

AÑO 2 - Nº 7 - AGOSTO/SETIEMBRE DEL 2007

# INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista  
de los  
Panaderos

**5000**

Ejemplares  
de distribución  
GRATUITA  
en:

ADROGUE  
AVELLANEDA  
BANFIELD  
BERAZATEGUI  
BERNAL  
BOSQUES  
BURZACO  
EL JAGUEL  
ESTEBAN ECHEVERRIA  
EZEIZA  
FIGRITO  
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

\* **INFORMACIÓN DE LOS  
CENTROS DE PANADEROS.  
FITHEP MERCOSUR 2007.**

\* **NOVEDADES.**

\* **CLASIFICADOS.**

\* **GUÍA DE PROVEEDORES.**

\* **PROVEEDORES DEL  
SECTOR PANADERIL.**

\* **RECETAS**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOVER**

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando  
para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería,  
bien impreso en un papel de calidad  
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable ( Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)



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

Tel: 4331-8496

# STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - Nº VII  
Agosto/Setiembre 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](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre panaderías, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

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

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654  
[grafica@netizen.com.ar](mailto:grafica@netizen.com.ar)

**Publique  
en  
nuestras  
páginas**

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel 565\*5175

## EDITORIAL

Desde que iniciamos la carrera de hacer Industriales Panaderos del Sur han sido muchas las historias buenas y malas con las que nos hemos encontrado, por eso se torna inevitable hacer un balance de todo vivido disfrutando los buenos recuerdos y aprendiendo de los malos.

Como siempre hacemos hincapié, hace alrededor de doce meses atrás no podíamos asegurar nada, ya que Industriales Panaderos del Sur era apenas un sueño, una idea que se alimentaba de ganas y entusiasmo por crecer, por desarrollarnos, por vencer barreras y por autosuperarnos.

Y desde aquel primer número hasta el actual siempre perseguimos el mismo objetivo, aquel por el que empezamos hacer la revista: el de mantener al gremio unido e informado, nuestra misión es encargarnos de satisfacer las necesidades de nuestros lectores, brindando un servicio completo de información, novedades, recetas, direcciones útiles, clasificados y por supuesto toda lo acontecido en los centros de panaderos.

Como en toda edición, la que usted está leyendo en este momento es un alto en el camino para apreciar cuánto hemos avanzado. Y este camino de crecimiento fue acompañado por nuestros auspiciantes para los que sólo tenemos palabras de agradecimiento. Es por ellos que podemos ofrecer a nuestros lectores una distribución gratuita cada vez más amplia.

Doce meses desde aquella primera edición, *Industriales Panaderos del Sur*, se ha convertido en la revista que acompaña al panadero en su trabajo diario, el trabajo sostenido que nos ha permitido compartir hoy con cada uno de ustedes la felicidad de saber que estaremos juntos por mucho tiempo más. Por eso brindamos con cada lector, cada panadero, cada auspiciante, cada Centro de panaderos y junto a cada una de las personas que componen el gremio de industriales, porque nos han acompañado a lo largo de este trabajo, y hemos compartido jornadas, buenas noticias, malos momentos, nacimientos, cumpleaños, aniversarios... Levantamos nuestras copas y brindamos por ustedes: ¡Salud!

### HARINAS "MARIO"

MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

Moixe

PRINDAL

DULCE DE LECHE

Húsares

BARI

Reconquista (Ruta 205) 437

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



# Festejos de San Honorato

*“Este mes se celebró el día del patrono de los Panaderos. Sin lugar a dudas, este día constituye una fecha muy especial para todos los que trabajan en la actividad. A lo largo de su vida y según cuenta la leyenda a San Honorato se le atribuyen numerosos milagros y muchos más después de su muerte. San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió más allá de las fronteras”.*

Y los festejos del Santo Patrono tuvieron su lugar esta vez en la localidad de Quilmes. Así, el lunes 21 de mayo en la Catedral de la ciudad se procedió a los ritos de la bendición de los panes con la presencia de Centros de Panaderos de distintas localidades de la Provincia de Buenos Aires.

Una vez finalizada la celebración de la misa, el Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes y Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, agasajó a los presentes con un almuerzo en el Salón del Centro. Una vez allí, acompañado de Don Ángel Distefano agradeció la presencia de todos los presentes y mirando a su acompañante dijo “...un día le prometí a este hombre que mientras estuviera en la dirigencia haría todo lo posible para que se siguiera festejando nuestro Santo Patrono, así que es un



El Presidente de la FAIPA, Sr. Rubén Salvio junto a Don Angel Distéfano

Orgullo para mí,

Por su parte Distefano agregó: “...yo no soy político, lo único que hago es trabajar y le agradezco a todo la gente que participo en la misa, misa por demás emotiva, no tengo palabras para agradecer... sólo se que San Honorato es un patrono que ha hecho muchas cosas buenas por todos nosotros...”. Distefano se mostraba más que emotivo, y que el Presidente Rubén Salvio le dedicara esas palabras obviamente no habían sido casualidad. Resulta que muchos años atrás fue Distefano quien gestiono ante el Obispado argentino que San Honorato fuera el patrono de los panaderos en el país. En el almuerzo, al que asistieron más de 60 personas y al que fuimos gentilmente invitados por Rubén Salvio, también contó las palabras de **Emilio Majori** “...simplemente quiero agradecer a todos por compartir la conmemoración de nuestro Santo Patrono y ojala que el año próximo nos encuentre mejor y siempre juntos porque la unidad hace la fuerza...”.







## Reportaje a Don Angel Distefano

*“San Honorato está considerado como el Patrono de los panaderos. Nació en Francia, en la villa Ponthieu, Port-le-Grand, a comienzos del siglo VI. Su juventud transcurrió en el seno de una familia muy religiosa, recibiendo además una educación muy estricta y logrando la supervisión educativa y religiosa del Obispo de Amiens, quien luego resultara Saint Beat. A la muerte del Obispo, en el año 554, la vida de Honorato comienza a cobrar notoriedad convirtiéndose ya en leyenda. Frente a la necesidad de nominar a un nuevo Obispo, los fieles deciden designar a Honorato para que lo suceda. No creyéndose capacitado para desempeñar tan importante cargo y cuando Honorato ya estaba pensando en declinar el ofrecimiento, cuenta la leyenda que un misterioso rayo de luz y un óleo sagrado aparecieron sobre su cabeza. Entonces lo interpretó como que eso era la consagración divina. La leyenda señala que en ese mismo instante la nodriza de quien sería San Honorato se disponía a cocer el pan en el horno paterno, negándose a creer en el prodigio ocurrido. Al respecto manifestó que sólo lo aceptaría si la pala de hornear que tenía en sus manos echaba raíces. Al momento una morera cubierta de follaje y flores creció en el sitio. Desde entonces, floristas y panaderos se disputan al Santo Patrono”.*

Hace mucho tiempo atrás estábamos con mi señora paseando en la costa y en la orilla del mar vimos un montón de pan tirado. En ese momento pensé - ¡Que lastima este pan tirado que podría servir de alimento para los animales!, y seguimos caminando...

Más adelante nos encontramos con una chacra en donde había un caballo... y enseguida pensé en ese pan tirado y lo fui a buscar, y el caballo se lo comió y me vine con esa idea...

De regreso me cuestionaba la idea de que yo soy panadero y no sabía si teníamos un Santo Patrono...y bueno, fui a la Catedral de Morón y me encontré con el obispo Raspante y le conté la historia. Atentamente escucho cada palabra y trajo un libro, me contó que en todo el mundo los panaderos tienen santo patrono menos en la Argentina y le pedí su ayuda para conseguir un Santo Patrono panadero. Enseguida me ofreció su ayuda haciéndome una nota para que la entregue al Episcopado Argentino, pero me advirtió que el proceso era largo y que llevaría mucho tiempo... “lo van a citar muchas veces...” dijo.

Al poco tiempo me llamaron y me dieron una lista de los Santos Patronos y me comentaron que había un Santo Patrono en Francia, Italia y España que efectivamente es San Honorato que ha sido panadero y bueno yo acepte... A

los dos años recibí las noticias. Me reuní con el Cardenal Canale quien me realizo unas pregunta que respondí con total sinceridad... las preguntas tenían que ver con el origen de mis padres y me contaron que el caso iba a ir a Roma y según lo que ellos consideraran íbamos a recibir noticias, y al poco tiempo me citan



Don Angel entregando los panes bendecidos

nuevamente y me anunciaron la aprobación de San Honorato...todo el proceso tardo 10 años... te hablo de los años 80. Desde entonces siempre he considerado a San Honorato un patrono muy milagroso incluso en la Argentina”.

# Publique en nuestras páginas

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

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

Nextel 565\*5175

Distribuidora

## “EL GRANATE”



HARINAS y MATERIAS PRIMAS  
para panaderías,  
confiterías y fábricas  
de pastas

Máximo Paz 474-LANUS-Tel.: 4249-5538

# ROT-CARR



HORNO 70 X 90 (Grande)

## Características

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

## Medidas

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



CÁMARA FERMENTADORA

## GRAN LOGRO DE LA F.A.I.P.A. Los Industriales Panaderos podrán acceder a créditos blandos

Los panaderos podrán acceder a préstamos blandos del Banco Nación (BNA) para recomponer la situación del sector, incorporar maquinaria y mejorar la parte edilicia de los comercios. Esto surge de un convenio firmado entre la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Banco de la Nación Argentina.



Con este acuerdo, el Banco de la Nación Argentina, busca dar de **manera inmediata** el financiamiento que requiere el sector, vinculado con cada una de las necesidades de producción.

FOMICRO (Fondo Nacional para la Creación y Consolidación de Micro emprendimientos), es un programa coordinado por el BNA y la Subsecretaría Pyme del Ministerio de Economía y Producción de la Nación y está destinado a la creación de unidades productivas de bienes y/o servicios.

**Además del crédito a baja tasa y a sola firma, FOMICRO dispone de herramientas de acompañamiento a los beneficiarios a quienes se les brinda capacitación, asesoramiento, orientación y todo aquello que permita asegurar el buen desarrollo de las empresas beneficiadas.**

La firma del convenio incluyó los siguientes beneficios: 5 años de plazo, al 7% de interés y con 6 meses de gracia.

Rubén Salvio le explicó al Gremio Panadero y su Gente "...Los comercios interesados tendrán que cumplir con todos los requisitos que le vamos a detallar a cada Centro de Panaderos para que ellos puedan transmitirlo a todos los panaderos. Una vez que cumplen con los requisitos, el Centro tendrá que acercarlo a la Federación Argentina y La Federación actuará como nexo entre los Centros y el Banco..."

Y continuó diciendo "...Es un gran logro porque en el mercado no existen en la actualidad créditos tan bajos y contamos con la posibilidad de recorrer el país con los asesores técnicos del Banco Nación..."

Cabe destacar que el acuerdo, fue firmado por la presidenta del Banco Nación, Gabriela Ciganotto, el director del BNA, Reinaldo Ostroff, y el presidente de FAIPA, Rubén Salvio y Armando Natale, Antonio Di Costanzo, Luís Benito y José María Manzur respectivamente y se enmarca en la operatoria crediticia FOMICRO, que permitirá al sector la adquisición de maquinaria acorde a las necesidades de las panaderías del país.



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

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



# CARPINTERIA MECÁNICA Y METÁLICA

## Omar Rodriguez S.R.L.



Fábrica de Artículos para  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

### MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS



DEWEY

LESAFFRE  
ARGENTINA



PRODUCONF



Emeth



**VARIEDAD  
PRECIO  
CALIDAD**

Cnel. Mendez 1079  
WILDE - BUENOS AIRES



4227-8522  
Nextel 156\*688



# FITHEP MERCOSUR 2007

Todos los Panaderos, Heladeros, Confiteros, Reposteros, Pizzeros, Pasteros, Chocolateros y Todos los propietarios de Comercios de Conveniencia participaron de Fithep Mercosur Argentina 2007.

Cada dos años desde 1980 Fithep Mercosur abre sus puertas a todos los profesionales ofreciéndoles la oportunidad de realizar una experiencia directa: Innovación, nuevos productos y desarrollos, capacitación, información técnica y tendencias del mercado son las principales razones que nos motivaron a visitar FITHEP MERCOSUR 2007.

Para ingresar sólo hubo que completar los datos de la Ficha de Acreditación y dentro de los pabellones tuvimos la oportunidad de encontrarnos con varios de los auspiciantes de nuestra publicación.

