellaneda, Quilmes, Alte. Brown, San Vicente y La

Plata. También se agradeció la colaboración de Empresas como SAF Argentina, Molinos Chacabuco, Molinos Marlenhein, Molinos Campodónico, Flora Dánica, El Sol de Galicia y la Papelera El Vasquito.

Después de las palabras del Sr. Di Constanzo (**"...lo importante es estar siempre juntos y hacer digno nuestro trabajo..."**), del Sr. Emilio Majori y del Sr. Ruben Salvio (**"...hay que apoyar a estos Directivos porque, si bien nos quejamos, si no los tenemos vamos a estar mucho peor, son los únicos que defienden al Industrial Panadero..."**).

Disfrutamos de una cena más que abundante y de un show de tango en el que el cantor Juan Cruz Varela nos deleitó con su voz.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

- 1) Rubén Salvio - Antonio Di Constanzo - Emilio Majori
- 2) Mesa Principal
- 3) J. C. Elisseche y Flia.
- 4) Sr. Aguirre y Esposa
- 5) Mesa de APACA

- 6) Mesa de San Martín
- 7) Mesa de Merlo
- 8) Mesa del CIPDO
- 9) Mesa de Avellaneda
- 10) Mesa de La Matanza

Turrón Helado



1 PRALINÉ:
Calentamos el azúcar con el agua hasta obtener un caramelo claro. Agregar avellanas y almendras. Volcar sobre placa aceitada. Enfriamos y picamos finamente.



2 Picamos los damascos y las Guinalba. Remojamos en kirsch durante una hora.



3 Preparamos un merengue italiano con las claras y un almibar a 118° C hecho con el azúcar y el agua.

INGREDIENTES:

■ Praliné

- 200 gr. de avellanas
- 50 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendras ANALBA

■ Turrón

- 30 cm³ de kirsch
- 100 gr. de cáscaras de Naranja Confitadas ANALBA
- 100gr de damascos secos.
- 200gr de crema de leche.
- 180gr de azúcar.
- 80gr de agua.
- 3 claras

■ Para decorar

- Crema Chantilly
- Guindas Artificiales Guinalba



4 Mezclamos el merengue con la crema, las frutas remojadas y el praliné.



5 Colocamos la preparación en un molde para budín inglés o moldecitos individuales. Congelamos hasta el momento de servir. Desmoldamos y presentamos sin descongelar, decoramos con la crema y guindas Guinalba.



Guinalba

"son Guindas Artificiales, de jalea fantasma. Vienen en varios colores y sabores."

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

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



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

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES
NUEVOS Y USADOS
BAZAR GASTRONÓMICO

REFRIGERACIÓN ESPERANZA



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

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." Cno. de Cintura y Aut. Ricciari-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 www.cigue.com.ar información@cigue.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

"RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/0237-468-7925/15-5429-0965/15-5427-8936

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

"TULIO ESPERANZA" Av. Del Libertador 1987. Moreno. Tel.: 0237-4692316 E-mail: a_esperanza@hotmail.com

COMPRA Y VENTA, ADMINISTRACION DE PANADERIAS

"RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A." Rojas 1285. Capital. Tel.: 4581-0777 E-mail: jorgerodriguez@netizen.com.ar

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

"DISTRIBUIDORA PARALEVA" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"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

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

"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 CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99 E-mail: andresvarela@molinochacabuco.com.ar

"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

"SAF ARGENTINA S.A." A. M. de Justo 2050 1er. Piso Of. 107. Tel.: 4315-3400 Fax.: 4312-4680

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

FABRICA DE UTILES DE PANADERIAS-CONFITERIAS Y PIZZERIAS

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

MARQUESINAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

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

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. Tel. 4699-7211. www.kopam.com 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: juancarloslopez@fibertel.com.ar
 "PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

MEDICO NUTRICIONISTA

"DRA. STELLA M. SAMUDIO" San Martín 2335. L. del Mirador. Tel.: 4441-9312 / 15-5833-9971

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

SERVICIO TÉCNICO

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
 "JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655
 "MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar
 "RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/0237-468-7925/15-5429-0965/15-5427-8936
 "TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384
 "TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

Panadería
"LA FAROLA"
José M. Paz 764
Ituzaingó

Panadería
"LA CARPA"
A. del Valle 2310
Merlo

AVISOS CLASIFICADOS

Batidora Argentina
 Capacidad 900lt
 Usada
 TEL: 1674-1155
 155-499-3100



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



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



Sobadora Pesada
Siarn
 Rodillo de 600mm
 Usada
 TEL: 1674-1155
 155-499-3100



Cortadora de pan de miga
 "San Salvador"
 100% original
 Única - Completa
 Si Uso
 4450-5328

Extrusora de Fideos
 Nuevo
 Capacidad 15kg
 Varios Corrientes
 TEL: 4674-1155
 155-499



Bandejas Enlazadas
Bandejas Crismeras
 Nuevas - Usadas
 TEL: 4674-4455
 155-499-3100



Sobadora Panadera
 Consóles
 Rodillo de 600 x 168
 Motor 4HP - Usada
 TEL: 4674-1155
 155-499-3100



Horno Tardano
 Turbo Power - Nuevo
 Convector - Capacidad
 3 Bandejas



PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

RO-NI

Garantía de
Calidad y Frescura.



Cuzco 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-1801

www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar