



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



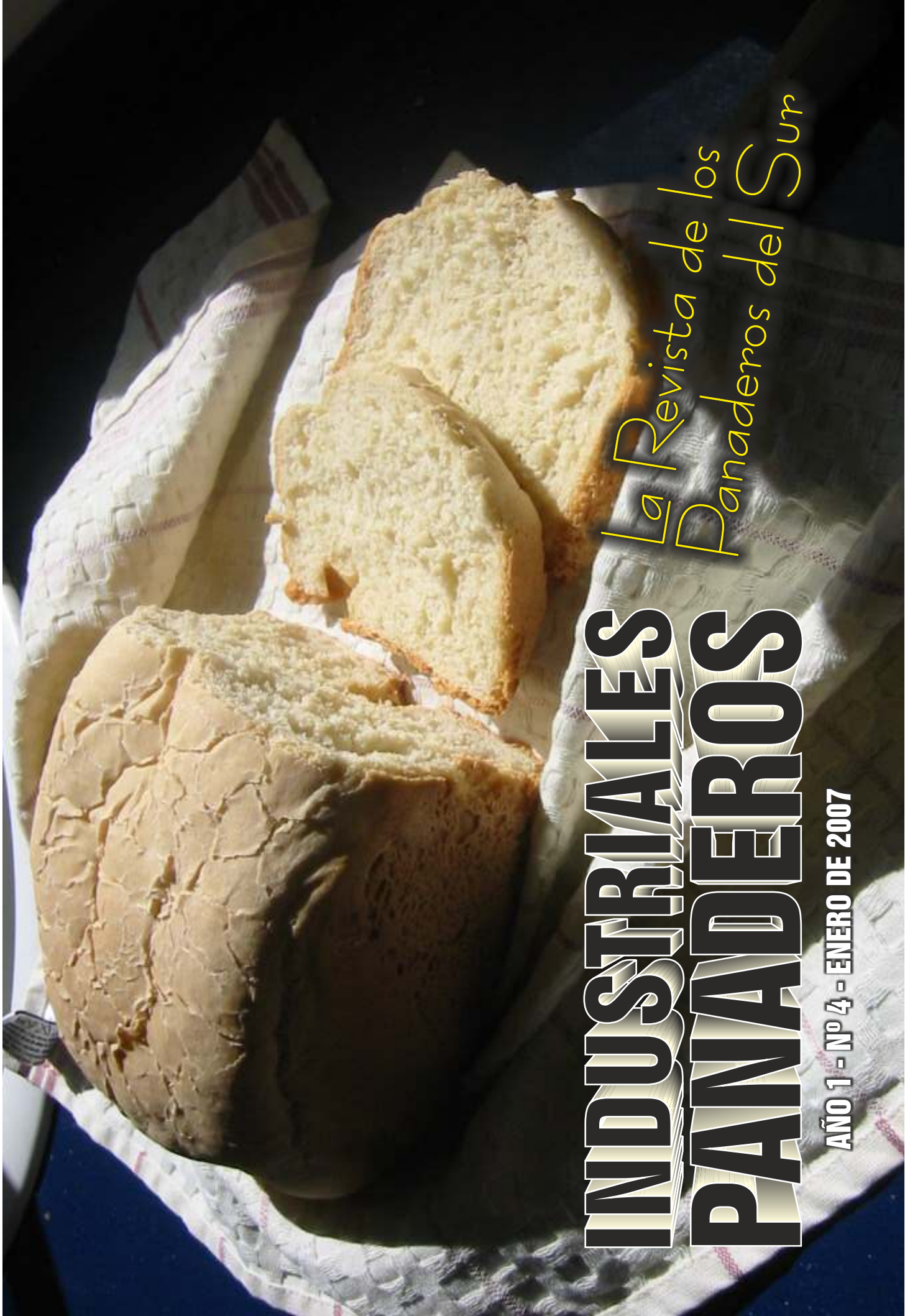
CENTRO INDUSTRIALES  
PANADEROS DE BERAZATEGUI



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE QUILMES



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA



*La Revista de los*  
**INDUSTRIALES**  
**PANADEROS**  
*Danaderos del Sur*

**AÑO 1 - Nº 4 - ENERO DE 2007**

# El pan tiene muchos nombres:

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

# La pizza tiene muchos nombres:

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

# La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo

Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

[www.molinochacabuco.com.ar](http://www.molinochacabuco.com.ar)

Tel: 4331-8496

# EDITORIAL

Hace un tiempo atrás, muchos colegas nos transmitían con gran preocupación la falta de comunicación que existía en el Gremio Panaderil. Esta problemática nos resultó un nuevo desafío y nos pusimos a pensar en una estrategia, para que desde nuestro lado, el del periodismo, pudiéramos aportar nuestro pequeño y humilde granito de arena

Fue así que "Panaderos del Sur" nace del deseo de poder difundir y transmitir las actividades del Gremio, como un espacio de encuentro abierto para todos los industriales que comparten los mismos objetivos

Por eso en cada número de "Panaderos del sur" sentimos que estamos de estreno, y no podemos negar que por momentos nos domina cierta euforia porque hace unos meses les presentamos un nuevo proyecto y hoy "Panaderos..." tiene una distribución de más de 4000 ejemplares.

Aquel viejo anhelo de tener una revista que llegara a los panaderos de sur y formara parte de sus vidas, hoy se encuentra más maduro en su contenido y más brillante en su formato, y siempre con el objetivo de satisfacer a todos nuestros lectores.

"Panaderos del sur" es un espacio interactivo, porque realmente nos interesa el pensamiento, las inquietudes y las necesidades del lector. Porque son ellos, los que con su clara aceptación y constructiva crítica expresada número tras número, nos impulsan a

crecer y mejorar permanentemente.

Los que nos conocen desde el inicio saben del permanente esfuerzo por mejorar la calidad en cada servicio prestado, superando las dificultades que puedan presentarse y concentrados plenamente en el objetivo irrenunciable de lograr una publicación a la altura de lo que nuestro gremio merece: una revista de panaderos con el más alto nivel.

Siempre pensando en usted, pero hoy con renovado entusiasmo, queremos lo mejor y los queremos ya. Por eso seguimos con el objetivo firme de brindar información, datos de interés, avances industriales, actualidad, cursos y eventos de organizados por los distintos Centros que componen a la Federación y juntos construir una red de información de acceso para todos.

Como siempre destacamos, "Panaderos del Sur" no se debe a ningún poder, sólo se somete a la lucidez, a la inteligencia, a la imaginación y a sueños de cada industrial panadero.

Gracias por elegimos. El 2007 nos encuentra unidos, para seguir creciendo juntos.

## STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - N° IV - Enero de 2007

**Director-Propietario**

**FABIO RUBÉN VIDELA**

Colaboración Periodística:

**Valeria Susperreguy**

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

Nextel ID 565\*5175

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto: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](mailto:grafica@netizen.com.ar)

**Publique en nuestras páginas**

**Envíe un mail a:**

**[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto: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.**

**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](mailto:vascoespila@hotmail.com)**





## **CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN**

**Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: [cipab2001@hotmail.com](mailto:cipab2001@hotmail.com)**

### **El Centro de Panaderos de Almirante Brown celebró su fiesta anual y entregó premios**

**La fiesta de Almirante Brown superó ampliamente las expectativas de los organizadores, ya que cientos de personas festejaron junto al Centro, un año más de trabajo, y esfuerzo conjunto.**

Como parte de las actividades realizadas para festejar otro año del Centro de Panaderos de Almirante Brown y con la asistencia de cerca de 400 personas, el 20 de noviembre se llevó a cabo una ceremonia en Club Aleman.

Así, a partir del mediodía, la comisión del Centro de Panaderos local, el Diputado Nacional Jorge Antonio Villaverde, Rubén Salvio en representación de F.A.I.P.A., Emilio Majori de F.I.P.P.B.A., autoridades municipales, el Sindicato de Panaderos, los Centros de Panaderos de Quilmes, Avellaneda, La Plata, Merlo, Berazategui, Del Oeste, La Matanza, Florencia Varela, San Martín, Esteban Echeverría, Presidente Perón y A.P.A.C.A. entre otros, se dieron cita para compartir una jornada inigualable.

La Presidente del Centro fue quien abrió la jornada "...Quiero agradecer a las dos generaciones que hoy nos acompañan, a las autoridades nacionales, provinciales y municipales, a las empresas que como siempre han sido muy generosas, y a todos los industriales panaderos, sin todos ellos esto no hubiese sido posible... Quiero destacar que este año fue un año muy importante en cuanto a la unión con el gremio y mi deseo más profundo es que el próximo año nos encontremos aún con más integración. Les doy la bienvenida a esta velada inigualable..."

Mientras el Diputado Jorge Antonio Villaverde felicitó y reconoció a todos los panaderos de Almirante Brown "...estamos viendo un nuevo horizonte en un camino de cooperación, dejando atrás un camino de confrontación. Argentina necesita que todos los argentinos luchemos por el crecimiento de nuestra nación...";

(Cont. en pág. 6)

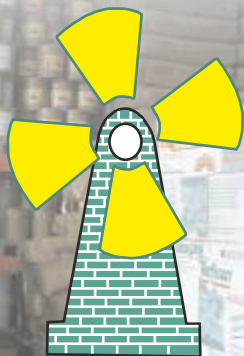


**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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

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**

**PRODALSA**

Grasas y Margarinas

REFINERIA  
DEL CENTRO S.A.

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

[districa-mi@yahoo.com.ar](mailto:districa-mi@yahoo.com.ar)

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

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](mailto:batiplane@batiplane.com.ar) [www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.com.ar)



Rubén Salvio expresó su alegría "...esta es mi primera fiesta después del congreso donde fui nuevamente electo... quiero destacar que por primera vez en la historia un gobierno nacional se hace eco de esta industria, nos atiende y nos da respuestas. Por eso le hemos enviado un comunicado donde nos comprometemos a acompañar a este gobierno y a cumplir con la palabra empeñada. Se avecinan buenos tiempos para el Gremio... Feliz Navidad y un prospero año nuevo..."

Por su parte Emilio Majori insistió en unificar criterios para seguir adelante "...Se aproximan buenos tiempos para nuestra industria... Y recuerden que la Federación de la Provincia esta a disposición de todos los panaderos..."

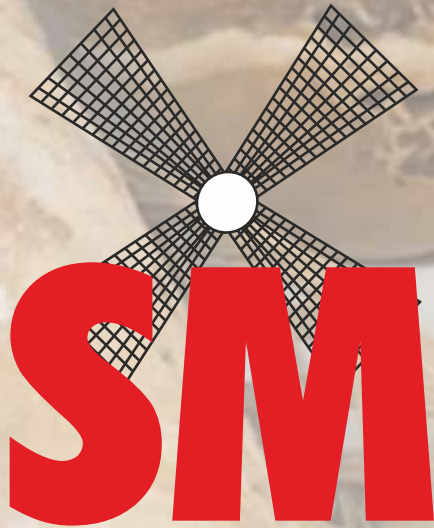
Cabe destacar que durante la jornada se sortearon casi 100 premios siendo auspiciantes empresas destacadas y conocidas por nosotros como: **Vi-lu, Molinos Chacabuco, Loma Blanca, Dante Cerruti, Walter Dacal y Caballero Ortiz**, entre otros.

Además se realizaron diferentes homenajes, uno de ellos a la señora Estrella Arachi "...en gratitud a la gran amiga y benefactora destacada representante de la mujer de nuestra industria y defensora infatigable de nuestros derechos...". Y otro a Neri Bica. La alegría duró hasta las 7 y media de la tarde.





**PRINDAL®**



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

**DULCE de LECHE**



**GRANJA  
ARRAYANES**

**D ANTE CERRUTTI I**  
**MATERIAS PRIMAS**

**VENTA DE AZÚCAR Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GRAL.**

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

**EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE.  
BROWN AGRADECE LA COLABORACION DE LAS  
SIGUIENTES EMPRESAS.**

**C.A.I.S.A.  
CABALLERO ORTIZ Y POZZI.  
DANTE CERRUTTI.  
DISTRIBUIDORA NUCHO.  
DISTRIBUIDORA SANTA ELENA.  
EGRAMAR.  
EL SOL DE GALICIA.  
FLORA DANICA.  
LA SERENISIMA.  
LESAFFRE ARGENTINA.  
LODISER S.A.  
MOLINO CAMPODONICO.  
MOLINO CENTRAL NORTE.  
MOLINO LOMA BLANCA.  
MOLINOS CAÑUELAS.  
MOLINOS CARGILL.  
MOLINOS CHACABUCO.  
MOLINOS GUGLIEMETTI.  
PAPELERA DISTRIBUIDORA JUNIOR.  
RAFER.  
REFRIGERACION ADROGUE.  
STEPAIN.  
TRIFICAL.  
VI-LU.  
WALTER DACAL.**

**AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a la artista plástica Marta Hauth su participación en nuestra fiesta, embelleciéndola con sus pinturas.

Marta Hauth nació en Buenos Aires y reside en la ciudad de R. Calzada, partido de Alte. Brown. Participó en numerosas muestras colectivas e individuales. Muchas de sus obras se encuentran en España, Italia, Alemania, Irlanda y Canadá. Este año fue declarada Ciudadana Ilustre por el Honorable Consejo Deliberante de Alte. Brown.

**NUEVA COMISION DIRECTIVA**

**(2006-2008)**

**PRESIDENTE: NORA ALEJANDRA LOPEZ**  
**VICE-PRESIDENTE: JOSE MASCARO**  
**SECRETARIO: LUIS GOMEZ**  
**PRO-SECRETARIO: MIGUEL OVANDO**  
**TESORERO: ROBERTO ALVAREZ**  
**PRO-TESORERO: ADFA CERQUEIRA**  
**VOCAL TITULAR 1º: RODOLFO GUSTAVO ROMERO**  
**VOCAL TITULAR 2º: NICOLAS AGÜERO**  
**VOCAL SUPLENTE 1º: ANTONIO RODRIGUEZ**  
**VOCAL SUPLENTE 2º: GRACIELA VALARINO**  
**VICEPRESIDENTES DELEGADOS**  
**ZONA GLEW: ANDRES ZAMBITO**  
**ZONA LONGCHAMPS: EDUARDO BOTTALE**  
**ZONA CLAYPOLE: ALBERTO FERNANDEZ**  
**ZONA RAFAEL CALZADA: OMAR PEREZ**  
**ZONA FRANCISCO SOLANO: PRISCILIANO VILLALBA**  
**ZONA SAN JOSE: ALBERTO CAMEROTA**  
**ZONA JOSE MARMOL: ALEJANDRO SPADARO**  
**ZONA BURZACO ESTE: EMILIO ALBERTO NAZZARI**  
**ZONA BURZACO OESTE: LUIS CHIESA**  
**ZONA ADROGUE: MARCOS ZALAZAR**  
**COMISION REVISORA DE CUENTAS**  
**TITULAR 1º: RICARDO FARRAN**  
**TITULAR 2º: ALBERTO CAMEROTA**  
**SUPLENTE 1º: CARLOS FERNANDEZ**  
**SUPLENTE 2º: ALEJANDRO OVANDO**



*Es nuestro deseo que en estas fiestas Cristianas y en el año venidero, podamos en un clima de paz, armonía y solidaridad transitar caminos de progreso para todo el país y en especial para nuestro gremio, siempre en un marco de justicia y respeto.*

**Felices Fiestas!**  
**Nora Alejandra López**  
**Presidente**



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

Suárez 215 - Avellaneda - Teléfono: 4203-8143 - [cipave@ciudad.com.ar](mailto:cipave@ciudad.com.ar)



# “El renacer de una gran Centro”

**Después de 15 años, el Centro de Industriales de Avellaneda volvió a brillar de la mano de Nancy Ferreyra, su actual Presidente y de todos y cada uno de los que trabajaron para no perder el centro de panaderos local. Así, en un fantástico encuentro no faltaron las danzas árabes, el flamenco, la Salsa y un espectacular servicio de Catering.**

Nadie se quiso perder la fiesta de Avellaneda, no sólo por la gran labor realizada para ese día, sino por la emoción que provoca ver funcionando al Centro después de tantos años.

Así, el día 26 de Noviembre se hicieron presentes representantes de F.A.I.P.A y F.I.P.P.B.A, el Presidente de A.P.A.C.A, el Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown, de Berazategui, Florencio Varela, La Plata, La Matanza, Merlo, San Martín y amigos de las distintas instituciones y comercios zonales.

Nancy Ferreyra, Presidenta del Centro de Panaderos de Avellaneda fue quien abrió la jornada “...Sólo me resta decir muchas gracias a los centros amigos, muchas gracias al señor Presidente de la Federación Provincial y muchas pero muchas gracias al señor Presidente de la Federación Nacional,

*si hoy estamos festejando es por que esas dos personas me dieron un gran apoyo cuando nosotros nos hicimos cargo del Centro de Avellaneda...”*

Así, Nancy relató la circunstancia que atravesaba el Centro cuando ella decidió ponerse al frente de la institución “...el edificio se iba a entregar al Hospital Fiorito, porque no tenía dirigentes, y en el estatuto dice que cuando no hay una comisión que dirija el Centro se tiene que entregar el edificio al Hospital Fiorito. No podíamos pensar que eso sucediera, no lo digo por el Hospital, ya que es una entidad de bien público, sino por el esfuerzo y el trabajo de aquellas personas que compraron alguna vez el establecimiento. Nos parecía que no podíamos dejarlo así, por eso nos juntamos...”

Para terminar agregó “...El esfuerzo es mayor porque somos pocos, pero estamos logrando que el Centro este abierto todos los días, que le llegue información a los panaderos y sumar en cada reunión, despacito... no es fácil pero estamos decididos a salir adelante; así que les agradezco a todos y que pasen muy buenas noches...”

Por su parte Emilio Majori expreso la “tremenda alegría” para los dirigentes al ver cristalizado el objetivo de Nancy Ferreira “...que esta trabajando, por eso les pido que de alguna manera la apoyen y trabajen

(Cont. en pág. 10)

### Nuevos cursos de perfeccionamiento en el CIP

**El Centro de Industriales de Avellaneda propone nuevos cursos destinados los panaderos y pasteleros. Ya se encuentra abierta la inscripción para participar de los mismos**

El Gremio Panaderil es uno de los más afectados cuando nos referimos a la especialización del personal.

Debido a esta necesidad de personas que practiquen el oficio y de mano de obra especializada el Centro de Industriales Panaderos de Avellanada (CIP) pone a disposición de los panaderos, diferentes cursos de perfeccionamiento. Ellos son: rellenado de bizcochuelo, forrado y decoración del mismo. Por otro lado, también se desarrollaran cursos de pastas caseras para conocer sus secretos y utilización- Además habrá de pastillaje, fondant y pasta para modelar

Para todos los interesados, ya se encuentra abierta la inscripción para estos cursos que tienen como destinatarios a panaderos y pasteleros en forma personalizada, y que pueden ser dados tanto en su panadería como en el centro de panaderos.

El próximo 3 de marzo el CIP llevará a cabo una demostración abierta y gratuita deforrado de tortaza y se realizará el sorteo de la misma entre los presentes.

Para más información comunicarse al CIP al Suárez 215, Avellaneda. Tel: 4203-8143.

### AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE:

DISTRIBUIDORA DOÑA ANGELITA.

PAPELERA DOCK SUD. // VIVERO RAÚL // CONSULTORA CILyC.

DONATELLA // C.A.L.S.A. // LESAFFRE ARGENTINA.

MOLINOS CAÑUELAS // MOLINO EL SUREÑO.

TRIFICAL // JULIO TOBÍA // DISTRIBUIDORA POSSE

DIPAOLANTONIO // LA ESTRELLA DE GALICIA.

EL SOL DE GALICIA

-DISTRIBUIDORA SANTANOCITA-GRIECO.

## HARINAS MATERIAS PRIMAS

DULCE DE LECHE  
*Húsares*

**BARI**

**Moixé**

**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**

*unidos, juntos somos más y podemos lograr que el gremio siga creciendo...".*

Las expresiones de los presentes cambiaron de la alegría al sentimiento de armonía que transmite la exhibición a cargo de la profesora de Tai Chi Chuan, que dictan clases en el Centro de panaderos local.

Y después de la gran demostración, Rubén Salvio saludó a los cientos de amigos panaderos. Después de una breve introducción se refirió a la intensa labor de Nancy Ferreira "...viene trabajando desde hace muchos años con la Federación de la Provincia y también fue convocada para brindar apoyo dentro de la Federación Argentina. Cuando nos comenta la posibilidad para retomar las actividades del Centro que hacia que 15 años estaba cerrado, nosotros que teníamos experiencia sabíamos que hacia falta alguien

*con ganas y garra y quién con más garra y experiencia que Nancy Ferreira...".*

Cabe destacar que el Centro de Avellaneda colmó la capacidad del salón porque todos quisieron estar presentes apoyando y acompañando la gran labor de la Presidente

Antes de retirarse Rubén Salvio destacó el "momento histórico" por el que esta pasando el Gremio Panaderil, "...tenemos muy buena relación con las autoridades nacionales, contamos con la ayuda del Presidente para empezar a crecer, tengan fe que la industria pronto se pondrá de pie, Feliz Navidad y Prospero Año Nuevo...".





# FRESCOMASA

**MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO**

en

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

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



OTRO PRODUCTO DE  
**LECITEC** 

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires  
Telefax: (011) 4699-4434 - [lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)  
[www.lecitec.com.ar](http://www.lecitec.com.ar)

# Lacteos Doble A

de José Luis Olivo

Fabricante de

**DULCE DE LECHE**

No lo imagines ¡Probalo!

Familiar

Repostero

Heladero

Venta Directa Dueño/Cliente  
Entrega Personal de Fábrica a Cliente

Libertad 378 – San A. de Litín – Cba.  
Tel. 03534-497285 Fax 03534-497068.  
e-mail: [olivojose@arnet.com.ar](mailto:olivojose@arnet.com.ar)



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

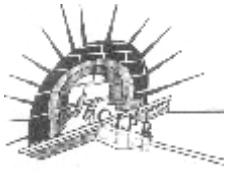
HORNO 70 X 90 (Grande)



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](http://www.rotcarr.com.ar) - E-mail: [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)



# **CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI**

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

## **“Desde la Perfección del Gremio Panadero”**

**La fiesta de Berazategui se desarrolló el 10 de Diciembre en el salón “La Perfección”, aunque se presentó una noche tormentosa, el encuentro tuvo una alta convocatoria con una recepción para destacar y un excelente anfitrión como lo es Juan Carlos García, Presidente del Centro.**

La variedad de sabores y colores se destacaba en una mesa con fiambres de todo tipo, pero para aquellos que querían seguir degustando de la buena comida los esperaba un primer plato de pastas y un segundo, de pata de ternera glaseada y el infaltable helado de postre.

Es que el 10 de diciembre tuvo lugar la fiesta de Berazategui y aunque la noche se presentó con un clima lluvioso, la fiesta en ningún momento se mostró opacada. Baile, brindis y un show artístico para recordar, todo en una noche única.

Participaron de la reunión, el Secretario de Gobierno Municipal **Juan Patricio Mussi**, el Presidente de FAIPA **Rubén Salvio**, de FIPPBA **Emilio Majori**, los Centros de Panaderos de Almirante Brown, Avellaneda, La Matanza, Quilmes, Florencio Varela, Merlo, La Matanza, La Plata, San Martín y APACA entre otros y por supuesto panaderos locales.

“...Le agradezco de corazón a **Rubén Salvio** de la Federación Nacional, a **Emilio Majori** y **Juan Bellizi** de la Federación Provincial, al Secretario de Gobierno **Patricio Mussi**, a todos los Centros y a los panaderos de Berazategui. Es una alegría que cada vez seamos más los que nos juntamos...” comenzó diciendo **Juan Carlos García**, Presidente del Centro.

Y continuó diciendo: “...Las autoridades municipales han hecho crecer mucho al partido, nosotros debemos acompañar ese crecimiento...”.

Por otra parte **Emilio Majori** expresó que es un placer “...ver como la industria panaderil va creciendo...” y para terminar agregó “...todos juntos somos más...”.

Para el cierre de la jornada el Presidente de FAIPA, **Rubén Salvio**, dijo: “...Venía preocupado por llegar a tiempo. Para mí es un halago, porque no en todos lados tenemos el mismo recibimiento, en Berazategui siempre me encuentro con los abrazos de amigo esos que se dan cuando se quiere sinceramente...”.

Y agregó “...Desde hace 5 meses se vive una unión permanente en los Centros y se han hecho cosas muy positivas desde el famoso acuerdo nacional. Para comenzar se empezaron a acomodar las cosas y se dio el renacimiento de las panaderías, y si le agregamos que logramos la rebaja del I.V.A., cosa que creíamos imposible, hoy tenemos mucho por festejar. Y esto fue en parte porque el Presidente Nacional nos brindó su apoyo y lo logrado, no fue sólo pagar el 50% del I.V.A., sino marcar la diferencia ENTRE EL CLANDESTINO Y EL PANADERO BIEN CONSTITUIDO. Tenemos la oportunidad propicia, un Gobierno que nos escucha, que apuesta a las PYMES, que es extraordinario y debemos aprovecharlo. El año que viene es el año de la panadería argentina...”.

Algunas de las empresas que colaboraron para el éxito de Fiesta del Centro son: Molinos Chacabuco; Prodalsa y Molinos Cabodi.

## **AGRADECIMIENTO**

*La Comisión Directiva del Centro Industriales Panaderos de Berazategui tiene el agrado de dirigirse a todas las Empresas que debajo se detallan y desea hacerles llegar un sincero agradecimiento por el apoyo y colaboración brindadas.*

*Vuestra ayuda nos permitió hacer posible la realización de la Cena de Camaradería de Fin de Año, que nos proporcionó no solo despedir un arduo año de trabajo, sino también lograr que todos lo panaderos de nuestra querida comunidad vivamos juntos y unidos una noche de camaradería y felicidad, como la que se logró realizar.*

*Los saludamos a todos muy cordialmente.*

**MOLINOS EL SUREÑO.  
DISTRIBUIDORA EL QUINTAL.  
DISTRIBUIDORA OMAR SANTONI.  
CARGILL S.A.  
EL SOL DE GALICIA.  
MOLINOS CHACABUCO.  
DISTRIBUIDORA ALBERTO BRION.  
DISTRIBUIDORA MERCANTE.  
CARLOS LANDO (Representante CALSA)  
WALL CRIS.  
PRODALSA.  
GEOPAN.  
DISTRIBUIDORA PANISI.  
PANADERIA LA PRIMERA.  
EGRAMAR.  
DANICA.  
MOLINOS SAYA.  
DISTRIBUIDORA R. T.**

**JORGE IVANOFF**  
Secretario

**JUAN CARLOS GARCIA**  
Presidente

## **COMUNICADO**

La Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui ha realizado desde el mes de noviembre del 2005 hasta la fecha, más de cincuenta y cuatro (54) inspecciones. En ellas se verificó el cumplimiento de la Ordenanza 3746/05. Los locales inspeccionados fueron treinta y ocho (38) habilitaciones de despachos de pan y dieciséis (16) panaderías mecánicas.

Nos encontramos dialogando con nuestras autoridades municipales para lograr un receso en las habilitaciones, considerando que se tendría que dar cumplimiento al Artículo 6 de la Ley N° 13006, que dice: “...Los Municipios, por ordenanza, podrán fijar límites al número de habilitaciones a otorgar, con fundamento a la relación Habilitante-Comercio, la salubridad y el impacto socio-económico que se produzca...”.

## **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**



# Imágenes de la Fiesta en Berazategui...



## Correo de Lectores

### “Ayudate a ayudar”

Quiero hacer llegar a mis colegas un gran agradecimiento, por la paciencia y comprensión. Hoy empezamos una nueva etapa y estamos en camino, hay mucho por recorrer pero ya dimos el primer paso...

Nos esperan meses difíciles, donde las ventas caen y las altas temperaturas nos agobian, pero sabemos que son parte de las reglas del juego.

Pienso que el patrón a seguir lo tiene que decidir la mayoría, con los errores y aciertos de los más antiguos y con el espíritu y las agallas que tiene los más jóvenes.

Les agradezco profundamente a los colegas que confiaron y siguen apostando a una solución para el bien común del gremio.

“Ayúdense a ayudar” o mejor dicho renueven su compromiso, porque colaborando nos ayudamos nosotros mismos y los resultados serán espontáneos, por eso pienso que si no damos nada, nada vamos a recibir.

A veces siento que tanto esfuerzo no es reconocido, y aunque cada cosa tiene su tiempo y forma, es necesario entender que es lo que tenemos, empezar por respetarnos los unos con los otros. Debemos volver a nuestras bases y hacerles ver a los proveedores que nosotros somos los pilares de sus empresas y depurar todo aquello que es ajeno a este gremio.

De nosotros depende el cambio, por eso si ayudas, te estas ayudando a vos mismo. Esta, humildemente, es mi manera de pensar, y como decía un

gran estadista “...si quieren comer tortilla, rompan los huevos...” que el futuro es el que camina y no se queda quieto.

**Miguel Ovando**  
B° Almaguer, Glew  
Tel: 0222-4425647



## 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](mailto:crbpan@hotmail.com)



Más imágenes  
de la Fiesta en  
Berazategui...





**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](mailto:ventas@paning.com.ar)

[www.paning.com.ar](http://www.paning.com.ar)

**ALTO VALOR DE REVENTA**

Tomamos su usado PANING  
en el estado en que se encuentre

**MAQUINAS**



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras

**Amplia  
financiación**

Grisineras  
pancheras



Otras máquinas

**ACCESORIOS**



Bandejas y moldes



Carros

**SERVICE**

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

**COMPRA/VENTA**

Máquinas nuevas y usadas.

**MECAPAN**

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

**Controles de temperatura para hornos de panaderías**

**Línea N**

**Dosificadores de agua para panaderías**

**DINTER**  
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

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



## **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](mailto:claudiadaquarti@speedy.com.ar) [cenpanca@yahoo.com.ar](mailto:cenpanca@yahoo.com.ar)

### **CONTINUAMOS TRABAJANDO**

El Centro Industriales Panaderos de Cañuelas, esta trabajando arduamente en la confección de un proyecto de ordenanza que limite la instalación de nuevas panaderías y regule la apertura de sucursales y bocas de expendio.-

Ya que el acuerdo con la Municipalidad y especialmente con Dirección de Comercio y Bromatología ha sido muy beneficioso para ambas partes y la situación esta controlada, el pan se mantiene desde los primeros días de Noviembre a \$ 2.80 por kilo y la factura a \$ 4.00 por docena, habiendo sido aceptado sin inconvenientes por

los despachos de pan y supermercados.-

Para mantener este sistema en forma permanente se están haciendo visitas a los comercios de todo el Partido tanto el Presidente Sr. Mirko Dettler, el Secretario Alberto Coya y la Apoderada Sra. Claudia Daquarti en forma personal, como la apoderada con inspectores municipales para verificar las normas de salubridad, bromatología y habilitaciones correspondientes.-

**Informó: Claudia Daquarti**

### **COMISIÓN DIRECTIVA**

**Presidente:**

**DETLER, 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**

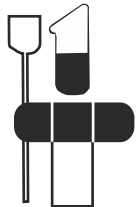
**Rev. Ctas Titular:**

**MARTINEZ, Oscar; MONTEAGUDO, Héctor y**

**NITTI, José**

**Rev. Ctas. Suplente.: COYA, Anahi Amor**

**APODERADA GENERAL: DAQUARTI, CLAUDIA**



## **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

### **COMUNICADO**

El Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, quiere hacerle llegar por este medio a todos sus asociados una **FELIZ NAVIDAD Y UN PROSPERO AÑO 2007.**

Continuamos con el compromiso de seguir luchando por el Industrial Panadero y toda su familia. El 2006 ha sido un año de mucho trabajo, como se vio reflejado en las notas de nuestra revista. Seguiremos denunciando a cada uno de los clandestinos que nos perjudican. Exigimos como lo hemos hecho en la solicitada publicada, respecto del atentado que ha sufrido nuestro Centro, al Municipio, para que disponga de las clausuras denunciadas hace más de dos años. Hemos presentado como algo insólito, a un elaborador de facturas y proveedor de escuelas, en el que en un lugar tremendamente precario, elabora y vende al público. En ese lugar de elaboración tiene un viejo y añejo eucaliptos. Mientras este Señor continúa destrozando y compitiendo deslealmente, a quienes estamos



dentro de las reglas municipales, se nos multa por pequeñas cosas. A este y a todos los clandestinos, los seguiremos denunciando hasta logra el objetivo de su clausura o su regularización.