## Brito Hermanos

Nuestros amigos de Brito Hermanos presentaron toda la línea de equipos para panaderías y confiterías: hornos rotativos, amasadoras rápidas y convencionales, trinchadoras, batidoras y sobadoras. Relacionados con su presentación en la FITHEP, Cecilia Brito nos comentó: *"... Este año hicimos un Stand más grande porque el año pasado nos quedaron máquinas sin mostrar. Además trajimos maquinaria nueva como la amasadora de 20 kilos que es una amasadora rápida y una trinchadora junior, ideal para una panadería de mediana producción..."*



MAS INFORMACIÓN EN:

Monteagudo 5003. José C. Paz. 02320-436262.

www.britohermanos.com.ar - ventas@britohermanos.com.ar

## 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

## CHOCOLATES INDUSTRIALES CHI



La empresa conformada por gente con más de 20 años de experiencia en la producción y comercialización de productos derivados del cacao también estuvo presente en FITHEP. Presentaron entre otros productos las **COBERTURAS DE CHOCOLATE SEMIAMARGA, LECHE, BLANCA y SEMIAMARGA TAZA**. El Sr. Eduardo Rol, uno de los responsables de la firma nos comentó: *"...confiamos en la potencialidad creativa de cada uno de los integrantes de la empresa, apostamos al crecimiento sostenido. Honestidad, puntualidad y compromiso son nuestros postulados básicos para sostener nuestro éxito..."*



MAS INFORMACIÓN EN

www.chocolatesindustriales.com / TEL.: 4328-5503 / 4328-6125



**MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO**

**HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS**



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030

**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

Consulta planes de pago

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



MODELO G-4570

TOTALMENTE INOXIDABLE  
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.  
DISEÑO COMPACTO

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

**NUEVO HORNO ROTATIVO**

**DISTRIBUIDORA "San Miguel"**

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA

**levina**

**MOLINO**

**SICSA**

**Emeth**

**TAXONERA**

**Tel./Fax: 4264-7801**  
Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY

**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](http://www.lecitec.com.ar)

# Burner®



"...somos fabricantes de hornos y los estamos exponiendo con sus diferentes modelos, fabricamos hornos con vectores, hornos continuos totalmente realizados en acero inoxidable con todos los detalles. El publico se acerca y consulta, nosotros les explicamos los producto que se adecuen a sus propias necesidades. Este tipo de eventos nos permite una interacción única con potenciales clientes..."

Más información:

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL (011) 4911-2302/1675  
www.burner.com.ar // E-mail: info@burner.com.ar

Publique en nuestras páginas  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

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

Nextel 565\*5175



# Romar Rodriguez S.R.L.

Esta empresa familiar se dedica exclusivamente a la fabricacion de útiles de panadería. La amplia gama de productos fue exhibida en la FITHEP.



"...Este stand te permite crear un espacio de contacto con la gente del interior y de otros países, genera una excelente oportunidad para que conozcan los productos que ofrecemos. En general la gente se acerca y consulta. Creo que es importante destacar que nuestro stand es el único que ofrece bancos de trabajo..."



Mas información:

Malabia 2440- San Justo / Tel: 4441-1200  
Info@omarrodriguezsr.com.ar / www.omarrodriguezsr.com.ar



**Las Lomas**



Fabián Pellegrini estuvo presente en FITHEP y en su Stand expuso a todas las marcas con las que trabaja. Como distribuidor de materias primas para panaderías y confiterías trabaja con empresas líderes del sector, entre ellas: LESSAFRE, COPAMA, PRINDAL, SAPORITI, DANICA, TAXONERA, GLUTAL, BACALAR, BARI, CIRCE, LA BAGUET, SAN SIMON, BACALAR, COSTA, etc.



MAS INFORMACIÓN EN:

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

Tel: 0810-999-2013 Nextel 214\*1949

MAIL: [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)



**CAMILO FERRON S.A.  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

JOSÉ CARDONE, distribuidor exclusivo de Camilo Ferrón presentó en su Stand toda la línea de grasas y margarinas y, como siempre, hizo gala de su excelente humor.



MAS INFORMACIÓN EN:

J. I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/4209-4995. [Josecardone@speedy.com.ar](mailto:Josecardone@speedy.com.ar)

**ROT-CARR**



“... este es el segundo año que participamos con la FAIPA , es decir, en este campeonato los panaderos están utilizando las maquinarias de Rot-Carr y de MB. Estar con la federación es una satisfacción a la trayectoria, por tantos años de fabricantes y por la experiencia adquirida... Las maquinas nuestras que están en el campeonato, participan de un stand integral con la Federación ... Tenemos una gran variedad de equipos y modelos distintos de hornos...”

