

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 1 - Nº 5 - MARZO/ABRIL DEL 2007

La Revista de los
Panaderos del Sur

ZONAS DE DISTRIBUCION: ADROGUE - AVELLANEDA - BANFIELD - BERAZATEGUI - BERNAL - BOSQUES - BURZACO - EL JAGÜEL - ESTEBAN ECHEVERRIA - EZEIZA - FIORITO - FLORENCIO VARELA - GLEW - ING. BUDGE - LANUS - LOMAS DE ZAMORA - ONGCHAMPS MONTE CHINGOLO - MONTE GRANDE - QUILMES - RANELAGH - SOLANO - SPEGAZZINI - TEMPERLEY - TRISTAN SUAREZ - VALENTIN ALSINA - VILLA DOMINICO - WILDE



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



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

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*



Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

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

STAFF

INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - N° V
Marzo/Abril del 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

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre panaderías, 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

Industriales Panaderos quiere agradecer a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

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

EDITORIAL

La comunicación no sólo es un valor estratégico para el crecimiento de cualquier institución que desea avanzar, sino una instancia esencial para poder satisfacer las necesidades de las personas que la componen.

Como así también, la participación, porque a través de la comunicación y la participación es cuando los dirigentes toman conocimiento de las necesidades básicas de los panaderos y de las circunstancias por la que atraviesa cada centro en particular.

Todos somos conscientes de los problemas globales por los que atraviesa el gremio: como la venta clandestina, el trabajo en negro, los precios bajos de venta en algunas localidades y aquellos que se van gestando como temas de debate tal como las paritarias. Y creemos que es a través de la participación como se puede llegar a las mejores conclusiones y a los resultados que sean los más convenientes para el gremio panadero

Establecer contacto con las instituciones que representan al gremio panadero es un camino que debe sostenerse con una actitud permanente y que debe desarrollarse cotidianamente. Porque para hallar la mejor solución a los problemas actuales es necesario conocer primero las necesidades. Es decir, exponer los problemas, hasta criticar si es necesario, pero con críticas constructivas que sumen.

La cuestión es poder resolver unidos cada problema que aqueje al gremio y que el industrial pueda destacarse por sus capacidades, por un premio ganado, por un reconocimiento de la industria y por su prestigio y no por las diferencias entre compañeros.

Tanto dirigentes como industriales deben "ponerse la camiseta" del Gremio de Industriales Panaderos, y para ello es necesario sentirse identificado y compartir objetivos con todos aquellos que son parte de esta gran familia. Estar cerca, sentirse parte de la institución.

Los caminos no son pocos, y los logros se ven en el tiempo, pues no se logra de un segundo para el otro sino incorporando una conducta permanente que hará que juntos, instituciones e industriales sientan, quieran, y sean los protagonistas de las buenas noticias.

¿O acaso usted no lo siente así?

El Gremio Panadero y su Gente quiere felicitar a todas las grandes mujeres que forman parte de esta gran familia panadera, al celebrarse un nuevo aniversario del Día Internacional de la Mujer.

Queremos decirles "Gracias" por desempeñar un trabajo intachable, por acompañar a sus parejas en esta tarea tan difícil y constante que es llevar adelante una panadería.

Este 8 de marzo se conmemora el DÍA DE LA MUJER.

Son millones las mujeres que de manera anónima se convierten día a día en ejemplos de vida. Desde aquellas que marcan y dan un rumbo a la historia, hasta aquellas que desde sus hogares

METALÚRGICA C.R.B.

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

Presupuesto sin cargo.
Siempre "A SU SERVICIO"

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

“Tenemos que volver a las fuentes”

Simplemente quiero volcar una peque a inquietud...

Creo que cada uno tiene una misión, un rol de cómo pararse frente a cada situación que se presenta. Por eso pienso que el mal nos viene acechando y cuando nos demos cuenta tendremos en nuestra mano la decisión de hacer la “mea culpa”.

Además considero que todos somos soldados y generales, en conclusión somos todos responsables de lo que nos pasa.

Por eso digo y sostengo que hay que volver a las bases y brindarse plenamente al gremio. Hoy nuestros mostradores tienen un 20% del mercado, hay que volver a las fuentes y hacerles ver a los se ores molineros que ellos también son parte de este gremio y tienen la misma presión que los industriales panaderos.

Por eso hay que llegar más profundo y trabajar en conjunto para que nuestros productos recuperen el valor. Si queremos que esto sea rentable tenemos que volver a fortalecer nuestras bases; para eso podemos implementar miles de estrategias, pero tenemos que salir de este círculo viciosos, no hay camino si no lo marcamos nosotros.

Para entender lo que quiero decir, imagínense una orquesta entonando una hermosa melodía, y en un momento determinado uno de sus músicos comienza a desentonar... este situación no sólo va afectar al músico que provoca esta situación, sino a la orquesta en su conjunto, porque aquella hermosa melodía quedo convertida en algo que no queremos volver a escuchar.

Recuerden se ores que nunca vamos a tener la misma manera de pensar, pero existe una razón fundamental que nos une y es que somos “Todos Industriales Panaderos” que transitamos la misma situación.

Los invito a que dejemos de justificarnos y recuperemos el espacio perdido y que por derecho es nuestro. No hipotéquemos el esfuerzo de nuestras familias.

Recuerden se ores la lealtad no se fabrica, sino que es innato a nosotros.

Sean disculparme, es mi manera de pensar.

Miguel Angel Ovando
Prosecretario del C.I.P.A.B.



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



HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

**INGENIERIA
EN CALOR**

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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



Opinion

Por Nora A. López



“Los panaderos estamos preocupados por la clandestinidad y la mala comercialización, pero nos estamos olvidando de un tema que es de vital importancia: la falta de mano de obra especializada en nuestro sector. ¿Han intentado buscar un maestro panadero, un ayudante? Es buscar una aguja en un pajar.

Vemos numerosos avisos de cursos de chef, de pastelería, es como que lo gastronómico se puso de moda,

por ahí se ve algún curso de panadería del cual los chicos salen sabiendo muy poco sobre elaboración y prácticamente nada como para manejar una producción.

Hace algunos años existía la figura del aprendiz, chicos que no querían o no podían estudiar y sus papas los ponían a trabajar (porque algo tenían que hacer) y así comenzaban barriendo, limpiando latas, ayudando en los distintos quehaceres, hasta aprender el oficio.

Hoy en día montar una escuela de panadería no es cosa fácil, son muy pocos centros (me sobrarían los dedos de una mano para contarlos) que cuentan con esto.

Como poder encontrar una solución a este problema en un momento donde se está hablando mucho de desocupación, pero muy poco de capacitación. Creo que sería muy importante comenzar a hablar en los distintos ámbitos con los que mantenemos contacto de este tema, llámese Sindicatos, Municipalidades, autoridades Provinciales y por que no Nacionales.

Creo que es un punto a tener en cuenta, y ya que estamos en temas de aprendizaje no nos vendría nada mal a nosotros tomar algún cursito para actualizar conocimientos sobre productos, administración y ventas. ¿No?

Las cosas han cambiado mucho y nosotros, los industriales panaderos, también tendríamos que aggiornarnos.”

CARPINTERIA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.



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

Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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



nicolai

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
GRASAS Y MARGARINAS

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

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

¿Qué es el C.I.P.A.? (...PERDON POR RECORDAR)

La respuesta a esta pregunta es una larga y hermosa historia, hecha por personas, hombres y mujeres que en su momento dieron de sí todo; es decir grandeza, amor, entrega, trabajo y por consiguiente tiempo, horas... muchas veces rescatadas de su descanso, otras desatendiendo sus obligaciones e intereses, para engrandecer este centro que a no dudarlo significa mucho para todos los que, de una manera u otra, estamos ligados a nuestra bendita industria.

Y digo que significa mucho, aunque dicho sea de paso, en los últimos tiempos parece que fue todo lo contrario?. Dada la falta de concurrencia, el desinterés, la inercia a la que estamos condenados los pocos que nos interesamos por mantener la puertas abiertas, de esta, que consideramos y creo que con razón nuestra casa, en ella, en la que encontramos la respuesta a los problemas que nos aquejan y que los resolvemos en la medida que nos encontremos, nos conozcamos y comprendamos que esta crisis la vivimos todos; que son comunes nuestras angustias y que, aunque no es común, hemos encontrado un eco y receptibilidad en las autoridades de nuestro partido de Avellaneda a las cuales hemos tenido oportunidad de entrevistar (llámese bromatología, industria e inspección general).

Esta posibilidad nos alienta a todos los socios a participar para hallar las soluciones comunes a problemas también comunes.

Retomando lo que exprese al principio y refiriéndome a la segunda parte del título, pido perdón por recordar, por que en estos momentos mirar

hacia atrás parece que fuera una falta grave, yo pienso lo contrario, que debemos nutrirnos con la imagen y el pensamiento de estos viejos pioneros que hace muchos años: un lejano 11 de junio de 1915 fundaron este centro para darle un destino de grandeza a nuestra industria.

No puedo concluir esta nota sin hacer un llamado a la reflexión a todos los panaderos, en especial de casas importantes que parecen vivir a espaldas de la realidad, una realidad que, nos dice día a día que esas casas perderán el valor asediadas por la instalación de locales que, con menos estructuras pero utilizando todos los medios modernos, digamos maquinas, hornos, etc. Agregando además productos ya elaborados, harinas premezcladas o saborizadas, y con todo esto sin conocimientos demasiado profundos u oficios como se decía antes pueden complicarle la vida al mas pintado.

Ante esta perspectiva seria un suicidio seguir trabajando aisladamente, ahora mas que nunca debemos unirnos, cambiar ideas, buscar entre todos la manera de adecuarnos a los métodos modernos, a las circunstancias actuales para poder seguir al frente en el manejo de la industria del pan y no dejarse servido en bandeja a gente que es recién llegada y que, a no dudarlo, ocupara ese lugar que por tradición y por esfuerzo nos corresponde.

MARTA SUSANA VILLALBA DE FERNANDEZ

Vicepresidente del CIPA.

