



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



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



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS
ESTEBAN ECHEVERRÍA



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
DE CUARTEL NOVENO



CENTRO INDUSTRIAL
PANADERIL EZEIZA



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS



Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE AVELLANEDA



CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI

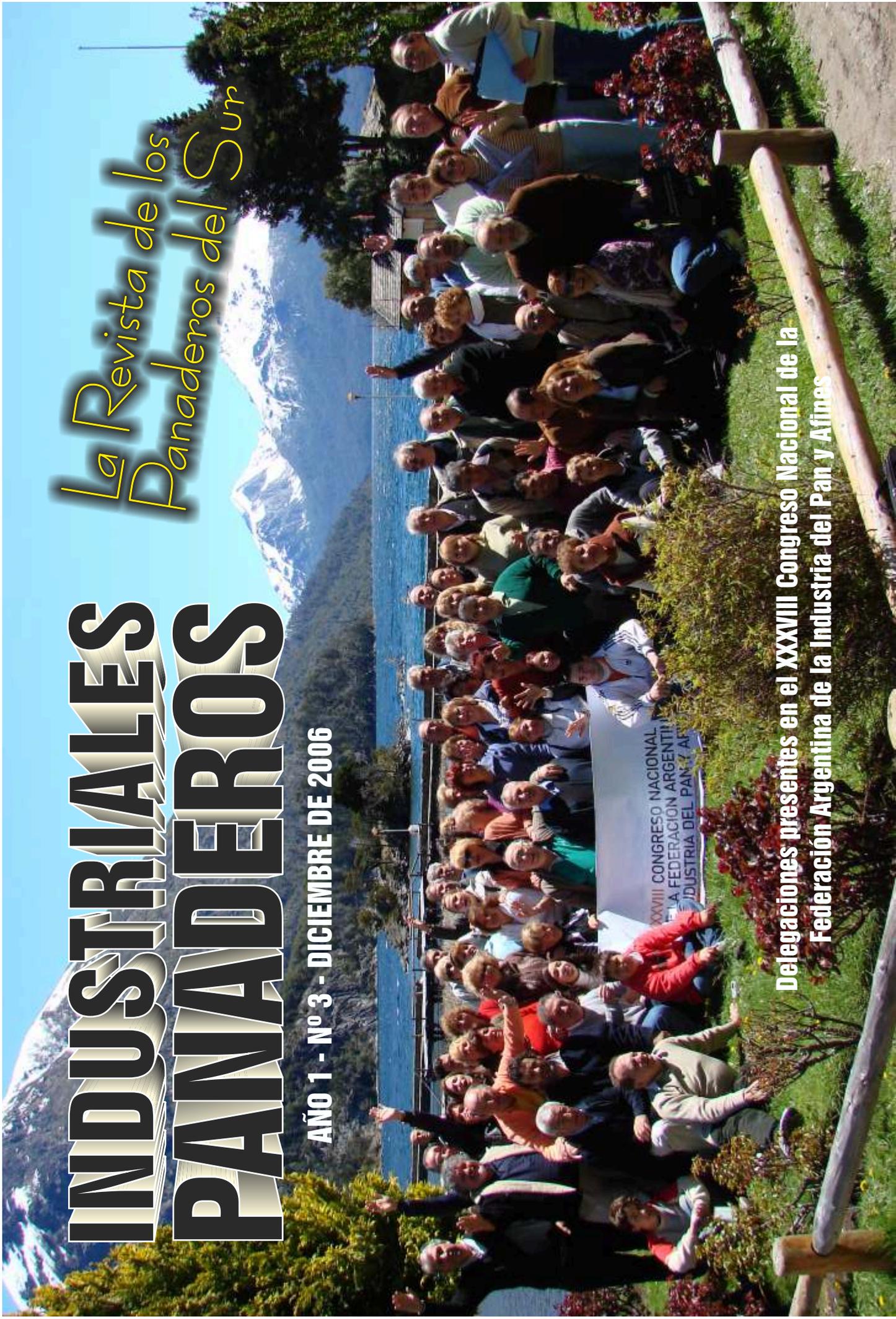


CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE QUILMES

La Revista de los
Panaderos del Sur

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 1 - Nº 3 - DICIEMBRE DE 2006



XXXVIII CONGRESO NACIONAL
DE LA FEDERACION ARGENTINA
DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

Delegaciones presentes en el XXXVIII Congreso Nacional de la
Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

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



///Ch
Molino Chacabuco S.A.

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

EDITORIAL

Ya llega la Navidad, y termina un año. Y es en estas fechas donde cada uno de nosotros cierra el balance de lo realizado y lo que quedo por hacer, de los sueños por cumplir y las asignaturas pendientes. Este año 2006 nos deja muchos recuerdos. El 2007 nos llena de esperanza.

Cuando llega la celebración Navideña, recordamos la gran bendición que llegó una noche sagrada en Belén. Para los cristianos en todo el mundo, el nacimiento de Jesús es un suceso religioso único; un muestra del amor profundo que Dios tiene por la humanidad; y el camino a la esperanza y a la vida nueva. Aún hoy, el relato de la Navidad tiene un significado especial para todas las generaciones.

Esta temporada de fiestas, al compartir en el espíritu de dar y disfrutar las tradiciones navideñas, **Panaderos de Sur** quiere dar las gracias.

Por eso, GRACIAS por la confianza, GRACIAS por creer en nosotros, GRACIAS por integrarnos a la gran familia panaderil, GRACIAS por tanto cariño. Y no podemos dejar de agradecer a todo el equipo y a los panaderos de todo el país que asistieron al XXXVIII Congreso de Industriales que se realizo en San Carlos de Bariloche, por compartir con nosotros momentos únicos para el Gremio. Por otra parte no podemos dejar de felicitar a Rubén Salvio por una nueva gestión, deseándole muchos éxitos y con la convicción de que seguiremos acompañando a la Federación en cada paso.

Por eso y por mucho más **Panaderos del Sur** te desea para el año que comienza, que tu vida, tus actitudes, tus esfuerzos, tu comprensión y compromiso se desarrolle al máximo, y puedas alcanzar tus sueños y proyectos.

Les deseamos a todos la salud y voluntad necesarias para hacer de cada nuevo día un día feliz, productivo y rico en satisfacciones, con la seguridad de que la paz y la prosperidad no son regalos que nos puedan dar el tiempo sino frutos de las semillas de esfuerzo que en el tiempo hayamos sembrado.

Es el deseo más profundo de todos los que hacemos **"Panaderos del Sur"**

STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - N° III - Diciembre 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

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

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

El Centro de Industriales de Almirante Brown informa:

En estos días hemos tenido varias reuniones con el municipio, en una de ellas se le dio tratamiento al tema del bromato de potasio y de allí salió una convocatoria muy importante para nuestros asociados, ya que se realizaron unos afiches y stickers en conjunto con el municipio, que se distribuyeron en las panaderías habilitadas donde se alertaba a la población del peligro de esta sustancia.

Además fuimos invitados por el municipio para firmar un convenio que se realizó con la Universidad de Bologna y la Universidad de Quilmes, donde se creó un observatorio PYME.

Por medio de la Secretaría de Salud del municipio a cargo del Dr. César García, realizaremos los días 13-14-15 y 27-28-29 de noviembre de 9,30hs. a 13 hs, en nuestro Centro ubicado en Amenedo 996, Adrogué, la Campaña Nacional de Vacunación contra la rubéola y también se podrá completar el esquema de vacunación en los niños, totalmente gratuito.

Para finalizar, quiero destacar que estamos organizando nuestra fiesta anual, que se realizará en el Club Alemán el día 20 de noviembre de 2006 donde podremos disfrutar del campo de deportes, de juegos para los más chicos y de un gran almuerzo criollo.

Como siempre habrá sorteos con importantes premios, por eso desde ya los esperamos para poder compartir un agradable momento, bailar y divertirnos con la mejor música. Pueden reservar su tarjeta llamando a nuestro centro, al teléfono 4-294-4313 de 8hs. a 13 hs.

Cambiando de tema, seguimos trabajando, mantenemos con nuestros socios reuniones semanales en las cuales hablamos e intercambiamos opiniones sobre nuestra problemática que es muy similar a la que padecen el resto de los centros.

A veces parece mentira que el tema se centre únicamente en el precio de venta del pan en el kiosquito de la esquina...y como siempre me vuelvo a preguntar qué somos o mejor dicho qué nos consideramos: ¿comerciantes, empresarios, industriales o bolicheros? y con esto no quiero ofender a nadie, pero considero que somos nuestros propios enemigos, desde el momento en que nos juntamos para un proyecto en común y luego rompemos el compromiso al encontramos con la primera piedra en el camino.

Muchos siguen en la postura de criticar ya que les resulta mejor que hacer, nosotros trataremos de que esa crítica sea provechosa, seguiremos trabajando para poder cumplir nuestros objetivos.

Yo sigo pensando que lo que nos une es mucho más fuerte que lo que nos separa y por eso seguimos adelante.

Me despido con una frase que escuché un día: **“Lo difícil lo hacemos inmediatamente; lo imposible nos lleva más tiempo”** (desconozco su autor).

Nora López
Presidente



Directivos de Alte. Brown en el Congreso de Bariloche

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



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

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

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

Queridos colegas, compañeros:

Hoy es un día más de los muchos que me toco que vivir, y la experiencia adquirida que lleva a concluir que nada me fue fácil.

Por eso les digo que nada se resuelve de manera sencilla, pero tampoco es imposible, sólo es cuestión de tiempo y dedicación. Considero que cada paso que se da debe ir acompañado con dedicación y esfuerzo, ya que lo único que nos queda son los valores y ellos no se venden, ni se prestan, lo vamos formando a lo largo de las generaciones.

Ustedes se pusieron a pensar por qué somos hijos del rigor?

Me canso de escuchar que "unidos somos más", "somos fuertes e invencibles", pero la triste realidad es que la mayoría de los panaderos se siente huérfano. Porque si los padres de este gremio no están unidos como podemos pretender que los hijos se unan.

Pienso que hay espíritu de equipo porque a esta gran familia la hacemos entre todos, y se que muchos opinan lo mismo. Por eso les pido que luchemos por el bien común de la familia panadera y nos unamos de una vez por todas. Debemos solucionar entre otras cosas, la falta de comunicación, el egoísmo, el creernos monarcas, debemos asumir los errores y aprender a



escuchar. La manera de sumar beneficios para la industria es aprender a respetar los derechos de los demás y entender que el colega más pequeño también existe. Todos tenemos la necesidad de ser escuchados y es una falacia pensar "que el pez grande se come al más chico". Los colegas panaderos necesitamos soluciones inmediatas y no problemas a largo plazo; las políticas viejas están desgastadas y nos llevan a tropezar con la misma piedra, una y otra vez.

Soy de los que cree que no tenemos ni patrones, ni caudillos, descreído de políticas viejas y desgastadas. Por eso de todos nosotros depende empezar el cambio. Estamos hipotecando el futuro de nuestros hijos y nietos a los que deberíamos dejarles un camino llano y sin espinas.

Es nuestra responsabilidad evolucionar para que los cambios se realicen, por eso a las autoridades no les vamos a pedir, les vamos a exigir. Solamente unidos lograremos el triunfo que merecemos.

**Saluda atentamente Miguel Ovando
de Almirante Brown. 0222-442-5647**

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA **Suárez 215 - Avellaneda - Teléfono: 4203-8143 - cipave@ciudad.com.ar**



El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda, informa a sus Asociados y a los demás Centros, que se realizara el día 26 de Noviembre la Fiesta de Fin de Año de los Industriales Panaderos de Avellaneda en el Salón del Centro de Jubilados y Pensionados de Villa Castellino, calle Entre Rios N° 951 entre Rivadavia y Guifra de la Localidad d Avellaneda para cualquier consulta comunicarse al teléfono 4203-8143 en el horario de 10 a 18 horas. En dicho evento se disfrutara de variados espectáculos e importantes sorteos que Empresas del sector han donado.