Nuevamente gracias a nuestros asociados y

**FELIZ AÑO 2007!!!**

### **Comisión Directiva**

**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**



A continuación transcribimos la solicitud publicada en diarios de la zona

## SOLICITADA

### A QUIENES INTENTAN CALLARNOS

El Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno informa a todos sus asociados que pese a las intimidaciones telefónicas recibidas en los últimos días por nuestro Presidente y, pese al acto de sabotaje efectuado el día 14 de diciembre en horas de la madrugada que consistió en arrojar bombas tipo molotov, incendiando el frente y destruyendo parte de nuestra institución. CONTINUAREMOS, ahora más fortalecidos, en nuestra lucha de DENUNCIAR A TODAS LAS PANADERIAS Y LOCALES DE FABRICACION CLANDESTINOS, en resguardo nuestras fuentes de trabajo, como así también de la salud de la población de Cuartel Noveno.

Exigimos al Sr. Intendente Jorge Rossi, realice la clausura de los locales

ya denunciados desde hace más de dos años, utilizando todos los medios legales que el Municipio tiene para hacerlo. Un ejemplo de ello es un elaborador de facturas, en un lugar tremendamente precario y, lo más llamativo, con un eucaliptus añejo en el centro del lugar de trabajo.

Exigimos respuestas urgentes y, como siempre lo hemos manifestado, cuentan con el apoyo incondicional del Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno.

Carlos A. Barreiro  
Secretario

Miguel Spaziante  
Presidente



## CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

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

### Asado en Ezeiza: Las deudas de pagan.

*Fin de año: momento para hacer balances, celebrar los logros obtenidos, reconocer a las personas por todo el esfuerzo realizado durante el año y.... pagar deudas pendientes. Por eso "Panaderos del Sur" compartió junto a panaderos de Ezeiza y Esteban Echeverría un asado "prometido".*

Antes de dedicarse a las vacaciones y a los brindis correspondientes a la celebración de las Fiestas, "Panaderos del Sur" compartió con los panaderos de Ezeiza y Esteban Echeverría un asado. Organizado por Mario y pagado por el Director de esta publicación (lo perdió en un partido de truco).

Luego de tanto trabajo y balances había llegado la hora de distenderse y divertirse, por lo menos unos días antes de fin de año. Así, en un clima fantástico y con mucho compañerismo "Panaderos..." junto a Ricardo Ichazo, Mario Chianese, Luis Contreras, José Sanabria, Héctor Kriwokuski Sebastián Foglia, Mariano Sabra y Mario pasaron una tarde única como sólo un buen asado puede lograr.



#### COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1ª: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2ª: Palacios Bernabé Adolfo

Vocales Suplentes:

Barrios Ricardo Marcos - Malone Alberto Eduardo

Revisores de Cuentas Titulares:

Natale Hector - Tulis Javier - Abendaño Enrique

Revisor de Cuentas Suplente: Verri Horacio

#### Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

#### VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

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



# CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

## Entrevista con José Sanabria

# “No me canso de repetir que unidos somos invencibles”

“Panaderos del Sur” tuvo la oportunidad de conversar con el Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria. La relación actual con el municipio, y cuál es la situación del Centro son algunos de los temas tratados a continuación.

**-Un nuevo año... ¿En qué situación de encuentra el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría?**

-El Centro está muy bien encaminado, aunque siempre hay algún panadero que no quiere ver la realidad de lo que acontece con los precios y en definitiva se perjudica el mismo. Por su parte las panaderías asociadas llevan adelante el precio acordado.

Creo que no se puede dejar de hacer hincapié en que se debe cumplir con el acuerdo de vender el kilo de pan de hasta 8 piezas a \$2,50 porque sino caemos en la competencia desleal, y obviamente actuaríamos contra la ley, porque el precio acordado es una disposición nacional.



Actualmente, estamos trabajando de manera mancomunada y juntos luchamos contra los negocios clandestinos obteniendo muy buenos resultados.

Entre otras cosas, José Sanabria destacó que el centro de panaderos de Esteban Echeverría está abierto todos los jueves, y que a partir de enero se van a ampliar los días de atención.

**“...No me canso de repetir que unidos somos invencibles, y hoy más que nunca, porque tenemos el apoyo a nivel nacional, provincial y municipal. Estamos transitando un momento histórico...”**

Y para finalizar agregó **“...Le estoy muy agradecido a la Federación, gracias a ellos hemos llegado al municipio y hoy trabajamos en conjunto, estamos denunciando a todos los panaderos clandestinos que con el nefasto accionar de regalar el pan, perjudican a los que estamos cumpliendo con las normas vigentes...”**

**-¿El Centro se encuentra trabajando junto al Municipio?**

-Sí, con el municipio estamos trabajando bien. Hace un tiempo atrás recurrimos a la Federación de la Provincia (FIPPBA) para que el municipio conozca a las autoridades del Centro, y así podamos comenzar a trabajar más unidos. Ellos nos brindaron todo su apoyo.

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

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO**

**QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN

**“INDUSTRIALES PANADEROS” LA REVISTA DE LOS PANADEROS DEL SUR**

**ANUNCIE**

**EN NUESTRAS PAGINAS**

**15-4084-1090 // 15-6095-0146**

**Nextel 54\*565\*5175**

## COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA**

**VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO**

**SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS**

**TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU**

**VOCALES TITULARES:**

**RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE**

**VOCALES SUPLENTE:**

**JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ**

**REVISORES DE CUENTAS TITULARES:**

**LUIS R. FLER - ALEJANDRO A. WALTER - JUAN C. 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



**CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA**

# **Omar Rodriguez S.R.L.**

*Fábrica de Artículos para*  
**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



**Malabia 2440 - (1754) San Justo**

**Tel: 4441-1200**

**[info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar) [www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.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](mailto:info@walterdacal.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](mailto:macspublicidad@hotmail.com)



**Dulce de Leche repostero**

Leche en Polvo  
Dulce de Leche heladero



Dulce de Leche Mermelada de Membrillo

**4644-1655 15-4993-0161**  
Lunes a Viernes de 9 a 18:00 hs.





# TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



## LA CORDOBESA - Oleomargarina

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

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



## LA CORDOBESA - Refinada

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



## LA CORDOBESA - Masas y Batidos

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

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



## LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

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

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



## MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

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

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



## CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

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



# REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba

Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

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

E-mail: [institucional@refineriadelcentro.com](mailto:institucional@refineriadelcentro.com) / [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com) / [calidad@refineriadelcentro.com](mailto:calidad@refineriadelcentro.com)

Web: [www.refineriadelcentro.com](http://www.refineriadelcentro.com)





# 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.

## “Los panaderos estamos unidos y trabajamos juntos”

**Caía la noche y Varela se vestía de fiesta, esos trajes prolijamente elegidos y los zapatos lustrados resaltarían en la pista de baile del Salón donde despidieron el año los panaderos de Varela.**

**Es que el 17 de diciembre se realizó la fiesta de la Asociación de Propietarios Panaderos de Florencia Varela y nadie se quiso perder una fiesta única.**

Esa noche el Presidente del Centro local, Antonio Di Costanzo, se encontraría acompañado por el Presidente de F.A.I.P.A. Rubén Salvio, de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori, junto al Tesorero de la Federación Juan Bellizi, el Presidente de APACA Luis Benito, y los Centros de Merlo, La Plata, Quilmes, Berazategui, Almirante Brown y La Matanza, San Martín y Avellaneda entre otros.

Antes de comenzar a degustar la entrada y el primer plato, el Presidente del Centro saludó a todos los industriales presentes y agregó “...Quiero destacar a todos los panaderos que en el distrito fueron pioneros para que mantenernos siempre unidos y pujantes. En este momento se me vienen a la mente el nombre de Don Carlos Fernández y varios apellidos como Iglesias, Rodríguez, Souto y la familia Caprado, y por supuesto tantas familias que trabajaron anónimamente junto a nosotros por la industria. Es importante recordar a esa gente porque son el ejemplo a seguir...” destacó Antonio Di Costanzo.

Y agregó: “...Este año fue muy importante para el Gremio en Florencio Varela y en todo el país, quizás no se ve la importante labor que cotidianamente realizan tantos dirigentes en forma anónima, golpeando las puertas de las autoridades para solicitarle que terminemos con el flagelo que nos azota desde hace años, que es la “industria de la mentira”. Ya paso el momento de crisis, ya paso el momento de emergencia, hoy hay una nueva realidad, esa realidad hace que todos trabajemos de la misma manera y que todos contribuyamos y estemos en un plano de igualdad...”.

**“Panaderos del Sur” quiere felicitar a la panadería “San Martín” y a su dueño Carlos Fernández que compartió junto a todos sus empleados una fiesta inolvidable.**

Por su parte el Presidente de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori destacó “...desde la federación les dejamos el mejor de los saludos y que el 2007 nos encuentre juntos para solucionar nuestros problemas y así estabilizar nuestra industria...”.

Pronto los presentes brindarían por el Presidente del Centro, por la labor destacada y por el creciente acompañamiento que siempre les brinda a sus asociados y panaderos de Varela

A continuación, Hugo Natale haría referencia al importante año





que transito la industria "...Ha sido un año muy importante para el sector, este año se ha logrado a través de la Federación Argentina la rebaja del I.V.A. Este hecho histórico se concretó mediante el esfuerzo de muchos ustedes y del Presidente de la Federación Argentina. Del mismo modo con los afiches oficiales que han salido desde la Nación, en ellos se destaca que los productos que venden las panaderías son buenos, que no sólo alimentan sino que previenen enfermedades como la desnutrición, a veces el industrial no se da cuenta de la importancia de estos logros, pero realmente deben ser difundidos..."

Cuando llegó el turno del Presidente de la Federación, éste no quiso dejar de desmentir algunos rumores publicados por sectores de la provincia y de Capital Federal en referencia a un posible aumento del precio del pan, por eso aclaró "...Por estos días se han escuchado versiones periodísticas de distintos lugares anunciando un incremento en el precio del pan a fin de año, quiero destacar que estas versiones están queriendo desestabilizar la buena llegada que tenemos con el Gobierno Nacional y el compromiso mutuo. Desde FIPPBA y FAIPA no hemos contemplado un aumento, el compromiso de mantener el precio del pan de hasta 8 piezas va a ser respetado un 100% hasta marzo del 2007, por lo tanto los intentos desestabilizadores son todas mentiras. El Gobierno y los panaderos estamos unidos y trabajamos juntos. Además no hace falta aclarar que los panaderos cumplimos nuestras promesas y el Gobierno esta cumpliendo también..."

Una vez terminadas las presentaciones comenzó el show de Yanina que alegraría hasta al más chiquito del salón y mientras Mary se preparaba para ayudar con los premios, la extraordinaria mesa de dulces se llevaría la atención de presentes.





