



CENTRO INDUSTRIAL
PANADERIL EZEIZA



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



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



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE CASTROLINI



FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERA
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS
ESTEBAN ECHEVERRÍA



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE QUILMES



CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE AVELLANEDA



ASOCIACIÓN DE PROPIETARIOS DE
PANADERÍAS DE FLORENCIO VARELA

La Revista de los Panaderos del Sur

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 1 - Nº 6 - JUNIO/JULIO DEL 2007

DISTRIBUCION GRATUITA EN PANADERIAS Y DEPOSITOS DE:

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

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES**

Visítenos en el Stand de FITHEP del 11 al 15 de junio

SOLICITE SIN CARGO
SU ACREDITACION POR MAIL
O TELEFONICAMENTE



INGENIERIA
EN CALOR

www.burner.com.ar // E-mail: info@burner.com.ar CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675

El pan tiene muchos nombres:

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

La pizza tiene muchos nombres:

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

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

EDITORIAL

Hace un tiempo nació "Industriales Panaderos del Sur" con el deseo de difundir y transmitir las actividades del Gremio, como un espacio de encuentro abierto para todos los industriales que comparten los mismos objetivos

Hoy la revista cumple un mes más de vida, con muchos aciertos y errores que número a número vamos tratando de subsanar, queremos seguir mejorando porque es parte de nuestras metas sentirnos cada día más satisfechos con la revista.

A lo largo de este tiempo hemos transitado por varios momentos al que muchos reconocen como "históricos", me refiero a los acuerdos con Nación, donde después de muchos años la Argentina tiene un presidente que escucha las necesidades del Gremio, como así también las relaciones que poco a poco cada distrito va estableciendo con su municipio.

Nos satisface sentir que estamos transitando estos momentos juntos, como también desde nuestro lado, el del periodismo, poder aportar nuestro pequeño y humilde granito de arena.

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

Por eso hoy nuestra editorial esta dedicada a nuestros auspiciantes que nos alientan e incentivan a seguir creciendo, a nuestros lectores quienes nos sugieren, nos orientan, al Gremio, a los Industriales Panaderos y sobre todo a nuestras familias quienes nos acompañan a cada momento.

Una triste noticia...

Con profunda tristeza hemos recibido la noticia del deceso de Sergio Taxonera, quien es el titular de Confidul. Por eso este fragmento es acaso el más triste que hemos escrito desde el nacimiento de la revista y el que ciertamente nos ha costado más trabajo realizar. Y es que cuesta muchísimo tratar de encontrar las palabras para expresar la profunda pena que significa el haber perdido a una gran persona

El domingo 6 de mayo Sergio Taxonera de regreso a su casa en la localidad de Haedo, ve como su hijo forcejeaba con dos ladrones que intentaban robarle la moto, movido por el instinto y el amor se interpuso recibiendo un tiro en pecho, herida que provoco su muerte.

Los delincuentes salieron corriendo y huyeron acompañados de una tercera persona que los esperaba en un Volkswagen Gol. La policía cree tener pistas concretas para encontrar a los culpables de tan cruel asesinato, ojalá este no sea un crimen más de los tantos que quedan impunes en este país

Hoy sólo nos queda hablar de Sergio quien a los 55 años era un destacado en su rubro: dedicado, enérgico y comprometido, Sergio dejará un gran vacío en el seno de su familia, a la cual le mandamos nuestro más sentido pésame.

Y también la echarán muchísimo de menos innumerables amigos y colegas en todos los rincones de país.

**Celina
Lucero**
ABOGADA

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

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"

Cel: 15-5161-9086

ID: 54*167*240

STAFF
INDUSTRIALES
PANADEROS

Año 1 - N° VI
Junio/ Julio 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 Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

Entrevista a Miguel Ovando: "Más allá de todo, lo importante es el respeto mutuo"

Panaderos del Sur dialoga con Miguel Ovando, Prosecretario de la Comisión Directiva del Centro de panaderos de Almirante Brown, esto nos decía:

1. En una de sus cartas se refiere a las panaderías como "estructuradas en la década de los 70 u 80", ¿a qué se refiere con esa afirmación?

Me refiero a que las panaderías basan su estructura en maquinaria antigua, porque el mercado no está funcionando como para progresar. Para muchos el negocio dejó de ser rentable... y eso implica no poder modernizarse por ejemplo...

2. ¿Cómo se llega a esa situación?

A mi parecer la ganancia de la panadería es equivalente a un 20% que deja el mostrador y un 80% que deja el reparto... y esto no es correcto y debe ser revertido. En la actualidad tenemos más gente dedicada a fabricar, quizás desde sus casas y la venta de productos no



van a las panaderías y nos afectan directamente.

3. ¿Cuál es la solución para ese problema?

La solución no es sencilla pero creo que no hay salida si no trabajamos codo a codo entre los panaderos. Juntos debemos crear conciencia que el producto debe comercializarse en el mostrador de la panadería y no en la calle.

4. ¿Qué precio de venta se maneja en Almirante Brown?

En los últimos meses se vendió a \$2,50 en la reventa... y en los mostradores tenemos un precio de alrededor de \$3.

5. ¿Cómo se lucha en el distrito contra el clandestino?

La idea es seguir trabajando juntos, Centro, Municipio y el gremio para invitar al clandestino a trabajar como corresponde.

Nosotros queremos que se acerquen al Centro porque la idea no es cortar la fuente de trabajo a nadie... solo guiarlos... Más allá de todo lo importante es el respeto mutuo.

AGUA MASTER
ACONDICIONADOR DE AGUA

Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorción del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

COMISION DIRECTIVA

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

Publique en **15-4084-1090 // 15-6095-0146**
nuestras páginas **Nextel 565*5175**

Tenemos que cambiar

Por Miguel Ovando
(02224-425647)

Sres. colegas no puedo parar de pensar y analizar cada movimiento, cada paso. Yo creo que somos capaces de revertir esta situación porque somos familias de trabajo y lo único que queremos es vivir dignamente y que seamos reconocidos por el tremendo esfuerzo que ponemos todos los días para cumplir con nuestras obligaciones. Estamos dentro de una sociedad que nos exige cada día más, aunque vivimos en el año 2007 y estamos estructurados en la época de los 70, por eso creo que hay mucho por cambiar.

Los panaderos venimos poniendo el hombro hace varias décadas y he visto a colegas dejar la vida en este gremio como también cerrar sus puertas, o aquellos que trabajaron toda su vida y todavía están trabajando para poder mantener su panadería.

Por eso pienso que hay mucho por hacer y volver a reeducar al panadero para que entiendan o comprendan por lo menos que la vida se nos pasa a todos y es muy triste ver como gente pasiva tiene que tienen que seguir "laburando" para poder subsistir y creo que eso no es justo. Pienso y creo que si nos ponemos a trabajar por esta causa, fuertemente y convencidos que es lo mejor para todos los de arriba nos van a entender porque nosotros también vivimos en esta sociedad... no somos marcianos...

Una sociedad que cambió y su exigencia es mayor tiene que entender que nosotros tenemos el poder de decisión; cada uno de nosotros y nadie más y quizás algún día podremos dejar nuestras familias tranquilas y entregarle la "posta" a las generaciones entrantes con el mismo espíritu de lucha. Creo que por eso trabajamos y luchamos para dejarle algo a nuestros hijos, a nuestras familias y como decía José Hernández si entre nosotros nos peleamos aprovechamos los de afuera para sacar mayor beneficio... soy de los que no creen en el fracaso y todos los días estoy rindiendo exámen...volviendo a empezar.

Les agradezco profundamente su comprensión y doy muchísimas gracias a los que me entienden. Esto es para todo aquel que se sienta identificado y sienta algo que expresar. Sabemos que los caminos tienen que ser cortos y sin tanta burocracia para que no conviertan en una bola de nieve y arrastre al conjunto...

Somos personas grandes no podemos estar con chiquilinas...y mentiras que no se pueden sostener por mucho tiempo...Es algo que gira continuamente, tampoco pueden dejar librado al azar, a la suerte de cada uno.

Por eso digo un dicho popular "...todo lo que es del río, el río se lo lleva..."

Gracias por su comprensión.

CARPINTERIA MECÁNICA Y METÁLICA

Romar Rodriguez S.R.L.



Del 11 al 15 de junio

Visite nuestro
stand N°338

Costa Salguero

FITHEP
MERCOSUR - 2007

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsrll.com.ar www.omarrodriguezsrll.com.ar



**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

Secretario del Centro de Panaderos de Almirante Brown

Acerca de la Ley 13.006: Entrevista a LUIS GÓMEZ

1. ¿Cuáles son los puntos a destacar de la Ley 13006?

La ley regula el funcionamiento de las panaderías y marca las normas básicas para la buena convivencia entre los panaderos del distrito. Por otro lado, impone normas necesarias de higiene y salubridad tanto para panaderías como para aquellos locales que se dedican a la reventa del pan, así sean despachos, supermercados u otro comercio. La ley marca que el pan, en esos despachos debe salir rotulado, con fecha de elaboración, con fecha de vencimiento y con el establecimiento que lo elaboro, mientras que por otro lado también marca que no se pueden habilitar panaderías a menos de 400 metros de otra panadería madre...

2. ¿Usted considera que esta ley no es cumplida?

El tema es que a la ley la tienen que hacer cumplir los funcionarios municipales y provinciales; y todos los panaderos tenemos que insistir que se cumpla en cada municipio.

Por ejemplo, el municipio de Almirante Brown ya sabe que la ley existe, entonces ellos tienen que hacerla cumplir y nosotros como panaderos tenemos que insistir en ese tema.

Es necesario que el panadero conozca de qué se trata la ley, adonde se quiere llegar, lo que deseamos es erradicar el pan que esta mal vendido en los mercados.

3- ¿Cuál es la importancia de la aplicación de esta Ley?

Esta ley no sólo protege al panadero, sino que trae tranquilidad al consumidor...un pan bien elaborado puede combatir la desnutrición en el país... por eso es necesario que se conozcan las leyes que nos amparan.

"Todos somos parte del gremio, por eso trabajamos fuertemente con el municipio y con el sindicato para erradicar la venta que viene de otro partidos... la idea es que los vecinos consuman el pan producido en su partido..."



MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"

""000""
""0000""
SEMOLIN

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833

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

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.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS



DEWEY



PRODUCONF

LES AFFRE ARGENTINA

CERES KINAS

VARIEDAD



TAXONERA

PRECIO

CALIDAD



Emeth



Cnel. Mendez 1079
WILDE - BUENOS AIRES



4227-8522
Nextel 156*688

ENTREVISTA a Marina Parodi

“Cada vez que cierra una panadería a mi me genera mucha angustia”

El olor a lo recién horneado... el estilo de una antigua panadería con el entusiasmo de un nuevo emprendimiento... así se ve el negocio de Marina Parodi en la localidad de Longchamps. Poco a poco recupero un antiguo local donde funcionaba una antigua panadería y con trabajo arduo y mucha dedicación, el barrio cuenta nuevamente con un negocio de confianza con el nombre de “LA CASTELLANA”. Marina Parodi, ex integrante de la Comisión Directiva de Alte. Brown y concurrente a las reuniones de panaderos desde los catorce años, esto nos comentaba...

Contanos de la reapertura de esta panadería...

Este local pertenecía a una panadería con más de 50 años en la zona sur... hacia muchos años que estaba cerrada, era la antigua Esmeralda. Cada vez que cierra una panadería a mi me genera mucha angustia, y cuando la tiraron abajo me dio mucha pena sentir que en esos momentos yo no podía evitar esa situación... En realidad me duele porque es una fuente de trabajo, es un panadero más sin trabajo. Entonces decidí empezar a trabajar para poner estas y otras panaderías que hayan cerrado, tan lindas como lo fueron en algún momento.

Tengan en cuenta que todas fueron panaderías referentes en sus zonas.

¿Cuándo fue la reapertura de esta panadería?

El 24 de marzo abrí esta panadería con los muebles de VILU. Es asombroso porque hasta mi hijo me pregunto hace unos días atrás “... mamá cuando te

vaya bien en esta panadería vas a abrir otra?” y... sin pensarlo dije “si” ...yo se que voy a pelearla un año, que no va a ser fácil pero tengo que hacerla funcionar... mi meta es abrir en aquellos lugares donde se hayan cerrado las panaderías, sencillamente porque soy hija y nieta de panaderos, es decir, provengo de una familia panadera

Fui miembro de la Comisión Directiva y desde los catorce años que asisto a las reuniones de los centros de panaderos...

Cabe destacar que Marina Parodi cursó en la Cámara Argentina de Comercio, realizó el curso de marketing, viajó a España invitada por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto “viaje para representar a la Argentina en la parte industrial de la panadería y me recibieron los panaderos de España, por eso nunca dejo de agradecer a la Federación Argentina, a la Federación de la Provincia y a Saf de Argentina.



**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.



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

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

NOVEDADES DEL CENTRO

El Centro Industriales Panaderos de Cañuelas informa que desde el 21/04/2007 el precio del pan x Kg. es de \$ 3.20 mientras que la docena de facturas \$ 5.00.

Desde el lunes 07/04/2007 todas las panaderías del distrito permanecerán cerradas los días Lunes.

Ambas decisiones se han tomado en forma unánime por los asociados en las reuniones que semanalmente se realizan, esto demuestra que el gremio esta unido, que se puede lograr la unidad y el compromiso de los colegas y que después de tantos años los panaderos como sus empleados comenzarán a tener su DIA franco, la parada de planta y el mantenimiento de maquinas, instalaciones y edificios.

Estamos muy contentos y queríamos compartir esta noticia con todos los colegas.

Un calido abrazo desde Cañuelas.

BUSCAN DESARROLLAR UNA VARIEDAD DE TRIGO RESISTENTE A LA SEQUIA

Les resumimos información que publica el Diario La Capital / (Rosario) referido a que la Fundación Ciencias Agrarias, destinada a apoyar económicamente a la Facultad de Ciencias Agrarias y fortalecer su relación con el medio, debutará como Unidad de Vinculación Tecnológica administrando un proyecto de investigación que busca desarrollar un trigo resistente a la sequía. Se trata de un emprendimiento desarrollado en sociedad con Bioceres, por el cual investigadores de la casa de estudios de Zavalla introducirán en el cereal un gen resistente al déficit hídrico, aislado del girasol por investigadores de la UNL.

Acceso a la información desde el sitio:

<http://www.agropuerto.com/Actualidad>

Publique en nuestras páginas

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

HARINAS

MATERIAS PRIMAS

DULCE DE LECHE
Húares

BARI

Motte

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 INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Entrevista a Juan Carlos García

“En el mes de noviembre anunciamos que iba haber elecciones... se recibieron sugerencias de gente que tenia proyectos de trabajos pero que no venian al Centro. A partir de ahí se hizo un arreglo para incorporar a ese sector y se lo invito a participar del proyecto de trabajo ... es decir, que para estas elecciones no hubo lista opositora pero si diferencias en sectores y proyecto de trabajo”.

Así comenzaba la nota Juan Carlos García, Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui...

Además comentaba “las elecciones fueron el 14 de marzo. En ese momento hubo una asamblea donde se expuso el balance que cerro el 2006... y se presentó un proyecto de trabajo. A partir de ese momento la gente voto y por mayoría se eligieron las personas que encabezaron la lista.

¿Se produjeron modificaciones?

Sí, un grupo que se sumo... pero todos integramos un proyecto..por eso todo lo que es proyecto se escribió en el libro de actas.

Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Berazategui tiene un libro de actas donde se transcribe, una vez por el mes, el resumen de lo acontecido y se asientan los proyectos que asume la comisión.

Algunos puntos sobresalientes del proyecto son:

La reforma de la ordenanza : “Nosotros hicimos una reforma en el 2005 donde tratamos de retomar la práctica de la ordenanza y nos quedaron algunos trabajos pendientes ...como cierto ordenamiento. Por eso nos vamos a entrevistar con el Intendente donde le manifestaremos que vamos a seguir adelante con la reforma, porque obviamente va a ser positivo para el industrial de Berazategui” opinaba Juan Carlos.

Respecto de otro punto importante como los delegados zonales, decía: “La lista tiene 19 integrantes y en cada sector hay un integrante de la comisión, ese sector toma información en su zona y los días miércoles se presenta el informa a la presidencia (que es el área política) lo que se gestiona y también un informe a la tesorería del movimiento que hubo de caja.”

El último punto consiste en separar el área política de la económica, siendo la política la parte de la presidencia y el área económica la que componen el tesorero y pro-tesorero.

¿Cómo están los precios en el partido?

Por suerte están bien. Se respetaron los precios del acuerdo con Nación a 2,50 el pan de hasta 8 piezas y hay sectores donde el resto del pan esta liberado y alcanza a 3,60 el kilo de pan flauta.. Pero esta situación



Juan Carlos García

no se da en un 100% , ya que existen algunos sectores rezagados.

El Centro continúa la lucha con el pan que entra de otros partidos afuera es otra lucha, porque hay muchas cosas que no se están haciendo por eso insistimos en Inspección General que se haga una ordenanza para aquel que ingresa de otro partido... porque se tiene que reglamentar con un registro de abastecedor...”

Y termino diciendo: “Tenemos expectativa en los costos de materias primas porque se han ido muy arriba, por eso estamos analizando los costos de lo producido... pero tampoco queremos que los vecinos de Berazategui sienta que no van a poder consumir un kilo de pan, siempre surgen diferentes alternativas”.

Brito Hnos.
FABRICACION DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

HORNOS ROTATIVOS

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES.

TRINCHADORAS

BATIDORAS

SOBADORAS

Visitenos en Fhitep 2007 Stand 205
Lo esperamos!

Brito Hnos.
MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz.- Buenos Aires
TEL: 02320-436262
Http://www.britohermanos.com.ar ventas@britohermanos.com.ar



Nuevo Magimix Relax. Más extensibilidad para su masa.

MAGIMIX RELAX es un mejorador completo de panificación para masas de corteza, desarrollado por el Grupo LESAFFRE en Francia, para reducir los tiempos de amasado, mejorar la extensibilidad de la masa, el aspecto y el sabor del pan. MAGIMIX RELAX hace más fácil el trabajo del panadero.

Promo Magimix

Juntá 4 códigos de barra de Magimix, completá tu cuponera y canjeala por tu premio.

Entregála completa a tu distribuidor amigo o a Lesaffre. También podés llamarnos al (011) 4315-3400.



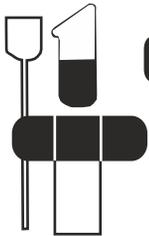
Consultar bases y condiciones en www.lesaffre.com.ar Promoción válida sin obligación de compra desde 16/04/07 hasta 31/05/07. Participan todas las presentaciones de Magimix.

www.lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

Seguridad en panificación



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

Un verdadero acto de solidaridad: el Centro “junto a su gente”

El Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, ha realizado con la colaboración de todos los panaderos afiliados a nuestra institución, y como lo hace todos los años con el comienzo de las clases, la entrega de guardapolvos a los chicos carenciados de la zona.



Miguel Spazinte y Carlos Barreiro entregando huevos de pascua a los chicos del barrio

El Centro también concurrió en ayuda de nuestros hermanos entrerrianos, con la entrega de 1.400 kilos de galletas, las cuales fueron entregadas en la zona de Guleguay, Paranasito y Zarate Brazo largo, los días 2 y 4 de abril del corriente año.

Con motivo de Pascuas entregó a los pibes del barrio huevos de pascuas para conmemorar dicha fecha. Y como las inundaciones también afectan y mucho a la zona de Cuartel Noveno, el Centro de Panaderos hizo entrega el día 28 de abril de chapas, a vecinos que fueron afectados en las últimas inundaciones. El 5 de mayo se entregaron colchones y frazadas a los vecinos carenciados de la zona y que fueron afectados.



Carlos Barreiro trabajando por los vecinos de Cuartel Noveno

La Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos, continuando con su lucha de denunciar a todo tipo de fabricación clandestina, como así también a los que ingresan de otro partido, sin la debida documentación, para la entrega de pan y afines, lucha que cada día, se efectúa con la colaboración de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Lomas de Zamora, defendiendo al panadero de Cuartel Noveno.



Entregando chapas a los afectados por el temporal

También ejerce una acción solidaria, con los vecinos de la zona, todo ello con el gran esfuerzo de todos los afiliados al Centro. Nos toca una zona muy castigada por las inundaciones y los panaderos de Cuartel Noveno, concurren dentro de las posibilidades, con su ayuda a los damnificados. Y no solo a los de Cuartel Noveno, por iniciativa de un asociado, se concurrió a hacer entrega de nuestros hermanos entrerrianos de galleta, ante la grave situación que estaban viviendo.

Por eso el Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno, siempre junto a su gente y hoy mas que nunca, y demostrando la solidaridad con el esfuerzo de TODOS. Por eso como decía Sancho Panza, ladran señal que cabalgamos

Un agradecimiento a todos los que colaboraron para hacer realidad, todo lo que hemos hecho en estos meses.



Entregando colchones y frazadas



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

Reunión del Secretario de Gobierno con el Centro de Panaderos y autoridades de la F.I.P.P.B.A

Cuando ya faltaba unos pocos días para que finalizara el mes de marzo, el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría se reunió con autoridades municipales a fin de compartir un buen momento, agradecer el apoyo constante y renovar el compromiso para seguir trabajando juntos por el crecimiento del Gremio.