Siguiendo con la temática del Centro Informamos que el día 23 de Noviembre se realizó en la Escuela de Panadería de CALSA la jornada de "Especialidades de Fin de Año", que contó con la asistencia de Industriales Panaderos de Nuestra Ciudad.

Recibimos la Invitación de la Empresa Puratos, a participar del evento colección de navidad, donde se realizó la demostración de panadería y pastelería navideña.

Informamos que Nuestro Centro Participo en el Torneo que organiza la Empresa SAF ARGENTINA, "Copa LOUIS LESAFFRE", a través del Industrial Panadero JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ de la Panadería "LA ANTIGUA LEGAL", siendo felicitado por el jurado por su gran calidad de trabajo, Juan se distinguió en la categoría Pieza Artística. Nuestro más sincero agradecimiento por habernos representado tan excelentemente a los Industriales Panaderos de Avellaneda.

Participación de los Industriales Panaderos de Nuestra Ciudad a través de los Delegados Susana Villalba y Eleuterio Fernández Vázquez, en el XXXVIII Congreso Nacional de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, realizado en la Ciudad de San Carlos Bariloche los días 23 al 25 de Octubre de 2006.

Informando de los BENEFICIOS con que cuenta nuestro sector,



La Sra. Nancy Ferreira en su panadería

invitando a otros sectores a adherir a estos.

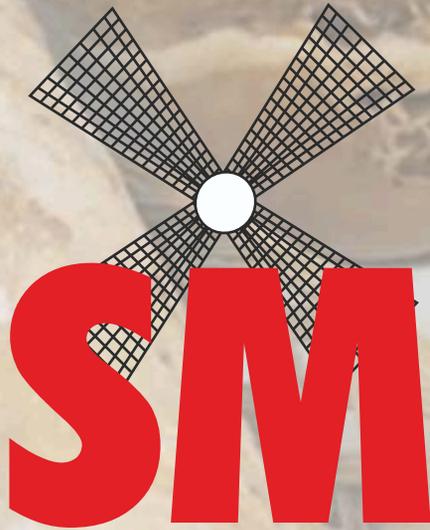
1.- Inscripción en el Registro Provincial de Microempresas

Se obtiene:

Participar en las Licitaciones del Estado. **(cont.)**

Comisión Directiva
Presidente: **Nancy Ferreira**
Secretaria: **Liana Muller**
Tesorero: **Roberto Landolfo**

PRINDAL®



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

DULCE de LECHE

**GRANJA
ARRAYANES**

D ANTE CERRUTTI
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**

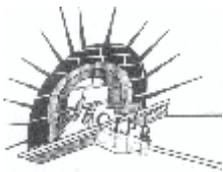
Instituto Obra Medico Asistencial (IOMA).
Asesoramiento en créditos.
Cursos Empresarios en Gestión, Ventas, Marketing.
Financiamiento a través de cuotas para el pago del arancel de inscripción de productos.

- 2.- Créditos Asesoramiento y guía.
- 3.- Recreación consultas al Centro - Hoteles Convenio FEBA - Hoteles Luz y Fuerza. Convenio FIPPBA.
- 4.- Actualización Panaderil. (asesoramiento de proveedores)
- 5.- Curso de Manipulador de Alimentos.
- 6.- Habilitaciones Provinciales de Establecimientos.
- 7.- Registro de Marcas Asesoramiento
- 8.- Cursos FEBA FORMACIÓN. A través de e- Learning en: Administración, Gestión, Informática e Idiomas.
- 9.- Compras en conjunto de insumos, consultas al Centro.

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



Avellaneda presente en Bariloche



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Creciendo junto al Gremio

El Gremio Panadero y su Gente conversó con el presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, el Sr. Juan Carlos García, quien nos comentó que lamento no poder asistir como en años anteriores al Congreso realizado en San Carlos de Bariloche acompañando a la delegación nacional de industriales panaderos en la renovación de autoridades, siendo la razón de su ausencia el nacimiento de sus dos nietas. Pero además se habló sobre el precio del pan y la situación actual del Centro local.

El Centro de Industriales Panaderos de Berazategui informó que a raíz de la asamblea que se realizó en el mes de septiembre, donde asistieron representantes de más de 120 panaderías, se acordó en primer lugar el aumento del pan, formándose un grupo mayoritario de colegas para trabajar en este tema. Por otra parte viendo la comisión directiva con mucha alegría esa integración, también se comentó dicho grupo de trabajo se encuentra organizando la fiesta de fin de año a realizarse el domingo 10 de diciembre, a las 21 horas, en el salón "La Perfección", sito en la calle 14 n° 1136, entre 111 y 112, Partido de Berazategui.

Cabe destacar que la modificación en los valores les permitió a los industriales locales mejorar la calidad de productos y realizar el mantenimiento de las máquinas de las panaderías locales.

En cuanto al desarrollo organizativo de las instalaciones de la industria de Berazategui se encuentran trabajando en el cumplimiento de la ordenanza 3746/05, con respecto a los 300 mts. Así, la comisión directiva fue



Sr. Juan Carlos García junto a su esposa en la fiesta de APACA

testigo de panaderos que trabajaban en clandestinidad y hoy han puesto sus instalaciones en regla, siendo ellos ámbito de consulta de acuerdo a la ley Provincial que lo faculta para ser veedores, responsables de la misma.

Por otra parte el Centro ha solicitado una reunión con el Intendente para tratar el tema del receso en las habilitaciones por el lapso de un año, con el beneficio de un ordenamiento mas efectivo, y así evitar que no se superpongan las que ya están habilitadas, garantizando el abastecimiento de los productos a todos los rincones del partido.

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 PARTIDO DE CAÑUELAS

Personería Jurídica Matrícula 28574/ Legajo 1/103526
J. Newbery 155 (1814) Cañuelas- Bs. As. Tel/fax 02226-431-106 /423-669 - Cel.02226-15687379/02227-15414643 - Mirko: 02226-15530859
claudiadaquarti@speedy.com.ar cenpanca@yahoo.com.ar

BOLETIN INFORMATIVO N 1 **Mes de septiembre 2006**

Gracias a la unión de todos hemos logrado unificar el precio del pan en todo el partido de Cañuelas. Estamos trabajando conjuntamente con la Municipalidad en las localidades de Máximo Paz, Barrio La Torre y Gdor. Udaondo y en breve comenzaremos con el corredor de la ruta 3 para evitar la entrada de pan de otros partidos. Les solicitamos que nos informen cualquier anomalía para actuar en consecuencia.-

Estamos armando una pauta publicitaria radial de nuestro centro, para que nos conozcan y comunicar a la sociedad nuestras funciones y actuaciones.-

Además hemos suscripto algunos convenios para que los **socios con la cuota al día** accedan a distintos beneficios, entre ellos:

SERVICIOS CAÑUELAS

Cobertura para todo el grupo familiar.-

SERVICIOS CAÑUELAS

Posibilidad de brindar el servicio a sus empleados
Por un costo diferencial.-

DESRAZIZACIONES CON 30% DE DESCUENTO.

Miguel Vilas 02226-15517486
LSA 02226-422860

INDUMENTARIA PROFESIONAL UNIFORMES

Gustavo Odessky 011-1540868282. Dto a convenir.-

ASESORAMIENTO CONTABLE-IMPOSITIVO

Habilitaciones AFIP Rentas Sueldos etc.
Claudia Daquarti - 02226-431106/423669/15687379

LABORATORIO ANÁLISIS BIOLAB

Análisis bacteriológicos y clínicos Dto. a convenir.
Bioq. Carlos de la Torre. - Basabilvaso 774 02226-430-450

Entre todos podemos seguir creciendo, mantenga su cuota al día y benefíciense!
Realícenos todas sus consultas, estamos para atenderlos!!!

COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente: DETTLER, Domingo Ceferino
Vicepresidente: GONZALEZ RODRÍGUEZ, José
Secretario: COYA, Alberto
Tesorero: ELORZA, Cesar Omar
Vocales Titulares: PEREZ, Raúl y PERALTA, Héctor Miguel
Vocales Suplentes: GAUNA, Jorge Fabian y DURAN, Mario
Rev. Ctas Titular: MARTINEZ, Oscar; MONTEAGUDO, Héctor y NITTI, José
Rev. Ctas. Suplente.: COYA, Anahi Amor
APODERADA GENERAL: DAQUARTI, CLAUDIA

BOLETIN INFORMATIVO N 2 **Mes de Noviembre 2006**

Seguimos manteniendo unificado el precio del pan en todo el partido de Cañuelas.

Estamos trabajando conjuntamente con la Municipalidad, Dirección de Bromatología y Comercio en las siguientes localidades:

*Máximo Paz y B° La Torre: Realizaron inspecciones a 26 almacenes y decomisos del pan que entraba de otro partido sin cumplir los requisitos.- Se niveló el precio del pan entre las panaderías de la zona y los almacenes.-

*Gdor. Udaondo: Se procedió a la inspección de la panadería de la zona a fin de autorizar la habilitación de la misma, se realizaron inspecciones en las despensas, se decomiso pan procedente de Monte que no cumplía con los requisitos y se labro acta de infracción con multa a una despensa.-

*Corredor de la Ruta 3: Se comenzaron las tareas de inspección y ordenamiento de las panaderías clandestinas de la zona y de los almacenes que ingresan pan de otros partidos sin los requisitos establecidos por Ley.-

Les solicitamos que nos informen cualquier anomalía para actuar en consecuencia.-

Se procedió a hacer una Inspección de Bromatología en varias panaderías del distrito con el fin de controlar el uso del Bromato de Potasio.- En los próximos días tendremos el informe del Laboratorio de Salud Pública de La Plata.-

Realizamos conjuntamente con Bromatología y Comercio las Inspecciones con el fin de autorizar la Habilitación de las Panaderías del Sr. A. Madeo y Sr. H. Paz.-

Estamos trabajando en la elaboración de pautas para la aplicación de la Ley 13006 en sus artículos 2 inc.c y 6, para establecer la venta de pan en lugares habilitados y fijar el límite de habilitaciones a otorgar fundamentando la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socio económico que se produzca. Para lo cual estamos armado un estudio de mercado y les solicitamos colaboren con la encuesta que se les hará oportunamente.-

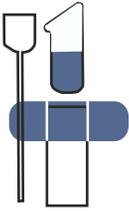
Asimismo se están fijando los objetivos y prioridades para lograr el CIPPCA que queremos, que esperamos y que necesitamos.-

A partir del 04/11/2006 el precio del pan por kilo es de \$ 2.80 y la factura por docena \$ 4.00.-

Con el fin de concensuar las pautas y trabajar en conjunto para el bien de todos les solicitamos se presenten en las reuniones que se llevan a cabo los días MIÉRCOLES ALAS 20.30 HS. en la sede de la Cámara de Comercio, sito en Lara y San Martín. Su opinión nos interesa.-



El Sr. Mirko y la señora Daquarti junto a Majori, Bellizi de FIPPBA y panaderos de Matanza



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

UN GRAN PASO PARA INCENTIVAR EL CAMBIO.

En el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno últimamente sólo se cosechan buenas noticias. Después de un trabajo arduo se logró el aumento del precio del pan con un acatamiento de más del 80%, por otro lado siguen las actividades en beneficio de los chicos de la zona. "Industriales Panaderos" se reunió con Miguel Spaziante, Presidente del Centro, y esto nos decía:

"...Estamos muy contentos porque se logro subir el precio del pan, y esto fue gracias al trabajo en conjunto de los panaderos de la zona, el municipio y la entidad. Nos encontramos con un éxito al normalizar el precio del pan, tal es así que estamos trabajando con Monte Grande y Lanús intercambiando información para combatir a la gente que se introduce en el partido a vender a precios irascible dentro del distrito..."

Además Spaziante agradeció la ayuda del municipio para terminar con la venta clandestina del pan. Así, el Centro de Panaderos denuncia aquellos puntos de venta ilegales, sin la habilitación correspondiente y el Municipio actúa clausurando y decomisando el pan.

Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno

Presidente: Miguel Spaziante

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

Trabajando por los chicos del barrio...

Luego de la gran repercusión que tuvieron los festejos del Día del Niño, donde el Centro de Industriales de Cuartel Noveno alegró a miles de chicos, continúan las actividades.

Así, todos los sábados se desarrollan los pequeños campeonatos de Papy Fútbol, y al finalizar los chicos disfrutaban de unos ricos sándwiches de jamón y queso y frescas gaseosas.

Cabe destacar que a fines de septiembre el Centro llevó a cabo una peña folclórica con la participación de varios conjuntos de la zona y una gran concurrencia de vecinos y amigos, todo a beneficio de un chico del barrio que transitaba un mal momento de salud?

"...Nuevamente GRACIAS a todos los socios del Centro de Panaderos por su intensa colaboración, GRACIAS por las felicitaciones que recibimos a diario por las tareas desarrolladas, las hacemos con el corazón; GRACIAS por seguir participando de las reuniones, a medida que sigamos trabajando en conjunto lograremos grandes cosas..."- comentaba Spaziante.

Por otra parte queda abierta la invitación para que los asociados y los no asociados asistan a las reuniones que se desarrollan los días miércoles a las 14hs para dialogar y presentar propuestas.



nicolai

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE GRASAS Y MARGARINAS

RAMGRAS

Tel: 4247-9879 ** 15-6511-5248



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 (Pepipán) 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

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas.



Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel.: (011)4674-4455

Web Site: www.mecapan.com.ar

E-mail: mecapan@mecapan.com.ar



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



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



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

“...Es mejor equivocarse por hacer y no por quedarse sentados...”

“Panaderos del sur” se reunió con José Benito Zanabria para charlar sobre la actualidad del Centro de Esteban Echeverría. El presidente se mostró más que optimista con el precio que se esta aplicando en el distrito, además nos comentó su trabajo en equipo con Cuartel Noveno.

“...Las cosas están bastante bien aunque quedan cosas por solucionar. La buena noticia es que el precio del pan esta en un 85 % solucionado, y eso es un gran logro...” comentaba José Benito Zanabria, Presidente del Centro de Panaderos local.

Además agregó “...Nuestro próximo paso es charlar con la Federación para integrarnos, debemos evaluar cuál es nuestra posibilidad real de afederarnos, porque somos concientes que nos estamos perdiendo muchos beneficios... Esta es una cadena donde cada uno es un eslabón, es mejor equivocarse por hacer y no por quedarse sentados...”.

Respecto del trabajo en conjunto con los distritos vecinos para combatir la venta ilegal manifestó “...Estamos trabajando fuertemente con Cuartel Noveno, ya que es un distrito muy positivo que se esta manejando realmente muy bien, con un Presidente y Vicepresidente super trabajadores que tiene una muy buena predisposición, cuentan con mucho apoyo municipal y es uno de los distritos que esta regularizado su situación, por eso trabajamos en conjunto, no podemos dejar que entre el pan de afuera y nos funda con precios que no pueden ser equiparados...”- concluyó.



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 SUPLENTES: JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ

REV. DE CTAS. TIT: LUIS RICARDO FLER - ALEJANDRO ALBERTO WALTER - JUAN CARLOS TORRENS

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: DOMINGO LAVENDA MARTINS

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



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

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

En la presente nota quiero dejar en claro cual es mi posición gremial. Como primera medida aclaro que no respondo, ni reconozco otra autoridad más que a la Federación Provincial la cual representa el Señor Emilio Majori, por el que tengo un gran respeto, tanto por su gestión como por su trayectoria.

En mi opinión la Federación es la entidad que nos representa con total honestidad y transparencia y que siempre se encuentran a disposición de los panaderos. En más de una oportunidad tanto el Señor Majori como el Señor Salvio se han puesto a mi disposición para responder mis dudas y las de cualquier panadero, por eso quiero aclarar que nunca he hablado mal de la Entidad de la cual me siento orgulloso; y como siempre digo si tuviese algún problema lo hablaría con ellos, porque si algo tenemos que aprender de nuestra Federación es que la “ropa sucia se lava en casa”, y si no me equivoco es la consigna que los representantes de ésta llevan adelante.

Ante rumores que me han llegado quiero dejar en claro que no tengo vínculo alguno con ningún otro dirigente y de tener algún diálogo, me gustaría que sea con quien me siento representado, o sea con la Federación encabezada por su presidente Emilio Majori con quien, en la medida que su tiempo lo permita, me gustaría tener un diálogo tal como en alguna

oportunidad lo hemos tenido para poder aclarar puntos oscuros que lo único que logran es distanciarnos. A mi modesto entender, y como en una oportunidad dijeron tanto Salvio como Majori, juntos podremos beneficiar y enaltecer nuestro gremio.



ESTA NOTA FUE REDACTADA POR MI Y ME HAGO TOTALMENTE RESPONSABLE DE LO EXPRESADO EN LA MISMA, SIN MAS QUIERO DEJAR UN SALUDO CORDIAL PARA TODOS LOS PANADEROS , UN ABRAZO GRANDE Y RECORDARLES QUE CUANDO NECESITEN ALGUN TIPO DE AYUDA O ASESORAMIENTO ACUDAN SIN NINGUN TEMOR A “NUESTRA FEDERACION” QUE SIN DUDA SERAN MUY BIEN RECIBIDOS

JORGE LUIS BORONAT
PRESIDENTE
CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL DISTRITO EZEIZA



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.

COMIENZA LA CALMA EN FLORENCIO VARELA

Entrevistamos a miembros de la Comisión Directiva de la Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela y esto nos decían.

-¿Cómo se encuentra la situación con respecto a la comercialización del pan en el Distrito?

- Sr. Silvano Babuín (Vicepresidente 2º) En Florencio. Varela, después del enfrentamiento con los sectores piqueteros y algunos funcionarios municipales se está comercializando bien porque hemos logrado unir a casi todo el sector industrial y repartidores, les hemos hecho entender que la competencia desleal a la larga hace sucumbir a todos y los beneficiados son los políticos que buscan el pan barato.

-¿Fueron duros los momentos vividos?

- Sr. Raúl Pomo (Vicepresidente 1º) Y, a nadie le gusta que lo intimiden y lo presionen. Más cuando somos personas que trabajamos honradamente. A nadie le gusta que le pinten la institución, que rompan los vidrios y te pongan a la gente en contra diciendo que robás. Y la realidad es todo lo contrario, trabajás vos y toda tu familia para poder mantenerte en los momentos difíciles. Pero de todo esto lo más difícil es competir con los marginales.

-¿Qué opina de la reducción del IVA que logró impulsar FAIPA?

- Sr. Alberto Romero (Secretario) En principio baja el margen de desfasaje con respecto a los fabricantes de pan marginal y los evasores. Dado que por 10,5 % hace casi que no convenga estar en dichas situaciones. Después equipara la cadena que era una verdadera locura porque el trigo tenía un valor agregado, la harina otro y el pan estaba exento. Además pienso que beneficia al monotributista que la mayoría de los pequeños industriales y luego, al bajar al 10,5% la mayoría de los productos que fabricamos no hace más que compensar algún desfasaje que pudiera haber. La

baja de la harina va a ayudar también y esperemos que existan controles en los depósitos no habilitados donde me parece que radica uno de los problemas del panadero, porque el ilegal y el evasor allí consigue todo en negro.

-¿Qué están haciendo para luchar contra la ilegalidad?

- Silvano Babuín Hemos implementado un sistema de denuncia por mesa de entrada de la Municipalidad y con un solo N° de Expediente. Denunciamos al bolichero (término que usamos los panaderos) y sabemos que casi un 90% es ilegal para la venta del pan. Entendemos que puede ser útil para otros distritos pues obliga a las autoridades a actuar y esto ayuda dado que se corta la cadena. Aquí está dando resultado, el proceso es lento y largo pero pienso que hay que buscar y usar todos los medios para defender nuestra industria.

-¿Me comentaba Sr. Pomo del acuerdo de regularización de la Industria con el Municipio?

- Sí, en ese sentido logramos hacer un tipo de moratoria impositiva donde el panadero puede pagar en 30 cuotas su deuda sin intereses ni punitivos, abona solo la deuda pura. Además la regularización de los vehículos donde con \$52,50 habilitan los transportes de pan. El compromiso de parte del Municipio, terminado el plazo de regularización de todo el sector dice que se va a actuar en forma implacable con todo lo que quede afuera y con todo lo marginal. Nosotros no queremos una industria trucha, queremos igualdad en las reglas de juego.

-¿En qué situación se encuentra la Cooperativa de Panaderos "La Argentina", qué están haciendo a favor de los panaderos del partido?

- Sr. Héctor Antonio (Presidente de la Coop.) Se está trabajando en todo sentido, no solo en la búsqueda de mejores precios de los productos, sino también en darle al panadero herramientas para que esté acorde con los tiempos que vivimos, un ejemplo es la participación con el

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: ANTONIO DI COSTANZO

Vicepresidente 1º: Raúl Pomo

Vicepresidente 2º: Silvano Babuín

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 Pomo

Vocal Titular 5º: Juan Brites

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

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 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

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

Banco Credicoop para conseguir créditos los cuales se están tramitando con la Sucursal Berazategui. Además con el Banco Provincia y con FOGABA, se gestionan garantías para los muy pequeños colegas que a veces no reúnen todos los requisitos para acceder a un crédito. Tuvimos una reunión con la gente de la empresa Paning y estamos tratando de armar un círculo para comprar 10 hornos. También con la gente de Argenit compramos aditivos que lo están usando la mayoría de los panaderos a través de la Cooperativa. Yo soy un panadero que piensa que hay que dotar a la industria de elementos para que los panaderos trabajemos por la calidad del producto, que las normas de fabricación sean las que correspondan y no pase lo que pasó en otros partidos. El producto que fabricamos debe ser de



Antonio Di Costanzo en la Cena Clausura del XXXVIII Congreso de la FAIPPA

primera, hoy hay pan en la calle que regalado es caro y sinvergüenzas que se disfrazan de panaderos que son un atentado a la población. En esto yo pienso que tenemos que trabajar y pedirle a las Federaciones que sigan trabajando en este sentido. Buscando todos los resortes que hagan que ese tipo de pan la gente lo rechace y solamente esos lo puedan vender para consumo animal.

- ¿ El 17 de diciembre es la Fiesta de Fin de año?

-Sr. Di Costanzo Sí, como siempre nos reunimos para unir a la familia panaderil, por lo menos ese día estamos todos juntos con nuestras familias a las que sacrificamos todo el año. Nuestra fiesta es humilde, pero tiene la razón de unir a los que realmente se sienten panaderos y luchan por la dignidad de la



Denuncia presentada por la Asociación



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.

FESTEJOS DE FIN DE AÑO

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.

Solicite su tarjeta al: 4253-9647





HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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



INGENIERIA EN CALOR



COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

**Lo que nos une como familia
es la mesa
pero lo primero que compartimos
siempre es el pan.**

Selección
Nacional
Argentina
2006



Federación Argentina
de la Industria del Pan y Afines

LESAFFRE
ARGENTINA



www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE ARGENTINA (Saf Argentina S.A)
Alcía M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG.
Tel: (011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta Industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As.
Tel: (02202) 49-9000 E-mail: saf@saf-argentina.com.ar

FIPPBA: Segunda Jornada de Actualización en el interior del país

Con objeto de informar, capacitar y/o concientizar a los industriales panaderos y afines y al sector alimentario en general, se llevó a cabo en la ciudad de Mar del Plata, una jornada de actualización.

El evento, que tuvo lugar el 25 de septiembre en la Ciudad Feliz, fue organizado por la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) y tuvo como eje central los derechos y obligaciones, beneficios y ventajas, que se logra a través de un trabajo conjunto entre entes no gubernamentales, en este caso la Federación Provincial, y los sectores oficiales de la Provincia de Buenos Aires, como el Ministerio de la Producción Bonaerense y el Ministerio de Salud, con la participación de otros organismos nacionales.