MAS INFORMACIÓN EN:

Av. B. P. Galdós 9529 - P. Podestá - Bs. As.  
011-4769-7494/4739-4002  
[www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar)  
[rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

**MOLINO HARINERO  
“LOMA BLANCA”**

“000”  
“0000”  
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**

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



# La FAIPA y un stand para destacar

FAIPA participó de la FITHEP con un stand institucional, donde por un lado las autoridades de la Federación realizaban una recepción para los todos Centros del país que visitaron la feria y para la gente del exterior que se acercaba para conocer un poco más de la entidad que nuclea los Centros de Panaderos de la Argentina.



Así, con un stand que se destacaba en espacio, la FAIPA destinó un lugar para el desarrollo del 3º Campeonato Argentino de Panadería Artesanal, que tuvo lugar desde el 11 al 15 de junio.

Del mismo participaron:

**El 11 de junio**

En Panaderías: Jorge De la Campa (La Pampa), Fabián Vallejos (Quilmes, Pcia de Buenos Aires)

En Bollería: Oscar Fredes (La Pampa), Miguel Ángel Vallejos (Quilmes, Pcia de Buenos Aires)

En Pieza Artística: Nicolás Arévalo (Quilmes, Pcia de Buenos Aires), Juan Antonio Rodríguez (Avellaneda, Pcia de Buenos Aires)

**El 12 de junio**

Panadería: Gustavo Ferreira (Chaco), Nelson Arriola (Corrientes)

Bollería: Roberto Vallejos (Chaco), Francisco Arriola

Pieza Artística: Agustín Ferreira (Chaco)

**13 de Junio**

Panadería: Jonathan Echenique (La Plata)

Bollería: Francisco Da Silva (La Plata)

Pieza Artística:

Néstor Aguirre (La Plata)

**Los ganadores del Certamen fueron:**

**En Panadería:**

**Gustavo Ferreira de Resistencia Chaco-**

**En Bollería: Agustín Ferreira de Chaco Panadería Artística: Juan Antonio Rodríguez de Avellaneda.**

Además el stand de la Federación contó con un sector especial destinado a la recreación de un mostrador con todo el confort de una panadería.

"El stand de la Federación este año tiene 168 metros. En este momento, en un sector se esta desarrollando el tercer campeonato de la industria, atrás tenemos instalado lo que seria un stand de panadería y hay maquinarias de una empresa de Rosario y de Rot- Carr, y lo importante es que por este sitio



han pasado gente de diferentes provincias y la visita de las distintas delegaciones de Latinoamérica que están participando" destacó el Presidente de la institución, Rubén Salvio.

Además agregó "Cabe destacar que en esta tercera edición se contó con la invaluable colaboración de un prestigioso jurado integrado por especialistas reconocidos"





**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**



## HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

# Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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







# PANING

Ingeniería en Panificación



Esta empresa, dedicada a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más de 20 años de trayectoria, expuso sus productos en el Stand 314 de la FITHEP. Sus múltiples productos cubren todas las necesidades del cliente, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones.

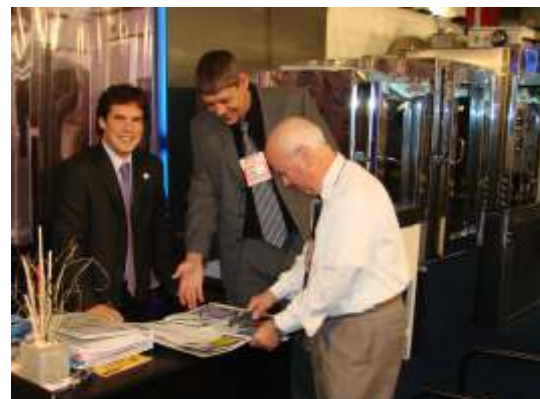
"...Nosotros venimos a la Fithep con una nueva línea que se llama G para diferenciarla de la P de Pannig. Con este nuevo producto estamos muy competitivos en precio con los hornos que ofrece la competencia. La idea es mostrarle a cada visitante la verdad de cada empresa... Esto es Pannig, y esto es lo que ofrece..." (JORGE A. BISON)



### MAS INFORMACIÓN EN:

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

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



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

# Walter Dacal

CHRS QHAT HC NQ DWBKT RHJN C D9

Màr dd 3/ @Σnr àkRdqutbm  
cdkHrt rshìk O`m`c dqn



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



# La Copa del Mundo

## Promover la calidad de la panadería artesanal en el mundo

Fue en 1992 que Christian Vabret, Mejor Obrero de Francia, creó la primera Copa del Mundo de la Panadería con el apoyo de la Confederación Nacional de la Panadería y de la UFFEB (Unión de los Fabricantes Franceses de los Equipamientos de la Panadería y Repostería).