**Las Lomas**

# DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS









**comunicación al instante**

Tel: **0810-999-2013**

Nextel: **214\*1949**

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

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





















## COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE:** ANTONIO DI COSTANZO  
**Vicepresidente 1º:** Raúl Pombo  
**Vicepresidente 2º:** Silvano Babuin  
**Secretario:** Alberto Romero  
**Prosecretario:** Eduardo Ferreiro  
**Tesorero:** María Capraro  
**Protesorero:** Raúl Alegre  
**Secretario de Actas:** Eduardo Kublus  
**Vocal Titular 1º:** Héctor Antonio  
**Vocal Titular 2º:** Guillermo Nadal  
**Vocal Titular 3º:** Carlos Sciuto  
**Vocal Titular 4º:** Marcelo Pombo  
**Vocal Titular 5º:** Juan Britéz  
**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



## 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.

**Por falta de control en los comercios**

# Los Panaderos de Quilmes iniciarían una demanda contra la Comuna

**Será iniciada por el Centro de Industriales de Quilmes si el municipio no establece con los industriales panaderos un dialogo fluido y lleva adelante políticas respecto de la aplicación de la normativa vigente**

“...No tenemos dudas que en el distrito no se esta haciendo nada para controlar la utilización de bromato de potasio en la elaboración de pan, no se esta respetando la ordenanza del año 1998 que prohíbe la instalación de un panadería a menos de 500 metros de otra, y no se está combatiendo la competencia desleal de los comercios que funcionan con todas las irregularidades posibles...”, comentaba Rubén Salvio, Presidente del Centro de Panaderos local y Presidente de la Federación Nacional de Panaderos.

Por eso el actual presidente del Centro de Industriales Panaderos de Quilmes advirtió que podría recurrir a la justicia en forma “...inminente para demandar a la Comuna por la sumatoria de incumplimientos, que repercuten en forma directa en perjuicios del sector...”.

Además indicó “...que por todos estos incumplimientos, no sólo a ordenanzas

municipales, sino a leyes nacionales como la de Defensa al Consumidor, o el Código Alimentario Nacional, estamos analizando recurrir a la Justicia para demandar al municipio si persiste en esta postura de hacer oídos sordos a nuestros pedidos de audiencia para buscar una política conjunta de trabajo...”.

El enojo del Presidente de FAIPA, parte de que es testigo directo que en otros municipios se vive otra realidad “...En Berazategui, el Centro tiene una excelente relación con el intendente, Juan José Mussi, y en Florencio Varela se dieron algunos inconvenientes por el aumento del pan pero en líneas generales la relación con Julio Pereyra es muy buena. E incluso yo he firmado convenios con el, en relación a su rol como presidente de la F.A.M. (Federación Argentina de Municipios) para implementar políticas de trabajo conjunto en todo el país. Realmente lo que se vive en Quilmes no se vive en otro municipio...”.

## COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE:** RUBEN SALVIO

**Vice-Presidente:** BERNARDO CARABAJAL

**Secretario:** ALEJANDRO AMIGO

**Tesorero:** Armando Aramburu

**1º Vocal Titular:** Horacio Gómez

**2º Vocal Titular:** Fabián Vallejos

**1º Vocal Suplente:** Eduardo Canteli

**2º Vocal Suplente:** Carlos Testado

**1º Revis. Cta. Tit.:** Constantino Alvarez

**2º Revis. Cuenta Titular:** Carlos Piccín

**Revis. Cuenta Suplente:** Miguel Palumbo



# "Una forma de decir gracias"

**El 7 de diciembre el Centro de Panaderos de Quilmes organizó un asado para homenajear a las empresas que lo han acompañado a los largo del 2006 y que seguramente también lo estarán haciendo en este año que recién comienza.**

El Centro de Panaderos de Quilmes agasajó a las empresas que hicieron posible no sólo el éxito de la fiesta del Centro, sino el avance y la concreción de muchos proyectos en el 2006.

En la reunión, **Panaderos del Sur** se topo con amigos que están con mucho entusiasmo por echar a andar los proyectos previstos para el 2007 y sin duda seguirán contribuyendo con el Gremio Panaderil y se entrelazarán con el plan nacional.

Da gusto conversar con comerciantes que colaboran constantemente y desinteresadamente para el crecimiento del Gremio Panaderil. Ellos sólo piensan en impulsar el desarrollo del Gremio.

Esas personas son: Jorge Valdi, de **LAGOMARSINO**, Marcelo Echart, de **DANICA**, Osvaldo Rodríguez, de **REFINERIA SUDAMERICANA**, Rodríguez, de **MOLINOS CARGILL** y Diego Bovero, de **PRODALSA**. Esta reunión fue organizada por los miembros de la Comisión Directiva del Centro de Quilmes y tuvo como objetivo único decir "gracias" por la colaboración brindada.

También participaron **Florería Avenida** y la tesorera del **Banco Credicoop** de Quilmes, por supuesto miembros de la Comisión Directiva, representantes de **Enramar** ( eñ Sr- Sergio Paura); **Distribuidora Astra** de Cantalupi, y la **Distribuidora de Héctor Sánchez**, Omar Santoni.



## **EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE QUILMES AGRADECE LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS**

**AGUSTIN DIPALOANTONI  
BANCO CREDICOOP**

**CALSA**

**CARLOS DAFONTE**

**CASA CABANA**

**CASA LIVA**

**CIL y C**

**DANICA S.A.**

**DANIEL URRITIA**

**DISTRIBUIDOR HECTOR SANCHEZ**

**DISTRIBUIDORA ASTRA**

**DISTRIBUIDORA M M**

**EGRAMAR**

**EL SEMBRADOR**

**EL SOL DE GALICIA**

**ESSEN**

**FLORERIA AVENIDA  
HEBOS S.A.**

**LA ESTRELLA DE GALICIA**

**LESAFFRE ARGENTINA**

**MAXIQUISCO EL TANO**

**MILINOS LAGOMARSINO**

**MOLINOS BOERO**

**MOLINOS CABODI**

**MOLINOS CAÑUELAS**

**MOLINOS CARGILL**

**MOLINOS CHACABUCO**

**NICOLAS TOBIA**

**OSVALDO RODRIGUEZ**

**PAPELERA EL VASQUITO**

**SAYOS**

**SERGIO SANTONI**

**Publique en nuestras páginas  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)  
15-4084-1090 // 15-6095-0146  
Nextel 565\*5175  
de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**

**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**

# “El Gremio Panaderil esta transitando un hecho histórico”

**Con una gran fiesta, el Centro de Panaderos de Quilmes celebró el pasado 27 de noviembre un fin de año lleno de logros y renovó el compromiso de seguir trabajando por el crecimiento del Centro. Fue una reunión para almorzar, bailar y disfrutarla entre amigos, que contó con la presencia del Lic. Guillermo Moreno, Secretario de comercio de la Nación, entre otros.**

El Centro de Panaderos de Quilmes festejó junto a todos los panaderos y vecinos las festividades del 2006.

Fue una reunión para cenar, bailar y disfrutar entre amigos, que contó con la presencia de diferentes Centros de Panaderos tanto sea de la Provincia de Buenos Aires como del Interior del País, la Comisión Directiva de FAIPA y de FIPPBA y con el Secretario de Comercio de la Nación, Lic. Guillermo Moreno.

Además la reunión junto a diferentes asociados y a amigos de la entidad que quisieron sumarse al festejo.

En un momento de la noche, el presidente de la institución Rubén Salvio se dirigió a los presentes y agradeció a los familiares de los socios por el apoyo brindado “...Es para mi una alegría especial volver a recibirlos en este centro; el centro que me vio crecer como dirigente, el centro que me empujó primero hacia la provincia de Buenos Aires y después me siguió acompañando hasta la Federación Argentina. Me siento totalmente orgulloso de poder haber sido reelecto nuevamente en la Federación Argentina, para conducir por 2 años más, pero me siento orgulloso porque después de dos períodos tenemos el mismo equipo y sumamos a eso 5 o 6 provincias más que no estaban con nosotros, ese es un halago importante y seguiremos sumando, aunque son pocas las que quedan, para formar un bloque único para tener la fuerza que siempre tuvimos como trabajadores que somos de la industria...”.

También manifestó su agradecimiento al Gobierno Nacional “...Creo que estamos transitando un hecho histórico, lo vengo diciendo ya desde hace 5 meses atrás: del primer convenio realizado con la Nación, con Guillermo Moreno en aquel momento, algunos pícaros periodistas hablaban de un convenio de palabra, decían ¿cómo no hay ningún papel firmado?, ¿quién lo va a cumplir?, y yo les dije :- si estamos hablando de cambiar un país, volvamos a cuando los hombres tenían palabra y la palabra valía más que un papel escrito o ¿acaso los papeles cuando están escritos y firmados se cumplen siempre?, no! Es una mentira.

Pero sí, esta palabra se cumplió tanto de una lado como del otro, yo estaba seguro del Secretario de Comercio y él estaba seguro en la promesa de este Presidente, porque no fue una promesa en vano ni fue una promesa antojadiza, fue una promesa consultada con todos los dirigentes del país, y no es fácil cumplir una promesa de esas teniendo 3000 panaderías atrás, pero sin embargo a pesar de que cuando comenzó esta promesa tuvimos alguna pequeña dificultad, en una semana se pudo subsanar y hoy estamos acompañando al Gobierno.

Y lo vamos a acompañar hasta marzo del 2007, como lo prometimos...”.

Por su parte el licenciado Moreno también se dirigió a los invitados (ver discurso) y dio las gracias a los panaderos que se hicieron presente para compartir la fiesta con la Comisión de Quilmes, juntos brindaron por un 2007 de crecimiento continuo.

Cabe destacar que los festejos contaron con la presencia

de diferentes empresas que colaboraron con la realización de la misma, entre ellos estaba nuestro amigo de LESSAFRE ARGENTINA, el Sr. Enrique Finochietto. La velada estuvo animada por diferentes grupos musicales de la ciudad de Quilmes y finalizó con un gran baile.





Mas fotos de la  
Fiesta en Quilmes





**Wal-co**<sup>®</sup>  
INDUSTRIA ARGENTINA

[www.wal-co.com.ar](http://www.wal-co.com.ar) [wal-co@speedy.com.ar](mailto: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



**nicolai**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE  
GRASAS Y MARGARINAS

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

## DISCURSO DEL LIC. GUILLERMO MORENO SECRETARIO DE COMERCIO DE LA NACIÓN EN LA FIESTA DE QUILMES

Buenos días, muchas gracias por esta invitación amigo Salvio, España, amigos de las Federaciones, de las distintas provincias de nuestro país.

Les quiero ante todo enviar el saludo de nuestro Presidente el Dr. Kirchner, con precisión me ha pedido que les transmita un saludo especial y sincero porque sabemos el esfuerzo que están haciendo para que nuestro modelo de desarrollo continúe en esta senda, que es la senda que nos permite hoy volver a vaticinar para el 2007 un importante crecimiento, una disminución de la pobreza, un "industrializar" nuestro país, con un tipo de cambio competitivo, con un consumo que nos hace nuevamente sentir que es un orgullo vivir en nuestro país.

Recién cuando venía para acá, simplemente pensaba... "voy a hacer un saludo", pero cuando me dirigía para acá venía escuchando la radio, por eso permitanme una pequeña reflexión: venía escuchando radio América, y estaba hablando un señor que se llama Gómez de Alzaga o algo así, que es el vicepresidente del mercado de Liniers, como ustedes saben tenemos algún pequeño conflicto con la carne, y aparentemente hace dos, tres o cuatro semanas atrás teníamos conflicto con el trigo y fijense como se soluciona uno y como vamos intentar solucionar el otro.