Además, estas jornadas tienen como único destinatario principal de todos los beneficios al industrial que cumple sus obligaciones y no al industrial ilegal.

Para abrir la jornada, **Hugo Natale** secretario de FIPPBA comentó: *"...esta es una jornada organizada por la Federación Industrial Panaderil con la colaboración de algunos entes oficiales. Es la segunda de este tipo que se hace en el interior de la provincia y la tercera en general, porque la primera se hizo en la Federación, en la ciudad de Avellaneda. El objetivo de estas*



reuniones es actualizar datos de interés no sólo de los industriales del sector sino también para todos gerentes, empleados de los centros y funcionarios de áreas municipales cercanas al lugar donde se desarrollan las jornadas... en esta ocasión y en primer término contamos con la participación de la Secretaría de Agricultura a través de la ing. Elizabeth P. Lezcano..".

A continuación tomó la palabra **Jorge Rinaldi**, Presidente de la Asociación de panaderos local, quien agradeció la convocatoria en representación de los panaderos de Mar del Plata.

Y para terminar la presentación **Emilio Majori**, Presidente de la Federación, agregó *"...de alguna manera es un trabajo que viene haciendo la Federación para tratar de unificar en toda la Provincia un criterio de comercialización del producto, por lo tanto vamos a seguir haciendo estas jornadas paulatinamente. Quiero destacar que entre otros disertantes contamos con la presencia de Dr. Fabián Benitez, del Laboratorio Central del Ministerio de Salud..".*

Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata Nunca es tarde para volver a empezar

Mar del Plata es uno de los puntos turísticos más importantes de la Argentina. Los panaderos de la ciudad reciben anualmente miles de visitantes. Pero desde hace varios años el Gremio se vio desprotegido, con una comisión directiva que desatendió el interés y descuido a cada panadero de la ciudad. Actualmente, y con la colaboración de la Federación, quedó constituida una nueva Asociación. En esta oportunidad, nos contactamos con Jorge Rinaldi y con Naveira, de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de Mar del Plata y esto nos decían:

Jorge, ¿En qué situación se encuentra el Centro de Industriales de la Ciudad de Mar del Plata?

- La verdad es que de a poco y con mucho esfuerzo vamos ordenando la situación caótica que hemos heredado, pero la recompensa es ver como día a día se acerca más gente; aunque sea a consultar. Eso es muy positivo para nosotros, porque resulta difícil volver a confiar cuando los panaderos se han sentido estafados.

Por otro lado ya tenemos la personería jurídica, y estamos luchando para solucionar, junto con la Federación, un desacuerdo con el sindicato local. Este se basa en que el antiguo Centro había implementado un convenio con el sindicato, por el cual le correspondía un 20% y es algo que, a nuestro entendimiento, no deben pagar a los socios.

¿En qué consiste el convenio del antiguo Centro con el sindicato?

- Como te comentaba anteriormente, el convenio se basó en aumentarle al panadero, a partir de enero y con retroactividad a Diciembre, un 20% sobre el sueldo que regía ese mes. Esta es una situación más que injusta para los que son socios del Centro de Panaderos.

¿Es decir que el convenio perjudica directamente a socios?

- Si, perjudica a los socios porque éste tendría como obligación un 20% de aumento en los sueldos, más el 24% que otorgó la Federación. Por ahora lo que sabemos es que los únicos obligados a pagarlo son los colegas asociados al antiguo Centro.

-¿Ya son socios de la Federación?

- Si ya somos socios, o sea nos registramos por la Federación.

¿Qué posición ocupa el Centro entre los panaderos de la Ciudad?

- Por ahora estamos en una situación difícil, hay que tener en cuenta que muchos de los panaderos todavía no se convencen de esta gestión porque fueron defraudados, pero de a poco se van acercando.

Respecto al sindicato, tratamos de llevar una buena relación, pero la verdad es que nos encontramos en una etapa de discusión porque aspiramos a la quita de ese 20% que hablabamos anteriormente

Sin duda lo más importante para nosotros es el apoyo de la gente que se va sumando día a día. Además, para encarar esta nueva etapa me esta acompañando un grupo de gente que realmente trabaja con muchas ganas y calidad, y ese esfuerzo se ve reflejado todos los miércoles cuando realizamos las reuniones, porque cada vez somos más, y no me refiero solo los socios sino a otros panaderos que se acercan en busca de información.

Jorge Naveira, quien escuchaba atentamente la entrevista se sumo a la charla y agregó *"...estamos trabajando, la tarea no es fácil, pero tampoco es difícil. Sabemos que con esfuerzo vamos a lograr la meta que nos hemos propuesto. Mar del Plata es una ciudad que no tuvo institución que le marcara el rumbo correcto al gremio, y por un montón de motivos los panaderos estaban muy desilusionados y descreídos. Revertir esa situación lleva trabajo, pero gracias a Dios la gente se*



viene acercando y ya contamos con una buena cantidad de socios; siempre se acerca un pana-dero a averiguar y vuelve y termina por asociarse, y eso es un incentivo para continuar este camino, es nuestra gran alegría y satisfacción...".

Además comentó que la Comisión Directiva tiene muchas ideas, pero como proyecto fuerte esta el poder concretar un viejo anhelo del Centro "la escuela de panaderos"

Respecto al Fondo Convencional, el Centro de Panaderos de la Ciudad Feliz, se encuentra en tratativas con la Federación para resolver el modo de incrementarlo, ya que actualmente, sólo lo esta cobrando el sindicato, porque la otra cuenta que corresponde al fondo del Centro de Panaderos anterior, esta embargada por la Federación.

Según comentaba Naveira, la idea es abrir una cuenta en conjunto con el sindicato, siempre que éste se muestre con intenciones de colaborar. En caso contrario la cuenta sería abierta por el Centro distribuyendo lo que corresponda.

Mar del plata: Crónica de un Renacimiento

Hugo Natale es Secretario de la Federación Nacional. Tras la Jornada de Actualización que se llevó a cabo en Mar del Plata, nos realizó una reseña de la situación por la que atravesó el Centro de Panaderos de la Ciudad Feliz, a continuación los detalles:

"Desde hace aproximadamente 10 años que el Centro de Panaderos del Mar del Plata no estaba en actividad. Por un lado la **Federación** en varias oportunidades estableció algún contacto, pero siempre quedaba en evidencia la falta de voluntad del Centro de juntar gente para reunirse con nosotros.

Así, viendo F.A.I.P.A que el Centro no respondía a las invitaciones y siendo testigo del incumplimiento del Fondo Convencional, se procedió al envío de cartas documento intimando al cumplimiento de las obligaciones, y aun así no se obtuvieron respuestas. La próxima instancia fue en el plano judicial, aunque el Centro nunca se presentó, por lo tanto se procedió a embargar fondos.

Por un lado la Federación era consciente que se encontraba frente a un Centro desmantelado, por eso continuaron las averiguaciones y efectivamente desde el año 1996 el Centro de Industriales Panaderos de la ciudad, no presentaba documentación alguna.

Con la llegada del 2005 se realizó un Congreso en la Ciudad Feliz con previo contacto con panaderos de la ciudad y antiguos dirigentes y tal es así que motivó la presencia de algunas autoridades de aquel Centro casi nulo. La Federación siguió adelante las gestiones para reestablecer una institución que para muchos estaba acéfala y caduca.

En el mes de febrero se lleva a cabo una asamblea, en esa ocasión se hacen presentes integrantes del viejo Centro de Panaderos de Mar del Plata, diciendo que la Federación no tenía entidad para convocar una asamblea y una serie de cuestiones falsas, simplemente porque se habían seguido los pasos que había indicado la Dirección de Persona Jurídica de la Provincia, "...una intervención insolente porque se presentaron en una reunión interrumpiéndola con mentiras, cuando lo único que se pretendía era devolverle a los panaderos marplatenses una representación...". Estos integrantes no pudieron cumplir su cometido y se retiraron del lugar, la

reunión continuó y se decidió formar una nueva entidad, como una especie de asamblea constitutiva del Centro.

Así y después de varias reuniones surgió la actual Asociación, encabezada por el Sr. Rinaldi, que ya tiene su personería jurídica y se afilió automáticamente a la Federación Nacional desde marzo de este año.

Por estos días luchamos por deshacer un acuerdo extraño entre la vieja dirigencia y el sindicato local, y digo extraño, porque no beneficia para nada al gremio, creemos que hay otro tipo de intereses."



MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

"000"

"0000"

SEMOLIN



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030



PANING

Ingeniería en Panificación

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar

ALTO VALOR DE REVENTA

Tomamos su usado PANING
en el estado en que se encuentre

MAQUINAS



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras

Grisineras
pancheras



Otras máquinas

ACCESORIOS



Bandejas y moldes



Carros

Amplia
financiación

Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas



Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth

PRINDAL

BARI

MC
Molino Campodónico

Dánica

calsa

PRODALS

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



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

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

XXXVIII Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines EN UN PAISAJE DE ENSUEÑO, UN CONGRESO INOLVIDABLE

Bañada por las aguas límpidas del lago Nahuel Huapi, San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro, fue la sede de 38º Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines. Este congreso, organizado por A.P.A.C.A y F.I.P.P.B.A fue realizado en el Hotel Alun Nehuen.

El 21 de octubre, el Gremio Panadero y su gente emprendió el viaje, junto con el contador Juan Ianone, con Juan Chalier y Elsa, con Juan Bellizi, con Emilio Majori y Olga y con José Aguirre y Cristina. En un viaje más que agradable, resalto la buena onda de Elsa, que no paró de animar al grupo.

El Congreso tuvo como finalidad, dar a conocer el balance y la memoria después de dos años de gestión, elegir a las nuevas autoridades de FAIPA y resolver algunos puntos en cuestión, pero más allá de las formalidades, lo mejor del congreso fue la increíble oportunidad de compartir experiencias, vivir las culturas de otras provincias, y traer maravillosos recuerdos. Por eso a lo largo de estas líneas se irán detallando paso a paso las diversas actividades de un Congreso que ya forma parte de la historia de todos los panaderos de Argentina.

A continuación se detalla el cronograma del Congreso:

22/10 Almuerzo y a la noche, Cena del Encuentro, gentileza de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A).

23/10- A las 8.30hs bienvenida a los delegados de las provincias y entrega de credenciales.

23/10- 10.30hs Comenzaron las deliberaciones. Después de las palabras de Rubén Salvio se realizó la presentación de la Memoria y el Balance.

1. Además de eligieron las autoridades del congreso y se formaron las Comisiones de Trabajo.
2. Más tarde, a las 13 hs se llevó a cabo el almuerzo gentileza de Flora DANICA, mientras que a las 15.30 se reunieron las Comisiones de Trabajo.
3. Para culminar la jornada la cena show, gentileza de CALSA.

1. 24/10- 10 hs. se analizaron y se expusieron las ponencias (plan de trabajo) presentadas por cada centro asociado.

1. A las 12hs - almuerzo gentileza de Camilo Ferrón y Molino Cañuelas.
2. A las 14hs Se realizó una excursión a Villa la Angostura y para culminar otra jornada de trabajo, cena show gentileza de XXXXX

25/ 10- El día comenzó con una reunión plenaria, a continuación el almuerzo gentileza de Lagomarsino y Hebos S.A.

1. A las 15.30 se retomó el plenario y se fijó la sede del nuevo congreso y, para finalizar se eligieron las autoridades para el nuevo periodo de FAIPA. La cena clausura fue gentileza de Lesaffre S.A.



*Juan Pereyra,
Iglesias,
Majori y Sra.,
representantes de
La Matanza*



*A. Di Costanzo,
Bellizi, Natale,
Arriola y
Rubén Salvio*



*Representantes
de Entre Ríos en
el primer almuerzo*

“...SIN EL TRABAJO EN CONJUNTO ESTO NO SERIA POSIBLE...”