El Secretario de Gobierno de la Municipalidad de Esteban Echeverría Pablo Lozada y Fontana, fueron recibidos, por el Centro de Panaderos local en el salón de la calle Cervetti.

Según explicó José Sanabria, la visita del Secretario de Gobierno se realizó en el marco de continuar la gestión de control sobre el distrito y expresar la voluntad "de luchar juntos contra la clandestinidad".

El 29 de marzo, dentro de un clima sumamente cálido, las autoridades compartieron un asado, luego de que el Presidente del Centro de Panaderos Local le presentara las inquietudes al Secretario de Gobierno y hablaran sobre la concreción de diferentes planes de acción para mejorar la calidad de vida de todos los que conforman el Gremio panaderil.

"Como siempre el Secretario nos expresó su apoyo para que en el futuro el Gobierno Municipal siga desarrollando diferentes acciones que beneficien a todas las panaderías y panaderos de Esteban Echeverría" nos explicó Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, quien también fue parte del encuentro.



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.

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA

VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO

SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS

TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU

VOCALES TITULARES:

RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

VOCALES SUPLENTE:

JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

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

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:

DOMINGO LAVENDA MARTINS

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

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

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.
 - Azúcar Impalpable



FASTRAS

MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en

Cremonas, Facturas,

Tortas y porciones

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores
 Medialunas de Manteca
 Pastafrolas más ricas y sabrosas
 Tartas de Ricota y
 Masas Dulces



CRIMOMAIR

OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,
 Empanadas y Souflés
 espectacularmente
 dorados y tiernos

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

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

“ ...ESTAMOS A DISPOSICIÓN PARA CUALQUIER GESTION QUE TENGA QUE VER CON EL FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO...”

El Centro de Esteban Echeverría fue la sede de reunión entre los panaderos del distrito y el Secretario de Gobierno Municipal Pablo Losada, participaron también representantes de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Juan Bellizi y Juan Carlos Chalier .



“...Parece que un panadero de San Justo esta inundando de pan barato el distrito encima este “panadero” amenazó al presidente con que lo iban “hacer desaparecer de la faz de tierra...” comentaba uno de los panaderos afiliados al Centro, mientras que el Presidente del Centro de Esteban Echeverría José Sanabria comentaba “...el Centro de Panaderos no es de la Comisión sino de todos ustedes, todos tenemos los mismos derechos...”. Así arrancaba una reunión que tendría varios puntos a resolver...más tarde se charlaría sobre el precio del pan. En esa oportunidad el Presidente diría: “...estamos luchando para que el pan se venda como corresponda tenemos que ser concientes de todo lo que estamos haciendo, y apoyarnos mutuamente, si decidimos subir los precios subamos TODOS los precios, es la única vía que tenemos para surgir y ser alguien dentro del distrito...con desunión jamás lo alcanzaremos...”.

El Centro ha conseguido el apoyo municipal, desde hace alrededor de dos meses que la municipalidad puso mucha disposición para subsanar algunos problemas que enfrenta el gremio en el distrito. “...Tenemos un apoyo único a nivel distrital y por primera vez también tenemos el apoyo nacional...” decía Sanabria.

Luego se trataría el tema del proyecto de armar delegaciones. La idea es armar 4 o 5 delegaciones dentro del distrito para que haya una persona encargada de transmitir las inquietudes o problemas que vayan surgiendo en cada jurisdicción. Además sería útil para hacer un bosquejo con los límites bien delimitados...y así poder trabajar mas focalizados.

Proyecto de ley:

El Centro de Panaderos de Esteban Echeverría tiene la intención de presentar en el Honorable Concejo Deliberante Local una Ordenanza para combatir a los que entran de afuera a vender dentro del partido, la idea es que los que entran de afuera estén inscriptos como corresponde, tengan el pan rotulado todo como corresponde y cumplan con todas las disposiciones que establece la ley “...Yo creo que el HCD no va a tener problema en aprobar una ley donde estamos defendiendo la calidad de vida de la gente...” nos decía el Presidente.

Escuela de Panaderos:

"...No tenemos mano de obra calificada en el distrito, no hay gente que sepa trabajar, por eso tenemos muchas ganas de poder inaugurar una escuela de panadería..." decía el Presidente del Centro... y se refería específicamente al Secretario de Gobierno de la Municipalidad de Esteban Echeverría Pablo Losada, quien le contestó: "...estamos a disposición para cualquier cuestión que tenga que ver con el funcionamiento del centro. Y es voluntad también ayudarlos a poner en las instalaciones los medios necesarios para que puedan volver a enseñar, y recuperen esa mano de obra calificada que esta faltando y me gustaría que mas allá de las palabras se pueda concretar eso, con todo en orden, la municipalidad esta dispuesta a trabajar junto al Centro de Panaderos..."

"...Respecto a las inspecciones la idea no es cortarle la fuente de trabajo a nadie, sino que realizaremos inspecciones para invitar los panaderos que no están en regla a regularizarse..." culminó Losada



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 antiladherente 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 // 4739-200

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE QUILMES

Gran Canaria 1159 - QUILMES - Telefax: 4253-9647

Los festejos de San Honorato

El 16 de mayo se celebra el Día de San Honorato, patrono de los panaderos.



Según nos informo Rubén Salvio, Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes y de la Federación Argentina, los festejos de este año tendrán lugar el día 21 de mayo, en el Salón del Centro de Panaderos de Quilmes. Los mismos comenzarían a las 11 de la mañana en dicho Centro y el rito de la bendición de los panes se llevaría a cabo en la Catedral de Quilmes.

Posteriormente el tradicional almuerzo se desarrollará en el salón del Centro, y como es habitual, participarán las autoridades de la Federación Argentina y de los Centros de Panaderos del país.

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



BERAZATEGUI INFORMA

Nueva Comisión Directiva
2007/2009

Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: **Eduardo Luis Olivari**

Secretario: **Lucas Matías Memmo**

Prosecretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Miguel Angel Urbano**

Protesorero: **Cecilia Macri**

Vocales Titulares:

Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,

Daniel Dax, Damian Taboada,

Andrea Iannello, Mario Federico

Vocales Suplentes: **Diego Spitaleri,**

Enrique M. Colagiovani,

María Margarito de González

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez,

Gustavo H. Medina

Revisores de Cuentas Suplentes:

Osvaldo Gómez,

Juan Abel Páez

Delegados ante F.I.P.P.B.A.

Titulares: **Juan Carlos García y Eduardo L. Olivari**

Suplentes: **Lucas Memmo y Miguel Angel Urbano**

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Dra. Valeria Cianciullo**

RONDA DE COMPRADORES INTERNACIONALES DE ALIMENTOS Y MAQUINARIA PARA LA ALIMENTACION

En el marco de las acciones de promoción de las exportaciones PyMEs que está desarrollando PROArgentina de la Subsecretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional en forma conjunta con el Ministerio de Producción de la Provincia de Santa Fe, la Municipalidad de Rosario, FIAR y la Secretaría de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa, invitaron a varias empresa a participar en la "RONDA DE COMPRADORES INTERNACIONALES DE ALIMENTOS Y MAQUINARIA PARA LA ALIMENTACIÓN" que se realizó del 9 al 12 de mayo de 2007 dentro del marco de la Feria Internacional de la Alimentación Rosario (FIAR) en el Predio Ferial del Parque de la Independencia, Rosario, Provincia de Santa Fe, Argentina. Este evento tuvo por objeto acercar a las PYMES argentinas productoras de alimentos y Maquinaria para esta Industria con compradores internacionales. Para esta oportunidad se contará con la participación de destacados importadores y distribuidores, provenientes de México, Colombia, Chile, Brasil, Venezuela, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Panamá, Arabia Saudita, España y Estados Unidos interesados en contactarse con proveedores de la región. Para conocer más detalles sobre cada uno de los importadores dirigirse a www.proargentina.gov.ar Los expositores de la FIAR tuvieron prioridad en el armado de las agendas de reuniones. La participación en la Ronda fue sin costo para las empresas participantes que pudieron contar con agendas de reuniones individuales, promoción en el directorio de participantes y asesoramiento técnico durante los eventos.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

“...Nos alegra muchísimo que se haya renovado la Comisión, tenemos muchos proyectos por delante...”

El Centro de Panaderos de Lanús llevó a cabo una Asamblea donde se renovó parte de la Comisión Directiva, y se realizó un balance de lo actuado hasta la fecha. La Asamblea, que tuvo lugar el 23 de marzo, contó con la participación de más de 60 panaderos y, el actual Presidente del Centro, Alberto Marcio nos comentaba:

¿Cuál fue el objetivo de esta Asamblea?

Fundamentalmente se realizó un balance con lo que se hizo desde que comenzó el a?o. Además, se eligió la nueva comisión, y resultamos reelectos.

¿Qué cambios surgen de esta nueva elección?

La Comisión queda casi intacta, sólo cambia el vicepresidente y algún vocal, en total tenemos 4 personas nuevas.

¿Cuánto dura este nuevo período?

Se renovó por dos a?os más. A nosotros nos alegra muchísimo porque tenemos muchos proyectos y ganas de seguir trabajando juntos. Entre las cosas que tenemos pensadas existe la posibilidad de reformar el frente del Centro, siempre y cuando nos de el presupuesto.

¿A qué factores atribuye que hayan reelegido la Comisión?

El Centro de Panaderos de Lanús cuenta con una comisión que trabaja mucho, estamos en la calle, trabajamos con el Municipio, con

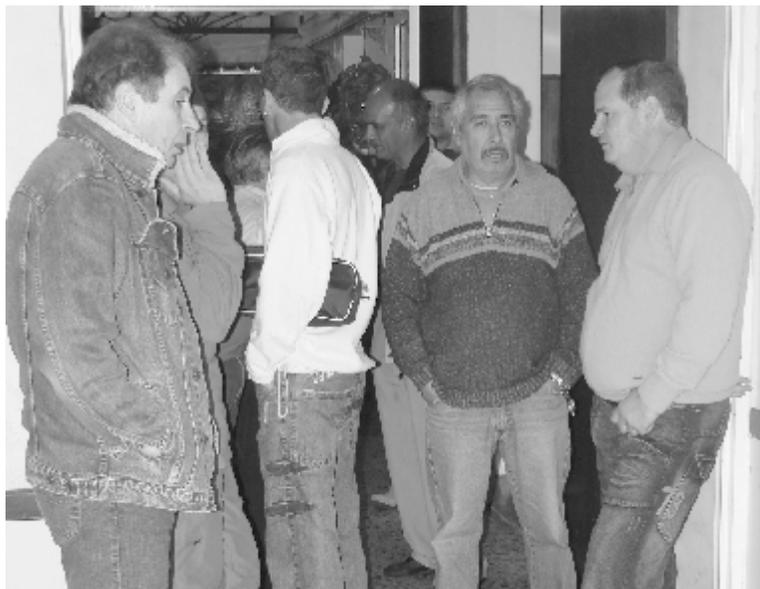
salud,...problema que se plantea tratamos de solucionarlo lo más rápido posible.