DIFERENTES CURSOS EN EL C. I.P.A

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda sigue trabajando para beneficios de los socios y no socios de sector, por eso propone nuevos cursos para capacitar a todos los interesados en obtener una especialización.

El Centro de Industriales panaderos de Avellaneda informa que ya se empezó a dictar el Profesorado de Decoración Artesanal de Tortas y el de porcelana fría, dictado por la profesora Daniela Bratti. Los cuales constan de tres años cada uno y en el final de cada año los trabajos sobresalientes de todos los alumnos son exhibidos en "Expo-tortas 2007" que este año se realizará en el Hotel Sheraton.

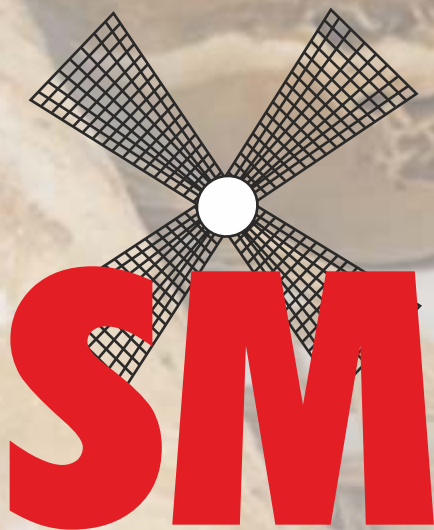
Otra novedad es que el próximo 31 de marzo se realizará un seminario de Huevo de Pascua cuyos temas son:

- Templado de chocolate.
- Armado.
- Decoración del Huevo.

El horario de asistencia es de 9 a 12 o de 16.30 a 19.30 Hs.



PRINDAL®



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

DULCE de LECHE

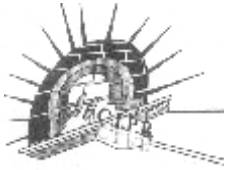


**GRANJA
ARRAYANES**

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**



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Comunicado

Ha comenzado un año más de trabajo, intuimos que será un año importante para la panadería argentina.

Continuamos abocados en la verificación del cumplimiento de la Ordenanza 3746 / 5 , es nuestro deseo reanudar el diálogo con las autoridades municipales de Berazategui el mismo que habíamos iniciado a fines del año pasado.

Hemos hecho un alto en nuestra labor porque como estaba previsto el día 14 de marzo se realizará la convocatoria Asamblea Extraordinaria para la renovación de autoridades.

Acto que se realizara en nuestra sede de la calle Independencia (17) 5235, Partido de Berazategui a las 20 hs



Al cierre de esta edición se realizaba la Asamblea Extraordinaria, En el próximo número les informaremos sobre las novedades acontecidas en el Partido de Berazategui



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS

Personería Jurídica Matrícula 28574/ Legajo 1/103526

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

“Comenzaremos a cerrar los lunes”

El Centro de Industriales panaderos de Cañuelas CIPPCA presenta su boletín informativo del mes de marzo, donde entre otras novedades se destaca la posibilidad que a través de la aprobación de una ordenanza , ya presentada, las panaderías locales empiecen a cerrar los días lunes a fin de descansar y poder seguir garantizando un buen servicio a los clientes.

BOLETIN INFORMATIVO CIPPCA

El Centro de Industriales Panaderos del Partido de Cañuelas informa:

* Se ha suscripto el convenio con diferentes servicios para que los **socios con la cuota al día** accedan a los distintos beneficios que ofrece el Centro.

* El 07 de marzo se ha presentado el proyecto de modificación de Ordenanza sobre abasto y habilitaciones tal como se trabajado en las sendas reuniones que hemos tenido y con el consenso y aprobación de los socios.

* Una vez aprobado el proyecto presentado comenzaremos a cerrar los días lunes. Los mantendremos informados sobre el desarrollo y tratamiento en el Consejo Deliberante.

* Se continúa trabajando sobre el proyecto de panaderías por zona.

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

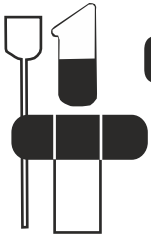
Rev. Ctas Titular:

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

Siempre junto a sus asociados y a la gente de Cuartel Noveno.

El Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, informa a sus asociados, que se han reanudado las actividades en la Institución los días sábados, donde se realizan torneos de papy fútbol para los pibes del barrio. Además funciona el ropero comunitario y se hace entrega cada sábado de facturas y una copa de mate cocido a los asistentes que son muchos. Pero gracias al esfuerzo de los asociados, cumplimos con todo.

Respecto a la actividad de Centro con sus asociados, continúan las denuncias contra la elaboración clandestina de los comercios y panaderías, que a pesar de funcionar hace varios años aún no cuentan con la habitación correspondiente y de esta forma compiten deslealmente con aquellos que tienen las cosas en regla.

Y también se están efectuando diferentes operativos, contra quienes ingresan de otros partidos no sólo pan, sino ahora con facturas, tortas etc.

Cabe destacar que estamos trabajando codo a codo con el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, este trabajo se efectúa en la franja que divide a los dos partidos, es una ardua tarea ya que el lugar es complicado para recorrerlo, pero en conjunto, hemos detectado varios clandestinos y a quienes ingresan a dichos partidos, desde otros lugares, efectuando las

denuncias correspondientes cada uno en el municipio que corresponde.

Para terminar, estamos recibiendo siempre criticas de un centro vecino, porque unos pocos panaderos de Cuartel Noveno ingresan a dicho partido con pan, esos pocos están intimidados por nuestro centro, pero hacen omiso al no vender al precio que corresponde. Pero nuestros vecinos sólo ven la paja en el ojo ajeno, y antes de criticar tienen que ver que sus panaderos, ellos que ingresan en cantidad a Cuartel Noveno y regalan el pan, pero nuestros vecinos continúan haciendo alardes de los precios de venta de ellos.

Por eso hay que arreglar primero nuestra casa y ver todo lo que pasa en nuestro alrededor y luego hablar del vecino, y como decía un gran periodista de un diario muy popular ¿NO LE PARECE?

Por último y citando a Sancho Panza, "**los perros ladran... señal que cabalgamos**", siempre junto a nuestros asociados y cada día avanzando más a paso lento pero seguro.

...Hasta el próximo número con más novedades

Comisión Directiva

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

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



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA

VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO

SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS

TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU

VOCALÉS TITULARES:

RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

VOCALÉS 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

“El Centro de Panaderos de Esteban Echeverría está para defender al panadero”

Industriales Panaderos conversó con el Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria. Balances, asociados y la política actual fueron algunos de los temas que se trataron. Esto nos decía...

Durante los últimos días del mes de marzo, José Sanabria se mostró preocupado acerca de la falta de participación de algunos panaderos del sector “Si el panadero no se acerca al centro y no se asocia se hace muy difícil poder defenderlo ante cualquier problema; ya que para nosotros es fundamental conocer sus problemáticas y poder interceder por ellos ante las autoridades municipales si fuera necesario. Por eso es fundamental que participen, que aporten ideas, ganas, críticas y todo lo necesario para salir adelante” comentaba Sanabria.

Más tarde destacaría el momento histórico que esta transitando Esteban Echeverría “después de 11 años de estar ausentes y sin representación, es la primera vez que somos reconocidos a nivel provincial y nacional y eso nos llena de gratificaciones”.

El Presidente del Centro destacó la buena predisposición para acompañar al panadero en todo lo que necesite “contamos con el tiempo y la voluntad para escucharlos y aceptar críticas y propuestas”.

Aunque destacó que “A pesar que existen panaderos que no se arriman al Centro tienen un Presidente que esta en la calle tratando de solucionar los problemas que afectan a todo el Gremio, se hace difícil solucionarlo sólo, por eso les pido a los colegas que se arrimen y que juntos trabajemos por el bien del gremio”.

¿Qué opina acerca de aquellos que consideran que el Centro de Panaderos es un centro que se mueve por “política”?

El Centro de Panaderos no es trampolín político, no estamos detrás de ningún político para conseguir las cosas que deben conseguir los panaderos. El Centro

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

Dulce de Leche repostero

Leche en Polvo

Dulce de Leche heladero

IAR

IAR

Dulce de Leche Mermelada de Membrillo

4644-1655 15-4993-0161

Lunes a Viernes de 9 a 18:00 hs.



Emilio Majori junto a José Sanabria

no esta para hacer política. Somos una institución seria y sin fines de lucro, por eso les recuerdo a los colegas y a las autoridades municipales que no se dejen llevar por comentarios y que tengan cuidado con aquellos que se hacen pasan por representantes del Centro y de ninguna manera lo son.

¿Aquellos panaderos que deseen conocer las finanzas del Centro pueden hacerlo?

Por supuesto, el Libro de actas y de cuentas esta a disposición de todos los afiliados y pueden verificar lo que se hace con el dinero porque esta todo detallado y transparente, para esa tarea contamos con un tesorero que realiza su función como corresponde.

Próximamente tendrán Asamblea General...

Sí, vamos a llamar a asamblea general próximamente. Así, el 26 de abril vamos a pedirle a la Federación Provincial que nos acompaña e como también al municipio para dejar en claro todo lo que se esta haciendo y cuales son nuestros objetivos. Cada panadero afiliado recibirá una notificación con fecha y hora de la Asamblea prevista y les solicitamos a los que no están afiliados que también se acerquen.

“Quiero agradecer a los colegas panaderos afiliados, al municipio que esta trabajando codo a codo con nosotros y especialmente a la Federación de la Provincia de Buenos Aires... por el apoyo brindado, tanto sea a nosotros que somos los asociados como aquellos que a pesar de no estarlo, reciben indirectamente los beneficios y recuerden que “UNIDOS SOMOS INVENCIBLES”.

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

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

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

ROT-CARR



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

Medidas

70 X 90- Grande
45 x 70- Mediano
45 x 70- Mini
40 x 60 ó 45 x 55- Junior con o sin cámara de fermentación

CÁMARA FERMENTADORA



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-2400

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



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.

Empezamos unos pocos y hoy estamos en plena expansión.