El martes 23 se llevó a cabo la inauguración oficial del 38º Congreso. A partir de ese momento comenzarían las jornadas de trabajo, por eso en primer lugar se realizó la presentación del balance y la memoria del período 04-06. Además se decretó la comisión de poderes, la comisión que presidiría el Congreso y se formaron las comisiones de trabajo

“...En este último período, donde hemos compartido dos años más de esfuerzo y trabajo constante, sabíamos que todavía quedaba mucho por realizar y aceptamos con responsabilidad el compromiso que eso implicaba. Hoy con orgullo podemos decir que a lo largo de este período se han integrado nuevas instituciones, gracias a los recorridos por todo el país, que tuvieron por finalidad tener una presentación genuina de la Federación e invitar a los Centros de Panaderos a sumarse a la misma...”, así comenzaba Rubén Salvio, la exposición de las memorias.



Rubén Salvio hablando a los presentes

Luego de las memorias, se realizó la presentación del balance, y quedaron en conocimiento todas las actividades realizadas por FAIPA durante dos años de gestión, demostrando que han trabajado muchísimo.

Rubén Salvio agradeció a su equipo “...porque sin trabajo en conjunto esto no habría sido posible...”, destacó.

Paso siguiente, se decretó la comisión de poderes designada por el 38º Congreso Nacional de la Industria del Pan y Afines, quienes establecieron que las siguientes afiliadas están en condiciones de participar del congreso: Asociación Panaderos de Capital Federal, Centro de Panaderos de Chaco, de Rosario, de Santiago del Estero, de Tucumán, Catamarca, Jujuy, de Santa Fe, de Entre Ríos, Misiones, Corrientes y La Pampa, y la Federación de la Provincia de Buenos Aires, previa lectura dejaron constancia de su conformidad firmando al pie del documento, que fue supervisado por Luis Benito de Capital, Cacho Rubio de Rosario, Ricardo



Alaio de Chaco y Hugo Natale quienes integraron la Comisión de Poderes designados por el Congreso.

Así fue aprobado el balance.

Para continuar se designó la comisión que presidió el Congreso:

Presidente: Emilio Majori

Vice-presidente: González GIL

Tres secretarios: Marina Parodi, Roberto Rubio y Vicente Cuozzo.

Y para finalizar una intensa jornada se formaron las Comisiones de Trabajo:

Presidente: Diego Ballesta del Chaco

Secretario: Omar Hernández de Capital



Representantes de Corrientes y Misiones

HARINAS MATERIAS PRIMAS

DULCE DE LECHE
Húsares

BARI

MOTIXE

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



Para una ocasión especial, una torta más que especial

Tres cumpleaños se festejaron en la cena del 22 de octubre, Así, Juan Bellizi, Miguel Ángel Tur de La Pampa y Yanina Zuazquita fueron homenajeados con un emotivo brindis. Pero la gran sorpresa fue sin duda la espectacular torta sorpresa preparada por Rubén Salvio, presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines que deleitó a todos los comensales.

Santa Fe será la sede del próximo congreso

De norte a sur, Santa Fe es escenario de variadas actividades, paisajes bellos y con sitios donde los visitantes encuentran durante todo el año una propuesta a su medida.

Y precisamente esta ciudad, fue el lugar elegido para desarrollar el próximo congreso en el año 2008. Esta designación se venía postergando, en una oportunidad por el festejo de los 100 años de Rosario, y en conformidad de todos los presentes fue la ciudad más votada para el Congreso próximo.



Mario Garaventa, Rubén Salvio y Antonio Di Costanzo festejando la "suerte" que tuvieron para ganarnos al truco.



Nelson Arriola, de Corrientes. Un "amigazo" y experto Sapucaí amasando el pan que se sirvió en el Congreso.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZERAS Y CONFEITERAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERIA DEL CENTRO S.A. **calsa**

BARI **LESAFFRE ARGENTINA**

Levaduras Paraleva

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

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

Cámaras Frigoríficas

Totalmente 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

LIVEM

*Dulce de Leche heladero
Leche en Polvo*



Dulce de Leche
repostero



IAR



Dulce de Leche Mermelada de Membrillo

IAR



4644-1655 15-4993-0161

Lunes a Viernes de 9 a 18:00 hs.

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

**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

PONENCIAS DEL CONGRESO

La **Ponencia N°1 de la FAIPA** referida a autorización a que se debe dar para que la Nueva Comisión Directiva gestione ante las autoridades que corresponda una reducción de los aportes y contribuciones que se hacen tanto a la seguridad social como a las obras sociales. Se aprueba con el agregado que diga Aportes y Contribuciones de tal manera la redacción final aprobada es: "Autorizar a la Comisión Directivas de FAIPA a gestionar ante todas las autoridades que correspondan de cualquiera de los poderes, por si o en conjunto con otras entidades empresarias la sustanciación de una rebaja en los aportes previsionales y con destino a la seguridad social de los trabajadores de nuestras panaderías". El motivo: la pesada carga que significa para nuestras IPYMES ese costo adicional que hoy se ve agravado por los aumentos salariales. El costo de la mano de obra incide hoy en un 42% del costo total de nuestros productos. Si bien no desconocemos lo vital de esos aportes para la seguridad social no es menos cierto que cuanto mas costoso son los mismos, mas se fomenta a la evasión como forma de combatir ese costo. Siendo así que se genera un agravamiento de la competencia desleal y como resultado se aporta menos".

Estamos convencidos que una forma seria generar una escala que contemple una reducción de porcentaje según la antigüedad del trabajador. Si tenemos trabajadores de menos de 30 años de edad a los que le faltan mas de 35 años de aporte bien se podrían establecer rebajas del orden del 40% o 50% del aporte previsional.

Trabaj. de 18 a 25 años: descuento del 50% de aportes
Trabaj. de 25 a 35 años: descuento del 40% de aportes
Trabaj. de 35 a 40 años: descuento del 30% de aportes
Trabaj. de 40 a 45 años: descuento del 20% de aportes
Trabaj. de 45 a 50 años: descuento del 10% de aportes

Se podría proceder con los aportes a las obras sociales diferenciando también el aporte en los trabajadores sin carga de familia que obviamente no es lo mismo el gasto potencial de una persona que de 4 o 5. Al igual que la probabilidad de enfermarse es menor cuando mas joven es el individuo. Creemos que con el blanqueo de trabajadores que hoy están en negro se paliaría totalmente esas diferencias, al igual que una de las posibilidades sería que ese descuento se hiciera efectivo de las declaraciones de IVA o Ganancias. Sería vital en el futuro para mantener los precios de nuestros productos. Se aclaró que esta es una autorización que demandara una negociación por lo que se faculta a la C. D. a realizar la gestión.

La **Ponencia N° 1 de Rosario**, que refiere a lograr normas que obliguen a las empresas a la reducción de los kilajes de algunos insumos de panadería. Se aprueba: "Que la Federación gestione a nivel Nacional ante las empresas molineras, que se implemente lo necesario, para que las bolsas de harina, azúcar y todo elemento que se envase en bolsas de 50 kg o mas, sean de ahora en adelante, empaquetadas en bolsas de no mas de 25 kg a los fines de que sean menos riesgos para el trabajador que tenga que manipularlas atento a tener menos pesos que el de antes. Así mismo que dicho pedido se haga extensivo a la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DE TRABAJO, para que este organismo, controlador de las ART, le exija a éstas últimas que las incluyan en los futuros planes de mejoramiento que dejen en cada empresa".

La **Ponencia N° 2 de Rosario**: Para que la FAIPA implemente requisitos para la creación de establecimientos de educación de nuestra actividad. Haciendo consideración de aspectos positivos y negativos al respecto y evaluando posibilidades reales de concreción se aprobó el contenido de la ponencia que expresa: "Que se implemente a través de la Federación, y se haga extensiva a las provincias que lo requieran, la creación de establecimientos de formación y educación de futuros obreros panaderos, con la finalidad de formar jóvenes en la actividad, que puedan conocer acabadamente el oficio y brindar un mejor trabajo a las panaderías. Implementando también con el transcurso del tiempo la estructura legal para tomar estos empleados a través de los contratos de pasantías, para que complementes con la prácticas su formación."

La **Ponencia N° 3 de Rosario**: Para que la FAIPA tome

en cuenta la necesidad de libertad que tienen las afiliadas de participar directa e individualmente de los convenios de trabajo, tratando de reformular el nuevo firmado a nivel nacional. Se hace presente una nota de la comisión directiva donde por una innumerable cantidad de razones se pide al Congreso se autorice a la denuncia de dicho convenio, aún no homologado. En uso de la palabra los Sr. Dante Cauvet y Rubén Sabena apoyan firmemente el contenido de dicha nota. En definitiva se aprueba: "Que en razón de los innumerables problemas y resistencias que ofrece la parte Sindical, para reformular un nuevo convenio a nivel Nacional, solicitamos a la Federación permita a cada provincia discutir el convenio por zona, atento a que cada región tiene sus particulares particularidades, diferencias y cláusulas que son sólo zonales y de difícil discusión."

La **Ponencia N° 4 de Rosario**, es aprobada y expresa: "Que la Federación gestione ante la actividad molinera, que las harinas vengan tipificadas (tipo harina común 000) y las mismas cumplan el Código Alimentario, conteniendo así los elementos básicos, necesarios y de exigencia ineludible, como gluten, cenizas, etc."

La **Ponencia N°1 de Santa Fe** se refiere a autorizar a la FAIPA gestione respecto de la reducción de años para la jubilación del personal trabajador de Panaderías. Se resuelve aprobarla y se dispone aconsejar a la FAIPA para que arbitre todas las medidas con el aporte de la asesoría letrada para no incurrir en planteos que a la postre modifiquen o desvirtúen el espíritu de la ponencia y su objetivo central.

La **Ponencia N° 1 de La Pampa** que refiere a la modificación parcial de los Estatutos Sociales. Puestos a consideración los artículos a modificar quedan proyectados de la siguiente forma: El art. 3 queda tal cual está en vigencia con el agregado de un inciso el k) que expresa: "Podrán asociarse o adherirse otras entidades de orden nacional o internacional, para lo cual deberá contar con las dos terceras partes de los miembros presentes en el Congreso y/o reuniones trimestrales de Comisión, debiendo realizar el mismo procedimiento en caso de desafiliación." Art. 14: se elimina el último párrafo y quedaría: "Las afiliadas activas sólo podrán actuar en representación de sus asociados." Art. 15: con las modificaciones y ampliaciones propuestas luego de un amplio análisis se aprueba quede redactado de la siguiente forma: "Todas las afiliadas activas tienen las siguientes obligaciones y derechos: a) aceptar, cumplir y hacer cumplir por sus asociadas todas y cada una de las disposiciones del presente Estatuto, de las reglamentaciones que se dicten y de las medidas que aconseje la Federación. Todo reglamento que no sea de simple organización interna, será sometido a la aprobación de la Inspección General de Justicia. b) abonar las cuotas sociales que deban satisfacer, las que serán fijadas por la Comisión Directiva, debiendo guardar relación proporcional en función de la cantidad de socios que represente cada afiliada, del mismo modo que se determine la cantidad de votos de cada afiliada. La cuota mensual estará determinada de la siguiente forma: un monto que será el 50 % de la fracción de cuota que determine el derecho a un voto y otro monto por la cantidad de votos que propiamente le corresponda a cada afiliada. Cada afiliada activa deberá presentar en la última reunión trimestral previa al Congreso, un ejemplar de su última Memoria y Balance y otro donde conste la cantidad de socios activos con sus datos correspondientes. En caso de no contenerlo la Memoria, se deberá presentar la lista de socios en nota por separado. En caso de no recibirse dicha información no tendrá derecho a voto en el Congreso. c) tendrán derecho a participar de los Congresos que realice la FAIPA con los delegados y votos que estatutariamente le correspondan anualmente, teniendo derecho a voz y a voto de acuerdo a estos Estatutos. d) tendrán derecho a designar los delegados para ocupar los cargos que se elijan en los Congresos. e) tendrán derecho a designar periódicamente delegados para participar de las reuniones trimestrales." Art. 20: se aprueba el anteproyecto con una enmienda quedando en definitiva así redactado: "La Federación será dirigida y administrada por un Consejo Directivo que estará constituido por: un presidente, un