Hablemos del apoyo que les ofrece el municipio...

Contamos con el apoyo del Gobierno Municipal. Nosotros colaboramos con el municipio y apoyamos a nuestro intendente porque desde la primera vez que fuimos nos sentimos escuchados.

Hablemos de la disposición que prohíbe la venta del pan a menos de 400 metros de una panadería ¿Cómo se hace cumplir esa ley?

Con respecto a ese tema quiero destacar que Manuel Quindimil fue el único intendente votado por el pueblo que nos dio la reglamentación, porque vio la voluntad del panadero. Nosotros siempre que podemos ayudamos al municipio y por ende el municipio nos ayuda a nosotros. Pero nuestra ayuda se ha canalizado en varios sentidos, por ejemplo en la primera inundación de Santa Fe, se mandaron 3 camionetas llenas de pan a la provincia, eso demuestra de nuestra buena predisposición para ayudar.



**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

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: MARZIO ALBERTO

VICE-PRESIDENTE: SANTOANDRE RAUL

SECRETARIO: FLOREZ FLOREZ FELIX

PRO-SECRETARIO: NOCELLI DANIEL

TESORERO: LECCESI DONATO

PRO-TESORERO: CATINI HORACIO

VOCALES TITULARES:

STAGNITTA JOSÉ ROBERTO, ZABELLI HEBERTO,

MONTERO ADOLFO, FERNANDEZ RICARDO,

MACHADO ANASTACIO, DEL CANTARE NESTOR,

MARCELO LOPEZ, LABAEN NORBERTO

VOCALES SUPLENTE: COLASURDO MARCELO,

MANETTO CLAUDIO, GIACOMINO NORBERTO,

CHAPLE JUAN, LACONA DANIEL,

VAZQUEZ RODOLFO ANTONIO,

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

NOGUEIRA RUBEN,

GIL SANTIAGO

REVISORES DE CUENTAS SUPLENTE:

ASSALONE ANTONIO,

GIACHINO JORGE



MIEMBROS DE LA COMISION DIRECTIVA DE LANUS



EL SR. EDUARDO, GERENTE, Y LA SR.TA. SECRETARIA

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

Publique en
nuestras páginas
15-4084-1090 // 15-6095-0146
Nextel 565*5175

YEMAX
SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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



“Estamos viviendo un sueño que se hace realidad”

Gracias a una cultura que fomenta la innovación para satisfacer las necesidades de sus clientes, Prodalsa ha conseguido conquista el mercado de las grasas y margarinas para panaderías. La calidad de sus productos le ha permitido estar en los primeros lugares de participación, convirtiéndose en una opción diferente que ofrece variedad de productos. Esta reconocida calidad le ha permitido expandir el mercado consumidor a nivel nacional con expectativas de exportación en países limítrofes.



Mr. Diego Bovero

PRODALS A tiene su casa matriz en la Planta Industrial en el Parque Industrial Plátanos en Berazategui. Desde el 2005 se ha convertido en líder en la provisión de productos como grasas y margarinas para panaderías. La compañía realiza ventas en el ámbito nacional, provincial y local.

Industriales Panaderos se dirigió a Berazategui para entrevistar a Diego Bovero y esto nos decía:

estamos incursionando, consiste en construir una planta de margarinas con un equipo para envasar grasas y óleo margarina en cajas de 10 y 15 kilos y la elaboración de todo tipo de margarinas: de hojaldre, de masas y de tapas de empanadas.

Cabe destacar que nosotros arrancamos con una pequeña distribuidora abastecidos por una empresa colega, para ir de a poco generando alternativas nuevas en el mercado y poder entrar nuevamente con cinco productos de línea para ofrecer a los panaderos. Hoy estamos terminando la primera etapa que es la de margarinas y estamos listos para



1-Contanos como nace PRODALS A .

PRODALS A nace en agosto del 2005 por una iniciativa de Juan Manuel Bovero, mi hermano, quien decide seguir en el rubro y comprar estos 15000 metros cuadrados en el parque industrial Los Plátanos, en Berazategui, para construir una planta de margarinas-

Podríamos dividir el proyecto en 3 etapas. La primera etapa, que es la que

Materias Primas para

- Panaderías**
- Confiterías**
- Pizzerías**
- Fábricas de Pastas**

Distribuidora

Ca-Mi s.r.l.

LEVADURAPRENSADA

Grasas y Margarinas

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield **districa-mi@yahoo.com.ar**

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



empezar a fabricar, siempre respetando los 5 productos con los cuales iniciamos la distribución. Ellos son Margarina Pastrimar Hojaldre, Margarina Pastrimar Masas, Margarina Pastrimar Tapas, Grasa Refinada Prisma y Oleomargarina Refinada Prisma.

2- Prodalsa se posiciona para el futuro con una variedad de productos y una presencia geográfica que satisface las oportunidades del mercado global. ¿Cuáles son las expectativas para la empresa?

Vamos a ir atendiendo el mercado de la tapa de empanada y a los distribuidores de insumos de panaderías. Deseamos abarcar la cadena panaderil en todo el país, sin descuidar el mercado local, y si se puede y las condiciones del mercado externo lo permiten, vender el excedente en los países limítrofes

3-¿Quiénes integran la firma?

PRODALSA esta compuesto por Juan Manuel Bovero, que es el Presidente y

por mí...somos una empresa PYME familiar y contamos con el soporte de gente que confió en el proyecto...

4-¿Es difícil incursionar en el mercado con marcas ya impuestas?

No, en realidad la propuesta es marcar una diferencia. Por eso Prodalsa ofrece productos de muy buena calidad, un buen servicio y por sobre todas las cosas una devoción por cumplir con lo que los clientes quieren en tiempo y forma. No prometemos nada que no se pueda cumplir. La idea es atender lo más parejo y posible a la red de distribución.

5-¿Cuáles son las zonas de distribución?

Contamos con un distribuidor en cada localidad del conurbano bonaerense, y después de acuerdo a la densidad poblacional de las provincias designamos uno o dos distribuidores. La idea es que este producto sea exclusivo y que el distribuidor pueda trabajar tranquilo y que no compita contra la misma firma, sino que tenga total libertad para trabajar sin necesidad de manosear el producto.

6- Hablemos de la actualidad ¿Existe un desabastecimiento de materias primas?

Si, hoy estamos viviendo un desabastecimiento de materias primas muy importante que se traduce en la suba de precios de productos, que espero se pueda solucionar. Es un momento difícil que estamos afrontando todos: fabricantes, panaderías, distribuidores e industrias, que ojalá se pueda subsanar de forma inmediata

7-¿Porqué eligieron establecerse en Berazategui?

Elegimos Berazategui porque parece una isla dentro del conurbano bonaerense. Trabajamos en este Parque Industrial que es claro ejemplo de trabajo mancomunado con el Gobierno Municipal y las industrias. De hecho el Intendente con el Secretario de Producción nos visitan, ven los avances y están muy pendientes de generar muchos puestos de trabajo.

8- Por último ¿Porque elegir Prodalsa?

Porque somos una opción seria, porque trabajamos muchísimo, porque hacemos de nuestros clientes un culto, porque somos jóvenes y tenemos hambre de triunfar, porque cada cliente sea chiquito o grande es igual de importante para nosotros y fundamentalmente porque creemos que el mercado esta ávido de nuevos producto. Sin embargo somos concientes que la vida es una rueda y constantemente aparecen posibilidades de trabajo y nuevos productos, por eso nuestro objetivo es mantenernos en el tiempo mejorando cada día, e innovar siempre con nuevas propuestas.

“Nosotros mismos interactuamos con nuestros clientes porque nos gusta que nos conozcan y sentirnos cerca solucionando problemas y ofreciendo alternativas de trabajo. Estamos viviendo un sueño que se hace realidad, por eso quiero agradecer a nuestros clientes que nos están constantemente “apurando” para que empecemos a producir, para ofrecer más alternativas, ellos nos incentivan a crecer. Sabemos que nadie hace la conquista solo, somos una cadena que necesita la conformidad de las partes.

Por eso mi gran saludo a todos los distribuidores que confiaron en nosotros, a todos nuestros proveedores y por supuesto a nuestra familia”.culminó Diego

NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

GI
chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4384
Administración: Suipacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125
e-mail: administrador@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Analba

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



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, grisines 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, rosas, 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

Alvarez Hnos: pioneros en los mejoradores para panificación sin bromato

"Desde Junio de 1996, Álvarez Hnos. SACel, está presente en el mercado con los productos Zx, Full y Br Free para elaborar panificados.

Ofrecemos dosis de 5, 25, y 50 grs. por bolsa de harina que permiten trabajar con seguridad y a un mínimo costo.

Estas mezclas son equilibradas en oxidante, vitamina C, enzimas y emulsionantes y con ellos se obtienen panes de gran volumen, cortes bien abiertos, miga blanca y brillante, excelente color de corteza y aroma"

Ing. Ricardo Ogrizovic.
Dpto. Control de Calidad

 **ALVAREZ HNOS**

Luzuriaga 235 - Ciudad autónoma de Buenos Aires - Tel: 4304-0261/9260/9292
www.alvarezonline.com.ar info@alvarezonline.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL



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

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



MECAPAN

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

RONDA DE COMPRADORES INTERNACIONALES DE ALIMENTOS Y MAQUINARIA PARA LA ALIMENTACIÓN

En el marco de las acciones de promoción de las exportaciones PyMEs que está desarrollando PROArgentina de la Subsecretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional en forma conjunta con el Ministerio de Producción de la Provincia de Santa Fe, la Municipalidad de Rosario, FIAR y la Secretaría de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa, invitaron a varias empresa a participar en la "RONDA DE COMPRADORES INTERNACIONALES DE ALIMENTOS Y MAQUINARIA PARA LA ALIMENTACIÓN" que se realizó del 9 al 12 de mayo de 2007 dentro del marco de la Feria Internacional de la Alimentación Rosario (FIAR) en el Predio Ferial del Parque de la Independencia, Rosario, Provincia de Santa Fe, Argentina.

Este evento tuvo por objeto acercar a las PYMES argentinas productoras de alimentos y Maquinaria para esta Industria con compradores internacionales. Para esta oportunidad se contará con la participación de destacados importadores y distribuidores, provenientes de México, Colombia, Chile, Brasil, Venezuela, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Panamá, Arabia Saudita, España y Estados Unidos interesados en contactarse con proveedores de la región. Para conocer más detalles sobre cada uno de los importadores dirigirse a www.proargentina.gov.ar

Los expositores de la FIAR tuvieron prioridad en el armado de las agendas de reuniones. La participación en la Ronda fue sin costo para las empresas participantes que pudieron contar con agendas de reuniones individuales, promoción en el directorio de participantes y asesoramiento técnico durante los eventos.

