



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines



C.I.P.A.B.
CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE NTE. BROWN



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS
ESTEBAN ECHEVERRÍA



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
DE CUARTEL MORENO



CENTRO INDUSTRIAL
PANADERIL EZEIZA

C.I.P.P.C.A.

CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS



Asociación de Proprietarios de
Panaderías de Florencia Varela



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE MOLLINEDA



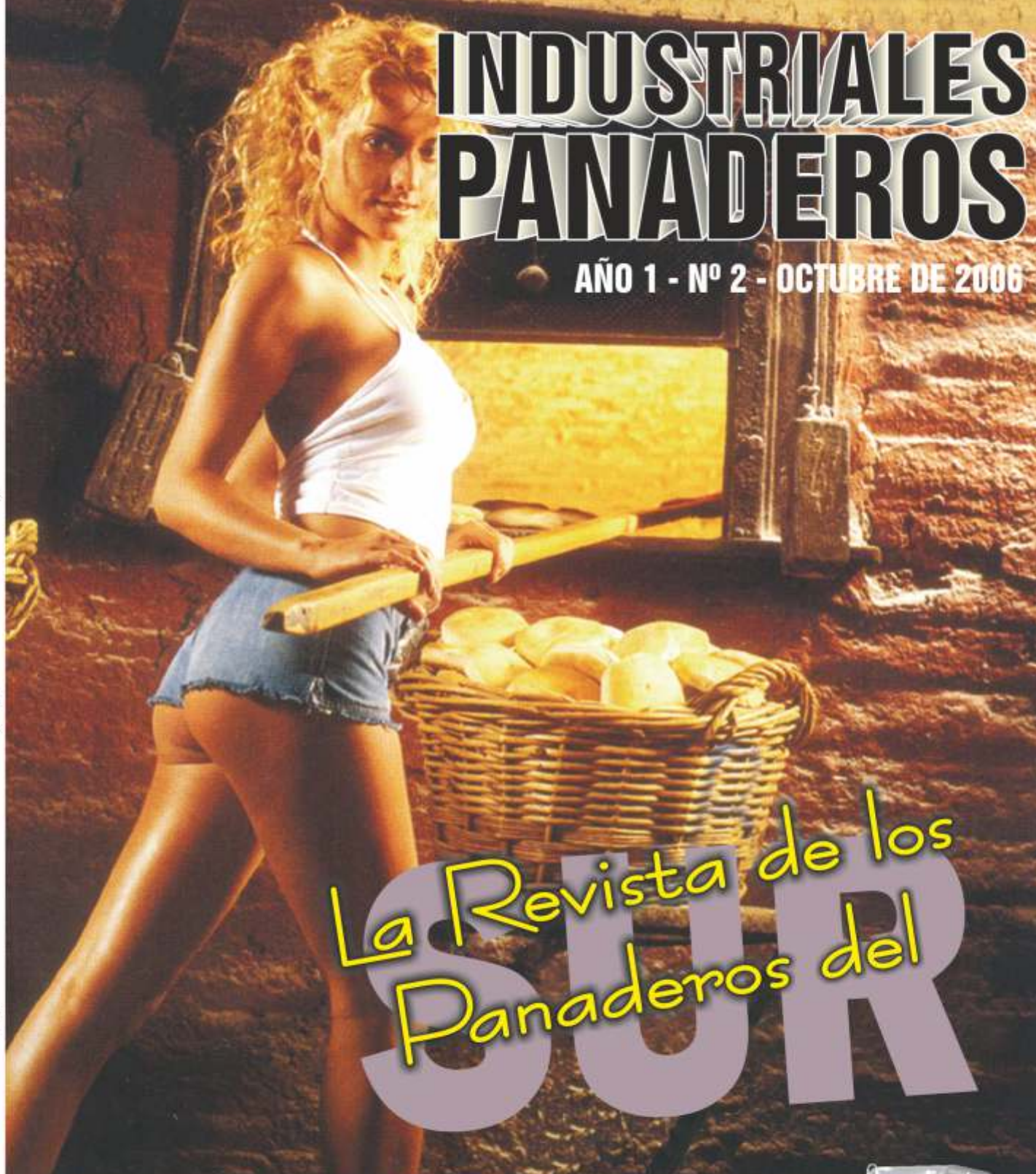
CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE QUILMES

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 1 - Nº 2 - OCTUBRE DE 2006



La Revista de los
SUR
Panaderos del

Romar
Rodriguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Malabia 2440 - (1754) San Justo - Tel: 4441-1200



El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

EDITORIAL

En este segundo número de **Industriales Panaderos** queremos agradecer a aquellas personas que contribuyeron a concretar, desarrollar y fortalecer la publicación que se ocupa de difundir la actividad del gremio panadero. Su nacimiento va de la mano del impulso, la creatividad, el entusiasmo y la valentía de todos los panaderos que forman parte del gremio.

En esta oportunidad queremos recordar a nuestros lectores que "**Industriales Panaderos**" tiene como único objetivo comunicar información, novedades y noticias sobre el gremio, además de comentarios, opiniones y recetas útiles. Siempre sumando beneficios para la familia panaderil; lo importante es que sea un medio útil y transparente con una única misión: **INFORMAR**.



Con esto queremos decir que la revista también intenta reflejar el estado del debate en los temas que son de interés de todos los panaderos, tanto a nivel institucional como nacional; por eso los lectores podrán encontrar entre sus páginas, los aportes realizados por un importante número de funcionarios y directivos de diversos campos y procedencia. **Industriales Panaderos** entonces, será un medio más para transmitir las ideas contenidas en las sucesivas reuniones que realizan las Federaciones, o los Directivos de los diferentes Centros de Panaderos.

Pero de ninguna manera compartimos la idea de que sea utilizada por ningún actor que no pueda fundamentar con HECHOS sus DICHOS, ya que la revista será una herramienta de transmisión

de pensamientos, o un espacio de expresión de aquellas personas que puedan JUSTIFICAR SUS DICHOS.

Cabe destacar como otra de sus funciones la generación de un espacio en donde se pueda **VERIFICAR** no sólo el consenso del debate sino también el disenso.

Cuidemos entre todos a esta **Gran Familia**, ya que si al gremio en su conjunto le va bien, nos ira bien a cada uno de los que formamos parte de la misma...

EL DIRECTOR

STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - N° II - Octubre de 2006

Director-Propietario

FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:

Valeria Susperreguy

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 colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - grafica@netizen.com.ar

**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO

SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: cipab2001@hotmail.com

COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Nora A. López**

Vice-presidente: Roberto Álvarez

Secretario: Marina Palma Parodi

Prosecretario: Luis Gómez

Tesorero: Javier Álvarez

Vocal titular 1º: Eduardo Bottale

Vocal titular 2º: Nicolás Agüero

Revisor de cuentas titular 1º: Carlos Fernández

Revisor de cuentas titular 2º: Miguel Fernández

Revisor de cuentas titular 3º: Estrella Anachi

Revisor de cuentas suplente: Roberto Zambito

Vicepresidentes delegados de zona

Adrogué este y oeste: Marcos Zalazar

Claypole: Gustavo Romero

Burzaco este y oeste: Pablo Mascaro

Glew/ Ministro Rivadavia: Miguel Ovando

José Mármol: Alejandro Spadaro

Loma Verde: Miguel Ramírez

Longchamps: Eduardo Bottale

Rafael Calzada: Omar Pérez

San Francisco Solano: Diego Ortega

San José: Nicolás Agüero



Nora A. López

Es todo una cuestión de actitud

Ya se habló mucho de la problemática por la cual esta pasando nuestro gremio, creo que no hace falta volver sobre ella. Lo que sí hace falta, es ver que actitud tomamos frente a ella. Algunos están esperando que la solución llegue del cielo, o que por arte de magia se reviertan determinadas situaciones, otros dicen no tener tiempo y esperan que alguien vaya a sus negocios a solucionar sus problemas.

Señores, si no participamos, si no nos acercamos a los centros de panaderos del lugar al cual pertenecemos, pero no solo a quejarnos y lamentarnos, sino también, a aportar ideas constructivas para poder encontrar soluciones, por que si el gremio llegó a esta situación es también culpa de cada uno de nosotros, que buscando soluciones individualistas (yo me salvo, el otro que se muera) estamos como estamos. La realidad cambia y debemos acostumbrarnos a los cambios. Tomemos una actitud positiva, constructiva para el bien del gremio que, en definitiva, va a ser el bien para cada uno de nosotros.

NORA ALEJANDRA LÓPEZ
Presidente C.I.P.A.B.

¿Queremos mejorar?

A lo largo de la historia el hombre va forjando su propio camino. Un camino lleno de elecciones que marcan un destino común.

Los panaderos debemos tomar conciencia que nuestro producto llega a la mesa de todos los hogares de Argentina, por eso es nuestra responsabilidad ofrecer cada día mejor calidad y servicio. Y para lograr nuestros objetivos debemos tomar conciencia de la necesidad de trabajar con agallas y valor, para defender a este Gremio que es el de todos.

Sé que cuesta entender, porque todos aspiramos a soluciones inmediatas, pero en este proceso de mejorar todo lleva su tiempo de elaboración y desarrollo. Colegas, compañeros: todos aspiramos a crecer y evolucionar, tenemos que mentalizarnos que son necesarios algunos

cambios y si luchamos aisladamente para conseguirlos, poco será lo que logremos. Ahora, si juntos y con tesón buscamos el bien del gremio conseguiremos grandes logros.

Colegas, basta de seguir cediendo espacios para el beneficio de otros, basta de estar arrodillados. Es nuestro momento, el momento de "ponernos de pie" y empezar a recorrer el camino que nos merecemos.

De todos nosotros depende...

Hablo con mucho respeto y humildad



cuando les digo que los panaderos nos merecemos otra cosa, porque sacrificamos horas, días y meses enteros dentro de nuestras panaderías. Tenemos obligaciones, pero también derechos... Hoy me pregunto ¿cuáles son nuestros derechos?

Creo que es hora de decir "basta" y no seguir pensando "hasta cuando", porque detrás de cada una de las panaderías hay una gran familia.

De nosotros depende marcar el futuro, por eso luchemos juntos por nuestros derechos.

Miguel Ovando
Tel: 02224-425647



HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

**INGENIERIA
EN CALOR**

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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



PRINDAL®

DULCE DO LECHE



**GRANJA
ARRAYANES**



**MOLINO HARINERO
"SANTA MARGARITA"
de Navarra al País**



D ANTE CERRUTTI I
MATERIAS PRIMAS

VENTA DE AZÚCAR Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GRAL.

**H. Yrigoyen y 9 de Julio - (1862) - Burzaco
Tel: 4238-9304 / 4238-0391 - ID 54*136*974**

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

Suárez 215 - Avellaneda - Teléfono: 4203-8143 - cipave@ciudad.com.ar



EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA INFORMA

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda, informa que continuando con una serie de trabajos dirigido a sus Asociados se dictaran una serie de cursos de actualización ha realizarse durante los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre en la escuela de panadería de la Empresa CALSA, comenzado el día 28 de Septiembre donde el tema principal será "Productos para el Día de la Madre", los otros temas trataran sobre especialidades de fin de año y Personal de atención al publico.

A través de un gran esfuerzo el CIPA, organizo junto a la Municipalidad una Jornada de Seguridad Alimentaria, la cual fue declarada de Interés Municipal, dirigida al personal que cocina y atiende en comedores, donde asisten chicos, tomando como uno de los temas fundamentales de la misma el peligro del uso de BROMATO DE POTASIO, en estos lugares, participaron de esta alrededor de 200 personas. La disertación estuvo a cargo de la Doctora Leda Giannuzzi, integrante del CIDCA, Investigadora del CONICET, Titular de la Cátedra de toxicología de la UNLP. La Jornada contó con el apoyo de la Secretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación, brindando un Manual de "Guía de Buenas Practicas de Manufactura", el cual fue entregado a los asistentes, se paso una película que trato sobre la limpieza personal y sanitización de los lugares donde se elaboran los alimentos, se contó con la presencia de Autoridades Municipales, Directivos del CIPA, Panaderos de Avellaneda, Publico en General, se entregan Certificados de Asistencia.

El 24/8/06 participamos de una Conferencia que trato sobre la "Descentralización de la aplicación del Código Alimentario Argentino en la Provincia de Buenos Aires", el mismo establece la adhesión formal de la Provincia al CCA y la posibilidad de descentralizar la aplicación del mismo en los Municipios a través de la firma de convenios, tema que influye en la Inscripción de los Productos que elaboramos.

Informamos de la próxima conferencia a realizarse el mes de septiembre que trata el tema harinas, consultas sobre lugar y fecha al CIPA.



INFORME DEL C.I.P.A.

El Centro de Panaderos de Avellaneda informa, que se encuentra en TRAMITE PARLAMENTARIO , una modificación de la ley 25.630, y que la misma beneficiaria a la industria panadera al ser únicamente, la harina destinada a la elaboración de pan (Pan blanco, francés y criollo) la que deberá contener hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina.

La misma sería:

TITULO: MODIFICACIÓN DE LA LEY 25.630, DE CAMPAÑA NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DE MALFORMACIONES DE NACIMIENTO EN EL CEREBRO, LA MEDULA ESPINAL Y OTROS ORGANOS MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE ACIDO FOLICO.

SUMARIO: SUSTITUCIÓN DE LOS ARTICULOS 3 (CONTENIDO DE LA HARINA DE TRIGO DESTINADA A LA ELABORACION DE PAN) Y 5 (ROTULO DE LOS ENVASES DE HARINAS); DEROGACIÓN DEL ARTICULO 4.

Consultas al CIPA sobre este tema.

SERVICIOS DEL C.I.P.A.

Seguimos con los mismos, agregando otros servicios a Nuestros Asociados, informando de los BENEFICIOS con que cuenta nuestro sector, e invitando a otros sectores a adherirse.

- 1.- Registro Provincial de Microempresas Inscripción.
- 2.- Participar en las Licitaciones del Estado.
- 3.- IOMA Microempresarial.
- 4.- Créditos del Ministerio de la Producción.
- 5.- Cursos dirigidos a Industriales Panaderos sobre Gestión, Ventas, Marketing, otros. (NUEVO)
- 6.- Crédito Casa Pyme.
- 7.- Hoteles Convenio FEBA.
- 8.- Hoteles Luz y Fuerza. Convenio FIPPBA.
- 9.- Actualización Panaderil. (asesoramiento de proveedores)
- 10.- Curso de Manipulador de Alimentos.
- 11.- Habilitaciones Provinciales de Establecimientos.
- 12.- Registro de Marcas.
- 13.- Cursos FEBA FORMACIÓN. A través de e- Learning en: Administración, Gestión, Informática e Idiomas.

Nota: Los Servicios ofrecidos están dirigidos a toda aquella Cámara o Microempresa que requiera de estos, asociándose o pagando los servicios diferenciados

Comisión Directiva

Presidente: Nancy Ferreira
Secretaria: Liana Muller
Tesorero: Roberto Landolfo

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

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

Wal-co®
INDUSTRIA ARGENTINA

www.wal-co.com.ar wal-co@speedy.com.ar

Equipamiento
para la industria del pan



Buscamos
distribuidores
en todo
el país.



General Miller 573 - Libertad - Merlo - Buenos Aires
República Argentina - Tel/fax: 54 - (0) 220 - 4941672

Primera Jornada de Capacitación en Seguridad Alimentaria

“...Que un alimento llegue a la mesa del consumidor conservando las cualidades que lo hacen inocuo, sano y apetecible, es el resultado de una larga cadena de esfuerzo...”. Con esa premisa se llevó a cabo la Jornada en la localidad de Avellaneda. El objetivo del encuentro fue concientizar sobre la importancia del consumo de alimentos sanos y libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de los consumidores.

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda, en trabajo conjunto con la Municipalidad de la localidad y el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, organizaron la primera **Jornada de Capacitación en Seguridad Alimentaria**, que tuvo lugar el 14 de julio en el Auditorio “**José Rodríguez Faure**”, del Gobierno Municipal.

La finalidad del evento fue generar un diálogo entre los consumidores y las instituciones, la industria y la distribución agroalimentaria, con el objetivo fundamental de lograr una alimentación “segura”, ya que este es un derecho de todos los ciudadanos, y que tanto la administración pública, como las empresas y asociaciones deben trabajar conjuntamente para crear conciencia sobre el consumo de alimentos sanos.

La presentación de la jornada estuvo a cargo de la Presidente del Centro de Industriales Panaderos local, Nancy Ferreira: “...el centro de panaderos de Avellaneda, tenía una preocupación muy grande porque sabemos que hay muchas enfermedades de transmisión alimentaria. Con esa inquietud nos acercamos a la municipalidad y el señor intendente supo atender y responder nuestra inquietud. La idea de esta jornada es que ustedes aprendan todo lo relacionado con la manipulación de alimentos, higiene, generando seguridad alimentaria. Desde ya les agradezco la presencia de todos ustedes...”.

Le siguió en el discurso de bienvenida, el Subsecretario de Desarrollo Social y Deportes del Gobierno Municipal Jorge Gamarra “...en nombre del Intendente de Avellaneda Cacho Alvarez, les agradezco la participación en esta jornada. Fue para nosotros un enorme placer trabajar con el Centro de Industriales Panaderos local, nos pusimos de acuerdo rápidamente y empezamos a trabajar, la idea es seguir en estas jornadas de concientización...” y continuó diciendo “...hoy nos acompaña Leda Giannuzzi, Dra. en Ciencias Químicas de la UBA, especialista en toxicología e investigadora del CONICET, quien nos va a instruir en como usar los alimentos y los riesgos que se pueden evitar con la correcta manipulación de los mismos...”.



La señora Nancy Ferreyra (derecha) junto a Leda Giannuzzi y Jorge Gamarra



Reportaje a Leda Giannuzzi

Cuando culminó la 1ª Jornada de Seguridad Alimentaria, El Gremio Panaderos tuvo la oportunidad de hablar con Leda Giannuzzi, Dra en Ciencias Químicas de la UBA, especialista en toxicología e investigadora del CONICET, quien tuvo a cargo el desarrollo del evento.

-¿En qué consistió la jornada?

-En principio programamos una charla donde se esbozaron los puntos más importantes en el tema de manipulación de alimentos. Así, se expuso los contenidos referentes a algunos microorganismos causantes de las enfermedades más importantes transmitidas por algunos alimentos, y las prácticas fundamentales tendientes a minimizar los riesgos.

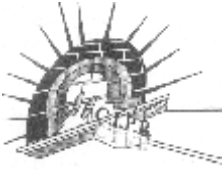
-¿A qué tipo de riesgos se refiere?

-Se corren riesgos enormes, desde intoxicaciones hasta muertes. La idea es consolidar los conocimientos de quienes manipulan alimentos y difundir la importancia de esta tarea cotidiana.

-Específicamente en las panaderías... ¿qué alimentos tienden a ser los transmisores?

-Cada tipo de mercadería tiene particularidades diferentes y sigue un camino particular, por eso es fundamental tomar las precauciones necesarias para el cuidado del consumidor, lo más importante es el lavado de manos y las prácticas higiénicas, sin eso se corre riesgo de intoxicaciones, como también el separar áreas de trabajo sucias de las limpias.





CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui - Tel.: 4216-0591 // 4256-0634

Berazategui sigue trabajando por el crecimiento del Centro

“Industriales Panaderos” tuvo la oportunidad de dialogar con el Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, Juan Carlos García, con el vicepresidente Miguel Albanese y con el pro-tesorero, Eduardo Olivari. Esto fue lo que nos decían:

“...En este momento estamos abocados al mantenimiento del precio base del pan que se ha acordado con el Gobierno Nacional de \$2.50 y por suerte tenemos más del 90% de acatamiento. Los panaderos lo recibieron muy bien, entonces acordamos una reunión con representantes de la Federación Nacional y Provincial y Centros amigos, que avalan el trabajo que ha realizado la Comisión Directiva...”, nos comentaba **Juan Carlos García**, Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui.

Según informaron los representantes del Centro, Berazategui cuenta con alrededor de 120 panaderías, y aunque han cerrado muchas en los últimos tiempos, han abierto nuevas que todavía no se han asociado, por eso la actividad del Centro de Panaderos esta abocada a intentar integrarlas.

Cabe destacar que la actual Comisión Directiva cumple el mandato en octubre y para marzo realizará una nueva convocatoria.

“...Queremos resaltar la voluntad que tiene la Comisión Directiva de brindar beneficios al panadero y así, los socios reciben servicios de recreación, turismo, odontología, asesoramiento legal y contable. Intentamos personalizar la atención a todos los asociados...”, comentaba García.

Respecto a los logros de la Comisión en este último tiempo, nos comentaron, “...estamos muy contentos porque hemos conseguido que la municipalidad reforme la ordenanza tomando las normas de la ley provincial. Así se han incorporado 300 metros de distancia entre dos panaderías linderas. Además, por cada habilitación que realiza la comuna consulta al Centro y nos manda un expediente. Nuestro logro fue incorporar en el municipio la Ley Provincial que exige que para que se habilite otra panadería tiene que respetar los 300 metros de distancia. Además logramos diferenciar lo que es una panadería industrial de lo que es artesanal...”.