vicepresidente primero, un vicepresidente segundo, un secretario general, un secretario de actas, un tesorero, un prosecretario, y un pro tesorero, los que serán elegidos directamente en el congreso ordinario o extraordinario, debiendo recaer dicha designación en delegados de asociados activos que tengan más de un año de antigüedad y estén al día con tesorería. Estos miembros constituyen la mesa directiva y completarán el Consejo representantes de las Afiliadas Activas a razón de una por cada afiliada. No obstante el caudal de socios y consecuentemente monto de cuotas que corresponda a cada afiliada en las reuniones de Comisión Directiva dichos delegados tendrán en función a los votos en reuniones trimestrales de Comisión Directiva, no obstante la afiliada podrá optar para enviar tantos delegados como votos le corresponde. En definitiva el total de miembros y votos que se den en Comisión Directiva, dependerá del resultado que arrojen el contenido general de estos Estatutos. Estos representantes deberán ser Industriales Panaderos activos que pertenezcan a entidades afiliadas. Además cada dos años se elegirá por el Congreso la Junta Revisora de Cuenta compuesta por tres titulares y tres suplentes con requisitos iguales a los exigidos para ser consejeros. Si en alguna provincia o zona existiera mas de una entidad afiliada, la asignación de delegados fijado precedentemente será resuelta por dichas afiliadas y en caso de discordia decidirá el Consejo Directivo". Art. 23: Puesta a consideración y luego de un amplio debate queda redactado tal cual la propuesta que expresa: "Solo para el caso de adquisición firmar los correspondientes boletos de compra venta de bienes inmuebles, con la aclaración expresa y tácita de que lo hacen "ad referéndum" de lo que se resuelva en congreso extraordinario convocado al efecto." Art. 25: Se propone modificar el texto actual quedando redactado de la siguiente forma: "En la primera sesión que celebre el consejo directivo, después de un Congreso en que hayan sido electos, determinarán la estrategia en relación a lugares y fechas de reunión y objetivos tentativos a realizar durante el periodo de gestión de la misma." Art. 38: Se propone y luego de un cambio de opiniones por mayoría se acuerde quede redactado de la siguiente forma: "El Consejo Directivo por simple mayoría, podrá designar personal administrativo, gerentes si fuese necesario, determinando sus atribuciones y remuneraciones." Art. 40: Se propone únicamente la modificación del inciso 3 que por mayoría se aprueba quedando así redactado: "Elección por dos años de un presidente, un vicepresidente 1°, un vicepresidente 2°, un secretario general, un tesorero, un pro tesorero, un pro secretario, un secretario de actas, tres revisores de cuentas titulares y tres revisores de cuentas suplentes."

La **Ponencia N°2 de La Pampa** previo a la consideración de la ponencia N°1 de La Pampa, el Sr. Rubén Salvio propone se considere las modificaciones propuestas por la comisión que trabajó en la elaboración del anteproyecto del artículo 46. Se aprueba aceptar las modificaciones propuestas por dicha comisión que expresa: "En las votaciones a realizarse en los Congresos, las afiliadas activas contarán con los votos representados por su caudal societario, aplicando la siguiente norma, un voto por cada cien (100) Industriales Panaderos que represente cada Centro, Asociación o Federación afiliada. De todos modos cada socio activo tendrá por lo menos un voto aunque tuviera menos de cien (100) socios. No obstante el régimen establecido precedentemente, ninguna entidad afiliada podrá contar con mas de una tercera parte de la totalidad de votos de los socios que componen la Federación. La cantidad de votos de cada afiliada debe comunicarse por el Consejo Directivo en la última reunión que se lleve a cabo ante de la fecha fijada para el Congreso Ordinario." Dicha aprobación en principio queda supeditada a la consideración de la ponencia N°2 de La Pampa que refiere a dicho Artículo. Puesta a consideración la ponencia N°2 de La Pampa pide la palabra el Sr. Miguel Angel Tourn, representante de La Pampa, quien expresa que ante la previa consideración de la Comisión procede a retirar dicha propuesta. En consecuencia queda firme la modificación propuesta por el Sr. Rubén Salvio.

EL CONGRESO VISTO POR SUS PROTAGONISTAS

El 38° congreso de industriales panaderos fue un éxito rotundo, desde las vivencias hasta los paisajes, todo forma parte de una jornada para recordar. A continuación el Gremio Panadero y su Gente reunió en un sólo texto las apreciaciones de sus exponentes.



"...Estoy muy contento, dos años más de gestión, después de 4 ya compartidos. Estos dos últimos años de trabajo arrojaron un resultado sumamente positivo, ya que se han sumado muchas entidades a la Federación, por otro lado, haber logrado la unidad a través del tiempo y seguir sumando gente es bárbaro. Además tengo una enorme satisfacción, ya que en trabajo conjunto con el Gobierno Nacional se van a lograr objetivos más importantes reactivando la industria... Por último quiero destacar que estoy rodeado de gente maravillosa que tiene ganas de trabajar y que juntos hemos disuelto algunos inconvenientes, y bueno eso para mí es más que halagador. Nos vamos todos contentos..."

Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina



"...Hemos disfrutado de un excelente Congreso, donde hubo un compañerismo espectacular. Este tipo de eventos son necesarios ya que disfrutamos el poder trabajar tranquilos pero como dijo el presidente, es bueno poder "discutir" ideas pero luego tratar de ser amigos, y pasar los días trabajando cómodos..."

Rubén Sabena (Santa Fe)



"...Creo que fue un Congreso bárbaro con mucho fervor, producto de que el gremio panadero es un gremio trabajador. Además, creo es uno de los más numerosos de los últimos 10 años. Para terminar, espero que esta nueva conducción siga adelante con fuerza y empuje como hasta el momento. Quiero agradecer la participación de las provincias y de las mujeres que han dado su toque de alegría a esta reunión. Deseo profundamente que el futuro nos siga encontrando unidos..."

Hugo Natale (La Plata)



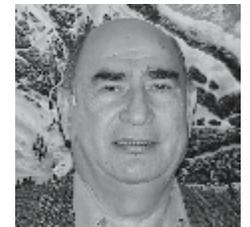
"...La verdad que este Congreso fue uno de los mejores, porque se trabajó a fondo dejando de lado ambiciones personales y sólo por la Federación. Y se pudo mejorar muchas cosas por consenso, a mi parecer este Congreso de lleva 10 puntos..."

Miguel Ángel Tour (La Pampa)



"...Me encontré con un Congreso bien elaborado, se trabajó muy bien, sin problemas y se llegó a conclusiones bárbaras. 10 puntos para esta Jornada..."

Raúl Bernazar (Rosario)



"...Estamos muy contentos, porque hemos resuelto problemas de años atrás. El éxito de este 38° Congreso se debe al esfuerzo exhaustivo de mucha gente. Resulta muy importante destacar que el trabajo en comisiones permite elaborar de manera puntual muy buenas conclusiones..."

Sr. Manzur (Misiones)



"...Es la primera vez que participo en un Congreso y entre otras cosas, me sirvió para adquirir experiencia de cómo funciona, cuáles son las normativas, y cómo proceder. Para mí este Congreso fue extraordinario, porque además del compañerismo entre los colegas y la buena onda que hubo, pasé por una experiencia maravillosa con la posibilidad de encontrarme con todos los panaderos del país y llevar a Corrientes, todo lo resuelto para mejorar la industria. Considero que este congreso es una de las herramientas que tenemos para Corrientes sobre todo que es un Centro relativamente nuevo, para llevar soluciones, que a veces en la provincia no se pueden resolver... Estoy muy agradecido a los colegas de las provincias, y a mi señora que me acompaña..."

Nelson Arriola (Corrientes)

"...La verdad que fue un congreso distendido, tranquilo. Pudimos comprobar como lo realizado en este último periodo va dando sus frutos en todo el país, por eso desde nuestro lugar seguimos acompañando el crecimiento de la Industria Panaderil. No puedo dejar pasar la oportunidad para agradecer a FAIPA y a la revista El Gremio Panadero y su Gente por estar acompañándonos..."

Ricardo Alaio (Chaco)



"...Nos vamos muy enriquecidos, hemos aprendido mucho en este congreso. Quiero destacar que a pesar de que Merlo es un Centro chico, nos han hecho sentir como uno más y fue un placer conocer a tanta gente del interior..."

Jorge González y Horacio Carrizo de Merlo





“...Considero que este tipo de jornadas nos dejan una enseñanza que luego debemos aplicar a lo largo del año... APACA acompaña a la Federación y se ve respaldada también por la Federación y eso es un punto muy importante... Además quiero resaltar este lugar que sin dudas es maravilloso, vino una gran concurrencia y todo el mundo respetó las posiciones personales. Por otra parte vinimos 15 personas en representación de la Capital, y fuimos una de las delegaciones más grandes... Seguimos trabajando por el bien de la industria, por eso aprovecho esta oportunidad para invitarlos a todos a la fiesta de APACA a realizarse en los Dos Chinos, el 11 de noviembre...”-

Luis Benito, Presidente de APACA de Capital Federal.

“...Realmente estoy muy contento de encontrarme con toda la familia panadera. Creo que es una situación histórica el hecho de que por primera vez un Presidente de la Federación de Industriales Molineros es invitado a un Congreso panaderil. Por lo tanto me siento muy honrado y sumamente contento con la noticia de la reelección de Salvio. Quiero agradecer el apoyo constante de la Federación y la tenacidad con la cual trabajan...”.

Alberto España, de la Federación de Industriales Molineros



“...Respecto de este Congreso, me resultó más que interesante, y aunque hubo al principio un poco de molestar se fue subsanando con el tiempo. Bariloche es un lugar bellissimo y esperamos, poder agasajar de la misma manera a todos los panaderos en el Congreso próximo a realizarse en Santa Fe.... Por otra parte, estamos realmente felices, porque finalmente Santa Fe será sede del próximo congreso. Nosotros lo habíamos solicitado en 3 oportunidades, pero primeros se lo cedimos a La Pampa, después a Rosario porque era el centenario y en la última oportunidad se lo cedimos a Capital y Provincia porque lo iban hacer en Bariloche, entonces por sentido común creímos que era más atrayente Bariloche que Santa fe, pero ya esta confirmado que seremos sede del 39° Congreso de la Industria Panaderil...”

Luis Pichinino (Santa Fe)



“...Más que agradecerles quiero felicitarlos a todos, porque conozco con el empeño que trabajan y llevan adelante toda esta actividad. Por eso en nombre de Calsa Compañía Argentina de Levaduras les agradezco por esta invitación...”

Miguel Rodríguez (CALSA)

“...Es deseo de la compañía de Dánica que puedan cumplir con todos lo objetivos que tiene planteados para este Congreso y para que el Gremio de la Industria Panadera pueda seguir adelante, desarrollándose como hasta el momento y creo que con esta tendencia, el futuro es de todos ustedes, muchas gracias por permitirnos participar...”.

Marcelo Echart (Dánica)





DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

Las Lomas









comunicación al instante

Tel: 0810-999-2013

Nextel: 214*1949

La Heras 3052 - (B1752BBU) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina

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


























QUEDO CONSTITUIDA LA NUEVA COMISION DIRECTIVA DE F.A.I.P.A.

En un acto emotivo quedo constituida la nueva Comisión Directiva de la Federación que va a regir el destino de los panaderos, "El Gremio Panadero y su gente" les desea los mejores éxitos.