¿Cuántos años hace que se formó la cooperativa?

La Cooperativa se formó hace aproximadamente 10 años. Nace gracias a un grupo de panaderos del distrito con el fin de aplacar los desfases de los '90, donde la industria sufrió el embate de las políticas de la desigualdad y la clandestinidad. Empezamos unos pocos y hoy estamos en plena expansión.

¿Cuáles son los objetivos y las metas de la cooperativa?

Bueno, los objetivos se pueden dividir en diferentes aristas. El primero es el específico de toda cooperativa: lograr abaratar costos de los insumos que emplean los asociados industriales. Por otro lado, busca las posibilidades de la modernización de la industria para ello estamos en conversaciones con distintas empresas.

Para posibilitar la compra de maquinarias hace poco viajamos a Rosario, a la empresa Panning. También estamos en la búsqueda de soluciones de tipo crediticio. Estamos trabajando con el banco Creedicoop para la obtención de créditos blandos para los panaderos "Varelenses". También somos un brazo importante de la Asociación de Propietarios de Panaderías dado que buscamos en conjunto las políticas adecuadas para el mejoramiento de nuestro sector dado que es obligación de ambas dar el asesoramiento y la representatividad de todo tipo, con responsabilidad y sin claudicar en la búsqueda de las mejores condiciones para nuestro

sector.

Hace poco muchos existieron problemas con el precio de pan en el distrito, ¿qué rol jugó la Cooperativa?

Sí, los panaderos de Florencio Varela sufrieron un embate de un montón de sectores en el momento de implementar la puesta en marcha del acuerdo que hiciera la F.A.I.P.A. con el presidente Kirchner, con presiones de todo tipo desde la parte gubernamental de Varela. Así, las organizaciones de piqueteros que nos destrozaron la sede del centro, la humillación del Honorable Concejo Deliberante que dictó una resolución donde se nos tilda de inescrupulosos y oportunistas.

Cuando pusimos en nuestros negocios el cartel provisto por la Secretaría de Comercio de la Nación de un pan de 8 piezas a 2,50 el kilogramo que fuimos obligados y presionados a hacer un acuerdo de un pan de \$1.60 el kilogramo en los mostradores de la industria panadera del distrito, donde en esa situación estuvimos solos sin recibir apoyo público de ningún tipo. Allí, la cooperativa estuvo al lado de los dirigentes del centro y los panaderos locales bien constituidos que marcaron la situación a capa y espada. Ese precio se pudo llevar a cabo gracias a la cooperativa quien fue la que les facilitó a los panaderos la diferencia de costos en algunos insumos.

Pienso que a través del cooperativismo y la solidaridad de nuestros socios panaderos podemos llegar a cumplir grandes objetivos donde se beneficiaran los integrantes de esta, la sociedad, y en particular los sectores más necesitados.

¿Se mudaron al Centro de los Panaderos?

Sí, a partir del 5 de marzo estamos funcionando en el Centro de Panaderos, firmamos un comodato de uso, con la comisión del Centro de Panaderos y estamos en la calle 9 de Julio 43 -Florencio Varela. Nuestro horario de atención es de lunes a viernes de 11 a 13 hs.

El trabajo es mucho y con el perfil bajo que nos caracteriza vamos a tratar de darle a los panaderos herramientas para su crecimiento en todo sentido. Queremos saludar a todos los colegas para los que estamos a su entera disposición.

Ofertas del Mes



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455

www.mecapan.com.ar
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

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 Britz
Vocal Suplente 1º: Raúl Valencia
Vocal Suplente 2º: Eduardo Belmonte
Vocal Suplente 3º: Héctor Casou
Vocal Suplente 4º: Omar Assen
Revisor de Cuentas Titular 1º: Carlos Fernández
Revisor de Cuentas Titular 2º: Roberto Gatti
Revisor de Cuentas Titular 3º: Daniel Gómez
Revisor de Cuentas Suplente 1º: Raúl Brites
Revisor de Cuentas Suplente 2º: Carlos Ojeda

“Todos convenimos que la parte obrera necesita aumentos”

Entrevista con Juan Bellizi

Industriales Panaderos se reunió con el Tesorero de la Federación de Industriales Panaderos de la provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A.). Entre los temas tratados se destaca el de las paritarias y las finanzas de la Institución.



1- ¿Cuáles son las novedades acerca de los Centros con los que todavía resta llegar algún acuerdo?

Bueno, a fines de febrero estuvimos visitando el Centro de Vicente López y tras una reunión con los directivos llegamos a un buen entendimiento. El Centro de Panaderos de Vicente López ya se ha puesto al día con la cuota societaria.

Por otro lado, Juan Carlos Challier fue a San Isidro para entrevistarse con el Presidente pero no tuvo suerte y se desencontraron. Por eso ese tema nos quedó pendiente.

2-¿Cómo se encuentran las finanzas del Centro?

Gracias a tanto esfuerzo y trabajo conjunto, las finanzas están cerrando bien, esta todo al día. Por suerte muchos Centros de Panaderos, de a poco, van regularizando su situación.

3- ¿Cuál es el sistema que implementa F.I.P.P.B.A. para saber cuáles son los movimientos de las cuentas de los centros, inherentes al Fondo Convencional?

Nos manejamos con los extractos bancarios. Pero todavía no es algo que este completamente instalado entre los industriales a pesar de que fue aprobado por el Congreso de Mar del Plata. Por supuesto hay algunos centros que cumplen con toda la reglamentación, incluso acercan los extractos bancarios, esto nos ayuda a aclarar todos los movimientos de la cuenta que sean inherentes al Fondo Convencional. Teniendo el extracto en la mano es la única manera de saber cuanto retiró cada Centro del Fondo Convencional y de ahí se le paga a la federación el 15%. Cabe destacar que los extractos tienen que ser correlativos y no son muchos Centros quienes lo acercan.

3-¿Cuáles son las novedades respecto a Esteban Echeverría?

Este Centro nos ha dado una gran satisfacción, ya que esta pagando la cuota societaria desde septiembre a la fecha y me han prometido que se saldará la deuda. Pero no quiero dejar de resaltar la buena voluntad de ese

Centro en especial la del Presidente y el Tesorero.

4-Hablemos de las paritarias

La parte obrera primero hizo un pedido del 20% y luego del 30%, nosotros lo analizamos en una reunión que tuvimos en la Federación y salimos con una postura de un porcentaje. Ya comenzaron las reuniones en el Ministerio de Trabajo y ahí veremos cual es el resultado final. Una cosa es clara, todos convenimos que la parte obrera necesita los aumentos, pero el porcentaje que sea se dará únicamente previo acuerdo entre los miembros de nuestra comisión.

5- Por último, cuáles son las últimas novedades de F.I.P.P.B.A...

La Federación tiene idea de armar una tesorería en nuestra sede de Avellaneda, para tener un mejor control de los ingresos y egresos. Por otro lado no quiero dejar de mencionar que ya esta abierta la cuenta en José C Paz, San Miguel y Malvinas Argentinas y ya comenzamos a trabajar en Aquellas zonas en conjunto con el sindicato local.

MOLINO HARINERO
“LOMA BLANCA”
 “000”
 “0000”
SEMOLIN
EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD
Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833

**Publique en
nuestras páginas**

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175



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

Selección Nacional Argentina 2006



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines.

LESAFFRE ARGENTINA



www.lesaffre.com.ar

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065
centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

Un ejemplo a seguir

“Industriales del Sur” tuvo la oportunidad de charlar con Alberto Marzio, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Lanús, el Secretario Felix Florez Florez y miembros de Comisión Directiva y entre otros temas se habló sobre las paritarias, tema candente por estos días. Por otro lado, también se conversó acerca de las finanzas del Centro. Cabe destacar que Lanús es uno de los pocos partidos que vende el pan a \$3,80 el kilo defendiendo los intereses del sector y por otra parte mantiene cerradas las panaderías del distrito los días lunes. Compartamos su experiencia:

1- Sr. Marzio Cuál es su opinión acerca de las paritarias?

Con el tema de las paritarias considero que todavía pasa como hace doce años atrás que había mucha contra para dar un aumento, pero es más simple de lo que parece, porque si no gratificamos al obrero y si no recibe un sueldo digno, nos vamos a quedar sin obreros.

2- ¿A qué precio se vende el pan en Lanus?

Lanús esta manejando un precio de \$3,80 el kilo de pan común. Pero las panaderías del distrito, a la vez, cuentan con el pan que se desprende del acuerdo firmado con el gobierno. Y seguimos sosteniendo que no existe



MAC'S

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

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

SERVICE Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA Máquinas nuevas y usadas.

MEGA PAN

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



salida alguna si los panaderos no entienden que no deben regalar la mercadería. Porque lo cierto es que si seguimos vendiendo barato, como se diría comúnmente, ya no vamos a "atar las camionetas con alambre" porque no vamos a tener plata ni para comprar el alambre. Además, no sólo se logró que Lanús venda a un precio razonable, combinando calidad con buen precio, sino que logramos que los lunes vuelvan a ser para descansar ya que son muy pocas las panaderías que no cumplen co

3- ¿Cuántas panaderías hay en el partido?

Hay alrededor de 150, de las cuales unas 130 pagan la cuota societaria, es decir que estamos casi en un 85%.

4- ¿Cómo están las finanzas del Centro?

Por suerte, nuestro Centro está bien económicamente, y en parte eso es gracias a que entendemos que la mercadería debe venderse como se debe, si no dejamos de ser industriales y nos convertimos en "crotos..."

5- ¿Qué piensa acerca de la participación de los Centros?

Creo que participar es el único camino para que entre todos encontremos la salida a las dificultades que vayan surgiendo, personalmente a veces estoy disconforme con algunas determinaciones que se toman en el gremio, pero soy conciente que si no participo no puedo criticar. Por eso la participación es la única forma de avanzar.

6- ¿Cuándo son las próximas elecciones?

Las próximas elecciones para la Comisión Directiva tendrán lugar el 23 de abril, en el marco de la Asamblea General Ordinaria que realizaremos ese día.