“...estamos realmente satisfechos con el trabajo que realiza la Federación Provincial y la Nacional ya que sigue trabajando bien, recibimos el apoyo constantemente y nos están dando buenos elementos para que unamos al panadero, luchando por la rebaja del I.V.A... somos todos parte de esta gran familia...” culminó Juan Carlos García.



BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



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

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Juan Carlos García**

Vicepresidente: **Miguel Albanese**

Secretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Oswaldo Callegari**

Pro Tesorero: **Eduardo Olivari**

Vocales Titulares:

**Omar Pérez, Roberto Núñez, Daniel Paz,
José Manuel Rodríguez, Mario Federico y Juan Sen**

Vocales Suplentes:

Juan Páez, Gisela Andriola y Mateo Colagiovanni

Revisores de Cuentas Titulares:

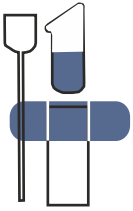
Albor Pérez, Juan Carlos Basso y Andrea Iannello

Revisor de Cuentas Suplente:

Rubén Federico

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Valeria Cianciullo**



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina- Banfield-Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

TODO UN EJEMPLO!!

Una multitud festejó el Día del Niño en Cuartel Noveno

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno celebró el Día del Niño con espectáculos y un gran despliegue para garantizar la alegría de los más chiquitos. Así, alrededor de 600 niños participaron de las actividades desarrolladas en las instalaciones del Centro, cita en Amberes 1591.

Cerca de seiscientos niños compartieron, el 26 de agosto, una tarde llena de risas, emoción y sorpresas. La Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Cuartel noveno se lució una vez más en la organización del Día del Niño.

Además de la gente que conforma la Comisión del Centro, participaron vecinos, concejales, consejeros escolares y representantes del Municipio.

Miguel Spaziante, Presidente de la entidad, explicó que el trabajo que hicieron *"...es mucho, pero cuando los resultados se ven en la sonrisa de los chicos, es fácil dejar de lado el cansancio y disfrutar con ellos..."*.

Además agregó: *"...No creo que haya muchos Centros de Panaderos que festejen como nosotros el Día del Niño, en realidad a muchos de estos chicos los conocemos porque asisten al comedor que tenemos funcionando los días sábados, donde compartimos con ellos una rica chocolatada y las infaltables facturas, pero nuestro objetivo central fue devolverle al barrio un poquito de todo lo que nos dan, sin ellos cada panadería carecería de sentido..."*.

En el programa de actividades se contó con la presencia del futuro candidato a Intendente del partido, el Sr. Pablo Paladino quien donó bicicletas que fueron sorteadas entre los niños presentes y ese fue el anticipo de una jornada inolvidable.

La animación de *"Las Pequitas"*, sumada al banda instrumental de la Secretaría de Cultura de la Municipalidad de la comuna, fueron parte del mundo de magia que se vivió en Cuartel noveno.

La conducción del evento estuvo a cargo de Carlos Barreiro, Secretario del Centro de Panaderos local, quien con una emotiva presentación entregó juguetes a los chicos, para que el día de los más pequeños sea perfecto.

Para finalizar el Centro de Panaderos de Cuartel pensó la fiesta del Día del Niño como una jornada inolvidable para los bajitos, y ofreció una merienda deliciosa, que consistió en una taza de chocolate, alfajores, golosinas y facturas.





Distribuidora Mayorista
Calidad de Exportación

Atención a Distribuidores
consulte pedidos

Codinas Gastronomicas

Confiterias y Afines

Supermercados y Autoservidos

Solide Vendedor
(Consulte otros productos)



Thames 2891 - San Justo
(camino de cintura y catamarca)
www.rekonet.com.ar
Info@rekonet.com.ar
4484-8236



Controles de temperatura
para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua
para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

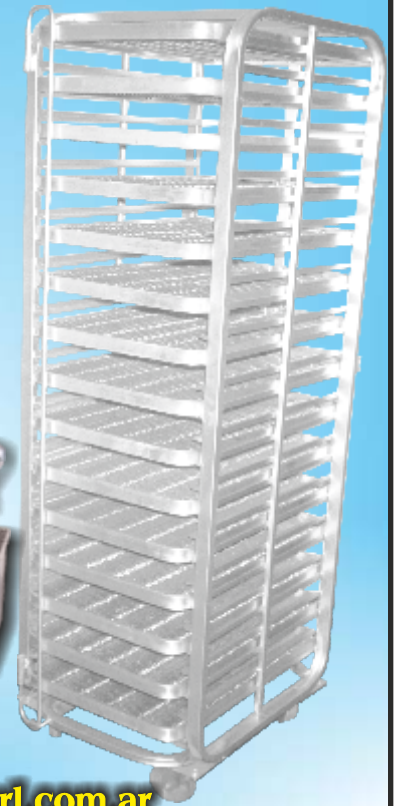


Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodriguez 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

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno en la búsqueda de más beneficios para el Gremio

Carlos Barreiro, Secretario del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno charló con "Industriales Panaderos". En esta oportunidad destacó el trabajo que viene desarrollando el Centro de Panaderos local en los últimos meses, y los actuales proyectos.

¿Cuáles son las últimas actividades que están realizando desde el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno?

Bueno, en este último tiempo continuamos con los operativos para combatir la clandestinidad y con ayuda del Municipio, se está realizando un control estricto del transporte del pan.

Además, seguimos visitando las panaderías para que nos informen si han realizado o no modificaciones para que estén en condiciones óptimas.

Respecto a las actividades, el Centro de Panaderos celebró el Día del Niño junto a los vecinos más chiquitos de la zona. Quiero destacar que estamos muy contentos con el trabajo del Centro, seguimos con la campaña acerca de las novedades sobre el bromato. Cabe destacar que el último sondeo arrojó que



el uso de bromato es bajo en Cuartel Noveno, la mayoría de los panaderos utiliza aditivos.

Otra de las cuestiones a destacar, son las campañas en la vía pública para detectar el ingreso de pan de otros partidos, apuntamos a que se cumpla estrictamente las condiciones de transporte del mismo.

Por último ¿Qué precio de pan se esta manejando en la localidad?

El precio del pan esta establecido en \$2 al público, pero perseguimos la idea firme de llevarlo a \$2,40, porque para que el panadero tenga beneficios necesita tener valores de venta real, sino se tropieza con una situación insostenible.

Un mensaje para los panaderos:

"...La Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno quiere invitar a todos los socios y no socios a participar de las reuniones los días miércoles a las 14:00 hs. , ya que es fundamental para nosotros que los panaderos aporten ideas y propuestas..."

Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno

Presidente: Miguel Spazianté

Vice-presidente: Roberto Robles

Secretario: Carlos A. Barreiro

Pro-secretario: Antonio Caputo

Tesorero: Andrés Di Iorio

Pro-tesorero: Rubén Calderón

Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez

Un poco de HUMOR...

"LA VIDA SEGÚN QUINO"

...Pienso que la forma en que la vida fluye está mal. Debería ser al revés...:

- Uno debería morir primero, para salir de eso de una vez.
- Luego, vivir en un asilo de ancianos hasta que te saquen cuando ya no eres tan viejo para estar ahí.
- Entonces empiezas a trabajar, trabajar por cuarenta años hasta que eres lo suficientemente joven para disfrutar de tu jubilación.
- Luego fiestas, parrandas, sexo y alcohol. Diversión, novios, novias, todo hasta que estás listo para entrar a la secundaria...
- Después pasas a la primaria y eres un niño o niña que se la pasa jugando sin responsabilidades de ningún tipo...
- Luego pasas a ser un bebé y vas de nuevo al vientre materno y ahí pasas los mejores y últimos nueve meses de tu vida flotando en un líquido tibio, hasta que su vida se apaga en un tremendo orgasmo...

iiiiiiiiiii ESO SI ES VIDA ¡!!!!!!!!!!!!



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE:

JOSE BENITO SANABRIA

VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO

SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS

TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU

VOCALES TITULARES: RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

VOCALES SUPLENTE: JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

LUIS RICARDO FLER - ALEJANDRO ALBERTO WALTER

JUAN CARLOS TORRENS

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: DOMINGO LAVENDA MARTINS



“UNIDOS SOMOS INVENCIBLES”

El Centro de Panaderos de Esteban Echeverría informa a sus asociados que gracias al esfuerzo y colaboración de todos los panaderos del distrito, los asuntos del gremio están normalizados en un 90 o 95 %. Por eso quiero destacar la colaboración de toda la comisión directiva y también de los panaderos del partido que están vendiendo el pan cuidando sus intereses a un precio justo para todos. Como Presidente y junto a toda la Comisión estamos satisfechos por los logros obtenidos en el transcurso de este tiempo.



Por eso, nuevamente GRACIAS a todos los panaderos. Quiero destacar en esta oportunidad que ya tenemos la tan ansiada **Personería Jurídica con el N° 13653, Legajo N° 1/72179**. Y en los próximos días ya tendremos el reconocimiento municipal correspondiente.

Por otra parte el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría invita a todos los panaderos a participar de las reuniones que tienen lugar los jueves a partir de las 18:30 Hs en el Centro ubicado en Cervetti N° 105, Monte Grande. Allí compartimos logros, pero fundamentalmente nos escuchamos, para mejorar y poder seguir avanzando por el buen camino que es muy largo, pero tenemos que transitarlo juntos para que seamos “invencibles”.

José Benito Sanabria
Presidente

Centro de Panaderos de Esteban Echeverría

REUNIONES

La Comisión Directiva de Esteban Echeverría los invita a participar de las reuniones los días jueves a partir de las 18:30 horas en el Salón del Centro de Panaderos

HARINAS MATERIAS PRIMAS

DULCE DE LECHE
Húsares

BARI

Motix

PRINDAL

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Abierto de 8 a 18 horas todos los días de la semana

Reconquista (Ruta 205) 437

Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5641-4644



Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela

9 de Julio 43 - Florencio Varela

Adherido a F.I.P.P.B.A. Y F.A.I.P.A.