Como les decía, venía este señor hablando, entonces le pregunta el periodista que va a pasar con la carne, este señor que es el vice-presidente del mercado de Liniers, dice: -bueno, con la carne solamente tenemos dos alternativas, una alternativa es que suba el precio de la carne, y la otra alternativa es que también suba el precio de la carne, o sea hay dos alternativas y las dos con contra el pueblo.

Y la verdad es que este Gobierno no lo va a permitir, va a tomar todas las medidas que tenga que tomar para que el precio de la carne no suba, porque no es cierto que la única alternativa que tiene un pueblo productor de carne y que exporta carne es la diferencia entre la oferta y la demanda, ustedes saben que ciertamente hay una diferencia entre la oferta y la demanda, fijense que sencillo:

empieza crecer el pasto, los ganaderos retienen la hacienda porque prefieren que engorden entonces me baja la oferta, del año pasado para este mismo momento había subido el precio de la carne, ustedes son todos comerciantes, sabes que cuando sube el precio baja la demanda, entonces el año pasado había subido el precio y bajado la demanda; este año se mantuvieron los precios por lo tanto la demanda se mantiene.

Es muy sencillo si tengo la misma demanda, tanto externa como interna y me baja la oferta, me están administrando el principio de escasez esto



es lo que preocupa, preocupa que el principio de escasez lo termine pagando el pueblo con aumento de precios, lo mismo nos podría haber pasado con el trigo sube el precio internacional del trigo, todos los argentinos a pagar el trigo más caro, y la verdad es que no hicimos eso, la verdad que hay exportadores y están los molineros y nos pusimos de acuerdo para que la cantidad de trigo que se muele en nuestros molinos y que después ustedes procesan justamente con el resto de la industria la pongamos entre paréntesis y definamos un precio que es el que sirve para que el pan siga estando a \$2,50 el kilo del pan de hasta 8 piezas y este es el esquema conceptual que



estamos manejando.

Si la Argentina es exportadora de algún producto pues bien, va a seguir siendo exportadora, pero se mantiene parte del consumo doméstico al precio que necesita nuestra gente, en el trigo encontramos una solución, de hecho tuvimos algunos cimbronazos con la bolsa de harina y otra vez encontró su nivel, y si no sigue siendo así y hay algún molino que pícaramente quiere aumentar. Por eso empezamos a trabajar a las 6 de mañana, porque sino empezamos a las 6 de la mañana no alcanza todo el día para tener información. Se lo dicen a Salvio y Salvio nos informa, porqué a esos molinos se les va a proveer el trigo; los exportadores les van a dar el trigo al precio que permita poder mantener sus propios precios y si esto lo hacemos.

Les deseo una Feliz Navidad, recordemos que años atrás lamentablemente en nuestras casas no abundaba ni el trabajo ni la paz. Por eso cuando brindemos en Navidad recordemos que esta nueva Argentina la estamos haciendo entre todos y especialmente los panaderos. Muchas gracias.

**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

**Celina Lucero  
ABOGADA**

Esmeralda 486 - 4º "A" - Cap. Fed.  
Telefax: 4325-5418 Cel: 15-4497-1269



# La Federación junto a todos los Centros de Panaderos

**Año tras año la Comisión Directiva de la Federación se reúne con todos los dirigentes de los diferentes centros de panaderos a fin de crear un espacio abierto de reflexión crítica sobre las experiencias del año vivido y con el objetivo de vincular los logros de cada Centro y establecer las pautas para el año entrante.**

Este año la reunión marcó la diferencia, ya que el optimismo y las buenas noticias eran los protagonistas de la jornada. Así, el 21 de diciembre el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio, el Presidente de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori y toda la Comisión Directiva llevaron adelante un lunch en la Federación de la Provincia, donde además de degustar exquisitos platos y compartir una cena se realizó una reseña de lo acontecido en el 2006 y todos los Centros brindaron junto a sus dirigentes por un fin de año lleno de logros.

Por su parte Emilio Majori, agradeció la presencia del Sindicato de Pasteleros y la de los Centros de Merlo, Berazategui, Almirante Brown, Florencio Varela, Avellaneda, Esteban Echeverría, Quilmes, San Martín, La Matanza y Zarate entre otros.

Mientras que Rubén Salvio expresó a todos los invitados una noticia extraordinaria: el Gobierno Nacional habría de subsidiar la harina lo que equivale para el Gremio el mantenimiento de precios en el sector molinero *"...Este Gobierno escucha al sector, y eso quedó demostrado cada vez que fuimos a hacer un reclamo, porque nunca volvimos sin ser atendidos, siempre nos dieron soluciones positivas..."*

Además el Presidente de F.A.I.P.A. hizo mención a lo acontecido en Mar del Plata *"...Acabamos de venir de Mar del Plata a ratificar el compromiso de la Federación de mantener los precios. Quiero destacar que repudiamos los actos del Sindicato de Obreros Panaderos y de un Centro obsoleto que estaban amedrentando a nuestros asociados y que brindamos nuestro apoyo incondicional a todos los panaderos de la ciudad que trabajan por el crecimiento del gremio..."*

La Federación agradeció a Carlos Prado y a Juan Ianone, Contador de la institución, por la labor desempeñada, y se agradeció la presencia de las empresas Lesaffre Argentina y Refinería de Grasas Sudamericana.



**Publique en nuestras páginas**  
**[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)**  
**15-4084-1090 // 15-6095-0146**  
**Nextel 565\*5175**  
**de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**



# Cuando la Ciudad Feliz se vio opacada por delincuentes

**A mediados del mes de diciembre 4 panaderías de Mar del Plata que están asociados a la Federación recibieron amenazas, y diversas pintadas en las vidrieras de sus negocios. La ciudad feliz se vio teñida de denuncias y temor por parte de los asociados.**

La mañana se presentaba tranquila en Mar del Plata, hasta que se empezó a divisar un auto dando vueltas alrededor de la casa y al otro día ese mismo auto se plantaría frente a la dueña amenazando con romper todo el negocio. Días atrás, la panadería del mismo matrimonio habría sido dañado con 20 litros de brea con que los delincuentes dejarían la leyenda "20%".

Este hecho se repite en varias panaderías de la ciudad, algunas suman camionetas escritas con la misma leyenda. Por eso, enterados de lo acontecido las autoridades de la Federación Argentina viajaron a Mar del Plata el 19 de diciembre, para conversar al respecto y brindar todo el apoyo de la institución.

Según el relato del Presidente del Centro de Panaderos local, se realizaron denuncias penales, siendo los únicos afectadas las panaderías asociadas al Centro de Panaderos, no así las pertenecientes al viejo centro. Otro de los damnificados fue un



Jorge Rinaldi



Frente de la panadería agredida

que estar..." comentaba Rubén Salvio, Presidente de FAIPA. Junto al Presidente del Centro se encontraban Rubén Salvio, Antonio Di Costanzo, Hugo Natale, Emilio Majori, Juan Bellizi y Juan Carlos Challier.

"...En un gobierno democrático hablar de "pintadas", de "aprietes" nos cae de sorpresa y venimos a repudiarlo totalmente y darle nuestro apoyo a la asociación que preside Rinaldi porque lo ocurrido es una barbaridad. Estas fotos serán alcanzadas al gobierno nacional para que tomen medidas..." agregó Salvio.



Rubén Salvio y Emilio Majori siendo entrevistados por un canal local



Reunión de panaderos marplatenses

contador público nacional que atiende a panaderías de la asociación "...La gente esta asustada, pienso que la presión es la forma que tienen algunos para conseguir lo que quieren. Estos problemas surgen del convenio que se firmó el antiguo centro de panaderos con el sindicato, ahora ellos "reclaman" el pago de un

20% que creen que les corresponde cuando a nosotros solo nos corresponde lo establecido por la Federación...", comentaba Jorge Rinaldi.

"...El objetivo de estos escraches es desestabilizar el buen camino y trabajo que viene desempeñando la Federación Argentina. Es necesario que estas presiones se terminen y hoy nos llevamos una foto en donde quedaron plasmados los "escraches" para mostrársela al Gobierno nacional para que estén al tanto de los que pasa en esta hermosa ciudad y para que estos delincuentes que esta amenazando a la gente terminen donde tienen



**FABRICACION DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**¡NUEVO MODELO!**

**BRIT-15**

**Horno Rotativo para 15 bandejas 45x70 Cm. 60Kg.Pan/Hora**

tablero de comando

**DIRECTO DE FABRICA**

vaporizador

*El mejor producto, al mejor precio...*

**CONSULTE POR OTROS MODELOS**

**Brito Hnos.**  
MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz - Buenos Aires  
TEL: 02320-436262  
<http://www.britohermanos.com.ar> [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)





# 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](http://www.lesaffre.com.ar)

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

## IVA. ALICUPOTA REDUCIDA PARA HARINA DE TRIGO, PAN COMUN Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERIA

**El 25/10/2006 de octubre fue publicado en el Boletín Oficial la ley 26151, que modifica la ley de impuesto al valor agregado (IVA) por la cual, por un lado, se elimina la exención que gozaba el pan común vendido a consumidores finales, y por otro, se lo grava al 10,50%, junto con otros productos de panadería y con la harina de trigo.**

Modificaciones en la Ley de IVA: Art. 1 Sustituyese el inciso f) del artículo 7 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) por el siguiente: Art. 7.---- Inciso f) se elimina de la exención al pan común

Art. 2 Incorporase como punto 6 del inciso a) del artículo 28 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) el siguiente Art.28 Inciso 6 - Harina de trigo, comprendida en la Parida 11.01 de la Nomenclatura de MERCOSUR (NCM) Art. 2 Incorporase como punto 7 del inciso a) del artículo 28 de la ley del impuesto al valor agregado (t.o. 1997 y modif.) el siguiente Art.28 Inciso 7 Pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería, y bizcochos elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar previamente par su comercialización, comprendidos en los artículos 726, 727, 755, 757 y 760 del Código Alimentario Argentino.

Comentarios:

La modificaron del artículo 7, trae aparejado la eliminación de la exención del Pan común en el IVA. Es aquí donde tenemos la siguiente modificación en el artículo 28 de la Ley de IVA, en donde se establecen las reducciones de alícuotas en distintos productos y que esa reducción es del 50% de ka alícuota General del 21%

Con esa reducción tenemos la incorporación de los siguientes incisos: Inciso N° 6 con la reducción del IVA en la Harina de Trigo e Inciso N° 7 con la reducción de IVA en el Pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería, y galletitas y biscochos elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar para su comercializaron, comprendidos en los artículos 726, 727, 757, 757 y 760 del Código alimentario Argentino.

Entiendo que el inciso 7) del artículo 28 de la ley del IVA, es el que ofrece mayores dificultades,

pudiendo en el futuro llevar a discusiones con el Fisco respecto de los productos a que se refiere los distintos artículos del Código alimentario Argentino.