7-Para terminar que le diría a los asociados

A los asociados les digo que se acerquen a la Entidad, que en definitiva es su casa, que nos acerquen los problemas gremiales que puedan tener y también los invito a trabajar en forma mancomunada para solucionar dichos problemas.n esa disposición.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

Este mensaje forma parte de los intercambios del Foro Virtual Trigo, Dirección Nacional de Alimentos Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Las empresas que estén interesadas en obtener más información deben dirigirse a la sede de la Fundación ExportAr más cercana a su localidad; www.exportar.org.ar, o comunicarse por el 4315-4841.

Brasil: Compra de harina de trigo / Cantidad: 50 toneladas mensuales / Posición arancelaria: 110100 / Vigencia: hasta el 8/3/2007 / Forma de pago: por negociar.

Ecuador: Compra de máquinas y aparatos para panadería / Adquisición de máquinas y aparatos para panadería, pastelería, galletería o la fabricación de pastas alimenticias / Posición arancelaria: 843810 / Vigencia: hasta el 15/3/2007 / Forma de pago: carta de crédito / Observaciones: capacidad para menos de 1500 kilos por día.

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

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

25 AÑOS A SU SERVICIO

SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

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

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1º: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2º: 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



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.

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 Piccin

Revis. Cuenta Suplente: Miguel Palumbo

Publique en nuestras páginas

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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS



Teléfono

4249-1048

Nextel

54*537*5398

54*537*4524

Gral. Rodriguez 2526

Lanús Este

vascoespila@hotmail.com

Entrevista a Emilio Majori: "El Gremio Panadero debe seguir desarrollándose para no quedar marginado"

Durante el mes de enero, muchos Centros de panaderos se encontraron en receso por vacaciones, sin embargo, Emilio Majori y miembros de la Comisión Directiva de la F.I.P.P.B.A. (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires) no se tomaron vacaciones y siguieron trabajando por el crecimiento del Industrial.

"...Estos primeros meses trabajamos arduamente con los centros, reuniéndonos con diferentes intendencias. Por ejemplo: el 13 de febrero estuvimos otra vez en Merlo y por esos días también en Esteban Echeverría. Siempre acudiendo a la convocatoria de las instituciones para tratar de solucionar los problemas del gremio. Creo firmemente que la industria panadera en la Provincia de Buenos Aires ha tomado un buen camino..." destacó Emilio Majori, Presidente de F.I.P.P.B.A.

Y continuó diciendo "...la pauta para afirmar esto fue que tras la citación que realizó el Ministerio de Trabajo por el tema de las paritarias, debíamos tomar una resolución y para ello la Federación reunió a todos centros, menos uno, Florencio Varela, que presentó su oposición a cualquier aumento. Es decir, que la convocatoria fue un éxito y pudimos llegar a una conclusión en conjunto con la participación de tantos presidentes que realmente me han asombrado. Fue una reunión espectacular para evacuar todas las dudas con centros que hacía tiempo no participaban, vale la pena

volver a resaltar que hacía mucho tiempo que no se realizaba una reunión con tantos Centros presentes..."





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 - (B1752BBV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina

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

“...El gremio debe desarrollarse y no quedar marginado. En la escala salarial nuestro gremio es uno de los más bajos. Es necesario que nuestro sector se siga desarrollando, tanto sea la parte patronal como la parte obrera. Pero dejo muy en claro que la decisión sobre los aumentos se va a tomar en conjunto y con la aprobación de la mayoría de la Comisión...”.

Respecto a la visita que realizó a la Provincia de Salta acompañando al Presidente de la FAIPA, comentó “ fuimos a apoyar al Centro de Panaderos local ya que tenía varias dificultades: la principal era la imposibilidad de llegar a las autoridades provinciales”

, ...por otro lado existía la persecución a un grupo de panaderos por parte de la DGI, Rentas y del municipio , además se intentó obtener información acerca de 6000 bolsas de harina mensuales que “Acción Social” del Gobierno local le brinda a un grupo de desocupados”

¿ Cumplieron los objetivos del viaje?

Sí, cumplimos todos nuestros objetivos. Nos recibió el Secretario de Producción de Salta y me arriesgo a decirte que en breve esta provincia podrá ordenarse.

¿Qué imagen se lleva de la Provincia?

Una muy buena imagen, volví mas que conforme. Quiero aprovechar la ocasión para agradecer el apoyo y acompañamiento que nos brindaron en todo momento.

¿Qué opina del Presidente del Centro provincial?

El señor Petrocheli me dejó una muy buena impresión , además cuenta con un grupo de colaboradores jóvenes con mucho empuje y con visión de futuro. Lamentablemente ellos tienen el mismo problema que tiene el país. El poder de convocatoria no es muy alto

Hablemos de la Paritarias...

La situación es muy delicada. El 9 de marzo fue la última reunión en el Ministerio de Trabajo. Nosotros ofrecimos el 8% de aumento, y la parte obrera nos pidió un 30%.

¿Cuál es la situación de Córdoba?

A la reunión de Salta asistió también el señor Romero, Presidente del Centro de Panaderos de Córdoba y el me comentó que ya tienen prácticamente pactado un 16% de aumento ahora y un 8% en agosto



Emilio Majori y Miembros de la FAIPA en la provincia de Salta

FÁBRICA DE MAQUINAS Y EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

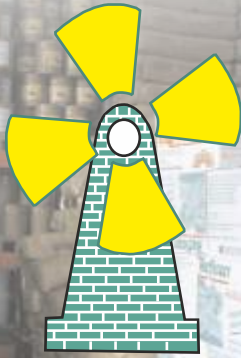


**AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS SOBADORAS**

**CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE
- Telefax: 4262-0654 -**

batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

**Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas**



Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth

PRINDAL

BARI

McC
Molino Campodónico

Dánica

calsa

PRODALSA

Grasas y Margarinas

REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

distribica-mi@yahoo.com.ar

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

 **Brito Hnos.**
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

YEMAX®

SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** 



Peso Neto 20 kg.

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



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

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

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



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, 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 / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com

Web: www.refineriadelcentro.com

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

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

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

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

PRUÉBENOS



MARGARINA DOBLE HOJALDRE
Para Hojaldres crujientes y tiernos en **FASTRAS**
Cremonas, Facturas,
Tortas y porciones

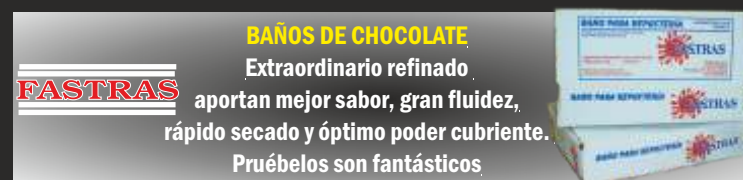


MANTECANIA

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



OLEOMARGARINA
Cocine Churros y Bolitas,
Empanadas y Soufflés
espectacularmente
dorados y tiernos. **CRIMONIA**



FASTRAS

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



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

LESAFFRE 
ARGENTINA

Líder a nivel internacional en la fabricación de toda clase de levaduras.

SAF Argentina es una Empresa de origen Francés.

Su objetivo fundamental es ofrecer, partiendo desde la identificación de las necesidades y expectativas del mercado, productos de altísima calidad, para lograr la satisfacción total del consumidor; promoviendo además la integración de la Empresa a una asociación de intereses con nuestros clientes y proveedores.

Consolidar su posición proyectándose como uno de los líderes indiscutidos en el mercado de la levadura en América. Basándose en toma de decisiones fundadas en la satisfacción de sus clientes, con calidad, tecnología y excelencia en la gestión

El éxito se sustenta en relaciones duraderas con sus clientes, proveedores y los recursos humanos, poniendo énfasis en la calidad, en la investigación, desarrollo de productos y en el respeto al medio ambiente.

Además, es líder indiscutido en fabricación de levaduras, gracias a la política que viene implantando a lo largo de varias décadas, proveyendo a sus clientes productos de alta calidad, superando sus expectativas.

En este sentido, confía siempre en la competencia y participación de los hombres y mujeres que componen a la empresa:

- "Una importante fuerza técnico-comercial, verdadero lazo de unión con los usuarios de nuestros productos, que buscan la manera de identificar sus necesidades con el propósito de aumentar su satisfacción

- Una célula de Investigación y Desarrollo compuesta por más de 120 expertos de todos los ámbitos de la tecnología moderna, que trabaja día a día para dotar técnicamente a nuestras plantas, en base al concepto de la mejora continua, de las mejores herramientas y procedimientos, a fin de responder a necesidades específicas

El logro de esta voluntad de satisfacer siempre a nuestros clientes, se traduce especialmente en la obtención de la certificación en más de 15 de nuestras plantas como muestra de confianza y profesionalismo



**Distribuidora Noelia:
REPRESENTANTE EXCLUSIVA
DE REFINERIA SUDAMERICANA**



La Distribuidora Noelia es la única representante en la zona sur de Refinería de Grasas Sudamericana que es una importante planta industrial con tecnología de avanzada. Con pleno conocimiento del mercado nacional e internacional en el rubro ofrece a sus clientes el producto que mejor se adecua a sus necesidades.

Para la elaboración de exquisitos productos, cuenta con las siguientes materias primas propias:

Margarinas Primicia Hojaldre, aconsejado su uso en facturas de confitería y hojaldre. Su presentación es en caja de 20kg y presenta las siguientes características especiales: aditiva con el 16% de agua con aroma a manteca, emulsionantes y colorantes permitidos

Por otro lado, también cuenta con "**Primicia torta**", destinada al uso en masas finas y secas, budines, pan dulce,

scones y tapa de alfajores

Características especiales: aditiva con el 16% de agua con aroma a manteca, emulsionantes y colorantes permitidos

Tipo de materia grasa: aceites vegetales refinados y parcialmente hidrogenados



Para más información comunicarse a los teléfonos
4227-8522 // Radio 156* 688
o al siguiente correo electrónico distribuidoranoelia@hotmail.com

**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

CONVOCATORIA DE PARTICIPACION PARA IMPORTADORES-DISTRIBUIDORES DE PASTERIA Y PANIFICACION

Información recibida desde la Cámara de Comercio Italiana de la República Argentina referente a la feria SIAB 2007 - Feria Int. de Tecnologías, Equipamiento y Mat. Primas para la Producción de Pan, Pastas, Pizzas, Postres, Dulces y Helados (www.siabweb.com) - en programa en la ciudad de Verona del 5 al 9 de mayo próximo. Para la ocasión esta Cámara seleccionará tres buyers (distribuidores, importadores) del rubro mencionado para cuya participación cubrirá una serie de servicios.