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: ANTONIO DE CONSTANZO

Vicepresidente 1º: Raúl Pombo

Vicepresidente 2º: Silvano Babuin

Secretario: Alberto Romero

Prosecretario: Eduardo Ferreiro

Tesorero: María Capraro

Protesorero: Raúl Alegre

Secretario de Actas: Eduardo Kublus

Vocal Titular 1º: Héctor Antonio

Vocal Titular 2º: Guillermo Nadal

Vocal Titular 3º: Carlos Sciuto

Vocal Titular 4º: Marcelo Pombo

Vocal Titular 5º: Juan Britz

Vocal Suplente 1º: Raúl Valencia

Vocal Suplente 2º: Eduardo Belmonte

Vocal Suplente 3º: Héctor Casou

Vocal Suplente 4º: Omar Assen

Revisor de Cuentas Titular 1º: Carlos Fernández

Revisor de Cuentas Titular 2º: Roberto Gatti

Revisor de Cuentas Titular 3º: Daniel Gómez

Revisor de Cuentas Suplente 1º: Raúl Brites

Revisor de Cuentas Suplente 2º: Carlos Ojeda

LA ASOCIACION ACLARA

El Presidente de la Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela, el Sr. Antonio Di Constanzo aclaró que el pan en el distrito "...fuera de las plantas de producción, se comercializa a un precio mínimo de 2.50 pesos el kilo..." y que "...en las panaderías que producen el producto, hay un pan de hasta 8 piezas a 1.60 pesos por kilo, que es de venta exclusiva en esos lugares..."

El titular de esta asociación manifestó que este precio menor "...surge de un esfuerzo de todos los panaderos de Florencio Varela, que a través de un fondo común y de nuestra cooperativa de consumo nos permite subvencionar la diferencia de costo..."

Asimismo, explicó la modalidad para la implementación de este precio más económico:

"... con una declaración jurada interna, el panadero descarga cuanto pan de este tipo vende por semana en su mostrador o en el lugar que se le determine, por la falta de una panadería cercana y de esa manera, por la característica social que tiene parte de la



población de nuestra ciudad, podremos cumplir con lo pactado siempre y cuando no se produzcan alzas de la materia prima o de los insumos..."

Por otra parte, destacó la posibilidad de contar con estas herramientas que permitieron acordar "...este tipo de pan, porque el costo del pan es de 2.65 pesos el kilo, costo que no pudo ser rebatido por el gobierno nacional, que firmó el pan tipo de 2.50 pesos el kilo en todo el país..."

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

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

Fabrica de Materias Primas para:

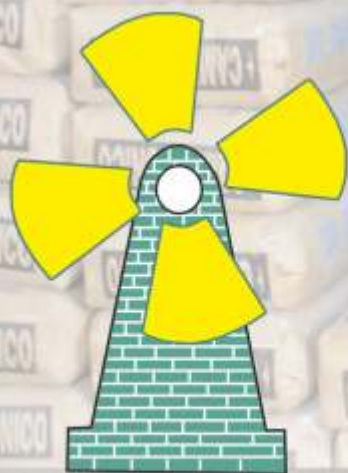
- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION A DISTRIBUIDORES

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

**Materias Primas para
Panaderías - Confeiterías - Pizzerías - Fábricas de Pastas**



Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.



LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth

PRINDAL

BARI

Mc
Molino Campodónico

Dánica

calsa

PRODALSA

Grasas y Margarinas



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

districa-mi@yahoo.com.ar

Tel: 4273-2172 // 15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979 // ID 577*1385 / 86 / 87



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

12 de Octubre 837- José M. Ezeiza - Teléfonos: 4295-5815 / 15-5573-3117

“...Me genera mucha tristeza ver que todavía hay panaderos que se están matando por 10 centavos...”

“Industriales Panaderos” se reunió en los últimos días del mes de Agosto con Jorge Boronat, quién comentó cómo está la situación de los panaderos en varias localidades del sur. Además habló de “puja de poderes” y cuál es la situación actual de las panaderías en Ezeiza.

“...Muchos panaderos siguen sin entender que vender a bajo precio no trae beneficios, sólo pérdidas...” así comenzaba el reportaje Jorge Boronat, Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza. Además comentaba: “...las panaderías clandestinas van a existir en la medida en que los panaderos no incrementen el precio del pan, ya que el costo tiene que ser razonable, pero la ganancia también...”.

-Jorge, ¿qué zona o localidad te parece la más compleja?

-Sin duda, la zona sur es la más compleja ya que se puede apreciar mucha desunión entre los industriales. En varias localidades del sur hay puja de poderes, y el panaderos no logra entender que si no vende con una ganancia razonable se va a fundir, ya que como todos sabemos, es imposible aguantar un precio que no es redituable.

-¿Qué podría pasar si los panaderos continúan sin tomar conciencia?

-La respuesta es muy sencilla y dolorosa: va a desaparecer la industria del pan. Por eso es indispensable encabezar un sólo camino. De nada sirve andar hablando mal de los compañeros o criticar el trabajo del otro, sino que cada uno, desde el lugar que ocupe debe luchar por el beneficio de todos los panaderos. Además quiero aclarar que nuestra intención no es generar desempleo cuando solicitamos más control en los negocios que operan de forma clandestina, sino que pedimos la oportunidad de igualar condiciones. Queremos que la gente entienda que es necesario manejarse legalmente y que se puede obtener ganancias de ese modo.

-¿En qué localidades estás trabajando actualmente?

-Actualmente estoy trabajando en Cuartel Noveno, Lomas de Zamora, Almirante Brown, San Vicente y Esteban Echeverría, entre otros. Tuve la suerte de comprobar que en Cañuelas el proyecto funciona a la perfección, por eso terminé en esa localidad. Mientras que en Ezeiza seguimos bien, cerramos los lunes, logramos que los panaderos implementen un precio razonable el pan y, otra cosa fundamental, no nos quitamos los clientes porque entendemos que de esa manera NO gana nadie. Me genera mucha tristeza ver que todavía hay panaderos que se están matando por 10 centavos.



COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1ª: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2ª: Palacios Bernabé Adolfo

Vocales Suplentes:

Barrios Ricardo Marcos - Malone Alberto Eduardo

Revisores de Cuentas Titulares:

Natale Hector - Tulis Javier - Abendaño Enrique

Revisor de Cuentas Suplente: Verri Horacio

METALÚRGICA C.R.B.

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

Presupuesto sin cargo.
Siempre “A SU SERVICIO”

15-6092-8707 ID 167*240 crbpan@hotmail.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE QUILMES

Gran Canaria 1159 (1879) Quilmes Telefax: 4253-9647 - Lunes a Viernes de 9 a 12 y de 17 a 21 Horas.

“Volver al Primer Amor”

Rubén Salvio llega al Centro de Panaderos de Quilmes en el año 1978. A partir de ese momento se desempeña en diversos cargos. Actualmente el Presidente de F.A.I.P.A. (Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines), encabeza nuevamente la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Quilmes. Allí reactiva el trabajo, acrecenta los servicios y sigue incorporando socios.

-Juan Carlos Elisseche quién dirigía el Centro de panaderos local, se retiró del cargo. ¿Por qué motivo?

-Se retiró por motivos personales, suponemos que al no estar más al frente de la panadería que le vendió a sus hijos, optó por dar un paso al costado.

-¿En qué estado recibe al Centro?

-La actividad en el Centro estaba un poco parada, por eso le estamos dando impulso. Pero uno de los problemas principales es que los asociados no tenían información, nos encontramos con un Centro institucionalmente parado.

-¿Por qué acepto la Presidencia?

-La gente que me convocó sabe que a este Centro lo quiero mucho porque fue en el que me formé como dirigente; y bueno, me tocaron la parte

sentimental y no puede negarme. Así que como primer medida recuperé la cantidad de socios que tenía el Centro años atrás.

Y la verdad no me arrepiento de haber aceptado, en un mes que estamos ya están los afiches distribuidos por todos lados y hemos proporcionado asesoramiento a todos los panaderos que lo solicitaron. Esto significa que le estamos dando la movilidad al Centro que había perdido.

-El 12 de septiembre quedó conformada la Comisión directiva del Centro. ¿Cuándo tomo la Presidencia provisoria?

-Y más o menos a principios de agosto. Lo que más me gratifica es saber



Rubén Salvio

MOLINO HARINERO “LOMA BLANCA”



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

**“000”
“0000”
SEMOLIN**



que la gente está contenta con mi trabajo, y esa misma gente es la que luchó para que encabece la lista que se presentó el día 12.

-Cambiando de tema, ¿Cuántas panaderías hay en el partido de Quilmes?

-Contamos con 250 panaderías y tenemos otras 150 ilegales, pero estamos trabajando arduamente para modificar esa realidad. Entre las medidas que tomamos, hicimos 24 denuncias que se las presentamos al Secretario General de la comuna de Quilmes, Leandro Jarson y estamos esperando una reunión con el Intendente.

-¿Qué servicios brinda el Centro a los asociados?

-El Centro brinda diversos servicios: desde el pago de todos los

servicios, tramitación municipal, Rentas, realización de Moratorias, tramitación de Habilitación en todo lo referido a la Industria en nuestro Municipio, tramitación de Carpetas de Bromatología, Convenio con el Banco Credicoop, y por supuesto asesoramiento Contable y Jurídico. Como se dará cuenta el muy completo el servicio hacia nuestros socios.

-¿Cómo está el precio del pan?

-Cuando asumí mis responsabilidades en el Centro lo primero que hice es ponerme en campaña para estabilizar el precio del pan, por eso repartimos los afiches y por suerte tuve una respuesta favorable de los panaderos de Quilmes.

FESTEJO Y CAMPEONATO

La nueva Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Quilmes ya tiene la fecha de la fiesta correspondiente a los festejos de fin de año.

Así el 27 de noviembre, en el Fortín Quilmes, todos los panaderos podrán disfrutar de excelentes shows artísticos, como Champán Musical, con animación de Carlitos Olivera, o el show humorístico del Cordobés Daniel Moyano "...Además hemos avanzado mucho, y con mucho esfuerzo hemos conseguido parte de la maquinaria para que desde el 15 al 20 de mayo del año próximo se lleven a cabo las finales del Campeonato Nacional Lesaffre de la Industria en Centro de Quilmes..." comentaba el Presidente Rubén Salvio.



Mucho más que un lugar Salón de fiestas del Centro de Panaderos de Quilmes

El Centro de Panaderos de Quilmes cuenta con un salón realmente muy bonito y equipado para que socios y NO socios puedan festejar fiestas, cumpleaños y eventos.

El salón del Centro es mucho más que un lugar, es una organización integral dedicada al servicio de su reunión.

Para todos aquellos interesados en el alquiler del local, pueden comunicarse con Mónica Drago, en el horario de 9 a 12 y de 17 a 21 hs al 4253-9647 o dirigirse personalmente a Gran Canaria 1157 en la localidad de Quilmes.

 **BRITO HNOS.** 

FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

HR-30 **HR-15** **HR-9**

**Hornos Rotativos
Amasadoras
Sobadoras
Batidoras
Eq. Trinchadores
Ralladoras de Pan**

La mejor opción...

MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz - Buenos Aires
TEL: 02320-436262
<http://www.britohermanos.com.ar> ventas@britohermanos.com.ar



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc.
- Presentación: Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° - 38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERIA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B. de Irigoyen 1524 - 1° "1" - Capital Federal
Tel: 4307-6908 www.faipan.com.ar - faipa@sinectis.com.ar

F.A.I.P.A. presentó su informe Trimestral

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.), ha implementado una serie de acciones que se explicaron frente a las 14 provincias miembros, sumado a Santiago de Estero y Jujuy que se acaban de incorporar hace sólo un tiempo atrás. A continuación un resumen de los temas tratados:

Campaña Nacional: la Federación informó sobre la presencia en diferentes medios de comunicación, tanto nacionales como locales, del afiche que pone en manifiesto el acuerdo con el Gobierno Nacional a través de la Secretaría de Comercio, por el cual el gremio panadero ofrece a sus clientes el pan francés de hasta 8 piezas a \$2,50 el kg.

Además se expuso la repercusión que tuvo la campaña en las diferentes provincias; cabe resaltar que varias de ellas manifestaron su satisfacción ante la respuesta positiva que tuvo el "cliente", y el logro de un equilibrio en el piso del pan.

Finanzas: Se puso en conocimiento el estado de las finanzas, los pagos y



las deudas a saldar de la Federación.

Provincias miembros: se manifestó la alegría de haber sumado dos provincias a la Federación, nos referimos a la incorporación de Santiago del Estero y Jujuy.

Corrientes: se informó del viaje a Corrientes, que tuvo lugar los primeros días de julio y del agradecimiento que realizó la provincia por **"el compromiso y el trabajo realizado"**

Bariloche: se reiteró a todas las provincias miembro, la invitación para participar del Congreso que se desarrollará en Bariloche en el mes de octubre

"Seminario del sector farináceo" Recomendaciones para la gestión de la calidad

"...No es casual que la palabra pan sea sinónimo de alimento. Desde la más remota antigüedad, los panificados y sus parientes más sofisticados y sabrosos, los productos de confitería, han sido parte relevante de la alimentación de los hombres en todas las geografías. Tan importante ha sido ese rol, que su elaboración, distribución y venta han inspirado numerosas normas dirigidas a asegurar que panes, facturas y galletitas resultaran inocuos y saludables..."- Lic. Sabsay, Subsecretario de Políticas Agropecuarias y Alimentos.

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.), en trabajo conjunto con la Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, llevó a cabo, días pasados, el seminario «Sector farináceo: productos panificados; recomendaciones para la gestión de la calidad».

El objetivo del encuentro, que tuvo lugar el 10 de julio, fue el análisis del estado actual de la cadena de industrialización del trigo en el país e informar al público acerca del contenido del manual de aplicación de *Buenas prácticas de manufactura para productos panificados y de confitería*

El evento tuvo lugar en el Microcine de la SAGPyA y su desarrollo estuvo a cargo de técnicos de la Dirección Nacional de Alimentos. A las 10 hs, **Rubén Salvio**, Presidente de la F.A.I.P.A., junto a **Eduardo Vila**, Director de Industria Alimentaria SAGPyA, realizaron la apertura oficial del Seminario, que culminó al medio día con excelentes resultados. Entre los concurrentes nos encontramos con autoridades del gremio panadero de todo el país.

Asimismo, el seminario tuvo como fin dar a conocer las herramientas que la Secretaría de Agricultura pone a disposición de los actores de toda la cadena.



CONGRESO EN BARILOCHE

Se recuerda que el Congreso que tendrá lugar los días 22, 23, 24 y 25 de octubre en la Ciudad de Bariloche, es con vacantes limitadas, por lo tanto, aquellos interesados en asistir al encuentro deberán comunicarse con F.A.I.P.A. y realizar sus reservas con anticipación, ya que sólo se aceptarán hasta mediados de septiembre.

Cabe destacar que el valor de la chequera es de \$650 y sólo hay cupo para 100 personas.

F.A.I.P.A junto a Salta, Mendoza y Córdoba.

El encuentro, presidido por algunos dirigentes de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines se llevó a cabo en Buenos Aires y tuvo como fin único reestablecer el "diálogo" con esas provincias.

El 24 de julio, Raúl Bernazar, Emilio Majori, Antonio Di Constanzo, Luis Benito y Rubén Salvio de F.A.I.P.A, se reunieron con dirigentes de las provincias de Salta, Mendoza y Córdoba con el fin de re-establecer el vínculo con la Federación. En el encuentro los representantes de las provincias citadas expresaron sus deseos de volver a la Federación y volcaron sus inquietudes. Asimismo, la concreción de la reunión tuvo por fin incentivar la integración de las provincias, pero con "ciertas condiciones" que serán analizadas por la Comisión Directiva de la Federación, quien decidirá si son viables o no.

"La rebaja de la Alícuota del I.V.A va a ser tratada con privilegio el mes que viene"

Los representantes de la Industria Panadera y Molinera también conversaron en esa oportunidad con el Vicepresidente Segundo de la Cámara de Diputados, Dr. Rafael Cambareri, quien les aseguró: "...me comprometo a que trataremos este tema con preferencia para que entre en los próximos días. Quiero manifestar que considero necesaria unificar la alícuota en 10,5% en toda la cadena para subsanar, entre otras cosas, el problema de clandestinidad monstruoso... y destacar que agregarle un 10,5% al pan no es aumentar su valor, sino optimizar costos, mejorar la producción y combatir la clandestinidad que supera el 60%...". Además agregó "...Hay consenso en la Comisión de Economía sobre el tema, que ya



entro por el Senado, también se habló con los bloques y están de acuerdo, se habló con Recrear, y hay un consenso del 100 %, por eso va a ser tratado con privilegio el mes que viene..."-culminó

ATENCION PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL

DEBIDO A LA GRAN DEMANDA DE ESPACIOS PUBLICITARIOS, LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO. PARA MAS INFORMACION PUEDE COMUNICARSE A:

elgremiopanadero@yahoo.com.ar O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs. (Sr. Fabio)

C.I.P.P.C.A.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS

Personería Jurídica Nº 28.574 Rec. Municipal Nº 268/05
(Sede Provisoria) Lara y San Martín Cañuelas - 02226-421421 // 02226-430024

COMISION DIRECTIVA

(desde el 08/03/05)

Presidente:

Domingo C. Dettler

Vice-Presidente:

José G. Rodríguez

Secretario:

Cesar Omar Elorza

Vocales Titulares:

Alberto Oscar Coya

y Jorge F. Gauna

Vocales Suplentes:

Mario Durán y Diego Chavez

Revisores de Cuentas Titulares:

José Antonio Mosquini, Matías R. Dettler

y Ana María Amábile

Revisor de Cuentas Suplente:

Anabí Amor Coya



DISTRIBUIDORA FERREYRA

**DISTRIBUIDOR MAYORISTA DE HARINAS
y MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



**REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.**

**MOLINO
PEHUAJÓ**

Av. Ricardo Balbin 2542 - Lanús

J. M. Moreno 2842 - Lanús

Tel: 4209-2239 - Nextel: ID 160*1302

“...Queremos que se logre equiparar la cuota del I.V.A para combatir la gran clandestinidad que sufre el gremio...”

Los primeros días de agosto representantes de la Industria Panadera y Molinera discutieron junto a Diputados de diferentes bloques, las iniciativas legislativas relacionadas con la rebaja de la alícuota del Impuesto al Valor Agregado que tributa la harina de trigo destinada a la elaboración de pan y otros productos alimenticios.

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, junto a la Federación Argentina de la Industria Molinera y Asociaciones gremiales que nucleán a los trabajadores de la mencionada actividad, se reunieron el 9 de agosto con una Comisión de la Cámara de Diputados, para tratar las iniciativas legislativas relacionadas con la rebaja de la alícuota del I.V.A en las harinas y en el resto de la cadena.

De este modo se hicieron presentes **Rubén Salvo, Emilio Majori, Luis Benito y Antonio Di Constanzo**, junto a representantes de la Industria Molinera y asociaciones gremiales, en la Cámara de Diputados.

Cabe destacar que desde el año 2004 existen iniciativas legislativas tendientes a bajar el valor agregado en las harinas que se utilizan en la elaboración del Pan, de la misma manera hay

iniciativas del Ministerio de la Nación, con un expediente presentado que complementa los esquemas y coloca al I.V.A en el mismo valor desde la molienda y también desde la industrialización del pan.

Alberto España, representante de la Federación Argentina de la Industria Molinera, fue el primero en expresar sus ideas y comentó “...la Industria Molinera es una industria que se ha iniciado con el país, y tiene una característica muy importante: más del 70% se encuentran radicadas en lugares con poblaciones inferiores a los 100.000 habitantes, evidentemente en muchos de los casos son el único sustento laboral de los pueblos o ciudades, por lo tanto las mismas dan empleo de forma directa e indirecta...”.



Y continuó diciendo “...venimos arrastrando la problemática de una asimetría en la tasa de la alícuota del I.V.A, la cual es única y excepcional en la Argentina, no queremos la excepción sino

CÁMARA FERMENTADORA

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

HORNO 70 X 90 (Grande)

HORNOS CONVECTORES

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

que somos la excepción, ya que el trigo tributa el 10,5%, la harina el 21%, más los ingresos brutos y el impuesto al cheque, lo que lleva a una tasa impositiva de más del 30%; y el producto final esta exento, es decir que no tributa, y no conozco ninguna otra tasa que equipare estos valores.... Esto es una mal formación que incentiva a la evasión, la cual actualmente supera el 40% en el sector molinero, y en el sector panaderil hemos llegado a tener una evasión superior al 60%... es decir, sube la tasa del I.V.A y se alienta la evasión, y el consumo de pan es uno de los producto de mayor consumo de los argentinos..."

Además agregó "...es una falacia pensar que el pan no tiene I.V.A, ya que recibe el Impuesto de todos sus insumos, desde la electricidad, azúcar, aceites, menos de la mano



de obra. Y lamentablemente este I.V.A se convierte en costo y hace el proceso inverso encareciendo el producto...Somos una industria con más de 300.000 empleados en forma directa y casi 1.000.000 en forma indirecta..." terminó diciendo el Sr. España.

A continuación **Rubén Salvio**, Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos, fue quien se dirigió a los presentes:

"...La Federación representa a 30.000 panaderías en todo el país, representamos a más de 300.000 puestos de trabajo y tenemos de clientes a toda la República Argentina. Hace aproximadamente 3 años venimos trabajando para preservar la salud de los argentinos a través de la fortificación de las harinas, por ejemplo, ustedes saben que ahora el pan contiene proteínas, de este modo prevenimos problemas de desnutrición entre otros, también estamos reduciendo las sales para la prevención de enfermedades de hipertensión y cardíacos. Pero nuestro gran flagelo es que la industria tiene más del 60% de clandestinidad, por eso hacemos este pedido de equiparación del IVA en toda la cadena y lo hacemos asegurando de que el producto no va a aumentar..."