Una reunión en Escobar...

En el marco de constituir un Centro de Panaderos en la localidad de Escobar, representantes de la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), y panaderos de la localidad de Escobar, se reunieron en la ciudad de la Flor.

Así, el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, el Tesorero Juan Bellizi y Juan Carlos Chalier se reunieron con el Presidente de Campana Rubén Álvarez, para intercambiar experiencias con los panaderos de Escobar y comenzar las gestiones para que en la localidad quede constituido un Centro de Panaderos.

La presentación estuvo a cargo de Majori, y entre otras cosas les pidió a los panaderos que se conozcan porque "si no se conocen no pueden unirse". También se habló del convenio de los panaderos con el gobierno dejando en claro que los \$2,50 son sólo el piso para mejorar la economía del gremio y que "unidos los panaderos pueden defenderse mejor".

Como punto fundamental, se aclaró que la única forma que existe para que los panaderos de Escobar encuentren representación, es formando una comisión aunque sea provisoria, para que entre otros puntos favorables, sean escuchados en el municipio.

Por su parte, el Presidente de Campana Rubén Álvarez comentó su experiencia en Campana: "Nosotros nos reunimos con la gente de Zarate y acordamos un precio, de este modo... además de evitar conflictos entre los partidos, las panaderías no tienen la necesidad de comercializar en distritos vecinos... pueden hacerlo en su propio distrito"

La jornada culminó con un debate sobre la unificación y reestructuración del precio del pan a un mínimo de \$2 para comenzar...





EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

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



NUEVA MINIARMADORA

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



El Intendente junto a los Panaderos de Escobar.

El objetivo de la reunión fue plantearle al Intendente Silvio González la problemática que aqueja al gremio en Escobar, por eso la FIPPBA también participó del encuentro con la asistencia de Emilio Majori y Juan Bellizi.

“De alguna manera nuestro sector ha sido maltratado, entonces nuestra misión como Federación es juntar al panadero para tratar que los precios establecidos sean uniformes, siempre manteniendo la calidad de mercadería... por lo tanto desde la Federación llegamos a Escobar con la inquietud de todos los panaderos del distrito y encontramos muy buena predisposición en el Municipio” comentaba Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.



lo obliga hacer ciertas cosas pero lo beneficia en otras... Nosotros en este caso, así como también los Centro de Panaderos son entes de consulta para solucionar los problemas de los panaderos”.

“ Debemos trabajar codo a codo con el Municipio, porque al tener nucleados a todos los panaderos podemos exigirle el control reglamentario. El día que las panaderías estén todas en blanco ahí estaríamos en igualdad de condiciones... La industria en Escobar es fuerte por eso tenemos la prioridad de realizar un registro

El día 3 de mayo , se reunieron los panaderos de Escobar con el Intendente del distrito, Silvio González para tratar de normalizar la situación del gremio. Entre los temas tratados, se habló de las panaderías clandestinas, de la ley 13006, del pan que entra de otros distritos y del apoyo municipal, tan necesario para los panaderos.

“Hay municipios que colaboran mucho con el sector porque la clandestinidad en el país es del 60% generalizado...nosotros queremos ayudarlos para organizarse pero es fundamental que el Municipio tenga en cuenta al Centro. dijo Emilio Majori, dirigiéndose al Intendente.

Y agregó “El costo del pan es de \$2,60 y aún así hay muchos comercios que lo venden a 1,80, por eso acá le traigo algunos ejemplos de cómo se están manejando otros distritos, además les traigo la ley 13.006 que es una Ley Provincial que rige la comercialización del producto, donde al panadero

de las panaderías, para poder acercarla al Municipio y así el Gobierno tenga en su base de datos para que luego nosotros le digamos la Cámara que funcione como nexo, la idea es motivar a los panaderos para que estén constituidos todos.” Decía Bava, uno de los panaderos que encabezaba la reunión.

Y el Intendente agregó: “Esa es la relación que nosotros buscamos... porque nosotros trabajamos para la comunidad”.

Como conclusión el Intendente comentó: “Desde el Municipio cuenten conmigo para lo que necesiten, estas cuestiones son muy importante para el distrito de Escobar... Además de ser Intendente soy comerciante y entiendo la problemática, es muy difícil afrontar las cargas impositivas y si a esto le agregamos los problemas que me acaban de describir...obviamente cuenten con el apoyo con el Gobierno Municipal”.

**Publique en
nuestras páginas**

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel 565*5175

CURSO DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA MANIPULADORES DE PRODUCTOS FARINÁCEOS

La Secretaría de Agricultura informa que el 16 y 17 de mayo se llevó a cabo el Curso de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para Manipuladores de Productos Farináceos, organizado por la Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de la provincia de Entre Ríos (ICAB) y la Federación Industriales Panaderos y Afines de Entre Ríos.

Los objetivos del encuentro fueron:

- 1 Describir brevemente el estado actual de la cadena de industrialización del trigo en Argentina
- 2 Describir la aplicación de las normativas del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en el contexto particular de las Panaderías y Confiterías.

La capacitación estuvo a cargo de la Ing. Elizabeth Lezcano de la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA.

El evento se realizó, en la sede de la Federación Industriales Panaderos y Afines.

Estas jornadas continuarán a lo largo de todo el país, para mayor información comunicarse con los teléfonos abajo mencionados

Dirección Nacional de Alimentos. SAGPyA
Tel. 011-4349-2026

Capacitaciondna@mecon.gov.ar
y www.alimentosargentinos.gov.ar
en la sección Cursos y Seminarios

ACTIVIDAD DE LA FAIPA



Rubén Salvio, Presidente de la FAIPA

Reunión en Salta

El miércoles 14 de Marzo se llevo a cabo una reunión Zonal de la Faipa en la Cámara de Industriales Panaderos de Salta con la presencia de las provincias de Tucuman, Cordoba, Misiones, Buenos Aires y los anfitriones Los Panaderos Salteños. Presidida por el sr. Rubén Salvio donde se abordaron distintos temas que aquejan a toda la Industria panadera

Entre otras la Industria Clandestina, y el precio del pan.

La reunión que fue seguida de una conferencia " Donde El Presidente de la FAIPA fue muy claro y muy duro con la colaboración que el estado debe dar a las Industrias como la nuestra, la misma fue cubierta por todos los medios salteños televisivos, radiales. Y la prensa escrita lo que le dio una gran repercusión a la actividad desarrollada por los dirigentes del sector

Al otro día se reunieron con el Ministro de la Producción de Salta Sr Sergio Camacho, Donde una vez mas el Presidente Salvio le solicito al funcionario Provincial la inmediata solución a terminar con la industria clandestina y tratar de solucionar el problema de las deudas de los panaderos con rentas provincial. De la reunión surgió un coronara de trabajo para abocarse a dichos temas.

Tambien el Sr Salvio avanzo en Buscar una Moratoria a largo Plazo, Subsidios a la producción y Creditos blandos a través del Banco Nación, temas que la FAIPA trabaja en todo el país. Con un planteo claro hacia el Gobierno Nacional a fin de solventar la diferencia de costos en la producción del pan artesanal.

Los Visitantes fueron agasajados en el Restaurante La Panadería del Chulía

Y en el restaurante la rinconada. Donde los Industriales locales fueron acompañados por toda sus familia lo que le dio un brillo especial al encuentro. El Sr Petrocelli presidente del Centro de panaderos local agradeció y valoro la Importancia del encuentro. Como muestra de lo exitosa de las jornadas es que publicamos la carta enviada por los panaderos Salteños.

Reunión con el Servicio Penitenciario, acuerdo de cooperación

Se realizo una importante reunión con las autoridades del servicio penitenciario nacional. Para sellar un acuerdo de reciprocidad con la Faipa Donde entre otras cosas se actualizará al personal de dicha repartición en

materia panaderil. En las distintas cárceles del país.

Reunión trimestral

El día 16-4-07 En la sede de Faipa se desarrolló la reunión trimestral de la Faipa donde como tema saliente se abordó el tema salarial donde se fijo una posición unánime, de acordar los aumentos salariales en cada provincia, dado que no se iban a acordar incrementos en el básico dado que es muy reciente lo acordado en el Convenio Colectivo firmado a nivel nacional, los paritarios nacionales solo acordaran los acuerdos zonales de las provincias que no haya representatividad Empresarial orgánica y reconocida, con la consulta a los delegados a los delegados Empresariales de Cada Región, se acordó, que nadie podía otorgar mas de un 15%. Sé Amplio la lista de paritarios Nacionales.

Fue recibido de buen agrado el informe de parte del presidente Salvio en la Provincia de Salta y se le insto a realizar ese tipo de reuniones en el resto del país, estén asociados o no. Se felicito a los Delegados de las provincias que acompañaron al Sr. Presidente Ruben Salvio. Dado que se considero el esfuerzo de los mismos por las distancias recorridas, pero se considero que estas acciones contribuyen a la Unión de los panaderos de la Argentina.



Rubén Salvio junto a los industriales en Salta

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

MAGIMIX, EL MEJORADOR QUE LE FACILITA LA VIDA



Lesaffre presenta al mercado un nuevo producto, Magimix Relax, que además de aportar los ingredientes necesarios para conferir volumen y tolerancia a los productos, contiene un agente reductor natural: la levadura desactivada. El Gremio Panadero y su Gente charlo con el Sr. Enrique Finochietto, de la firma y esto nos decía:



1) ¿Qué es Magimix?

Magimix es un mejorador completo de panificación desarrollado específicamente para panes de corteza (pan Francés, Felipe Mignon, Milonguitas) y para pizzas

2)- ¿Cómo nace la idea de crear Magimix?

Argentina es uno de los principales productores de trigo a nivel mundial, siendo que las harinas que obtenemos de nuestros granos son tanto para el consumo interno como para su exportación.

Haciendo un análisis global de las campañas de los últimos años podemos notar una tendencia, de lo que normalmente en la industria de la panificación llamamos harinas cortas. Esto en el trabajo diario, principalmente en panes de corteza y pizzas, lo podemos traducir en una necesidad de hacer amasados más intensos, en masas más tenaces, difíciles de formar, con una estructura más rígida, poco tolerantes en la

Además, Magimix mejora el sabor del pan, regula la toma de fuerza de la masa, facilita el estiramiento durante el armado y mejora el aspecto final de los panes.

4) ¿Cómo logra estos resultados?