Esta Cámara está organizando la presencia argentina en la próxima edición de SIAB Feria Internacional de Tecnologías, Equipamiento y Materias Primas para la Producción de Pan, Pastas, Pizzas, Postres, Dulces y Helados (www.siabweb.com), en programa en la ciudad de Verona del 5 al 9 de Mayo próximo.

Para la ocasión, esta Cámara ha previsto **la presencia de tres buyers locales** de tecnologías, equipamiento en general y materias primas del rubro mencionado a quienes se les **ofrecerá en forma gratuita** los siguientes servicios:

- alojamiento en hotel x 4 noches en habitación single (in: 4/05 out: 8/05/07);
- organización de reuniones personalizadas con expositores;
- ingreso gratuito, catálogo de la manifestación;
- transfer hotel-feria-hotel;
- cena de gala para operadores extranjeros;
- servicio de traducción/interpretación;
- catering en el área del workshop durante la feria;

POR QUE VISITAR SIAB:

- representa una de las más importantes manifestaciones europeas del rubro;
- dirigida a visitantes profesionales de diversos targets (pymes de elaboración artesanal, productores industriales).

SECTORES PRESENTES:

- tecnologías y equipamiento para la producción, la conservación y la distribución industrial de panificados, pasta, pizza, postres, dulces y helados;
- materias primas, semielaborados, productos y accesorios para panaderías, pizzerías y heladerías;
 - mobiliario para panaderías, pizzerías y heladerías;
 - packaging para productos artesanales e industriales;
 - Cámaras sectoriales.

Para recibir mayores informaciones sobre la propuesta arriba mencionada le sugiero tomar contacto con la Lic. Ana María Donato de esta Cámara (Tel.: 011 48165900; E-mail: ccibaires@ccibaires.com.ar), antes del 30 de Marzo del año en curso quién, en caso de interés, se hará cargo asimismo de coordinar su participación en la feria de que se trata.

**Publique en
nuestras páginas**

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

San Honorato, patrón de los panaderos

La mayoría de las actividades humanas tiene su santo patrono que cumple la función de proteger a los fieles. Así, encontramos a los patronos del trabajo (San Cayetano), de las universidades (Santo Tomás de Aquino), de los hospitales (San Juan de Dios), de los floristas (Santa Dorotea), de los cantantes (San Gregorio Magno), de los atletas (San Sebastián) y varios miles más. Cada uno tiene su fiesta de celebración específica en un día determinado.



San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-leGrand, en Pothieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo del año 600. Era miembro de una de las familias más importantes del país y practicó desde la infancia la virtud. Fue San Beat su maestro y su guía espiritual, y fallecido su prelado, y en atención a sus altas virtudes fue escogido para sucederle, pese a su fuerte resistencia, ya que no creía merecer tal honor.

Según cuenta la tradición, durante su consagración, Dios quiso confirmarle con un prodigio, y los asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando se supo en Port-leGrand que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la quemada pala para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrón.

Volviendo a la vida del santo, después de haberse producido el milagro, se cuenta que durante su episcopado fue honrado con otros sucesos extraordinarios, tales como la invención de los cuerpos de los santos Fuscio, Victorico y Genten, que habían permanecido ocultos de los fieles más de trescientos años. Dicen también de San Honorato, que su obispado fue significado por una serie de prodigios que demostraron su santidad, siendo, además especialmente distinguido por el Señor.

Sigue la leyenda atribuyendo a este santo numerosos milagros durante su vida y después de su muerte. Muchos siglos después de su

fallecimiento, para socorrer las necesidades del pueblo en épocas de terrible sequía, el obispo Guy, hijo del conde de Amiens, ordenó una procesión general en la que se llevó la urna con el cuerpo del santo alrededor de los muros de la ciudad, consiguiéndose, al fin, la lluvia tan deseada y necesitada. Se le atribuyen a lo largo de los siglos infinidad de milagros, los paráliticos anduvieron, los sordos oyeron, los ciegos vieron y los prisioneros recobraron la libertad.

San Honorato se alaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió, primero, por todo el país, y más tarde, más allá de las fronteras.

En 1202, el panadero Renold Theriens, regaló en París unos terrenos para construir una capilla en honor al santo. Más tarde, esta llegó a ser una de las más ricas de París, dando lugar además a la Rue y al Faubourg Saint Honoré, una de las calles más simpáticas y bulliciosas de la capital gala. En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

Era tan grande esta devoción, que en 1659, Luis XIV precisa que cada panadero "debe observar la fiesta de San Honorato, asistir el día 16 de mayo al servicio divino y pagar todos los domingos una retribución para subvenir a las expensas de la comunidad".

De todas formas, no en todos los lugares de religión cristiana o católica, los panaderos rinden culto a San Honorato. En otros sitios lo fue San Ludardo, que en el siglo XIII, ejerció la profesión de panadero; en Saint-Denis lo es San Illes, porque su nombre en griego, significa trigo; en Flandes y en diversas localidades belgas es San Ambert, obispo de Cambrai, porque un panadero fue curado por su mediación; en Valencia es la Virgen de la Merced; en Castellón, Nuestra Sra. De Lidón; en Zaragoza, Santa Rita de Casia. Sin embargo, no siempre lo ha sido, en Barcelona, fueron también patronos de la panadería San Gim y San Juan del Pan.

Aunque haya lugares concretos en donde no sea San Honorato patrón de los panaderos, lo cierto es que para casi todo el mundo cristiano, no cabe lugar a dudas, a quien se debe venerar. El 16 de

Celina Lucero
ABOGADA

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

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

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 Primavera
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

“CONTINÚA CRECIENDO JUNTO A USTED”

Desde hace varios años Omar Rodríguez S.R.L le ofrece a los panaderos condiciones optimas para satisfacer las soluciones diarias. El objetivo de la empresa es poner al alcance de los industriales la tecnología necesaria para continuar avanzando en el mundo del pan.

Con más de 20 años de trayectoria, la empresa **OMAR RODRIGUEZ S.R.L.** se especializa en la fabricación de todo tipo de herramientas para panaderías, entre los que se destacan: los útiles en madera para elaboración artesanal, las bandejas con tratamiento antiadherente, mesas a medida en madera o acero inoxidable, moldes y latas de todo tipo y tamaño, en la fabricación de artículos especiales a medida ofreciendo la más completa línea en Acero Inoxidable

Si nos detenemos en la línea de útiles y utensilios en maderas podemos resaltar su alta calidad y que se destacan para la elaboración artesanal de todo tipo de

productos para panaderías, pizzerías y confiterías. Además Omar Rodríguez realiza trabajos a medida en todo tipo de materiales

En el caso de las mesas en acero inoxidable son para todo tipo de usos. Omar Rodríguez lo invita a consultar por tamaños especiales, mesas standard y a medida. Las mismas pueden ser con cajoneras, estantes en madera o acero inoxidable, etc.

La Más Alta Calidad, envíos a todo el País, presupuestos sin cargo en el acto y cualquier consulta llame al 4441-1200 o dirijase personalmente a Malabia 2440 (San Justo).



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030



PANING

Ingeniería en Panificación

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

www.paning.com.ar

MAQUINAS



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras

Amplia
financiación

Grisineras
pancheras



Otras máquinas

ACCESORIOS



Bandejas y moldes



Carros

ALTO VALOR DE REVENTA

Tomamos su usado PANING
en el estado en que se encuentre

Brito Hnos.

“Una empresa líder en su zona”

Brito Hnos es una empresa proveedora de maquinas y equipos para panaderías y confiterías, constituidas con tecnología de avanzada y con la utilización de materiales de primera calidad.

Brito Hnos. nace de la experiencia adquirida en el mantenimiento, la reparación de hornos y maquinas para panaderías. En un peque o taller en 1994 comienza la actividad independiente fabricando los primeros hornos rotativos y productos para panaderías, teniendo estos un excelente rendimiento y muy buena aceptación en el mercado interno.

De esta manera, fue logrando ampliar sus instalaciones, sumando tecnología de avanzada y personal altamente capacitado.

Brito Hnos. se consolidó como empresa siendo hoy líder en la zona norte, abasteciendo también con sus productos a panaderías y locales de la provincia de Bs. As., el interior Argentino y países limítrofes.

Posee una flota de vehículos propia para la entrega de mercadería y el servicio postventa personalizado a cualquier lugar del país. Actualmente, se realizan reparaciones de maquinas usadas de distintas marcas y

modelos. Por lo cual cuenta con un amplio stock de repuestos para proveer y dar asistencia técnica a sus clientes en forma inmediata.

Constantemente se trabaja en la mejora y la superación del servicio para lograr una rápida atención a cliente.

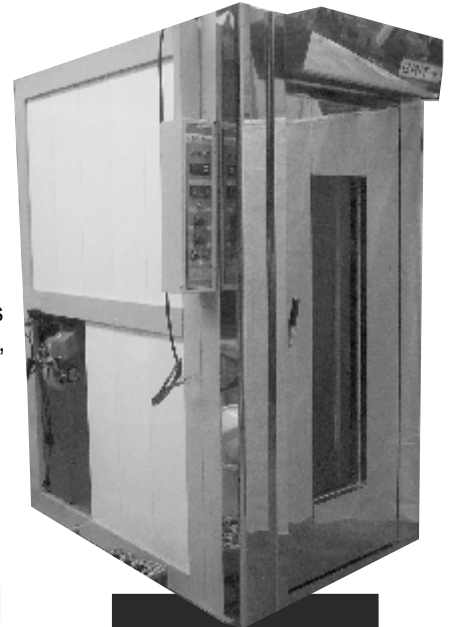
Para más datos o consultas de sus productos, asesoramiento técnico, contáctese con Brito Hnos :

Monteagudo 5003- José C. Paz- BS.AS

Tel: 02320-436262

Http:// britohermanos.com.ar

ventas@britohermanos.com.ar



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

Nogal: una nueva variedad de trigo

Nogal es un trigo de ciclo intermedio con una ventana de siembra de casi dos meses, dado que se puede empezar a sembrar, en Córdoba, a mediados de mayo, para terminar, en el sur de la provincia de Buenos Aires, a fines de julio. Esto le da una flexibilidad que permite usarlo en distintas situaciones en diferentes momentos del año.