Cabe resaltar que mediante un acuerdo del Gobierno Nacional con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines se mantendría hasta fin de año el precio máximo del pan francés de hasta 8 piezas en \$2,50 el Kg, siempre y cuando se unifique el IVA en 10,5% para toda la cadena, para evitar que la diferencia de tasas facilite la evasión. Al respecto **Salvio** comentó "... queremos que se logre equiparar la cuota del I.V.A para combatir la gran clandestinidad que sufre el gremio, en la actualidad existe un 27% de diferencia entre el panadero que paga todo y el que actúa en la clandestinidad evadiendo, más los sueldos y las cargas sociales, por lo tanto tiende a desaparecer



una de las industrias pioneras en nuestro país. Pero si logramos la rebaja del I.V.A nosotros podemos garantizar mantener el acuerdo, ya que nuestra ganancia se incrementaría en el mostrador.... Quiero resaltar que nosotros no queremos que nadie deje de trabajar sino que trabajen legalmente, para que podamos tener un país más sano y por el crecimiento de nuestros hijos..."

Una vez expuestas las posturas, se les garantizó a los industriales que en un corto plazo se solucionará la situación. Y diputados de diferentes bloques se comprometieron a debatirlo en el recinto.

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



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

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERIA DEL CENTRO S.A. calsa

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

"ARANZANA"

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO - Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.
Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

LEAL

Cámaras Frigoríficas

Totamente Modulares
Aislación en poliuretano
Se suministra con paneles en 60 mm. para media temperatura y 100 mm. para baja temperatura.
Sistema de armado mediante ganchos excéntricos.

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO

Av. San Martín 1541
Lanús Oeste (1824)
Tel.: 4262-8873
Telefax.: 4247-5562
info@lealweb.com.ar
www.lealweb.com.ar



**Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires**

Beguerestain 2037 - Avellaneda
Tel: 4208-4677 / 4218-0564 fippba@uolsinectis.com.ar

Reportaje a Emilio Majori, Presidente de F.I.P.P.B.A.

“...Seguimos abriendo nuevos Centros de Panaderos en aquellas localidades que lo necesiten y atendiendo a la problemática de los ya establecidos... nuestro objetivo es trabajar para mejorar la situación de nuestros colegas, es una ardua tarea que nos llena de satisfacciones...”.

-¿Cuáles son las novedades respecto del acuerdo con Nación para la rebaja del IVA?

-Los primeros días de agosto la Federación Nacional nuevamente se reunió con la Cámara de Diputados para disertar sobre la problemática del I.V.A. Nosotros insistimos que bajando el I.V.A, más la retención que va del 27% al 10% los panaderos podremos establecer un precio del pan que favorezca a la población, a la vez que sea rentable para la industria. Estamos convencidos que el I.V.A es un costo directo de la clandestinidad que hay en el país.



*Emilio Majori junto al
Diputado Luis Cigogna*

-¿En qué consiste la reunión que tendrá lugar en Pergamino?

-En Pergamino vamos a hacer lo mismo que en Azul. Además se ha sumado Ganadería y Pesca de la Nación que también va a disertar en la problemática que ha propuesto la Federación de la Provincia de Buenos Aires, con una prueba piloto que resulto exitosa.

La fecha está programada para el mes de agosto y se va a desarrollar en Pergamino, nos falta ultimar ciertos detalles. Quiero destacar que en septiembre se va a desarrollar una regional en Mar del Plata con la presencia de autoridades de los municipios vecinos.

- Nos comentaba que la Federación estuvo por Zárate...

-Sí, efectivamente estuvimos la semana pasada en Zárate y la verdad es que nos encontramos con un panorama más que alentador. La agrupación ya ha formado su

Comisión Directiva y los panaderos están más que conformes. Quiero destacar que participan casi todas las panaderías de la ciudad, y que la gente joven esta trabajando y tienen muy buena llegada al municipio. Lo fundamental es que ellos están combatiendo la clandestinidad y lograron reestablecer el precio del pan en un mínimo de \$ 2.10.-. Obviamente todavía les falta una parte del trámite y la personería jurídica, pero están más que encaminados.

Zárate Quedó constituida la Comisión Directiva del Centro de Panaderos Local

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A) viajó a la localidad de Zárate, con el fin de dejar constituida la Comisión directiva del Centro de Panaderos local.

El viaje que realizó la F.I.P.P.B.A se realizó el 31 de agosto y tuvo como objetivo principal formar una comisión directiva nueva para el Centro de Panaderos de Zárate. Debido al gran acatamiento el Centro se asoció a la Federación de la Provincia, pagando su primera cuota.

Los representantes de la Federación de la Provincia, entre ellos su Presidente Emilio Majori, expusieron ante los nuevos directivos todo el trabajo realizado, y éstos se afiliaron a la Federación. Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Zárate ya ha comenzado la gestión para obtener la personería jurídica y toda la tramitación para que el Centro quede legalmente constituido.



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNO DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNO

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

Entrevista con Juan Bellizzi

La Federación de la Provincia sigue sumando logros Zárate se sumó a la F.I.P.P.B.A.

“Industriales Panaderos” tuvo la oportunidad de dialogar con Juan Bellizzi, Tesorero de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, quién comentó cual es la situación actual de la Federación, y la relación con los distintos Centros de Panaderos.

-¿Cuál es el trabajo que está realizando la Federación de la Provincia de Buenos Aires por estos días?

-La Federación trabaja constantemente para el beneficio del panadero. Pero te podría destacar que seguimos trabajando en toda la zona norte comenzando por Campana hasta San Nicolás.

Y por suerte hemos tenido buenos resultados, por un lado quedó conformada la Comisión Directiva de Zárate y el Centro ya es socio de la Federación de la Provincia; sólo resta terminar los trámites de la personería jurídica para poder trabajar con el fondo convencional.

Este es un gran logro de la F.I.P.P.B.A, porque una vez culminados los trámites legales, los Centros puedan manejarse económicamente.

-¿Cuáles son los beneficios que obtiene un Centro por ser socio de la Federación?

-Los beneficios son múltiples, pero entre ellos te puedo resaltar que desde el momento en que los Centros realizan la tramitación correspondiente, pueden intervenir en los convenios tanto a nivel provincial como con la parte obrera. Además pueden aprovechar el convenio con Luz y Fuerza, el convenio con IOMA y muchos otros beneficios que les brinda F.I.P.P.B.A., para ello deben comunicarse con las oficinas que tenemos en Avellaneda y los atenderemos con la mayor dedicación posible.

-¿Cómo están las finanzas de la Federación?

-Están muy bien, hay un capital de \$40.000, número que se acrecentó en los últimos tiempos, recordemos que cuando nosotros nos hicimos cargo de la Federación sólo contaba con un capital de \$7.000.

Hoy por hoy no sólo crecieron las finanzas, sino que además la Federación no tiene deudas.

-¿El Centro posee nuevos socios? ¿Cuáles?

-Sí, como te decía anteriormente, se está trabajando con Campana, quien ya tiene conformada la Comisión Directiva del Centro de Panaderos local, lo mismo con Ramallo, quien también conformó la Comisión, pero todavía no están afiliados.

Quien nos esta dando un poco más de trabajo es San Nicolás, ya que como no están afiliados a la Federación ni tienen la personería jurídica, únicamente la parte obrera hace los convenios con el ministerio. Es una pena porque los dueños de las panaderías de esa localidad no tienen representación oficial ni voz ni voto para expresarse ante las autoridades municipales o provinciales.

Quiero aclarar que en todos los lugares donde se cobra el Fondo Convencional, ese dinero les corresponde a los panaderos locales, y debe volver en servicios a los colegas.



“...Mi mensaje para los panaderos es sencillo. Es importante que cada partido cuente con su Centro de Panaderos, porque es el único medio que aceptan las autoridades para debatir convenios y es la herramienta para que el panadero tenga más control y obtenga más beneficios...”

Distribuidora “El Vasco” ENERGIA y NUTRICIÓN en materias primas

Panaderos del Sur, felicita al sr. Alberto Espila por la apertura, en el mes de agosto, de la Distribuidora “el Vasco”, quien ofrecerá una amplia gama de productos y servicios para el panadero, pastelero y pizzero.

Calidad y el mejor precio, acompañados de una eficaz atención y una rápida entrega, garantizan al panadero satisfacción a la hora de comprar en distribuidora “El Vasco”.

Por eso para todos aquellos panaderos que deseen encontrar productos de primera calidad en harinas, margarinas, encurtidos y dulces, entre otras cosas, pueden acercarse a General Rodríguez 2526 en Lanus este, o comunicarse al: 4249-1048.



RAMALLO Quedó constituida la Comisión Directiva

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A) viajó a Ramallo, con el fin de avalar la Comisión Directiva del Centro de Panaderos local.



El viaje que realizó la F.I.P.P.B.A se realizó en agosto y tuvo como objetivo principal avalar la Comisión Directiva nueva para el Centro de Panaderos de Ramallo.

Los representantes de la Federación de la Provincia, entre ellos su Presidente Emilio Majori, Juan Bellizi, Antonio Di Constanzo y Juan Carlos Challier expusieron ante los nuevos directivos todo el trabajo realizado. Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Ramallo ya ha comenzado la gestión, a través de la F.I.P.P.B.A. para obtener la personería jurídica y toda la tramitación para que el Centro quede legalmente constituido.



COMISION DIRECTIVA DEL **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE RAMALLO**

PRESIDENTE:	CORTI, OSCAR.
VICE PRESIDENTE:	TIONI, GUSTAVO.
SECRETARIO:	DI BUCCI, GUSTAVO.
TESORERO:	SBUTTONI, REYNALDO.
VOCAL 1º:	TELECHEA, JUAN IGNACIO.
VOCAL 2º:	ARIAS, DARÍO.
VOCAL 3º:	OLIVIERI, FAVIO.
VOCAL 4º:	RODRIGUEZ, MARTÍN.
VOCAL 5º:	VOLPI, GERARDO.
REV. CTA. 1º:	PIGOT, HÉCTOR
REV. CTA. 2º:	ARIAS, CRISTIÁN

Atención Sr. Panadero: Si Usted vive en AVELLANEDA, LANUS, LOMAS DE ZAMORA, QUILMES, FLORENCIO VARELA y/o BERAZATEGUI, reciba "GRATIS" la revista "INDUSTRIALES PANADEROS" por correo. Envíe el nombre de la Panadería, dirección (número y entre qué calles está ubicada), Localidad, Código Postal y nombre del titular al elgremiopanadero@yahoo.com.ar" o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175

MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA: PANADERÍAS - PIZZERÍAS - CONFITERÍAS Y HELADERÍAS

Walter Dacal

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

Av. Meeks 520 - (B1834BGT) Temperley - Buenos Aires
Telefax: 4244-2404 / 4244-1411- info@walterdacal.com.ar



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

Selección
Nacional
Argentina
2006



Un torneo donde lo más importante es que te vean con las manos en la masa.