Cuando se dice **“elaborados exclusivamente con harina de trigo”**, se trata de productos elaborados sin la mezcla de harinas de otros cereales, pues ningún producto de panadería puede elaborarse exclusivamente con harina de trigo, sino que, por el contrario se le incorpora un variado numero de matarías primas para obtener las formas y los sabores deseados, donde dice **“sin envasar previamente a su comercialización”** se debe establecer claramente que es lo que significa envase: Creo que la ley se refiere al envase final previo a su comercialización y que siempre deben llevar los distintos rótulos establecido por los Ministerio de Salud Publica (ejemplo pan Fargo, galletitas, etc) y no aquel envase acondicionador, que se realiza solamente para el transporte del producto. ( las cajas o bolsas en las que se coloca pan y facturas que se entregan por ejemplo a un Bar o Despacho de pan, para su posterior venta a consumidor final)

Los Artículos 726 y 727 del CAA, hablan concretamente del pan blanco en todas sus variedades y formas y de las características del mismo

El Artículo 755 del CAA, explica las distintas galletas, en principio saladas, ya que no se prevé el agregado de azúcares o edulcorantes. Detalla los distintos procesos de elaboración.

El Artículo 757 del CAA nos encontramos con las facturas y medialunas en todas sus variedades y formas.

El artículo 760 del CAA, nos encontramos con un numeroso grupo de productos que pueden encuadrarse como galletitas, bizcochos,

prestándose a confusiones, ya que gran cantidad de productos que genéricamente estarían encuadrados en este apartado es tratada en forma individual, quedando sin duda fura de la reducción de la alícuota del IVA prevista por la ley. A modo de orientación, podríamos concluir que entran en las previsiones de este artículo del CAA las galletas dulces en sus diferentes formas, y diferentes agregados y decorados, que se venden por peso.

Por lo expuesto una incorrecta interpretación del nuevo inciso 7) del artículo 28 de la ley de IVA puede llevar a discusiones con las autoridades impositivas. Y teniendo en cuenta que las panaderías venden su producto a consumidor final y que en el caso de determinarse diferencias de impuesto, será el contribuyente que encuadro incorrectamente los productos el responsable de la omisión.

Hay numerosos productos de panificación que no están en ningún artículo del titulo IX (art. 643 a 766) del CAA, están explícitamente detallados, concretamente en distintos productos que existen en las distintas Provincia.

Ello lleva que asesorar de cuales son los productos, hay que establecer con precisión cuales tienen la reducción del IVA. Y en el caso de duda con respecto a algún producto modificar la denominación a los productos establecidos en el articulado del CAA.

Juan Iannone  
Contador de la F.A.I.P.A.



## Cañuelas ya es parte de la Federación de la Provincia

**El Centro de Panaderos de La Matanza, fue sede de risa, festejos y un delicioso asado en honor a la nueva incorporación.**

La alegría era el ánimo reinante en la tarde del 9 de noviembre, y esto se debe a que sobran los motivos para estar de festejo.

Cañuelas decidió afederarse, por eso el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, junto al tesorero, Juan Bellizi y panaderos y directivos del Centro de Panaderos local, recibieron con un rico asado a Milko Dettler, Presidente del Centro de Panaderos de Cañuelas y a Claudia Daquarti, apoderada del Centro del Cañuelas.

Juntos intercambiaron experiencias, plantearon problemáticas y distintas cuestiones que hacen a esta nueva incorporación.

Por otro lado, Cañuelas recibió asesoramiento de los diferentes beneficios que tendrán a partir de esta nueva etapa y de todo el trabajo realizado por FIPPBA.





# El Gobierno Municipal de Esteban Echeverría junto a FIPPBA y al Centro de Panaderos local.

**La reunión tuvo como objetivo establecer políticas en conjunto a fin de combatir el comercio clandestino y lograr una concientización en el distrito.**

Con ese propósito, el 6 de diciembre se juntaron, en el municipio, las autoridades del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría con el Secretario General de Gobierno.

Así, el Secretario Pablo Lozada, el Jefe de Inspección General Mario Barrajon, el Presidente de la Federación de la Provincia, Emilio Majori, Marina Parodi y José Sanabria del Centro local se reunieron con el objetivo de coordinar trabajos para el beneficio del industrial.

El Gobierno Municipal expresó que conoce la problemática actual por la que atraviesan los panaderos del distrito y ofreció su colaboración. Por su parte, la Federación de la Provincia destacó "...creemos que la problemática de los panaderos es la problemática de todos, por eso nuestra inquietud y, nosotros como Federación de la Provincia les agradecemos que nos escuchen...".

"...Nuestro objetivo es combatir la competencia desleal, porque resulta imposible competir con precios con aquella persona que no tributa y evade sus obligaciones fiscales. La idea es contemplar la posibilidad de tener, como en partidos vecinos, inspectores en bromatología que se ocupan sólo del pan. Tal es el caso del partido de La Matanza...".

Sanabria pidió apoyo al municipio y este le garantizó su colaboración, porque según dijo el Secretario de Gobierno "...nosotros también necesitamos el apoyo del Centro...".

Sanabria propuso la competencia leal, y que hagan todo lo que tiene que

hacer pero sin perjudicar al panadero "...la idea no es perseguir a nadie, sino invitar a los panaderos a formar parte de esta gran familia que comparte objetivos y luchan por una misma causa: el bien común del Gremio...".



Entre otros temas se habló de la mala comercialización del pan en los almacenes ya que es una obligación que se venda rotulado con elaboración y fecha de vencimiento y muy pocos cumplen con la norma.

Y como medida para combatir esa irregularidad y propulsar al comercio a vender según las normas vigentes, el municipio ofreció su aparato de prensa. Así, ese será un medio más para exponer y difundir el precio del pan, y aquel que venda por debajo de los \$2.50 será considerado de dudosa procedencia.

Le están proponiendo atacar a los focos de venta y elaboración clandestinos, y después de eso el municipio le dará difusión para lograr que se encuadren dentro de la normativa vigente y ofrecen el aparato municipal.

# MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268**

**Nextel: 167\*1328**

**Cel: 15-5881-8833**

**"000"  
"0000"  
SEMOLIN**





## UNA EMPRESA ROSARINA CON MAS DE VEINTE AÑOS EN EL MERCADO

**PANING, está continuamente en movimiento no solo fabricando hornos rotativos full y Standard sino también incorporando hornos convectores a gas, hornos eléctricos y pizzeros para pequeñas producciones como también hornos dobles para grandes producciones de pan de miga. A esta línea de hornos se agregan las amasadoras rápidas y convencionales, sobadoras, batidoras, grisineras, trinchadoras, rebolladoras, máquinas especiales y otras.**

La empresa se encuentra muy bien posicionada en el mercado tanto interno como el externo, estando en este momento exportando al exterior y ofreciendo cada vez más gamas de productos a los clientes de acuerdo a las necesidades del mismo.

Expone activamente en las Ferias específicas del rubro, habiendo participado con éxito, en FERIPAN 2006 que se realizó en Córdoba, desde el 8 hasta el 11 de Junio pasado. Asimismo participará en FITHEP MERCOSUR 2007, que se realizará del 11 al 15 de Junio, en el Centro Costa Salguero.

Cuenta además con un gran SHOW ROOM en fábrica, donde no sólo los visitantes pueden observar los equipos exhibidos, sino también poder elaborar en él para poder comprobar su funcionamiento.

Llega al mundo a través de su página Web: [www.paning.com.ar](http://www.paning.com.ar) donde los clientes pueden enterarse de las novedades que van surgiendo, pueden enviar sus consultas o dudas a los distintos departamentos a través de los correos electrónicos, consiguen conocer la línea completa de equipos de panificación, panaderías, pastelerías, confiterías y restaurantes.

Como parte de este constante progreso, en este momento se encuentra incorporando representantes en todo el país para poder asistir a cada cliente en su zona dadas las distancias que existen desde fábrica a cada punto de la Argentina.



Tal como lo dice en su slogan, Ingeniería en Panificación, PANING fabrica sus equipos con la calidad como eje principal, sin descuidar estética, uniformidad de cocción, prestaciones, terminación, de tal modo que esa propiedad los diferencia y distingue, logrando el mejor equilibrio entre calidad y precio.

## Lácteos Doble A El placer de degustar un dulce de leche hecho en casa

**La carne, el mate y el Dulce de Leche...tres cosas muy argentinas. El dulce de leche es uno de los regalos que solemos hacer a aquellos familiares que viven lejos y añoran nuestro país. Lácteos Doble A se caracteriza por fabricar un dulce de leche con un concepto artesanal que se logra con una fórmula como el que hacen la abuelas o las mamás en la casas. Esta manera de trabajar, logra un producto que tiene una excelente relación calidad-precio y al probarlo su paladar le transmitirá sensacionalmente todo lo definido.**

Lácteos Doble A es hoy, una empresa familiar argentina, dedicada a la comercialización de Quesos Cremosos, Barra, Mozzarella, Ricota, Fontina, Pategras, Roquefor, Manteca, Crema de Leche, Sardo, Romanito, Reggianito, Provolón, Provolín, Provoleta, Dulce de Leche Untable Familiar, Repostero y Heladero.

La empresa nació en 1990, conformándose en principio como distribuidora y fabricante de Quesos. Hoy tras 16 años de ininterrumpida y pujante actividad, la distribuidora, despliega su labor fabricando también dulce de leche. Y para lograr ambas líneas cuenta con dos plantas de elaboración especializadas.

**"...La recolección de la leche en los tambos, se hace con transporte de acarreo propio, lo que permite lograr un seguimiento personalizado para el control de calidad de la misma..."**, comentaba Jose Luis Olivo, el titular de la firma.

Después de una trayectoria exitosa en el mercado argentino y sobreviviendo a todos los problemas socio-económicos que atravesó el país, hoy en día Lácteos Doble A es distribuidor con alto prestigio, con clientes en Buenos Aires, Capital, Rosario, Bahía Blanca, Córdoba, Neuquén, Río Negro, Chubut y La Pampa.

Con una variedad de productos, posee toda una completa línea de componentes de calidad para cubrir las necesidades del mercado.

**"...Nuestra fortaleza es el dulce de leche. La razón para elegirlo está en que es un producto, que mas allá de la industrialización, con una receta similar a la que cocinan nuestras abuelas o mamás..."**

**Nuestro objetivo es brindar la mejor atención a Ustedes, nuestros**

**clientes, para que se vayan conformes y vuelvan. Por lo cual su opinión sobre nuestro servicio nos ayuda mucho a crecer y encarar nuevos proyectos. Por eso les recordamos que a todo interesado en nuestros productos no dude en llamarnos y si lo desea le acercamos muestras del mismo.**

### JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZERAS Y CONFITERAS

**Emeth**

**DEWEY**

**Dánica**

REFINERIA  
DEL CENTRO S.A.

**calsa**

**BARI**

LESAFFRE  
ARGENTINA

LACTEOS  
"ARANZANA"

**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



# CUARTEL NOVENO Y F.I.P.P.B.A. ACERCAN POSICIONES

Miguel Spaziante y miembros de la Comisión Directiva de Cuartel Noveno mantuvieron una importante reunión el día 4 de enero con Emilio Majori y miembros de la Federación Provincial.

Almorzaron en el C.I.P. de La Matanza e intercambiaron opiniones e información sobre la situación actual del gremio. Lo más destacado de esta reunión fue el compromiso mutuo que asumieron ambas partes para continuar con este acercamiento.