Pero, además de su rendimiento potencial, por sus excelentes cualidades panaderas y molineras, lo más relevante, son sus cualidades sanitarias, brindando al productor una conjunción entre rendimiento y sanidad.

Una de sus características más sobresalientes son sus pelos en las glumas, que son las capas que protegen los granos. Al mirar una espiga a trasluz, se puede ver una



vellosidad característica, utilizada para la inscripción del material.

Nogal se diferencia del resto de los trigos por su sanidad, ya que tiene alta tolerancia a enfermedades

Publique en nuestras páginas

Envíe un mail a:

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Para mas información comuníquese al:

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

Nextel 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED

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) 4973916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605)

Miño - Tel: (54-011) 47303525 / 4761-3199

E-mail: Institucional@refineriadelcentro.com

ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com

Web: www.refineriadelcentro.com

En el sur de la Provincia de Córdoba, en un gigantesco establecimiento que ocupa un predio de más de 90 hectáreas, nos encontramos con REFINERÍA DEL CENTRO.

Esta empresa se dedica a la elaboración de productos grasos y tiene como objetivo, además de comercializar sus productos, la preservación del medio ambiente.

Para ello cuenta con un sistema propio para el tratamiento de efluentes. Además está equipado con maquinarias de última generación, de origen alemán, belga e italiano lo cual les facilita una elaboración más refinada de grasas de origen animal y margarinas.

Gracias a este moderno equipamiento y a la tecnología que disponen, esta empresa desarrolló y amplió su producción a distintos insumos, los cuales son elaborados bajo normas y controles sanitarios que garantizan la invariable calidad de

sus productos.

Vale la pena destacar que el Servicio Nacional de Salud (SENASA) tiene oficinas dentro del predio y los técnicos del organismo oficial complementan la tarea de control de los productos destinados al consumo humano.

Siete plantas frigoríficas propias aseguran a REFINERÍA DEL CENTRO mantener una provisión permanente del producto, a la vez de asegurar la calidad de un producto final destinado a un mercado cada vez más amplio. El moderno sistema de transporte, con unidades propias, refrigeradas y equipadas con tanques de acero inoxidable para las entregas a granel, aseguran tanto a grandes como a pequeños clientes, la provisión diaria del producto en óptimas condiciones.

Nueva variedad de trigo

Una compañía que lleva varios años en el mercado, se focalizó, desde su origen, en la investigación y en el desarrollo de productos de alta calidad. Se ocupa de los programas de desarrollo para completar el marco de información de la evaluación de los materiales comerciales, como en el caso del trigo nogal, nueva variedad lanzada en el mercado. Hace tres años, se comenzó a evaluar este nuevo tipo de trigo en distintos climas y regiones trigueras argentinas, cubriendo desde el centro de Córdoba hasta el sur de la Provincia de Buenos Aires, y pasando por Santa Fe, La Pampa y Entre Ríos.

Nogal es un trigo de ciclo intermedio con una ventana de siembra de casi dos meses, dado que se puede empezar a sembrar, en Córdoba, a mediados de mayo, para terminar, en



el sur de la provincia de Buenos Aires, a fines de julio. Esto le da una flexibilidad que permite usarlo en distintas situaciones en diferentes momentos del año. Pero, además de su rendimiento potencial, por sus excelentes cualidades panaderas y molineras, lo más relevante, según explicó la compañía, son sus cualidades sanitarias, brindando al productor una conjunción entre rendimiento y sanidad. Una de sus características más sobresalientes son sus pelos en las glumas, que son las capas que protegen los granos. Al mirar una espiga a trasluz, se puede ver una vellosidad característica, utilizada para la inscripción del material.

Nogal se diferencia del resto de los trigos por su sanidad, ya que tiene alta tolerancia a enfermedades, como la mancha amarilla, roya anaranjada y amarilla, septoria y

fusarium.

Lacteos Doble A

de José Luis Olivo

El dulce de leche: uno de los productos más tradicionales del país.

En Perú lo llaman "Manjar Blanco"; en México lo denominan "Dulce de Cajeta"; en majablanca y en Cuba cremita de leche y aunque varía en algunos casos la elaboración, con diversas fórmulas o distinta consistencia, cuando hablamos del dulce de leche, nos referimos a un manjar cremoso, azucarado, de color moreno y con aroma más que tentador. Porque sin lugar a dudas el dulce de leche es un elemento imprescindible para un buen postre.

Sus orígenes

Existen diversos relatos en relación al origen del dulce de leche. En Argentina existe un relato popular y legendario que fecha su invención hacia el año 1810 en instancias en que estaban por reunirse para firmar un pacto de paz y su enemigo político en la estancia del primero en , a las afueras de . Lavalle fue el primero en llegar y, fatigado, se recostó sobre el catre de Rosas, quedando dormido. La criada de Rosas, mientras hervía leche con azúcar (preparación conocida en esa época como "lechada") para acompañar el té de la tarde, se encontró con Lavalle durmiendo sobre el catre de su patrón. Ella lo consideró una insolencia y fue a dar aviso a los guardias. Poco tiempo más tarde arribó Rosas, quien no se enfadó con Lavalle y pidió a la criada el mate con leche. Ésta recordó en ese momento que había abandonado la leche con azúcar al fuego, dejándola calentar durante un largo tiempo. Al regresar a buscar la lechada, la criada se encontró con una sustancia espesa y amarronada. Su sabor agradó a Rosas y se cuenta que compartió el dulce con Lavalle mientras discutían los puntos del pacto, dando así un origen accidental al dulce de leche.

RECETA CASERA:

Ingredientes:

1 kilo de azúcar

2 y ½ litro de leche

Vainilla

½ cucharadita de bicarbonato

Preparación:

Colocar la leche, el azúcar y la vainilla en un recipiente enlozado o de aluminio, a fuego lento, durante unas horas. Cuando comienza a espesar, agregar el bicarbonato. Ir revolviendo hasta alcanzar el punto deseado.

Retirar del fuego y apoyar sobre un recipiente con agua fría, mientras se sigue revolviendo hasta que esté tibio, para evitar que se corte.

Hay quien coloca mayor o menor cantidad de azúcar por litro de leche, según el gusto; y hasta hay quien le agrega almidón de maíz para espesar más rápido o para realizar con mucho menos hervor un dulce blancuzco, pero ese no es el verdadero dulce de leche criollo, que toma un color marrón oscuro.



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

No lo imagines ¡Probalo!

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

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZERAS Y CONFITERIAS

"Hoy les decimos gracias por tanta confianza a nuestros clientes y proveedores"

Se estableció en Banfield en 1984 con el fin de distribuir productos de altísima calidad a los fabricantes e industriales de diferentes localidades de nuestro país, asegurándose día tras día de ser un puente confiable para producir los mejores productos finales.

A partir de 1990 se establecería en Larroque 1743 en la localidad de Banfield, cubriendo Lomas y Monte Grande entre otras localidades

Después de una trayectoria exitosa en el mercado y sobreviviendo a todos los problemas socio-económicos que atravesó el país, especialmente superando la crisis que tuvo lugar en el 2001, hoy en día la Distribuidora Lucero es representante de marcas de gran prestigio como Dewey, Emet, Calsa y Gorggrass.

Esta empresa familiar, encabezada por Juan Lucero y acompañado por Nilda, trabaja con una variedad de productos, y posee toda una completa línea de componentes de

calidad para cubrir las necesidades del mercado panaderil.

Busca continuamente nuevas soluciones y variedad para satisfacer las necesidades locales, ayudando a que sus clientes puedan introducir

productos más competitivos y productivos en el mercado interno y asegurándoles también primerísima calidad en todo lo comercializado.



"...Hemos pasado momentos difíciles como la crisis del año 2001 y por suerte los hemos superado, entre ellos hemos sufrido dos grandes robos de camiones llenos de mercadería. Si hemos podido subsistir y seguir cada día más fuertes fue gracias a tantos clientes, que ya no son clientes sino que se han transformado en amigos, como así también nuestros proveedores que

nunca dejaron de brindarnos la confianza necesaria para seguir adelante. Por eso un especial agradecimiento a los panaderos que siempre han confiado en nosotros, entre ellos a Miguel Spaziante, Roberto Robles, Carlos Barreiro, Andrés Di Lorio, Rubén Calderón, Daniel Fernández, Héctor Figueroa y Mario Saez y a muchísimos más, que no me alcanzaría todas las páginas de esta revista para nombrarlos" culminó.

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

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

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

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZERAS Y CONFITERIAS

Emeth DEWEY *Dánica*



LESAFFRE
ARGENTINA



Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO - Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

26 ciudades de tres provincias ya pueden disfrutar del primer Pan ANTICOLESTEROL

Fue creada en Argentina por una cooperativa, contiene sustancias que impiden que el organismo asimile el colesterol . Sus hacedores ya tiene en lista de espera la elaboración de pan negro, pan para panchos y hamburguesas, grisines y prepizzas anticolesterol.

"Un pan saludable con equidad", así lo definen sus creadores. Se trata del primer pan anticolesterol que se produce en la Argentina.

Así, 65 sucursales de la Cooperativa Obrera, creadores del pan anticolesterol, con sede en Bahía Blanca, pusieron a la venta -a 1,99 pesos el kilo- este pan blanco con fitoesteroles, sustancias de origen vegetal que impiden que el organismo asimile el colesterol que aportan los alimentos ricos en grasas.