En el caso de aspecto final de los panes, el gluten más extensible ofrece menos resistencia a la presión de gas producido por la levadura durante la fermentación, y un excelente desarrollo en el horno. Esto se traduce en una ganancia de volumen en el producto final y en un corte más neto. Al acelerar el desarrollo de la masa en el amasado, el Magimix Relax permite también obtener productos terminados con una miga más homogénea, regular y blanca

5) ¿Cómo se utiliza este producto?

Magimix se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado. Las masas se desarrollan más rápido, se aconseja reducir sensiblemente el tiempo de amasado. La vida útil de producto es de 12 meses a partir de su fecha de elaboración.

fermentación, migas compactas, etc., etc.

Conociendo esta tendencia confirmada durante la cosecha 2005/06 y estimando para este año parámetros similares, el equipo profesional de Lesaffre Argentina desarrollo un nuevo mejorador apuntado a esta realidad, siempre buscando facilitar la tarea de quienes están en este oficio tan noble de hacer pan.

3)- ¿Qué Características hacen de Magimix un producto diferente?

Magimix relax además de aportar los ingredientes que brindan volumen y tolerancia a sus productos, contiene un agente reductor natural: la levadura desactivada. Esta levadura desactivada, actúa aportando docilidad a la masa facilitando el estiramiento y laminado de las mismas, necesarios durante el armado de las piezas; eliminando los fenómenos de retracción y de desgarramiento. También mejora el aspecto final de los panes logrando piezas con un greñado bien definido, una miga más homogénea, regular y más blanca.



LESAFFRE 
ARGENTINA

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

PROXIMAMENTE
EN FITHEP

HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030

MAQUINAS



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras



Grisineras
pancheras

Otras máquinas

ACCESORIOS



Bandejas y moldes



Carros



PANING

Ingeniería en Panificación

Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina

Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas

ventas@paning.com.ar

Consulte planes de pago

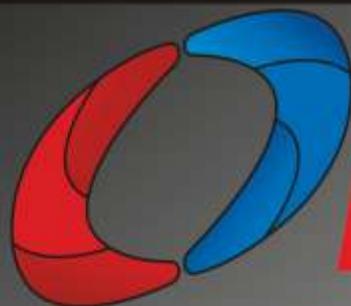
www.paning.com.ar

MODELO G-4570

NUEVO HORNO
ROTATIVO

TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO

OFERTA LANZAMIENTO \$ 13.950.- + I.V.A.



DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

Las Lomas

Del 11 al 15 de junio Visite nuestro stand
en la FITHEP MERCOSUR 2007 Costa Salguero



Stand 362
Pab. 1

LAS HERAS 3052- LOMAS DEL MIRADOR- TEL/FAX: 4699-4554//3161

MAIL: distlasmomas@ciudad.com.ar

Tel: 0810-999-2013 Nextel 214*1949

Adicional Especial para los trabajadores panaderos

El 24 de abril representantes del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación se reunieron con **Miguel Ángel Rodríguez** de la Federación Obreros y Empleados de la Provincia de Buenos Aires (FOEPA), **Pedro Aguiar** de la Federación Argentina Union Personal de Panaderías y Afines y **Antonio Di Constanzo, Juan Bellizi, Juan Carlos Challier, Marina Palma Parodi y Emilio Majori** de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires para acordar el porcentaje de aumento para los trabajadores del gremio

El objetivo de la reunión fue establecer para todos los trabajadores un adicional mensual equivalente al 15% del importe del salario básico.

Asimismo quedo establecido que dicho "Adicional Especial" será absorbido en el futuro hasta su concurrencia en cualquier incremento salarial.

Como último punto las partes acordaron que en el mes de Agosto se reunirán a efectos de discutir salarios y se tratará la situación particular de la categoría del "maestro panadero"



Categoría Básicos vigentes Adicional Especial

Categoría	Básicos vigentes	Adicional Especial
Oficial Maestro	\$1.059,-	\$159,-
½ oficial	\$997,-	\$150,-
Ayudante	\$966,-	\$145,-
Peon	\$923,-	\$139,-
Cajero/a	\$1.022,-	\$154,-
Dependiente	\$966,-	\$145,-
Repartidor	\$ 966,-	\$145,-

Otro punto de vista...

Industriales Panaderos del Sur conversó con el sindicalista, Miguel Ángel Rodríguez de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, esto nos decía:

"No se trata de un convenio sino una planilla salarial que hace al convenio 231/94 donde se incrementan los salarios en todos los rubros en un 15 % a partir del primero de abril, quiero dejar clarificado que ese 15% no llena la necesidad de los trabajadores panaderos de la provincia donde hay alrededor de 25.000 trabajadores que perciben un sueldo entre \$900 y \$1050, pero es una salida provisoria. La parte empresaria se compromete en el plazo de 90 días a sentarse nuevamente a discutir una modificación o un incremento en el salario de los trabajadores y muy especialmente en la parte de los oficiales maestros donde verdaderamente se quiere incentivar para que dentro de la industria haya gente especializada. También quiero dejar sentado que también represento a la Federación Argentina Unión Personal Panaderías y Afines (FAUPA) donde representamos a panaderos de todo el país y estamos buscando discutir un nuevo incremento salarial al Convenio Marco que rige a lo largo y a lo ancho del país donde están más rezagados que la provincia de Buenos Aires".





Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines

Mas actividades de FAIPA

Campaña 2007 2010 para incrementar el consumo de pan artesanal

Con motivo de aumentar el consumo de pan artesanal en la Argentina, y la vigencia de las panaderías artesanales en el país, la Faipa encara una campaña que abarca varias aristas. Una esta concentrada en una campaña publicitaria masiva en todos los medios donde para ello se convoco a las principales industrias proveedoras de nuestro rubro, la primera fase ya esta en marcha se realizo una reunión el la sede de Faipa donde Concurrieron representantes de Cargill, Cañuelas; Calza, Saf, Lagomarsino Danica. Refinería Sudamericana S.A.

Donde todos acordaron sumarse a la campaña y se esta elaborando el plan del tipo de campaña a seguir.

Tambien se busca elevar la calidad de los productos de la panadería argentina. Dado que se considera que el nivel de la panadería ha bajado y se ha precarizado, para ello esta en estudio y desarrollo, Un Plan de Trabajo que abarcara Reuniones Regionales, Cursos de actualización, y todo lo necesario para llevarle al Industrial Panadero para actualizarse, y que se encuentre acorde con la época en que vivimos. Tambien se llevo la Inquietud al Arrea de Salud de la Nación. El Presidente Salvio Con El Secretario Dr. Natale y otros Miembros de Faipa se reunieron Con el Dr De Nicola. Donde se le Esbozo todo el plan y Estuvo en un todo de acuerdo, se sumo un todo a dicha campaña, dado que para dicha Secretaría nuestra industria representa un eslabón basico en la cadena alimentaria

LANZAMIENTO DE HARINA MULTIGRANO CONVENIO INTI- FAIPA

Se Implementó la distribución de muestras testigos de la harina Multigrano desarrollada por el INTI la misma se dividió en varias provincias La Pampa, Rosario, Santa fe, Chaco y Buenos Aires a los Centros de Avellaneda, Matanza, Quilmes, Berazategui, Pergamino, Arrecifes, Varela, junto a las mismas se envió una encuesta que reflejará la ductilidad del producto y su opinión respecto a las distintas aplicaciones a las que lo sometieron

La Faipa en plena lucha por el precio del pan

A partir de las constantes, aumentos de las materias primas, y los suministros, y habiendo dado cumplimiento al convenio (pan de hasta 8 piezas a \$ 2.50) que terminara el 30-03-2007. Comenzamos un serio reclamo en el ámbito nacional que fue reflejado en todos los medios del país. Donde claramente la



Rubén Salvio junto al Ingeniero Nicolás Apro (INTI)

faipa a través de su Presidente. Dejo fijado el petitorio de cuales eran los problemas que afligían a nuestro sector. y los paliativos que podía acercar el Gobierno. Para poder seguir con el precio sostén del pan tipo. Dado que los otros tipos de pan no abarcan ningún acuerdo y eran de precio libre en toda la República

REUNION CON EL MINISTRO DE TRABAJO

En la reunión realizada en la sed de la FAM con el Ministro

De Trabajo Dr. Tomada donde en representación de la FAIPA. CONCURRIERON El Sr. presidente Rubén Salvio el Secretario Dr. Hugo Natale y el Sr Antonio Di Costanzo, se planteo el problema de la clandestinidad y las consecuencias del trabajo en negro, se le entrego un organigrama de inspecciones y un plan de trabajo para el año 2007 para abordar la precarización laboral que hay en nuestra industria, junto a la creciente falta de personal idóneo, para ello se elevo una propuesta de instrucción laboral con Centro de Formación en todo el país.

LA FAIPA SALE A TODO EL PAIS

Actividad Zonal por lo emanado de la reunión trimestral se comenzó a diseñar un organigrama de reuniones zonales e interprovinciales donde se desarrollaran actividades de distintos temas, reunión con directivos del Banco Nación con la implementación de créditos blandos al 7% a sola firma para panaderos, Charla a cargo de profesionales para modernizar la industria. Ronda de negocios con empresas del sector la misma dará comienzo en la ciudad de Pergamino en conjunto con Rosario para el día 28-5-07

A su vez se realizaron reuniones con representantes de las provincias de San Luis, La Rioja, Chubut. Santa Cruz y San Juan, por los problemas de costo de la harina que en algunos lugares trepaba los 51\$ la bolsa, lo cual se soluciono a través del compromiso del convenio subscripto FAIPA- FAIM El Sr Salvio les desarrollo todos los temas en cuestión además de todos los logros de la Faipa en los últimos años, los presidentes de esas provincias se mostraron con mucha alegría y se predispusieron a sumarse a la Faipa, El señor Mariano Rombola presidente de la Rioja pidió que se contemple la posibilidad de realizar una reunión con alguna de las provincias cercanas a lo cual el Presidente de San Luis Sr. Víctor Astudillo ofreció su estancia para albergar a todos los panaderos de ambas provincias que lleguen al lugar. El 22 de mayo formara la Federación de panaderos de la Provincia de Neuquén a la que asistirá El Presidente Salvio acompañado por una delegación como es costumbre en las actividades presidenciales de la Faipa



COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS



Selección
Nacional
Argentina
2006 - 2007



Sergio González, Buenos Aires (Pan Baguette)
Mónica Caro, Salta (Artística) y Sandro Ruiz, Salta (Boilería)

**Vení a apoyar a la
Selección Argentina
de Panaderos en la
eliminatória sudamericana**

Dales tu apoyo personalmente entre el 11 y el 14 de junio,
en las Eliminatorias Latinoamericanas de la
Copa Louis Lesaffre, que se llevará a cabo durante la
Feria Internacional de Panadería, Confitería y Heladería
FITHEP 2007, Centro Costa Salguero - Buenos Aires,
por un pasaje al Mundial de Panaderos en Francia 2008.