El objetivo común: valorizar la calidad de la panadería artesanal en todo el mundo.

Desde su creación, este concurso internacional se ha repetido en 1994, 1996, 1999, 2002 y 2005. Hoy en día, la Copa del Mundo de la Panadería tiene lugar cada tres años. Cada nueva edición es la ocasión de reforzar la notoriedad de este evento y de darle más dinamismo y prestigio, digno de una competición de alto nivel.





# UN ENCUENTRO MUNDIAL

Con el objetivo de participar de forma activa en la valorización del oficio del panadero, dándole actualidad y el dinamismo que se merece, haciendo emerger nuevos talentos, valorizando la excelencia de la profesión y la imagen de los productos de panadería con los consumidores, estableciendo unos lazos entre profesionales, tales son las ambiciones de la Copa Louis Lesaffre.

Creada en 2004, la Copa Louis Lesaffre permite seleccionar los equipos que participaran en la Copa del Mundo de la



Panadería 2008. Acercando los panaderos del mundo entero, la Copa Louis Lesaffre sirve de trampolín a una profesión que innova y se adelanta, mostrando unos valores fuertes: la excelencia, la tecnicidad, la creatividad y el espíritu de equipo.

Este año en un ambiente de sana competencia, euforia y mucha concurrencia de público, se realizó en Buenos Aires la Segunda Copa Louis Lesaffre del 11 al 14 de junio, en el marco de la feria Fithep Mercosur 2007.

## Más de 40 países movilizados, 7 selecciones internacionales

Después del éxito de la primera edición, el evento toma una amplitud todavía mayor gracias al aumento de selecciones internacionales: en un periodo de 3 años, más de 40 países participaron en esas 7 selecciones internacionales. Esto demuestra con fuerza que el objetivo de hacer que la Copa del Mundo de la Panadería sea el evento ineludible de la profesión, va por buen camino. Para cada país implicado, unas selecciones nacionales han sido organizadas a lo largo del año 2006. Han permitido elegir a los tres mejores candidatos que

formaran el equipo nacional. Esos candidatos defenderán sus colores, participando en las siete selecciones internacionales planificadas sucesivamente en todo el mundo, en 2007.



## BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS



EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

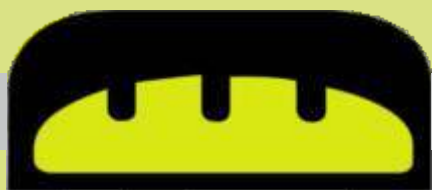
FÁBRICA: CABILDO 510  
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS  
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

# "LA IDENTIDAD DE SU PAIS"

**LESAFFRE**   
ARGENTINA

Las selecciones tendrán lugar en el marco de algún salón profesional o bien en los Baking Centers Lesaffre, propicios a los intercambios y la buena convivencia. Un reglamento prevé una serie de pruebas que incluyen un programa de fabricación de panes y bollería, así como la realización de una pieza artística bajo el tema de "la identidad de su país". Al terminar la Copa Louis Lesaffre 2006 – 2007, los nueve mejores equipos escogidos por el jurado, se unirán a Estados Unidos, Francia y Japón, todos preseleccionados en la Copa del Mundo 2005. Cada equipo dispondrá de varios meses para entrenarse e intentar llevarse la Copa del Mundo de la Panadería 2008, copa que pertenece actualmente a Estados Unidos.

Esta final tendrá lugar en el marco del Salón EUROPAIN en París (Francia) en abril del 2008



**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

**DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD**



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Convectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

**AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO. Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.**

**FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.**  
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS  
info@schepensargentina.com - ventas@schepensargentina.com  
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepensargentina.com







**magimix**®

**R E L A X**



## 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.



[www.lesaffre.com.ar](http://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*

# La Copa del Mundo

## Los candidatos

Los equipos están compuestos de tres panaderos profesionales, con edades comprendidas entre los 20 y los 50 años, de la nacionalidad del país que representan. Son los resultantes de las selecciones nacionales. Esta elección ha sido validada por la federación de cada país.