En una nota realizada por el Diario La Nación, el doctor Marcelo Tavella, director del Programa de Prevención del Infarto (Propia) de la Universidad Nacional de La Plata y promotor de este tipo de alimentos comentó *"Esto es un punto de inflexión; es una vacunación masiva para prevenir la mortalidad cardiovascular. Por cada 1% que se logre bajar el colesterol en sus consumidores, se reducirá un 2% la mortalidad cardiovascular. Me pregunto, entonces, ¿qué otra estrategia de prevención puede ser tan concreta?"*.

Además destacó que su consumo en dosis recomendadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) más los hábitos de vida saludable, como no fumar, comer de manera equilibrada y hacer ejercicio, ayudan a prevenir el riesgo cardiovascular.

Por su parte, Brian Chaz integrante del equipo de trabajo del área de Proyectos Especiales de la cooperativa, comentó por vía telefónica al mismo diario *"...Con el respaldo del uso de los alimentos funcionales, la OMS promueve una nueva salud pública basada en la equidad. Por lo tanto, si en la Argentina vamos a hacer prevención a través de los alimentos, no deberíamos destinarlos sólo a consumidores con alto poder adquisitivo..."*.

"...Si se le da este pan a una persona y no se le dice lo que tiene, no va a notar ninguna diferencia -fundamentó Brian Chaz-. Es que para que esta iniciativa de prevención tenga el éxito que queremos, es fundamental no cambiar los hábitos de consumo de la población. No decimos que hay que dejar de comer pan, sino que hay que comer un pan saludable con el agregado de los fitoesteroles y enriquecido con omega 3, 6 y 9 a través del aceite de canola..."

"...Se necesitan casi seis rebanadas o unos 300 gramos para alcanzar la dosis diaria recomendada...", puntualizó el representante de la

cooperativa.

Aunque por ahora este pan flautín, mignon o baguette se podrá adquirir embolsado sólo en alguna de esas sucursales, los integrantes del Programa de Alimentación y Salud que integra la cooperativa, el Propia y la Fundación Cecilia Grierson están organizando talleres para capacitar a otros panaderos para así extender a todo el país esta estrategia de prevención cardiovascular.

Y como si fuera poco además de producir pan blanco con fitoesteroles, la cooperativa tiene en lista de espera la elaboración de pan negro, pan para panchos y hamburguesas, grisines y prepizzas anticolesterol. "Estamos ante la posibilidad inédita en la Argentina de intervenir en la salud a través de la alimentación y hay empresarios comprometidos con ese principio", concluyó Chaz.

Cabe destacar que este pan puede comprarlo toda la sociedad, ya que ha sido puesto en el mercado a un precio accesible lo que equivaldría a una acción sanitaria masiva.



Los panaderos de la cooperativa en plena producción del pan anticolesterol aprobado por INAL.

Foto Gentileza cooperativa Obrera. Fuente Diario La Nación

Exportación de el Molino Harinero de Saladillo a Brasil.

La Cooperativa de Trabajo Molinera de Saladillo (SICSA) no sólo trabaja con compradores de la provincia de Buenos Aires y de diferentes ciudades del interior del país, sino también con otros que residen más allá de la frontera Argentina. En efecto, acaba de despachar un camión completo de harina a una ciudad de Brasil.

Ingresar a mercados externos no es fácil, sobre todo en materia de trámites. Lo cierto es que esta transacción comercial le permite a la firma asociativa expandirse en el mercado y ganar nuevos clientes.

"...Por el momento es un camión a prueba. Esperemos que podamos seguir...", expresó el presidente de la Cooperativa SICSA. Otra de las alentadoras noticias de la Cooperativa de Trabajo -creada a principios de 2003- es la compra del inmueble, valuado en más de 2.200.000 pesos. A medida que los productores de la zona levantaban el trigo, la Cooperativa Molinera acopió un volumen importante, a los efectos de garantizarse una producción para varios meses. La producción es colocada en distritos de la provincia, así como también en Cipolletti, Mendoza, Misiones, etc. Últimamente, en la lista de clientes se incorporaron las provincias de Chaco, Tucumán y Salta.

Fuente: Diario La Mañana



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

Molinos Chacabuco, una empresa con 100 años de historia

Molinos Chacabuco nace en 1918 y a partir de ese momento no paró de crecer y desarrollarse, convirtiéndose en una empresa líder. La empresa que se dedica a la comercialización de distintos productos elaborados artesanalmente, tiene como objetivo comercial brindar siempre a sus clientes la mejor calidad y seguridad en cada compra.

Los comienzos:

Molino Chacabuco S.A fue fundada por Don Tomás Crespo Casal y Don José María Rodríguez Area, quienes adquieren en 1918 el molino harinero de trigo situado en el entonces pueblo de Chacabuco, en la Provincia de Buenos Aires.

A través del tiempo con esfuerzo y dedicación el Molino fue ganando cada vez más prestigio y excelencia. Hasta llegar a la actualidad donde se encuentran al frente de la empresa representantes de la tercera generación de ambas familias que siguen enriqueciendo con nuevos proyectos una actividad económica que es cada vez más sólida e importante.

Su desarrollo

Desde 1930 y por cinco décadas, Molino Chacabuco desarrolla una capacidad de acopio de 50000 toneladas para cereales y oleaginosas. Para 1980 se realizarían sucesivas mejoras al Molino harinero que lograrían duplicar su capacidad de molienda.

Los tiempos cambian, el mercado avanza y a tono con las necesidades planteadas, Molino Chacabuco se especializó en **Molienda de trigo** (120.000 tn anuales); **Harina industrial** en granel o bolsa tipo 000 y 0000, destinada a panaderías, fábricas de galletitas, fábricas de pastas secas y frescas, panificadoras y elaboración de pan dulce; **Harina fraccionada** en paquete de 1 kg tipo 000, 0000, leudante y premezcla para pizza y para consumo familiar; **Premezclas industriales** en bolsas de 25 kg (variedades: Pan inglés, Pan de Viena y Pizzas) y en **Harinas Chacabuco** Harina calidad 000, 0000, harina leudante y premezcla para



Industriales

Ya en 1998, la empresa con casi 100 años de vida incorpora tecnología y comienza la elaboración de alimentos para mascotas. Es desde entonces que productos como MAXPET, RAZA, MAPU, PAMPA y GAUCHO son lanzados sucesivamente al Mercado.



Exportación

Molino Chacabuco S.A. se encuentra en franco desarrollo de su potencial exportador. Actualmente exporta harinas de trigo y premezclas industriales a Brasil, Cuba, Angola, Bolivia, etc

Certificación ISO

Fortaleciendo su producción agroindustrial básica bajo normas de calidad. Certificado ISO 9001:2000 desde el 25 de octubre de 2000, e incorporando siempre tecnología de avanzada, Molino Chacabuco S.A. se proyecta con excelentes perspectivas de desarrollo.

Molino Chacabuco

Tel: 4331-8496

www.molinochacabuco.com.ar

MENOS RETENCIONES PARA ALGUNAS PREMEZCLAS DE HARINA

Les resumimos considerandos de nueva Resolución del Ministerio de Economía que fija menos retenciones para algunas premezclas de harina. Si bien en octubre último el Ministerio de Economía había unificado en el 10 por ciento los derechos de exportación de las harinas de trigo y ciertas preparaciones alimenticias, ahora decidió excluir de esa medida a ciertas preparaciones alimenticias que solo tributar el 5 por ciento por ese concepto.

Según indicó el Palacio de Hacienda en la resolución 22/2007 publicada en el Boletín Oficial, se habían unificado en 10 por ciento las retenciones con el objetivo de "eliminar el diferencial de los derechos de exportación de esas harinas y sus preparaciones con agregado de aditivos y/o de ingredientes, incluso de sal en cualquier proporción". Sin embargo, decidió ahora "excluir de la medida citada a ciertas preparaciones alimenticias distintas de las referidas en el considerando anterior". Tributan entonces el 5 por ciento de derechos de exportación las harinas de trigo y ciertas preparaciones alimenticias. Pero quedan exceptuadas "preparaciones a base de harina de trigo (excluidas las pastas en forma de discos y demás formas sólidas similares y preparaciones para la elaboración de tortas, bizcochuelos y productos de repostería similares, en envases de contenido neto inferior o igual a un kilogramo con agregado de aditivos y/o de ingredientes, incluso de sal en cualquier proporción), que tributarán un derecho de exportación del 10 por ciento".

Receta Rosca de Pascuas



Ingredientes:

Para la esponja:

Harina 150 Gs
Leche 100 cc
Levadura 25 gr

Para el amasijo :

Harina 350 gr
Leche 30 cc
Huevos 3 medianos
Azucar 110 gr
Manteca 130 gr
Sal una pizca
Ralladura de ½ limon
Escencia de vainilla
cantidad necesaria



Para la decoración :

Crema pastelera cantidad necesaria
Cerezas en almíbar cantidad necesaria
Higos en almíbar ANALBA cantidad necesaria
Granelita ANALBA cantidad necesaria

Para la crema pastelera :

Leche 200 cc
Azucar 70 gr
Huevos 1 chico
Fecula de maiz 20 gr
Escencia de vainilla cantidad necesaria

PASOS :

- 1 Para elaborar la esponja, en un bol amasar la harina con la leche y la levadura
- 2 _ Colocar la preparación en una bolsa de nylon previamente untada con aceite
- 3 Luego, ponerla en un bol con agua a 36 grados centigrados y dejarla fermentar al doble de su volumen.
- 4 Para elaborar el amasijo, hacer una corona con la harina y colocar todos los ingredientes en el interior, menos la manteca.
- 5 Mezclarlos de a poco hasta que se integren bien.
- 6 Amasar hasta lograr una masa sedosa y bien elastica.
- 7 Incorporarle la esponja ya fermentada y amasar hasta lograr una masa lisa y suave.
- 8 Agregar agua.
- 9- Seguir amasando hasta que se integre bien. Dejarla descansar durante 5 minutos.
- 10 Luego cortar dos piezas de 250 gr, bollarlas y dejarlas descansar 5 minutos.
- 11 Amasar una rosca o corona con las piezas y acomodarla en bandejas enmantecadas o sobre papel antiadherente, colocar un huevo crudo presionando bien. Llevar a fermentar en un lugar calido y humedo sin corriente de aire.
- 12 Luego pintar con huevo y dejar secar.
- 13 Colocar en la rosca la crema pastelera, las cerezas y los higos en almíbar ANALBA. Llevar al horno y cocinar a 180 grados centigrados de 25 a 30 minutos. Cuando sale del horno, pintarla con jalea de brillo y agregarle granelita ANALBA en forma de lluvia.