Rubén Salvio renovó el período que abarcará hasta el 2008 "...agradezco la confianza de la Federación Argentina por dos años más, pero lo más importante y lo que me halaga es haber podido mantener la unidad de los que comenzamos y haber contribuido a la suma de más provincias a la Federación..." comenzó diciendo **Salvio**.

Y continuó "...vamos a seguir trabajando para que las provincias que faltan formen parte de esta gran familia, la idea es sumar, trabajar juntos, unidos, porque en definitiva lo que queremos es lo mejor para la industria más allá de algunas diferencias... Si el período anterior fue bueno, esperamos poder seguir creciendo, hoy contamos con todo el apoyo del Gobierno Nacional..., les agradezco la confianza y todo el cariño brindado...".



COMISION DIRECTIVA PERIODO 2006/2008

PRESIDENTE:

Sr. RUBEN N. SALVIO

VICE-PRESIDENTE 1°:

Sr. RUBEN SABENA

VICE PRESIDENTE 2°:

Sr. ROBERTO RUBIO

SECRETARIO GENERAL:

Sr. ARMANDO H. NATALE

SEC. DE ACTAS: Sr. DIEGO BALLESTA

TESORERO: Sr. MIGUEL ANGEL TUR

COM. REV. DE CTAS. TITULARES: Sr. RAUL BERNEZAR

Sr. ANTONIO DI COSTANZO y Sr. VICENTE CUOZZO

SUPLENTE:

Sr. ALEJO LOPEZ y Sr. JOSE MARIA MANSUR

PRO-SECRETARIO: SR. LUIS BENITO

PRO-TESORERO: Sr. RICARDO ALAIO



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

UNA HERMOSA VELADA EN LA PATAGONIA ARGENTINA

La cena clausura del 38° Congreso Nacional de la Industria del Pan, estuvo auspiciada por la empresa SAF de Argentina. Los presidentes de FIPPBA y APACA (Asociación de Panaderos de Capital) Emilio Majori y Luis Benito agradecieron a los panaderos la estadía en Bariloche y recibieron como respuesta un fuerte aplauso de parte de los participantes del Congreso. Otro reconocimiento fue para quien coordinó todo el evento, Hugo Natale. Además se agradeció la presencia del Presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, Alberto España.

Para realizar el cierre de la jornada, el Presidente Rubén Salvio invitó al escenario a toda la Comisión Directiva que lo acompañará durante el nuevo mandato *"...Siento una inmensa alegría por seguir representando a la Federación, eso simboliza la confianza que han depositado en mi, pero la emoción más grande es continuar con el mismo equipo desde hace 4 años, habiendo incorporado 5 provincias, y vamos por más..."* manifestó Salvio.

Y continuó diciendo *"...Algunos dirán que el pasar del tiempo desgasta a la gente, yo no lo creo así, a mi se me renueva la fuerza y las ganas de superar la gestión anterior, nunca he prometido cosas, siempre garantice esfuerzo y ganas porque le tengo amor al gremio, esto es mi vida..."*.

A continuación César Blanco Schmidt, representante de Lesaffre Argentina, saludó y felicitó a Rubén Salvio por su segunda re elección *"...quiero agradecer a los miembros de la comisión saliente y dar la bienvenida a la comisión entrante, desearles mucha suerte en esta nueva gestión, dado, como expreso el Sr. Presidente, su arduo trabajo, y ello me consta, se que trabajan mucho y que tienen muchos proyectos, pero a veces se necesita un poco de suerte para que se concreten esos buenos proyectos..."*

Por otra parte Cesar Blanco destacó que *"...es un honor representar a Lesaffre Argentina en este acto..."*, porque la realización de estos congresos de nivel nacional, *"...permite congregarnos periódicamente para analizar la realidad del sector panadero y evaluar las mejoras posible..."*- comentó.

Y concluyó diciendo *"...Nuestra Empresa y su futuro se halla ligada firmemente al bienestar de la panadería, no solo en nuestro País, dado que en nuestra trayectoria de 153 años, atendiendo en la actualidad 180 países con nuestras 43 plantas de producción de levaduras y mejoradores, nos hace atender las mejoras posibles a nivel mundial. Es por ello que siempre tratamos de colaborar con la realización de estas asambleas gremiales, con la esperanza de encontrar en estos ámbitos, soluciones a los problemas actuales del sector. Si a la panadería le va bien, seguro que a nosotros también..."*.

"Panaderos de Sur" felicita y agradece a las autoridades de la Federación por una gran jornada, a Juan Ianone y Carlos Prado abogados y contadores de FIPBA, FAIPA, y a todas las provincias que se hicieron presentes en San Carlos de Bariloche contribuyendo a que sea una Congreso inolvidable.



UNA HERMOSA VELADA EN LA PATAGONIA ARGENTINA

La cena clausura del 38° Congreso Nacional de la Industria del Pan, estuvo auspiciada por la empresa SAF de Argentina. Los presidentes de FIPPBA y APACA (Asociación de Panaderos de Capital) Emilio Majori y Luis Benito agradecieron a los panaderos la estadía en Bariloche y recibieron como respuesta un fuerte aplauso de parte de los participantes del Congreso. Otro reconocimiento fue para quien coordinó todo el evento, Hugo Natale. Además se agradeció la presencia del Presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera, Alberto España.

Para realizar el cierre de la jornada, el Presidente Rubén Salvio invitó al escenario a toda la Comisión Directiva que lo acompañará durante el nuevo mandato *"...Siento una inmensa alegría por seguir representando a la Federación, eso simboliza la confianza que han depositado en mi, pero la emoción más grande es continuar con el mismo equipo desde hace 4 años, habiendo incorporado 5 provincias, y vamos por más..."* manifestó Salvio.

Y continuó diciendo *"...Algunos dirán que el pasar del tiempo desgasta a la gente, yo no lo creo así, a mi se me renueva la fuerza y las ganas de superar la gestión anterior, nunca he prometido cosas, siempre garantice esfuerzo y ganas porque le tengo amor al gremio, esto es mi vida..."*.

A continuación César Blanco Schmidt, representante de Lesaffre Argentina, saludó y felicitó a Rubén Salvio por su segunda re elección *"...quiero agradecer a los miembros de la comisión saliente y dar la bienvenida a la comisión entrante, desearles mucha suerte en esta nueva gestión, dado, como expreso el Sr. Presidente, su arduo trabajo, y ello me consta, se que trabajan mucho y que tienen muchos proyectos, pero a veces se necesita un poco de suerte para que se concreten esos buenos proyectos..."*

Por otra parte Cesar Blanco destacó que *"...es un honor representar a Lesaffre Argentina en este acto..."*, porque la realización de estos congresos de nivel nacional, *"...permite congregarnos periódicamente para analizar la realidad del sector panadero y evaluar las mejoras posible..."*- comentó.

Y concluyó diciendo *"...Nuestra Empresa y su futuro se halla ligada firmemente al bienestar de la panadería, no solo en nuestro País, dado que en nuestra trayectoria de 153 años, atendiendo en la actualidad 180 países con nuestras 43 plantas de producción de levaduras y mejoradores, nos hace atender las mejoras posibles a nivel mundial. Es por ello que siempre tratamos de colaborar con la realización de estas asambleas gremiales, con la esperanza de encontrar en estos ámbitos, soluciones a los problemas actuales del sector. Si a la panadería le va bien, seguro que a nosotros también..."*.

"Panaderos de Sur" felicita y agradece a las autoridades de la Federación por una gran jornada, a Juan Ianone y Carlos Prado abogados y contadores de FIPBA, FAIPA, y a todas las provincias que se hicieron presentes en San Carlos de Bariloche contribuyendo a que sea una Congreso inolvidable.



LESAFFRE ARGENTINA ACOMPAÑANDO A LOS CENTROS DE PANADEROS DE TODO EL PAIS

Lesaffre Argentina es una empresa que ofrece a todos los industriales panaderos productos de altísima calidad y es líder indiscutido en la fabricación de levaduras. Pero además, otro punto a destacar es que la firma se caracteriza por estar siempre presente con los industriales a través de las Instituciones, colaborando día a día junto a su equipo técnico y aportando calidad a todos sus productos. Panaderos del sur tuvo la oportunidad de reunirse con el gerente comercial de la firma, César Blanco Shmidt y esto nos decía:

-¿Cómo se logra trabajar y satisfacer a tantos Centros de Panaderos del país?

-Lesaffre acompaña a los centros de panaderos en su crecimiento y tratamos siempre de maximizar los beneficios para el industrial en todos los productos de la firma. Nuestra recompensa es ver como año a año se van sumando más centros que nos eligen, por ejemplo, para la realización de las fiestas anuales y nosotros nos reunimos con ellos con el mismo entusiasmo de camaradería.



-¿Cuáles son los Centros con los que van a trabajar a fin de año?

-Aprovecho esta ocasión para agradecer que las instituciones nos

convoquen para estos encuentros, y este año realizaran fiestas los centros de panaderos de Capital Federal, La Matanza, Quilmes, Almirante Brown, Florencio Varela, Merlo, Morón y Avellaneda. Estos son al menos aquellos que me llamaron para contarme su proyecto, a los cuales felicito.

-Para despedirnos un mensaje para todos los panaderos

-Lesaffre Argentina les desea a todos una Nochebuena con los mejores sentimientos de paz junto a nuestras familias y un próspero año 2007, muchas gracias.

Modificación de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Sancionada: Octubre 4 de 2006 Promulgada de Hecho: Octubre 24 de 2006.

IMPUESTOS

Ley 26.151

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc. sancionan con fuerza de Ley:

MODIFICACIÓN DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

ARTICULO 1º Sustituyese el inciso f) del artículo 7º de la Ley de Impuesto al Valor Agregado, texto ordenado en 1997 y sus modificaciones, por el siguiente:

Artículo 7º...

"f) El agua ordinaria natural, la leche fluida o en polvo, entera o descremada sin aditivos, cuando el comprador sea un consumidor final, el Estado nacional, las provincias, municipalidades o la Ciudad Autónoma de Buenos Aires u organismos centralizados o descentralizados de su dependencia, comedores escolares o universitarios, obras sociales o entidades comprendidas en los incisos e), f), g) y m) del artículo 20 de la Ley de Impuesto a las Ganancias, texto ordenado en 1997 y sus modificaciones, y las especialidades medicinales para uso humano cuando se trate de su reventa por droguerías, farmacias u otros establecimientos autorizados por el organismo competente, en tanto dichas especialidades hayan tributado el impuesto en la primera venta efectuada en el país por el importador, fabricante o por los respectivos locatarios en el caso de la fabricación por encargo".

ARTICULO 2º Incorpórase como punto 6. del inciso a) del artículo 28 de la Ley de Impuesto al Valor Agregado, texto ordenado en 1997 y sus modificaciones, el siguiente:

"6. Harina de trigo, comprendida en la Partida 11.01 de la Nomenclatura Común del Mercosur (NCM)."

ARTICULO 3º Incorpórase como punto 7. del inciso a) del artículo 28 de la Ley de Impuesto al Valor Agregado, texto ordenado en 1997 y sus modificaciones, el siguiente:

"7. - Pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería y galletitas y bizcochos, elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar previamente para su comercialización, comprendidos en los artículos 726,727,755,757 y 760 del Código Alimentario Argentino."

ARTICULO 4º Las disposiciones de la presente ley entrarán en vigencia el primer día del mes siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la

Nación.

ARTICULO 5º Comuníquese al Poder Ejecutivo.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS CUATRO DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL SEIS.