La Selección Nacional Argentina compite junto a las Selecciones de
BRASIL, COLOMBIA, CHILE, PERU, URUGUAY y VENEZUELA

AHORA LOS MEJORES PANADEROS RUMBO A PARIS 2008...!!



Federación Argentina
de la industria del Pan y Afines.



LESAFFRE 
ARGENTINA



www.lesaffre.com.ar

Novedades

Lecitec lanza un nuevo acondicionador de agua: "AGUAMASTER"

"AGUAMASTER" es un producto especialmente formulado para pan francés, pebete, pancho, hamburguesa, prepizza, pan de miga, lacteado, pan dulce y facturas

Lecitec lanza un nuevo producto, "AGUAMASTER". Este acondicionador de agua mejora las propiedades del agua como ingrediente en la panificación. "AGUAMASTER" *no es un aditivo de fuerza, no modifica los procesos de elaboración y no reemplaza a otros aditivos.*

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

Las características del agua para usar en productos panificados pueden ser diferentes según la región del país donde se utilice, por tal motivo las diferentes fórmulas de AGUAMASTER se adaptan a las necesidades o diferencias entre los tipos de agua que existen en nuestro país.

¿Por qué usar Aguamaster? Porque otorga un punto más firme, mejor apertura de corte, más desarrollo en el horno, mejor brillo y coloración y mayor rendimiento.

¿Cómo es su dosificación? Se utiliza 50 gr cada 50 kgs de harina, teniendo en cuenta que el amasijo absorbe no menos de un litro adicional de agua por cada bolsa de 50 kgs y su presentación es en baldes plásticos de 5 a 10 kgs.



OTRO PRODUCTO DE

LECITEC



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

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

Walter Dacal

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa *

**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



Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda

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

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda continúa con las actividades...Por eso a continuación se detalla las sesiones de osteopatía y practicas de tai chi que se estan dando en el Centro.

OSTEOPATÍA

“Una filosofía, una ciencia y un arte en la gestión de la salud”

Para aquellas personas que sufren de dolencias físicas y aun para las que hacen medicina preventiva..... Los invitamos pasar por la experiencia de una atención osteopática.

Disciplina de trabajo manual, sutil y sumamente respetuoso, dado que el dialogo que el terapeuta tiene con los tejidos del paciente permitirá un abordaje amoroso.

“La osteopatía es un camino de evolución, y por este camino podemos llegar a comprender el origen de la lesión o disfunción que hoy se nos da a conocer, a través de nuestro cuerpo.”

UN POCO DE HISTORIA

La osteopatía, una medicina de concepto global, nació en Estados Unidos en 1874. Su creador Andrew Taylor Still fue una de los primeros en comprender que el organismo es una unidad y que a salud depende de el equilibrio funcional del conjunto de las estructuras que constituyen e cuerpo humano.

En 1892 funda la primera escuela de osteopatía en Kirskville (Missouri). Actualmente la Osteopatía se extendió en todos los países desarrollados y en Sudamérica a Argentina y Brasil.

EL ROL DE LA ARTERIA ES SUPREMO

Estos conceptos están basados en el conocimientos de ciencias fundamentales de la anatomía, fisiología, histo-embriología, bioquímica, biofísica, biomecánica, semiología, patología, psicología, etc... De manera que el profesional desarrollara la Osteopatía como un arte, por que es

facultad propia de descubrir las causas de la enfermedad y corregirlas, utilizando sus manos y criterios de formación académica y de ética, como herramientas de análisis y curación.

El osteopata en su ejercicio, no olvidemos que..... ayuda y acompaña al paciente en su proceso de cambio, de equilibración y de la restauración de su energía vital, elemento fundamental a la hora de activar su mecanismo de AUTOCURACIÓN

CAMPO DE APLICACION

Desde su concepción hasta la edad mas avanzada. Las lesiones óseo-musculares no es su único campo de acción.

-“El concepto Osteopatico nos orienta para trabajar con un PACIENTE enfermo y no a tratar la enfermedad”

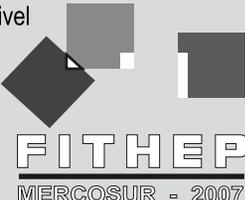
TAI CHI CHUAN

Nunca es tarde para comenzar a practicar Tai Chi. Ya que empezaras a mover tus articulaciones, mejorar tu sistema respiratorio y cardiovascular; I mismo tiempo que comenzaras el aprendizaje para poder conectarte con tu energía interior y luego con el resto del universo que nos rodea, y que somos parte de el.

No es una cuestión de edad, ni estado físico, ni siquiera importa si no hiciste antes alguna actividad física, solo hace falta que tengas ganas.

FAIPA EN LA FITHEP 2007

Del 11 al 15 de junio se realizará la tradicional Exposición del ramo Fithep 2007 en el centro de Exposiciones Costa Salguero, la Faipa, contara con un Stand donde se realizara el 3er Campeonato Nacional de panaderos. En el cual competirán 8 equipos preclasificados, en representación de distintos lugares del país, a demás se contara con un sector Institucional donde se recibirá a todo el colega panadero que se acerque al stand. Para brindarle toda la información que requiera. También se darán charlas de interés del sector a cargo de distinguidos disertantes a nivel nacional y profesionales del área Gubernamental. Clases practicas y el apoyo de las industrias proveedoras, mas importante del ramo.



REUNION CON EL SECRETARIO DE COMERCIO DE NACION

La FAIPA solicitó una reunión con el secretario de Comercio de la Nación, Lic. Guillermo Moreno, a fin de plantear nuevos costos y buscar paliativos que ayuden a sostener la continuidad del acuerdo del pan tipo.

En la reunión tuvo lugar en el mes de marzo, el Presidente de la Federación Rubén Salvio le planteo las necesidades que básicamente podrían resumirse en 3 puntos:

1º un subsidio para compensar el defasaje de costo,

2º créditos blandos para la Industria y

3º una moratoria fiscal y provisional para encuadrar a los panaderos que se endeudaron con el Estado a partir de la crisis del 2001.

El Secretario acepto el petitorio y gestionó audiencias con la Presidente del Banco Nación, con la AFIP y con la Ministra Micelli por el tema subsidio. Con lo que se pacto en esa reunión un compás de espera por 45 días.

Juan Carlos Cabral: EL SABOR A LA LEÑA

Desde el pasado más lejano el horno de leña ha sido utilizado para cocer el pan y los alimentos. Su origen se pierde en el pasado y puede remontarse al mismo nacimiento del pan. La sola forma para poderlo cocinar era la de utilizar un horno de leña. Además del pan, en el horno de leña se pueden cocinar también otros alimentos, como pizza y postres.

A mediados de los años '60, Juan Carlos Cabral, que tenía particular imaginación y manualidad para los trabajos de reparación, proyectaba y empezaba a sus primeros trabajos en hornos de mampostería.

Así, este hombre se dedicó a lo largo de toda su vida a reparar puertas de hornos a leña, hornos de mampostería, pisos nuevos y hornallas, entre otros trabajos... siempre teniendo en cuenta que esos trabajos requieren de la rapidez para que el panadero no tenga la necesidad de parar su producción.

Valiéndose de la experiencia acumulada en el curso de los años, Juan Carlos Cabral ofrece al cliente el horno listo para su utilización.

Por eso su nombre, después de tantos años de trabajo se ha vuelto sinónimo de calidad y ahorro, apreciado tanto en la provincia como en la Capital Federal.

"El horno de leña le proporciona al pan una cocción y un sabor genuino imposible de conseguir con otro métodos." Comentaba Juan Carlos.

Para más información comunicarse telefónicamente al 4693-0555

"NORTE GRANDE"

En el marco de las acciones de promoción de las exportaciones para PyMEs agroalimentarias, se llevó a cabo entre los días 25 y 26 de Abril próximos la Ronda de Negocios de Agroalimentarios del NOA, Hotel Catalinas Park, Av. Soldati 380 - San Miguel de Tucumán, provincia de Tucumán, que se denominó MISION NORTE GRANDE.

La misma fue organizada conjuntamente por PROARGEX de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, el Programa Proargentina de la Subsecretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional, Fundación AgenINTA, Fundación ExportAr y las oficinas de Comercio Exterior de las Provincias que involucran el Noroeste argentino. Este evento tuvo por objeto facilitar el encuentro entre las PYMES argentinas productoras de alimentos y los compradores internacionales. A efectos que la mencionada actividad cumpliera sus objetivos se seleccionó la siguiente lista de productos tentativos para el encuentro:

Aceites, Vinos Dulces y Conservas- Jugos cítricos- Pimientos- Bebidas gaseosas y no gasificadas sin alcohol. -Frutas secas, finas- deshidratadas y congeladas.- Miel a granel y/o envasada -Harina y Panificados. - Vegetales deshidratados.- Queso de cabra y artesanales. Cereales.- Variedad de palta / Limón, Naranja, Mandarina, Pomelo, Toronja, Higos.

Las empresas participantes contaron con agenda de reuniones individuales, promoción en el directorio de participantes y asesoramiento técnico durante el encuentro. Algunos de los compradores participantes en el encuentro fueron:

- Aviapac Inc. (Panamá). Productos demandados: Aceite de Oliva, Dulces y Conservas, Jugos Cítricos, Papa andina y Pastas Secas.

- Korlaet y Cia. Ltda (Chile). Productos demandados: Aceite de Oliva, Vinos y Licores, Dulces y Conservas, Jugos Cítricos, Papa Andina, Pimientos y Pimentón, Frutas Secas, Deshidratadas y Finas; Cítricos, Quínoa, Pastas Secas, Carne, Azúcar. Harina.



Juan Carlos Cabral junto a uno de los integrantes de su equipo de trabajo



Gaona 4321- Capital Federal
4674-4455

Roto estampadora usada
cilindro laminador- rodillo de corte
consultar precio



Sobadora pesada Siam
Usada
importe \$5500



Batidora Planetaria nueva
capacidad 15 litros/ 30 litros
consulte precio

CARTA ABIERTA A LOS AMIGOS PANADEROS DE SALTA

Sr. Presidente de la Cámara de Industriales

Panaderos y afines de la Pcia. de Salta

Don Martín Petrocelli

Cuando el Sr. Tesorero de vuestra Cámara Don Daniel Romano, se comunicó conmigo telefónicamente para realizar algunas consultas, y luego de una agradable charla, me invitó a concurrir a Salta, para tener una reunión con la Comisión Directiva, sentí una profunda alegría, dado que ese era mi deseo, para poder charlar con todos y ponerme a disposición, como es mi costumbre, y brindar todo el apoyo de la F.A.I.P.A., dentro de nuestras posibilidades.