Crema pastelera:

- 1-Colocar la leche en un recipiente y llevarlo a fuego hasta que rompa el hervor.
- 2- Unir el azucar y la fecula. Luego agregarle el huevo y mezclar bien.
- 3-Una vez que la leche rompio el hervor (100 GRADOS)incorporar la mezcla anterior y cocinar hasta que llegue a los 85 grados.
- 4-Retirar del fuego y agregar esencia de vainilla.
- 5-Tapar con nylon o papel film para que no forme cascara.



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINIARMADORA**

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



LAVADOS DE TENDILLOS

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

La mejor forma de medir la temperatura es DINTER

El control y la medición de temperatura son actividades fundamentales para la determinación de la calidad de los productos para la industria, y es esencial en la industria de alimentos. Los usuarios de termómetros de estos sectores requieren de referencias confiables y reconocidas para la calibración de sus instrumentos y procedimientos que permitan mejorar las mediciones y el control de temperatura.



Quince años de experiencia en el rubro, avalan la trayectoria de DINTER. La empresa brinda la respuesta técnica, reparación y restauración a nuevo a lo largo del tiempo de equipos de control y medición de la temperatura, siendo que todos los equipos de la firma tiene un año de garantía
Además Dintel cuenta con Temporizadores, Contadores, Termómetros y Sensores

Instrumental de medición y control
París 1782 (1765) Isidro Casanova -
Pcia. de Buenos Aires
Teléfono y fax: (011) 4485-3764
dinter111@hotmail.com
info@dinter.com.ar

Publique en nuestras páginas

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

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

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

mecapan@mecapan.com.ar

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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

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

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

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. Tel.: 4658-4573

"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. Irigoyen 4921 Munro Tel.: 4730-3525

FABRICAS DE HORNOS

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

"BURNER" Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675

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

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

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." Lavallol 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

"I.A.R." 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" París 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 info@dinter.com.ar

MARQUESINAS Y LETREROS

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

MOLINOS

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

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

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145

SERVICIO TÉCNICO

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

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

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



Una empresa con perspectiva

“Leal” es una empresa especializada en el desarrollo de soluciones a medida para panaderías, laboratorios, autoservicios, hipermercados, confiterías, frigoríficos y heladerías. Su objetivo es realizar proyectos brindando el mejor servicio y asesoramiento para estas empresas, adaptando su modelo de negocio y métodos de trabajo. Así establecen para los diferentes comercios nuevos horizontes para el futuro.

La empresa fue fundada en 1990 con un claro objetivo: ofrecer soluciones de calidad. Por eso **Leal** está formada por un equipo de gente con amplia experiencia demostrable en todos los ámbitos, ofreciendo al cliente las mejores y más competitivas soluciones. El **Gremio Panadero** y su gente, tuvo la oportunidad de charlar con Daniel Leal, presidente de la firma y esto nos decía:

1-¿En que año nace Leal?

En el año 1990 hace su aparición en el mercado de venta de productos para la instalación de supermercados. Con el devenir de los años, se desarrolló ampliando el espectro de sus servicios, alcanzando un nivel de tecnificación de los más altos en el rubro refrigeración.

A la variedad de las actividades de los clientes en los que se fue especializando entre ellos laboratorios, autoservicios, hipermercados, panaderías, confiterías, frigoríficos, heladerías y otros, eso hizo que creciéramos para brindar el mejor servicio y asesoramiento para nuestros clientes. Contamos con personal especializado en orientar a nuestros clientes para diagramar su negocio de acuerdo a las características del mismo, tanto en el diseño de cámaras frigoríficas como en heladeras y expositoras.

Leal es atención especializada; precios accesibles; presupuestos a medida según las necesidades del cliente, gran experiencia en el rubro; servicio post venta, dentro y fuera de la garantía del producto.



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

Cámaras Frigoríficas

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

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS
 SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO

2-¿Cuáles son los principales productos de Leal?

Contamos con exhibidores verticales y horizontales, mesadas y bachas cuya tapa realizada en chapa de acero inoxidable 304 a 403 está montada sobre estructura de caño cuadrado de acero inoxidable o hierro pintado epoxi. Las mesadas murales disponen de respaldo posterior, y las mesadas con piletas o tolvas de anti desborde perimetral. También contamos con cámaras frigoríficas, mostradores, exhibidoras abiertas y heladeras carniceras.




Fabián Pellegrini y DISTRIBUIDORA LAS LOMAS crecen día a día en el sector de la panificación. Como todos sabemos es una de las distribuidoras más grandes de la Provincia de Buenos Aires.

Le brinda la mejor atención al industrial panadero, ya sea personalmente como con su equipo de trabajo. Además de tener los mejores precios de la zona trabaja con las mejores marcas del mercado, entre ellas LESSAFRE, COPAMA, BACALAR, GRANJA ARRAYANES, BARI, PRINDAL, EMETH, LA RINCONADA, COSTA, MAPSA, SAPORITI, LA BAGUET, PROIN, DANICA, DE-MO, GLUTAL, SAN SIMON, TAXONERA, LATARANTELLA y CIRCE.

comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013**

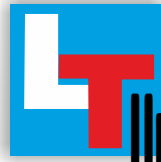
Nextel: **214*1949**

Las Heras 3052 - Lomas del Mirador - Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161

E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

DISTRIBUIDOR DE
DISTRIBUIDORES

LECITEC



Una herramienta para la optimización del producto

Lecitec es una empresa argentina dedicada a la formulación y fabricación de aditivos para la industria alimenticia. Su especialización esta abocada a la industria farinácea, principalmente panificados, pastas frescas y secas, galletiteria, etc. El Gremio Panadero y su gente converso con José Luis y con Ricardo, representantes de la empresa, acerca de los objetivos que persiguen y de los productos que comercializa la firma.

¿Qué objetivos persigue la empresa?

Nuestro objetivo es brindar a nuestros clientes herramientas para lograr la máxima optimización en la producción, esto básicamente significa, formulario de productos adaptándonos a las necesidades de cada cliente en particular. Así como también, productos de línea. Todo esto acompaado de un constante apoyo técnico y actualización permanente

¿Cuáles son los productos de Lecitec?

Nuestros productos son **Frescomasa, Elastimasa, Yemax, Elastimasa Crackers y Aquamaster** entre otros.

A continuación sus características:

Frescomasa: otorga más frescura y flexibilidad evitando en el tiempo la sequedad y desgrane de los panificados. Mejora la liga y prolonga la vida útil del producto.

Frescomasa es ideal para pan de miga, panchos, pebete, hamburguesa, prepizza, pan lacteado y pan dulce

Elastimasa: Es un producto especialmente destinado para la elaboración de tapas de empanada. **Elastimasa** otorga mayor elasticidad a la masa evitando el quiebre de la misma incluso a bajas temperaturas. Por su poder de emulsión se logra un dorado parejo en la cocción

Yemax: es un producto a base de lecitina de soja modificada enzimáticamente que se utiliza en reemplazo del huevo. Facilita el maquinado, mantiene el producto más tiempo fresco. Abarata costos. Es un polvo semigrasa que no requiere cámara ni cuidados especiales

Yemax plus: producto diseado para la fabricación de pastas secas. Esta formulado en base a lecitina de soja y un complejo enzimático. Con el uso de Yemas Plus evitaremos roturas en el secado y envasado en el producto terminado. Otorga más dente al cocinar y menos desprendimiento de almidón en el agua

Elastimasa Crackers: es un producto especialmente desarrollado para la elaboración de galletitas tipo crackers. Es un mejorador de masas tipo granza con procesos largos de fermentación y posterior laminado y/o

hojaldrado. Mejora el proceso de maquinado inicial, acondiciona la masa para un mejor tratamiento en el laminado. En galletitas crackers se obtiene más volumen en el producto final

Aguamaster: es un acondicionador que mejora las propiedades del agua como ingrediente en la panificación. AGUAMASTER es un producto especialmente formulado para pan pebete pancho hamburguesa pizza, pan de miga y lacteado.

Aguamaster esta compuesto básicamente con sales de calcio sodio potasio y un complejo enzimático que emula a un agua patrón que es por su composición la ideal para panificar.

¿Por qué los clientes deberían usar aguamaster?

Porque otorga un punto más firme, mejor apertura de corte, más desarrollo en el horno, mejor brillo, mejor colocación y mayor rendimiento.

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 SEQUEDAZ
Y DESGRANE**



OTRO PRODUCTO DE
LECITEC 

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

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

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

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

VENDO
Sobadora Siam Pesada,
reparada a nuevo.
4218-6372.
Sra. Rosa

VENDO PANADERIA CON PROPIEDAD,
CASA DE FAMILIA, GAS INSTALADO.
HORNO MATERIAL EN PERFECTO ESTADO,
SIN MAQUINAS. ZONA PALOMAR.
TELEFONO 4758-6949/4758-5021

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

MURAL: 1,50m x 1,90 mts. 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

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

Cortadora Cariglino \$3500	Amasadora Siam Reformada Batea a eleccion \$5000	Sobadora Siam pesada 600 ml \$4000	Amasadora retondaro 3 brazos batea a eleccion \$8000
--------------------------------------	---	--	---

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

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



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

Fondo de comercio de Panadería y Confeitería funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

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

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 "Carpiggiani" 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

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



MARGARINA
PARA TAPAS



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



GRASA BOVINA
REFINADA

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



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

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

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

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

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



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

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