Vos podés ser el mejor panadero del mundo.
Participá de la **COPA LOUIS LESAFFRE**
y formá parte de la Selección Nacional Argentina.
Podés viajar a la **COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA**
en Francia en 2008.
Vas a ver que es "Pan Comido".

**Empezá a darle forma a tus ideas en estas tres categorías:
Pieza artística, bollería(especialidades) y pan.**

Etapa clasificatoria: 13-9 al 15-9 Corrientes. 27-9 al 29-9 Mendoza. 4-10 al 6-10 Córdoba.
11-10 al 13-10 Jujuy. 18-10 al 20-10 Bs.As. Final Nacional: 8-11 al 10-11 en Bs. As.
Pedí el folleto con las bases y ficha de inscripción.



Federación Argentina
de la industria del Pan y Afines.

www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE
ARGENTINA



LESAFFRE ARGENTINA (Saf Argentina S.A) Alicia M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG.
Tel: (011) 4315-3400 Fax: (011) 4312-4680 Planta Industrial Pumacahua 6640 (B1764) SD Virrey del Pino Prov. de Bs.As.
Tel: (02202) 49-9000 E-mail: saf@saf-argentina.com.ar

PALABRAS DEL SR. EMILIO MAJORI

A CONTINUACIÓN TRANSCRIBIMOS LA NOTA ENVIADA A NUESTRA REDACCIÓN POR EL SEÑOR EMILIO MAJORI, PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, DIRIGIDA A TODOS LOS INDUSTRIALES DEL SECTOR.



Hoy quiero dirigirme a todos los Presidentes y autoridades de los Centros de Panaderos pertenecientes a la Provincia de Buenos Aires.

Desde la Federación de la Provincia trabajamos arduamente para mejorar la situación de los colegas, tanto sea del Gran Buenos Aires como del interior de la Provincia, siempre con la consigna firme de que TODOS somos panaderos y trabajamos para los panaderos, fomentamos la competencia leal y que cada industrial cumpla con sus obligaciones tributarias, para igualar las condiciones de todo el Gremio panaderil.

Por eso quiero destacar que la Federación está a disposición de todos los Centros sin ninguna clase de interés económico, tenemos la mejor predisposición para conversar con todos los panaderos, aceptamos críticas constructivas, propuestas, ideas y proyectos, porque sabemos que es indispensable la participación de ustedes.

*Estamos para solucionar problemas y necesidades, vuelvo a reiterar: **NADIE PUEDE ENTENDER LA PROBLEMÁTICA QUE ENFRENTAN LOS PANADEROS MEJOR QUE OTRO PANADERO**, por eso los problemas debemos y podemos solucionarlos desde el gremio.*

Quiero hacer un apartado para el Sr. José Benito Sanabria, Presidente del Centro de Esteban Echeverría a quien no tengo el gusto de conocer. Creo que es un hombre que tiene visión de futuro y eso es lo necesitamos para sacar adelante al gremio. Es muy acertada su exposición pero permítame decirle que se equivoca al pensar que la Federación sólo observa los hechos sin actuar. Por eso lo invito a conversar y a organizarnos como institución que comparte los mismos objetivos, Usted es un industrial panadero como yo y, juntos, podemos sacar un proyecto para el beneficio de toda la Provincia de Buenos Aires.

Por otra parte la Federación de la Provincia de Buenos Aires, guste o no es la que representa a los Industriales Panaderos ante la Nación, es decir, ante toda la República Argentina. Por eso importante que aquellos que no estén asociados se acerquen a conocernos, participen sin compromiso alguno y conozcan los beneficios a los que podrían acceder. Los invitamos a unirse a esta lucha, que es la lucha de todos.

Por último decirles que la Federación está a disposición para que la utilice cada panadero, cada presidente, cada integrante. JUNTOS es como lograremos los grandes cambios, JUNTOS lograremos más beneficios, JUNTOS sacaremos el Gremio adelante...

EMILIO MAJORI
Presidente de F.I.P.P.B.A.

Reunión del Centro de Panaderos de Berazategui con la Federación Nacional y Provincial

Miembros de la Federación de la Provincia de Buenos Aires encabezados por Emilio Majori, Juan Bellizi y Antonio Di Constanzo; y de la Comisión de F.A.I.P.A con Rubén Salvio, se reunieron con panaderos y autoridades del Centro de Industriales de Berazategui para intercambiar información, y entre otros temas se habló de la rebaja de IVA y de los logros de las partes.

Los primeros días de septiembre se realizó una reunión informativa de la que participaron miembros de FAIPA, FIPPBA con panaderos y representantes del Centro de Panaderos local. Entre los temas debatidos, se habló del acatamiento que tuvo el acuerdo nacional en Berazategui que fue de más del 90% en las panaderías.

La rebaja del IVA fue uno de los puntos a destacar "...los panaderos estamos a punto de lograr algo histórico para nuestro sector, que es la rebaja del I.V.A en toda la cadena. Finalmente hemos logrado estar en la opinión pública y se habla de nosotros en los pasillos de la Cámara de Diputados, en la Secretaría de Comercio y en la Casa de Gobierno y esto involucra que nuestra industria ya no sea considerada marginal, porque antes los políticos nos usaban como bandera política y hemos logrado romper esa cadena..." comentaba representación de FIPPBA.

Y Rubén Salvio agregó "...el Gobierno Nacional nos agradece el pacto por el cual el

precio del pan se mantuvo en \$2.50, cuando el agradecido soy yo. Todos sabemos que en el país el precio del pan no superaba los \$2, por lo tanto el haber logrado poner un piso por primera vez en la historia es algo que no es fácil de conseguir. Además hemos logrado que el Gobierno se comprometa a terminar con la clandestinidad en la industria y la rebaja del I.V.A en toda la cadena, que va a posibilitar que aquel panadero que trabaja totalmente clandestino tenga una brecha muy fina de ganancia con el panadero oficializado. También logramos la continuidad de inspecciones, no sólo desde el municipio sino también desde el Ministerio de Trabajo y de Salud a nivel nacional. Estamos en condiciones de "bajar" las inspecciones en cualquier parte del país. Esta la promesa firme...".

Y continuó diciendo: "...es la primera vez que hay un gobierno que nos atiende y nos da respuestas positivas. Antes nos miraban de arriba y no entendían los mensajes, esta vez no sólo se consiguió ser invitados por el Presidente a la Casa



de Gobierno para que se nos agradezca, sino que estuvimos en la Cámara de Diputados, de Senadores y el Presidente nos dejó la puerta abierta para que nos entrevistemos con él... se viene haciendo un trabajo serio, con respeto, donde presentamos los costos y no pueden ser rebatidos y por eso tenemos éxito, porque no vamos haciendo política sino llevando las necesidades de los panaderos" - concluyó Salvio.

OMAR RODRÍGUEZ S.R.L.

UNA EMPRESA FAMILIAR DEDICADA A LA FABRICACIÓN DE ÚTILES Y HERRAMIENTAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Tuvimos la oportunidad de entrevistar al Sr. Omar Rodríguez y nos llevamos la grata sorpresa de encontramos con una persona que nos atendió, café de por medio, con la sonrisa franca de aquellos que se sienten seguros y confiados de ser los mejores en el mercado.

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

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

-¿ Cuán amplia es esta variedad ?

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

-¿ Qué trayectoria tiene su Empresa ?

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

-¿ Qué garantiza la satisfacción de sus clientes ?

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

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

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

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

bandejas y zorras de todo tipo) y también bandejas baqueteras para pan de hamburguesas y latas.

-¿ Vende a todo el país ?

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

-¿ Por qué cree que eligen su producto ?

-Nuestra mayor característica es sin duda la calidad, creo que ese es el motivo principal por el que cada día se agranda más nuestra cartera de clientes. Podemos asegurar que nuestros productos tienen la mejor calidad del mercado y lo sabemos porque conocemos lo que hacemos y porque nuestros clientes nos transmiten que nos eligen porque somos la mejor opción.

-¿ Qué aspiraciones tiene para el futuro ?

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



OMAR RODRIGUEZ S.R.L.
Malabia 2440 - San Justo
Tel: 4441-1200

F.I.P.P.B.A. JUNTO A JUAN C. CHALIER EN EPSAN

Emilio Majori y Juan Bellizi de la F.I.P.P.B.A. acompañaron al Centro de Industriales Panaderos de San Martín con motivo de su presencia en la Feria EPSAN. En la foto se los ve junto al Intendente local y ex abogado del Centro local el Dr. Ivoskus



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS



Gral. Rodríguez 2526
Lanús Este
vascoespila@hotmail.com

Teléfono
4249-1048
Nextel
54*537*5398
54*537*4524



La Fuerza de la Juventud en Lomas de Zamora

“Distribuidora CA-MI SRL”, comercializa y distribuye materias primas para la industria panaderil, pizzeros y pasteleros, mejorando la calidad y el rendimiento de los industriales. Actualmente constituye una de las distribuidoras más grandes de la zona sur, con precios muy competitivos y una logística cada vez más extensa.

La distribuidora CA-MI SRL, que se ubica en 10 de Septiembre N° 3340 en la localidad de Lomas de Zamora, nació en marzo de 1999 y actualmente la lidera el Sr. Sebastián Luis Milletari, hijo de Luis Milletari, prestigioso vendedor de harinas de la zona sur, con más de 25 años de experiencia.

Sebastián, con sólo 17 años, tuvo la responsabilidad de ser el encargado de darle forma a esta distribuidora que se destaca hoy por la gran variedad de productos con los que trabaja, por los precios altamente competitivos y por la excelente atención que brinda a los colegas panaderos de la zona sur. Con el correr del tiempo, CA-MI se ganó el prestigio que se merece y el consiguiente crédito de proveedores del sector panaderil, a los cuales la firma les esta “eternamente agradecida por el apoyo brindado”.

Con la incorporación a la empresa de Hernán Milletari, también a los 17 años, y hermano de



“...Desde que decidimos conformar Distribuidora CA-MI nuestro objetivo siempre fue satisfacer desde el punto de vista de calidad y buen servicio, las expectativas de nuestros clientes y proveedores...” comentaba Sebastián Milletari

Sebastián, CA-MI creció e incorporó toda la línea en materias primas para la industria panaderil, pizzeros y pasteleros.

Así, ya conformados y con 7 años en el mercado, Distribuidora CA-MI S.R.L. ofrece alternativas que contribuyen a mejorar la productividad, innovando, mostrando flexibilidad a los cambios y basándose en el respeto y satisfacción de sus clientes y proveedores que constituyen “la base para garantizar la permanencia en el tiempo”



SERVICE Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA Máquinas nuevas y usadas.