Siempre viendo lo que se puede hacer por los colegas del país. Consultado por Daniel si podían estar presentes en la reunión Romero de Córdoba, Cuozzo de Tucumán, Mansur de Misiones, allí fue mayor mi alegría, porque con esas presencias, se realizaría una reunión muy constructiva, donde podríamos intercambiar ideas, en busca del bien común sin distinciones ni diferencias. Como ocurrió en transcurso de nuestra estadía en esa provincia.

El haber compartido con Petrocelli y su Comisión Directiva, esos dos días

Junto también a los dirigentes de los otros centros presentes. Charlando en las diferentes reuniones, con una hermosa cordialidad y aportando cada uno lo suyo, fue para mí más que satisfactoria. El aporte del Ex Presidente de Córdoba por su experiencia, después de realizar una importante presidencia en su provincia, quien hoy sigue acompañando desde la Secretaría al nuevo Presidente. Tengo solo palabras de agradecimiento para Petrocelli y los muchachos que los acompañan, que se desvivieron para hacernos sentir como en casa, su hospitalidad y atención fue inolvidable, la velada en la noche de peñas, era de destacar y más porque fue engalanada con la presencia de sus esposas, que nosotros siempre homenajeamos dado que son el soporte fundamental de nuestra industria. Me hizo muy feliz poder abrazar a dos viejos amigos como Vicente Cuozzo de Tucumán y José

María Mansur de Misiones, que sin mirar el esfuerzo hacen los kilómetros que hacen falta para acompañar la gestión de FAIPA. No quiero extenderme mucho para no aburrirlos espero que nuestra visita les haya sido de utilidad.

Las distintas reuniones sirvan para buscar las mejoras del sector. La reunión con el Sr. Ministro de la Producción haya sido benéfica, así como la conferencia de prensa sirva para difundir nuestra idea y nuestros problemas. Con la difusión de nuestro mensaje lograremos unir a la familia

panadera del país mi agradecimiento a la prensa local por haber transmitido fielmente lo acontecido.

Con el aprecio de siempre y esperando tenerlos pronto en nuestras reuniones en FAIPA, para recibir vuestro invaluable aporte de ideas, capacidad y trabajo

Que la tienen y mucho, que seguramente harán que crezcamos juntos en defensa del sector.

Le mando un fuerte abrazo con la humildad de siempre, los saludo

Rubén Natalio Salvio
Presidente de FAIPAM



Miembros de la FAIPA acompañando a los panaderos de Salta

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

 **nicolai**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
GRASAS Y MARGARINAS

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

FRASES CELEBRES:

Gentileza de Fernando Badía (MECAPAN)

'Aunque a todos les está permitido pensar, muchos se lo ahorran'. (Curts Goetx).

'En algunas alianzas, los participantes se dan palmaditas en la espalda tanto tiempo, que al final se hacen da□o'. (M. Muggeridge)

Es más fácil quedar bien como amante que como marido; porque es más fácil ser oportuno e ingenioso de vez en cuando que todos los días. (Honorato de Balzac)

'Contrato por el cual nos obligamos a hacer pequeños favores a los demás, para que los demás nos hagan favores grandes a nosotros'. (Montesquieu).

Si un amigo te clava un cuchillo en la espalda, desconfía de su amistad.

"Amo a la Humanidad, lo que me revienta es la gente". (Susanita, amiga de Mafalda).

'De todos los animales de la creación el hombre es el único que bebe sin tener sed, come sin tener hambre y habla sin tener nada que decir'. (John Steinbeck)

Arreglar los problemas no es difícil: lo único que se necesita es dinero.

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

"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

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

"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

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

"J.C.P." 4441-0705

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

FABRICA DE CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES" Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386
4328-5503/6125

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. Yrigoyen 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." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455

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

FABRICA DE LEVADURAS

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

FABRICA DE ÚTILES

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

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

MARQUESINAS Y LETREROS

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

MOLINOS

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

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

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145

SERVICIO TÉCNICO

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

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

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

Receta

Gentileza



BOCADITOS DE NUEZ CON PASTA AMENALBA

INGREDIENTES

- * PASTA AMENALBA SIN SABOR
- * ESENCIA
- * CAFÉ INSTANTANEO
- * DULCE DE LECHE REPOSTERO
- NUECES

MODO DE PREPARACION

TOMAR UNA PORCION DE PASTA AMENALBA (SIMIL PASTA DE ALMENDRA) E INCORPORUNAS GOTAS DE LA ESENCIA ELEGIDA, LUEGO INTEGRAR EL CAFÉ, EL DULCE DE LECHE Y MEZCLAR. ESPOLVOREAR LA SUPERFICIE DE TRABAJO CON AZUCAR IMPALPABLE Y ESTIRAR LA MASA OBTENIDA CON PALOTE, LOS BOCADITOS DEBEN QUEDAR APROX DE UNOS 2 CM DE ESPESOR, ELEGIR CORTANTES DE DIFERENTES FORMAS Y POR ULTIMO DECORAR CON UNA NUEZ

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

Nextel: 142*8928

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

Publique en nuestras páginas

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

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION

JCP
AMASADORAS RAPIDAS

Cap 230 lit
Cap 80 lit
Cap 30 lit

Tel. 011/4441-0705
www.amasadorasjcp.com.ar

COMPRE EN FABRICA
PRECIO + GARANTIA + SERVICIO POST VENTA

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY *Dánica*



REFINERIA DEL CENTRO S.A.



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

Mundial de panaderos: la selección argentina realizó su práctica junto a los chicos de M.A.M.A.

Durante todo el mes de abril, el equipo realizó intensas jornadas de práctica. En el marco de este entrenamiento, la selección nacional compartió los secretos del oficio con los chicos del Hogar M.A.M.A.

Buenos Aires, 27 de abril de 2007 – Con la dirección del reconocido francés David Bresard, la Selección Nacional de Panaderos integrada por: Sergio González (Buenos Aires), Mónica Caro (Salta) y Sandro Ruiz (Salta), entrenó para las Eliminatorias Latinoamericanas de la Copa Louis Lesaffre. En ese marco y con la idea de intercambiar experiencias, la selección argentina y los chicos de la Cooperativa de trabajo Los pibes de M.A.M.A. y del Hogar que lleva esas siglas, trabajaron en conjunto para producir distintas piezas de las especialidades que se evaluarán en la competencia: artística, bollería y pan baguette.

Se pudo ver a los chicos y la selección cómo moldeaban un árbol, le daban formas a las baguettes con las distintas harinas y agregaban distintos ingredientes a las piezas de bollería. Fue una jornada intensa en la concentración, la diversión y el aprendizaje fueron los protagonistas.

La selección nacional disputará a partir del 11 de junio las Eliminatorias Latinoamericanas de la Copa Louis Lesaffre, que se llevarán a cabo en Buenos Aires durante la FITHEP (Feria internacional de tecnología para helados, panificados, confituras, chocolates, pastas, pizzas y artículos de conveniencia).

Allí competirán los seleccionados de Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo ganador viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa Mundial de Panadería.

La Copa Luis Lesaffre. Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 3 años. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

Ofrecemos asesoramiento técnico y comercial
para formulaciones y desarrollo de los mencionados
productos



Especias, hierbas y condimentos
Fosfatos Budenheim
Premezclas vitamínicas Calier
Mejoradores de Panificación sin bromato desde 1996
Polvo de Hornear
Coco Rallado

Contamos con plan de aseguramiento
de la calidad y dirección técnica

ALVAREZ HNOS

Luzuriaga 235 Ciudad autónoma de Buenos Aires Tel: 4304-0261/9260/9292
www.alvarezonline.com.ar info@alvarezonline.com.ar



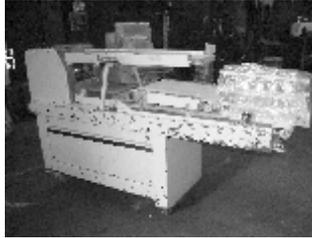
FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO
en
PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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

CLASIFICADOS

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada
600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ /
Cortadora Carilino modelo nuevo/
Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador



15-6092-8707 / Nextel 167*240

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

Vendo sobadora pesada SIAM 600 mm excelente estado
funcionando \$3000 .Escucho oferta.tel 47395824 /cel
1559809583

**VENDO FONDO DE COMERCIO. IDEAL PARA SUCURSAL.
PLENO PARQUE SAN MARTIN. MERLO. TEL. 0220-480-2706 /
15-6381-3484**

Cortadoras
Reparadas a Nuevo \$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



- HORNO ROTATIVO Retondaro, todo acero inoxidable, funcionando, \$9000
- BATIDORA PLANETARIA 60 Lts. \$1200
- MOTOR VILA 4 1/2 HP a explosión. \$200
4836-0872 / 15-5474-6993. Sr. Martucci. San Isidro (Unicenter)

Armadoras
Reparadas a Nuevo \$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



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

Vendo panadería con 60 años de antigüedad.
Propiedad y fondo de comercio.02323-421125

**PANADERÍA CON PROPIEDAD, CASA DE FAMILIA,
GAS INSTALADO HORNO DE MATERIAL EN
PERFECTO ESTADO, SIN MÁQUINAS
ZONA PALOMAR. 4758-6949 / 4758-5021**

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

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

Bollera con divisor

Usada
Importe \$ 6.800
4674-4455 / 155-499-3100



**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/ gta.
Teléfonos: 4686-6622/6623
esanpablo@speedy.com.ar

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

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

**VENDO FONDO DE COMERCIO. IDEAL PARA SUCURSAL.
PARQUE SAN MARTIN. MERLO.
TEL. 0220-480-2706 / 15-6381-3484**

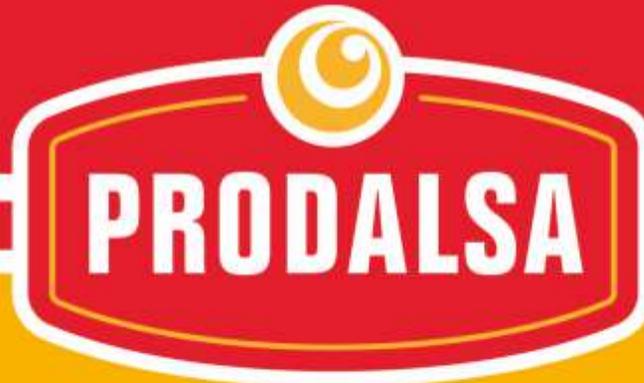
VENDO PANADERIA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE
PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 X 65). MUY BUEN
MERCADO. GRAN OPORTUNIDAD. TOTAL U\$S 60.000.
LLAMAR AL 0222-4425-5647

Fondo de comercio de Panadería y Confitería 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

**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.**

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

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

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

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

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



**REFINERIA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

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