## Publique en nuestras páginas

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

15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel 565\*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

## GUÍA DE PROVEEDORES

### CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 [info@lealweb.com.ar](mailto:info@lealweb.com.ar)

### COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús O. 4262-0654 [batiplane@batiplane.com.ar](mailto: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](mailto: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](mailto:batiplane@batiplane.com.ar)

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

### FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

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

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

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

"REFINERIA DEL CENTRO" Pte. H. Yrigoyen 4921 Munro Tel.: 4730-3525

### FABRICAS DE HORNOS

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

"PANING" Tel: 0341-464-2170 [www.paning.com.ar](http://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

"LÁCTEOS DOBLE A" Libertad 378 Córdoba - Tel 0534-497285

### 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](mailto: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](http://www.mecapan.com.ar)

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

**Ingredientes para la masa**

Harina 0000 - 500 gr  
Azúcar molida 100gr  
Levadura de cerveza 30 gr  
Yemas 5  
Esencia de limón a gusto  
Leche 250cc  
Empaste manteca fria 150gr  
Harina000 75 gr tamizada

**Para el relleno**

Pepipan analba 250 gr  
Azucar molida 125 gr  
Esencia de vainilla a gusto  
Pasas de uva sultanina Analba

**Para pincelar la masa**

1 huevo batido  
Para la cubierta  
Jalea de frutas 150 gr  
Almendras y glase fluido  
Granella Analba

**Preparacion de la Masa**

Formar una corona con la harinas, y la levadura.  
Verter parte de la leche sobre las levadura para disolverla de a

# Receta Rosca vienesesa



poco. Mezclar los ingredientes de a poco incorporando la leche restante y continuar mezclando.  
Integrar la harina de la corona, amasar hasta obtener un bollo liso y homogéneo.

Preparar el empaste

Poner la manteca y la harina sobre la mesada, trozar la manteca para unirla con mayor facilidad a la harina y trabajar ambos ingredientes hasta integrarlos por completo.

Sobre una superficie enharinada, estirar la masa en forma de rectángulo y ubicar el empaste en el centro, llevar un lado de la masa sobre el empaste, encimar levemente el lado opuesto y doblar los extremos de la masa.

Disponer la masa con los cierres hacia abajo sobre una placa enharinada, conservar en heladera hasta que endurezca el empaste

**Relleno**

Colocar el Pepipan Analba con el azúcar molida y la esencia de vainilla y la clara de huevo. Trabajar hasta obtener una consistencia cremosa.

Retirar de la heladera. Estirar la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener una tira de 25 cm de ancho x 1.20 de largo.

Untar la masa con el relleno cremoso, sobre la parte inferior de la masa dejar un borde libre de 2 cm.

Pincelar el borde libre con huevo batido y esparcir las pasas de uva sobre el relleno cremoso.

Enrollar y armar una trenza.

Disponer las rosas sobre placa enmantecada, dejar levar a ¾ partes del volumen y llevar a horno moderado 30 o 35 min y dejar enfriar

**Cubierta**

Colocar las rosas frías sobre rejillas, preparar el glaseado y pincelar, luego decorar con Granella Analba blanca y de colores.

**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  
www.lecitec.com.ar

GENTILEZA DE 



**Fabrica de Materias Primas para:**

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

**Algunos de nuestros productos:**

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



Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609  
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar





## LA EXCLUSIVIDAD DE LA DISTRIBUCION DE REFINERIA DE GRASAS SUDAMERICANA EN TODA LA ZONA SUR



**“Panaderos del Sur” tuvo la oportunidad de dialogar con Fabio Curcio, titular de Distribuidora Noelia. En esta oportunidad nos confirmó que la Distribuidora tiene en exclusiva la comercialización de los productos de Refinería de Grasas Sudamericana (RGS) en toda la línea de grasas y margarinas animales y vegetales, en la zona sur incluidos los partidos de Avellaneda, Lanus, L. de Zamora, Florencio Varela, Quilmes, La Plata, Alte. Brown, E. Echeverría, Ezeiza, San Vicente y Cañuelas.**

*“...Estamos convencidos de que RGS (Refinadora de Grasas Sudamericana) es una de las empresas más transparentes del rubro y tenemos el honor de que nos consideren y nos respeten en cuanto a la comercialización en que a la zona sur se refiere, actitud que nos demandó mucho tiempo encontrar en un proveedor.*

*Desde la humildad podemos decir que somos respetuosos de otras marcas, pero consideramos que los productos de RGS son de excelente calidad y se están conociendo en la zona sur a través de Distribuidora Noelia.*

*Comercializamos toda la línea de grasas y margarinas animales y vegetales, contando estas últimas con la aprobación permanente de Kosher Argentina.*

*En cuanto a las margarinas animales creemos que en muy poco tiempo y atento al esfuerzo de mucha gente, estaremos en un nivel de excelencia acorde a las necesidades del panadero y con una relación precio-producto muy beneficiosa para nuestras ventas; para ello contamos con el apoyo incondicional del Sr. Diego López. Con este apoyo trabajamos constantemente en la búsqueda de la mejor calidad.*

*Un agradecimiento especial a todos aquellos que hacen RGS, especialmente a los Sres. Néstor López y Diego López quienes han creído y confiado en Distribuidora Noelia...” nos decía Fabio D. Curcio.*



## “UN AÑO MUY POSITIVO” -Entrevista con Juan Bellizi-

**El Gremio panadero y su gente se reunió con el tesorero de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires para realizar el balance del año.**

**Juan ¿Cómo se inclina la balanza en este fin de año?**

Realmente fue un año muy positivo para FIPPBA y si nos referimos puntualmente a las finanzas te diría que la balanza se inclina favorablemente, sin lugar a dudas.

**¿A qué se deben estos resultados?**

A diversos factores. Por un lado muchos Centros de Panaderos han regularizado su situación, pero también contamos con nuevas instituciones que se han reincorporado o se han afiliado.

**¿Cuáles son los Centros que ya se afederaron o están próximo a hacerlo?**

Bueno, entro otros el Centro de industriales de Cañuelas, Esteban Echeverría, Zarate, Mar del Plata, Dolores y estamos trabajando para afederar a Ramallo, Campana y San Nicolás. Por otro lado, seguimos trabajando en la zona norte del país con muy buenos resultados, aunque con algún inconveniente con la gente de Vicente López y tenemos que ver el tema de San Isidro, pero todo a pronto de solucionarse

**¿Cuáles son los proyectos inmediatos?**

Estamos por firmar el convenio con pasteleros por el Fondo Convencional, es decir que la Federación sigue caminando y esta trabajando en forma constante. Y quiero destacar que con ayuda de FAIPA y al éxito del congreso, FIPPBA recibió un porcentaje importante que le corresponde como organizadora del evento junto a APACA.

**“...La federación esta cumpliendo con todas las pautas, FIPPBA no tiene deudas y la recaudación es muy buena. Entre otros objetivos cumplidos esta la adquisición de dos automóviles para la Federación, los mismos se están pagando con las cuentas al día...”**



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

**VENTA**

Vendemos las instalaciones y demás artículos de una cuadra completa de elaboración y dos locales de venta al público de productos de confitería, pastelería y cafetería, que cuentan con los siguientes elementos, a saber : Heladera latera tipo cámara desarmable de 3 puertas, Batidora a muñeca de 36 lts., 2 Heladeras mostrador de 2 puertas, Heladera exhibidora vertical de 2 puertas especial para masas y postres, Máquina de café express de 2 bocas, Fabricadora de helados "Siam" espátula mágica, Muebles de roble altos y bajos con vidrio curvo, Cortadora manual de pan de miga "San Salvador", Cortina metálica galvanizada con motor de 7 x 3.30 mts., Carteles back light para interior, exterior y marquesina iluminada de 8 x 0,70 mts, Latas enlozadas de 40 x 60 x 2 cm. y 40 x 60 x 4 cm., Carros lateros para 50 y para 24 latas de 40 x 60 cm., Cremera "Carpigiani" modelo Jet Wip, Canastos plásticos apilables, Bañadoras de chocolate, Mantenedores eléctricos de calor, Mesada de acero inox. con bacha doble y grifería, Cajas registradoras "Crams" con cajón de dinero, Paño de "Blindex" con puertita turnera, Equipo de frío abierto para cámara de 7,5 HP, Tablero eléctrico con llaves térmicas completo ( Edenor), Latas de acero inox. reforzadas, picadora de carne manual, Anafe industrial, Campanas de acrílico, etc. El teléfono de contacto es el 011-4641-0949 en el horario de 10 a 19 hs. o por mail a : [artacho-38@hotmail.com](mailto:artacho-38@hotmail.com)

**VENDO**

Amasadora 70 Kg, redonda, reparada a nueva; Equipo Indupan, armadora y cortadora; Batidora Pastelera, reparada a nuevo de 36 Lts. Llamar al 15-4185-3740 /4686-1322/4687-5035

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/ gía. Teléfonos: 4686-6622/6623 [esanpablo@speedy.com.ar](mailto:esanpablo@speedy.com.ar)

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

**PANADERIA EN VENTA**

Santa Rosa (La Pampa) Belgrano y Tucumán (Centro de Villa Alonso) Frente a Colegio Secundario, Club Belgrano, a 15 cuadras de plaza principal de la ciudad, 5 cuadras terminal de ómnibus. Treinta años de antigüedad en el rubro. Cuadra: Salón 10 x 7 Estufa 2x5. baño. Salón de ventas. Para trabajar con comodidad hasta 5 bolsas, Interesante mercado potencial para pastas, pastelería, servicio de catering, sandwiches. Con o sin propiedad. Con vivienda Anexa ( tres dormitorios, living. Cocina-comedor, dos baños, patio, pileta, parrilla. Teléfono 02954-417383- Correo electrónico [faitobaraybar@cpenet.com.ar](mailto:faitobaraybar@cpenet.com.ar)



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

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.

<b>Amasadora Siam Reformada</b>	<b>Sobadora Siam pesada 600 ml</b>	<b>Amasadora retondaro 3 brazos batea a eleccion</b>
<b>Cortadora Cariglino \$3500</b>	<b>Batea a eleccion \$5000</b>	<b>\$8000</b>

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

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

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

**Armadoras**  
Reparadas a Nuevo  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 4.500

**Cortadoras**  
Reparadas a Nuevo  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 4.500

**Batidora Borghi Planetaria**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 1.100

**Bollera con Divisor**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 6.800

**Sobadora Pesada Siam**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 5.500

**Laminadora Lieme**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100



Importe \$ 1.500



**Gaona 4321-Capital Federal**  
**Tel 4674-4455**

[www.mecapan.com.ar](http://www.mecapan.com.ar)  
[mecapan@mecapan.com.ar](mailto:mecapan@mecapan.com.ar)



**Roto estampadora**  
Usada - Cilindro laminador - Rodillo de Corte  
Consultar precio



**Amasadora Pastor**  
Reparada a Nuevo - Capacidad 4 bolsas  
Importe \$ 8.500



**Batidora Planetaria**  
Nueva  
Capacidad 15lts \$ 2.300  
Capacidad 30lts \$ 3.000



# 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