MECAPAN

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



**CA-MI S.R.L. Juan Domingo Perón 3340
Banfield - Tel: 4273-2172 // 15-6390-1977**



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

EN CONSTANTE CRECIMIENTO

Orientada hacia el mercado minorista la Panificadora Ro-Ni de Gustavo de Luca se destaca por brindar a sus clientes excelencia, elaborando productos panificados de altísima calidad.

La Panificadora Ro-Ni que se ubica en la calle Cuzco 1947- C, Madero, Partido de La Matanza comercializa, pan común, pan dulce, pan rallado, panes saborizados y facturas, pero por sobre toda esta producción se destaca la elaboración de pan de miga (blanco y negro, entero y cortado).

Desde sus inicios tuvo un solo objetivo: elaborar y comercializar productos nacionales satisfaciendo los requerimientos de un mercado cada vez más exigente y de gran competencia. Para afrontar este gran desafío y ser la elegida por un gran número de panaderos, la prestigiosa firma aprueba controles de calidad sumamente exigentes.

Además, esta importante fábrica de pan de miga, cuenta con una importante producción y llega al mercado a través de los tradicionales canales de distribución. Gustavo de Luca, responsable de la firma, apunta al futuro con la convicción de que la panificadora siga creciendo, por eso entre sus proyectos a corto plazo figuran la constante renovación de maquinaria y mejoras en su empresa, siempre teniendo en cuenta la demanda exigente del mercado.

"...Nuestro éxito se debe al cuidado en la atención al cliente, el esfuerzo y la dedicación constante de todo un equipo de trabajo..." - afirma Gustavo De Luca

RO-NI

Cuzco 1947 - C. Madero
Tel: 4453-1801

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



**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

**SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN
"INDUSTRIALES PANADEROS" LA REVISTA DE LOS PANADEROS DEL SUR**

**ANUNCIE
EN NUESTRAS PAGINAS**

**LLAMANDO AL
15-4084-1090 // 15-6095-0146
Nextel 54*565*5175**

**MAQUINAS Y UTILES PARA
PANADERIAS - PIZZERIAS Y PASTELERIAS**

LATAS—BAGUETTERAS—CAEROS—BANDEJAS—PIZZERAS—
MOLDES—ACCESORIOS EN GENERAL.

AMASADORAS—SOTADORAS BATIDORAS RALLADORAS TIERNOS

COMPRA Y VENTA - NUEVO Y USADO - CON GARANTIA

SERVICIO ESPECIAL: REPARACION, MANTENIMIENTO Y RECONADO
(CAJONEO) DE BANDEJAS Y BAGUETTERAS DE ALUMINIO

RUTA 3 (J.M. DE ROSAS) Nº 5220
SAN JUSTO

4482 - 5099

Burner® Ingeniería en calor

BURNER es una empresa argentina dedicada a la fabricación de equipos para panaderías, gastronomía y afines. En **BURNER** encontrará servicio y calidad contando con asesoramiento y atención personalizada. Se ofrece una amplia variedad de productos con tecnología en ingeniería en calor de excelente calidad. Se brinda la garantía de los mismos con servicio de post-venta propio avalado por técnicos especializados que están capacitados para solucionar cualquier inconveniente.

Los productos **BURNER** son reconocidos a nivel nacional por su gran trayectoria y el cumplimiento de las normas de calidad de nuestro país. Los procesos de fabricación cuentan con tecnología de avanzada y un sistema de calidad avalado por normas internacionales. Con el respaldo de éstas y otras certificaciones, se garantiza el correcto funcionamiento y uso de los mismos.

En todos los productos se expide un certificado del INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO, matrícula N° 1786 (registro de fabricantes de quemadores, equipos gastronómicos y artefactos para gas) que garantizan las normas de calidad de los productos **BURNER**.

Los teléfonos para comunicarse a **BURNER** son: (54-011) 4911-2302/4911-1675 o info@burner.com.ar





0810-999-2013

PARA TODOS LOS PANADEROS DE PAIS

Innovando, como siempre, la Distribuidora Las Lomas implementó un 0800 para que todos los panaderos y los distribuidores del país se comuniquen directamente y en forma inmediata al valor de una llamada local. Como todos sabemos, Las Lomas se caracterizó siempre por ser DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES, y este slogan se lo ganó por competir con precios directos de fábrica, ofreciéndole al colega panadero una importante y completa línea de materias primas. Además, para comodidad de los clientes que posean Nextel, se podrán comunicar al 214*1949.



DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

comunicación al instante

Tel: 0810-999-2013

Nextel: 214*1949

La Heras 3052 - (B17528BV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina

Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlomas@ciudad.com.ar

RECETAS

HOLANDESAS

Una masa suave y perfumada, ideal para acompañar el té o el mate. De preparación sencilla y cocción rápida, son ideales para principiantes en la pastelería.

Ingredientes:

- Manteca: 100 g
- Azúcar impalpable: 75 g
- Vermouth rojo: 1 cucharada sopera
- Yemas: 2
- Vainilla: cantidad necesaria
- Sal: 1 pizca
- Nuez moscada: cantidad necesaria
- Harina: 250 g
- Huevo: cantidad necesaria
- Azúcar granulada o común: cantidad necesaria.

Sugerencia:

Esta masa es mejor si, antes de cortar las piezas, se deja descansar en la heladera por unos minutos, para que no se desarme al cortarla.

- Mezclar a manteca con el azúcar
- Agregar las yemas, la sal y los sabores
- Incorporar la harina tamizada y seguir mezclando hasta que se unan bien todos los ingredientes
- Volcar en la mesada y trabajar hasta que quede una masa uniforme
- Dividir la masa en porciones
- Con cada porción, armar bastones de 3 cm de diámetro
- Pintar con huevo batido
- Hacer girar los bastones sobre azúcar granulada
- Cortar piezas de 1 cm de ancho
- Colocarlas sobre una placa enmantecada y rociar en forma de lluvia con azúcar. Llevar a horno de 190°C durante 10 minutos.

Gentileza de:



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

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

publinter.com.ar

Máxima pureza para sus productos.

- BACACAY 2851 C1406GDY - BS.AS. TEL.: 4611-0100 - info@veronica.com.ar
- BDO. DE IRIGOYEN 834 B1609BPN BOLILOGNE - BS.AS. TEL.: 4737-5740 boulogne@veronica.com.ar
- SANTIAGO 35 S2002LFA - ROSARIO TEL.: 439-6332 / 0099 rosario@veronica.com.ar
- SAN MARTÍN 6157 B7604BVV MAR DEL PLATA TEL.: 477-4153 mardelplata@veronica.com.ar

Verónica
Lo mejor para su hogar.
www.veronica.com.ar

FRESCOMASA

MÁS FRESCURA POR MÁS 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

GUÍA DE PROVEEDORES

CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 info@lealweb.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús O. 4262-0654 batiplane@batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. J. C. Paz. 02320-436262

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455

mecapan@mecapan.com.ar

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DANTE CERRUTTI" H. Irigoyen y 9 de Julio. Burzaco. Tel.: 4238-9304

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

"DISTRIBUIDORA EL VASCO" Gral. Rodríguez 2526. Lanús. Tel.: 4249-1048

"DISTRIBUIDORA FERREYRA" Av. R. Balbín 2542. Lanús. Tel.: 4209-2239

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel: 4699-4554

"DISTRIBUIDORA LUCERO" Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

"HARINAS MARIO" Reconquista 437. Ezeiza. Tel.: 4232-9156

"RE-CO" Thames 2891. San Justo. Tel.: 4484-8236

"WALTER DACAL" Av. Meeks 520. Temperley. Tel.: 4244-2404/1411

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús O. / 4262-0654 batiplane@batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236 / (15) 4176-4735

"PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333

"REFINERIA DEL CENTRO" Cuyo 1786. Martínez. Tel.: 4512-2553

FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

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

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 // 4739-4002

"WAL-CO" Gral. Miller 573 - Libertad - Merlo - 0220-494-1672

FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609

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

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

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

FABRICA DE LEVADURAS

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

FABRICA DE UTILILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 info@dinter.com.ar

MARQUESINAS Y LETREROS

"MAC'S PUBLICIDAD" Alem 7950. M. Coronado. Tel.: 4842-5783

MOLINOS

"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268

PAN DE MIGA

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145

SERVICIO TÉCNICO

"JUAN CARLOS CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555

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

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

Atención Sr. Panadero: Publique "GRATIS" su "aviso clasificado" envíe un mail a: elgremiopanadero@yahoo.com.ar 15-4084-1090 // 15-6095-0146, Nextel 565*5175

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



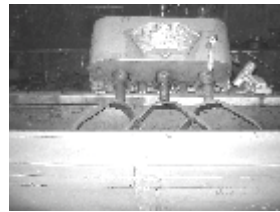
Cortadora Cariglino \$3500



Amasadora Siam Reformada Batea a eleccion \$5000

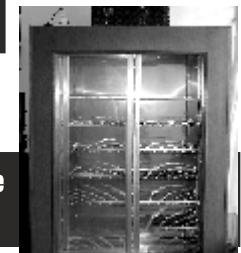


Sobadora Siam pesada 600 ml \$4000



Amasadora retondaro 3 brazos batea a eleccion \$8000

MOSTRADOR VIDRIO CURVO 2,10m x 1,20m roble y bronce seminueva Tel: 15-4496-8279



Tel: 15-5161-9086 / 15-6092-8707 // 4691-1954/2968

VENDO PANADERIA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 X 65). MUY BUEN MERCADO. GRAN OPORTUNIDAD. TOTAL U\$S 60.000. LLAMAR AL 0222-4425-5647

MURAL: 1,50m x 1,90 mts. roble y bronce seminueva - Tel: 15-4496-8279

VENDO AMASADORA DEMARIE. CAPACIDAD 1 BOLSA. IMPORTE \$3.000. TEL: 03489-15549391 - CAMPANA - BS AS - SR. CARLOS ACHAVAL

VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ. Alta producción. Buen Estado. \$ 7.500 4652-2119/4454-4495 Sr. Juan



Amasadora rápida de 3 bolsas reparada a nuevo con garantía. Teléfonos: 4686-6622/6623 esanpablo@speedy.com.ar



MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

PAN DE MIGA

RO-NI

Garantía de Calidad y Frescura.

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.

Es un panificado distinto con las siguientes características:

Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.

**PANES DE MIGA
BLANCO Y NEGRO
ENTERO Y CORTADO**



Maquinaria de última generación hacen posible la elaboración de un producto de máxima calidad y un alto nivel de producción

Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801

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