REGISTRADA BAJO EL Nº 26.151

ALBERTO E. BALESTRINI. DANIEL O. SCIOLI. Enrique Hidalgo. Juan H. Estrada.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS



Teléfono

4249-1048

Nextel

54*537*5398

54*537*4524

Gral. Rodríguez 2526

Lanús Este

vascoespila@hotmail.com

PAN DULCE PARA LA PROVIDENCIA

PARA EL RELLENO

PASAS SUTANINAS ANALBA
NUECES ANALBA
ALMENDRAS ANALBA
PEPIPAN ANALBA (PASTA DE ALEMEDRA)
CASCARA DE NARANJA ANALBA
FRUTA ESCURRIDA ANALBA
FRUTA GLASEADA ANALBA



INGREDIENTES

LEVADURA PRENSADA 50 GR
AGUA TIBIA 1/3 TAZA
MANTECA BLANDA 125GR
AZUCAR 200GR
RALLADURA DE 1 LIMON
AGUA DE AZHAR 1CDITA
EXTRACTO DE MALTA 2 CDAS
COÑAC 2CDAS
HUEVOS4
HARINA 1 KG APROX
LECHE ¾ TAZA

Gentileza de:



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

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

Preparacion

- 1-colocar la harina en la meda de trabajo y hacer un hueco en el centro
- 2- poner allí la levadura previamente disuelta en agua tibia, la mantece blanda, la ralladura de limon, el azucar, el agua de azhar, el extracto de malta, el coñac y los huevos.
- 3-batir los ingredientes con la mano abierta mientras va incorporando la leche tibia hasta obtener un bollo tierno y la masa se desprenda de las manos.
- 4-tomar la masa y golpearla contra la mesada hasta que este lisa y suave.
- 5-colocar el bollo en un bowl y dejar levar hasta que duplique su tamaño.
- 6- retirar la masa del bowl desgasificar y estirar con palote en una mesada enharinada, darle forma rectangular y colocar la pasta de almendras, las frutas secas y el resto de las frutas.
- 7- enrolle la masa, enrósquelo y luego amáselo para distribuir bien el relleno.
- 8- divida la masa en 3 bollos y moldee a su gusto, luego coloque cada bollo en el molde correspondiente previamente enmantecado y enharinado
- 9-tápelos y déjelos leudar hasta el doble de su tamaño
- 10-por ultimo llevar a horno moderado

**MUCHAS FELICIDADES PARA NUESTROS AMIGOS LECTORES
ES EL DESEO DE QUIENES TRABAJAMOS EN ANALBA.**



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



**NUEVA
MINIARMADORA**

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



LAVADOS DE TENDILLOS

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

COMUNICADO DE F.A.I.P.P.A.

EL CONGRESO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN REUNIDO EN LA CIUDAD DE SAN CARLOS DE BARILOCHE RATIFICÓ POR UNANIMIDAD EL ACUERDO CELEBRADO CON EL PODER EJECUTIVO NACIONAL PARA NO INCREMENTAR EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DE PAN.-

DURANTE EL CONGRESO EL GOBIERNO DEL PRESIDENTE KIRCHNER HIZO LLEGAR SU MENSAJE DE APOYO A LA ACTIVIDAD PANADERIL,

RATIFICANDO NUESTRA ENTIDAD EL MUTUO COMPROMISO DE SUMAR ESFUERZOS PARA GARANTIZAR QUE NO SE PRODUZCAN INCREMENTOS EN LAS HARINAS Y DEMÁS INSUMOS INDISPENSABLES PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN Y SUS DERIVADOS.-

EL CONGRESO, QUE REELIGIÓ COMO PRESIDENTE A DON

RUBEN NATALIO SALVIO, DESTACÓ PÚBLICAMENTE SU RECONOCIMIENTO Y ADHESIÓN A LA POLÍTICA DE PRECIOS ENCARADA POR EL ACTUAL GOBIERNO QUE PRIORIZA LA DEFENSA DE LAS PEQUEÑAS EMPRESAS Y DEL CONSUMIDOR CENTRANDO SU ATENCIÓN EN LAS GRANDES CORPORACIONES, QUE SON LAS VERDADERAS FORMADORAS DE PRECIOS.-

ARMANDO HUGO NATALE RUBEN NATALIO SALVIO
Secretario Gral Presidente

Transcribimos textualmente una nota de la Secretaria de Comercio Interior a la FAIPPA

Buenos Aires, 25 de Octubre del 2006.-

Señor Presidente de la
Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines
Don RUBEN SALVIO
S _____ / _____ D

De mi mayor consideración:

Es un placer, en nombre del Presidente de la Republica Dr. Néstor Carlos Kirchner, dirigirme a Usted y en su nombre, brindarles un caluroso saludo a nuestros panaderos que, desde todos los puntos del país, han participado en la nueva convocatoria al Congreso de la Federación que Usted preside, a fin de deliberar con a temáticas específicas que impactan en su sector, como también en todo el pueblo argentino.

Cabe destacar, que para esta Secretaría es vital el mantenimiento de los precios de los productos que ustedes elaboran y comercializan, al público consumidor. En tal sentido, me pongo a su disposición y le solicito que me comunique en forma inmediata, cualquier desvío en el costo de los insumos, a los fines de proceder a su pronta rectificación.-

Con el anhelo que hayan sido sumamente fructíferas las deliberaciones llevadas a cabo, y resaltando que el esfuerzo de sus asociados es imprescindible para que el año 2007, nos encuentre con una tasa de inflación direccionada hacia los valores adecuados, me despido de Usted, con mi consideración más distinguida, deseándoles a todos muy felices fiestas y que las mismas, los encuentren reunidos con sus familias, primando ante todo un profundo espíritu de amor y paz.-

Lic. MARIO GUILLERMO MORENO
Secretario de Comercio Interior
Ministerio de Economía y Producción

Publique en nuestras páginas
Envíe un mail a:
elgremiopanadero@yahoo.com.ar
Para mas información comuníquese al:
15-4084-1090 // 15-6095-0146
Nextel 565*5175
de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455

Ofertas del Mes

| | |
|--|---|
|  | Roto estampadora Usada Cilindro lam nador Rodillo de Corte Consulte precio |
|  | Amasadora Pastor Reparada a Nuevo Capacidad 4 bolsas Importe \$ 8.500 |
|  | Batidora Planetaria Nueva Capacidad 15lts \$ 2.300 Capacidad 30lts \$ 3.000 |

www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar

HAY EQUIPO Dos salteños y un porteño conforman la Selección Nacional de Panaderos

Buenos Aires, 10 de noviembre de 2006 Hoy finalizó la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería EUROPAIN 2008 que se disputará en París, Francia. La competencia que congregó a los 15 mejores maestros panaderos de todo el país, llegó a su fin y sólo tres de ellos fueron elegidos para conformar el seleccionado nacional de panaderos. Sergio González de Buenos Aires, ganó la categoría pan baguette, Mónica Caro, de Salta fue la mejor en la categoría Artística y Sandro Ruiz, también de Salta, salió primero en la categoría Bollería; de esta manera quedó conformada la selección nacional de panaderos.

La competencia consistió en tres jornadas de trabajo. En la primera de ellas, los participantes de la categoría Artística (piezas moldeadas en harina) demostraron sus habilidades para el trabajo artesanal en una variada muestra. Un virgen, una escena porteña y un paisaje norteño realizado en harina de coca, fueron algunas de las piezas elaboradas por los maestros panaderos.

En las jornadas siguientes fue el turno de los especialistas en las categorías Bollería (facturas) y Pan Baguette, allí el aroma y el sabor, fueron algunos de los muchos requisitos que evaluó un exigente jurado de expertos para poder elegir a los mejores.

La selección nacional de panaderos que surgió de la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre dispondrá de varios meses para entrenarse antes de disputar la semifinal latinoamericana, que se llevará a cabo en Buenos Aires durante la Fithep (Feria Internacional de Tecnología para Helados, Panificados, Confituras, Chocolates, Pastas, Pizzas y Artículos de conveniencia) en junio de 2007. En ella competirán Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo ganador viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa Mundial de Panadería.

La Copa Luis Lesaffre. Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 3 años. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a



través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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





“...Les desea un año nuevo brillante a todos los amigos Panaderos del país...”

Con 17 años de trayectoria desde la zona sur del Gran Buenos Aires, “Distribuidora Noelia S.R.L.” comercializa insumos para panaderías, siendo distribuidor exclusivo de Refinería de Grasas Sudamericana. Calidad y un buen servicio, acompañados de una cordial atención, garantizan la satisfacción de los clientes a la hora de comprar.

Fabio Curcio tiene 45 años y está al frente de la distribuidora que se ubica en la localidad de Wilde. El nombre de la distribuidora, que nació hace 17 años, se desprende del nombre de su primer hija.

“...Hace algunos años empecé con algún conocimiento en el tema panaderil, pudiendo desarrollarlo con el apoyo de la familia y de gente amiga. A través del tiempo pude establecerme en mi propio depósito y continué desarrollando el negocio, por aquel entonces la Distribuidora sólo contaba con un camión. Hoy Distribuidora Noelia posee un buen equipo de ventas y varios vehículos que hacen que podamos llegar en tiempo y forma a nuestros clientes. “Distribuidora Noelia” me ha llenado de satisfacciones y orgulloso puedo contarte que seguimos creciendo gracias al apoyo incondicional de nuestros clientes y de nuestros proveedores...” nos comentaba Fabio.

Cabe resaltar que somos distribuidores exclusivos de Refinería de Grasas Sudamericana, pero que además trabajamos con las principales marcas del rubro; SAF, CHI (Chocolates Industriales), TAXONERA, etc.

Con el esfuerzo permanente de toda mi gente llegamos a atender una cartera importante de clientes, en toda la zona sur y alrededores. “...Y estamos evaluando la posibilidad de expandirnos un poco más...”

- Tu negocio sobrevivió a una de las etapas más difíciles por las que paso el país, la crisis del 2001, ¿Qué sensación te dejaron esos días?

-Fue una época dura donde se produjeron muchos cambios en el mercado y gracias a Dios ya pasamos ese momento, pese a todo seguimos apostando al rubro, nunca lo tomamos como un negocio circunstancial, nuestro objetivo, ayer y hoy sigue siendo el mismo **“brindarle a nuestros clientes la mejor atención”**.

- ¿Cómo ves la situación de los panaderos?

-En estos últimos tiempos considero que se produjo un cambio porque los panaderos supieron entender que tienen una industria, en la cual deben reinvertir todos los días y para eso era necesaria una reestructuración en los precios, que revalorase su trabajo.



¿Cuál es la razón por la que te eligen tus clientes?

-Creemos que por nuestra honestidad y nuestra franqueza.

No quiero dejar pasar esta oportunidad para desearles “Mucha alegría, mucha paz, y un Año Nuevo brillante a todos los amigos panaderos del país”

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764

info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

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



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

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 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

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Mendez 1079 - Wilde - Tel: 4227-8522

"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

"EL CORRENTINO" Albariños 3544 - Lanús - Tel: 4246-7859

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

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

"NICOLAI" Ramgras - Tel: 4247-9879 / 15-6511-5248

"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

"PANING" Tel: 0341-464-2170 www.paning.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

FÁBRICA DE DULCE DE LECHE

"IAR" Tel: 4644-1655 // 15-4993-0161

FABRICA DE ÚTILES

"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 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

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 retornado 3 brazos batea a eleccion \$8000 |
|--------------------------------------|---|--|---|

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

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

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

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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Armadora Argental Reparada a Nuevo \$ 4.500 | Cortadora Indupan Reparada a Nuevo \$ 3.800 | Batidora Borghi Planetaria Usada \$ 1.100 | Bollera de Pie Usada \$ 3.000 |
|---|---|---|---|

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

| | | |
|--|---|--|
| Bandejas Enlozadas Nuevas Consulte Importe | Sobadora Pesada Siam Usada \$ 5.500 | Horno Convector Nuevo Importe \$ 9.000 |
|--|---|--|

VENDO Fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341 - de 8 a 13 y 17 a 20 Hs. Sr. Norberto

Sobadora Intermedia Zambon Reparada a Nuevo \$ 2.800

Tel: 4674-4455 / 15-5499-3100

Vendo equipo cortadora y armadora monoblok T B Z , (El mejor armador y mas veloz pan x pan) Verdadera OPORT. \$ 3500.- TE 4299.7383 Sr. Ruben.

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

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156*688 | distribuidoranoelia@hotmail.com