## El jurado

El jurado internacional está compuesto de 3 profesionales independientes por cada zona de selección. Esta presidido por Christian Vabret, organizador de la Copa del Mundo de la Panadería.

## Las pruebas

Cada candidato concurre en unas de esas tres categorías: baguette y panes especiales, bollería y, pieza artística. Las materias primas más comunes están a disposición de los candidatos. En algunos casos, pueden utilizar productos de su elección, sometidos previamente a la apreciación del presidente del jurado.

## Baguettes y panes especiales

Las pruebas duran 8 horas, precedidas, a la víspera, de una hora de Preparación. Tienen un programa impuesto de fabricaciones en las tres categorías. El programa conlleva la realización de baguettes tradicionales y variadas, a partir de 7 kilos de harina. Se exige también la realización de 4 panes especiales, permitiendo a los candidatos expresarse con formas y sabores típicos de su país. Respetar el peso y el volumen, el sabor y el aspecto son unos criterios muy importantes en la notación.

## Bollería

La bollería debe permitir a los equipos trabajar con una gran diversidad de productos y técnicas. El programa conlleva la realización de 5 tipos de bollería en masa levantada y de hojaldre. La nota se basará en la realización de tres piezas de 300 g. y de quince piezas idénticas de 60 a 100 g. Los criterios para la nota son: el peso, el volumen, el sabor y el aspecto de los productos.

## Pieza artística

La pieza artística permite al equipo expresarse en una obra que transmita toda su creatividad y habilidad técnica. La obra tiene que estar fabricada a partir de masa constituida con productos comestibles, sin armaduras ni pegamentos sintéticos.



## LOS GANADORES



Argentina resultó vencedor de esta selección, y tendrá el honor de representar a Suramérica durante la Copa del Mundo de la Panadería 2008. Perú, que ha conseguido el segundo lugar, será suplente.

El equipo argentino:

**Categoría "Bollería":** Sr. Sandro Fabián RUIZ

**Categoría "Pieza Artística":** Sra. Mónica Fernanda Caro DE FABER

**Categoría "Baguettes y panes especiales":** Sr. Sergio GONZALEZ





# 1º Jornada Nacional de la Panadería Argentina en Pergamino

La mañana del 28 de mayo, los panaderos de Pergamino participaron de la 1º Jornada Nacional de la Panadería Argentina en la sede de la Cámara de Comercio de Pergamino.



La bienvenida del evento estuvo a cargo del coordinador de la jornada Armando Natale, Secretario General de FAIPA y FIPPBA y de Jesus Rodriguez, Presidente del CIP local.

También participaron, en representación de la

FAIPA Rubén Salvio, Hugo Natale y Antonio Di Costanzo y en representación de la FIPPBA, Juan Bellizi, Juan Chalier y Emilio Majori.

Para comenzar la disertación se habló de la convocatoria que realizó la municipalidad para re empadronamiento con causales de panaderos y cuyo resultados arrojaron que sólo se re empadronaron 11 panaderías legales, el resto debería estar clausurada.

El centro de panaderos de Pergamino fue un ejemplo para la provincia no hace mucho, nadie oyó al Centro de panaderos, todo el mundo se creyó que soloS podían arreglarse, hemos logrado que la intendencia promulgara en ordenanza la ley" comentó el Presidente del Centro.

Y agregó "quisimos juntarnos con la Federación para que nos informen respecto a un montón de acciones y medidas que se están tomando... no queremos dejar de agradecerle a la Cámara de Comercio"

Concluida la introducción, Elizabeth Lezcano de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos desarrollo para los industriales locales los siguientes temas: Cadena de Trigo, IVA en la Cadena de Trigo, situación antes de la modificación de la Ley, características del Impuesto al Valor Agregado (IVA), situación despues de la modificación de la Ley y el objetivo que persigue la nueva Ley.

Horas más tarde, Rubén Salvio, Presidente de FAIPA conversó con los presentes acerca del estado de situación de la panadería Argentina actual.

"El Gobierno Municipal debe trabajar juntos a los Centros, y en muchos distritos se han logrado de esta forma grandes cambios... no debemos olvidar que la firma del convenio que hizo la Federación Argentina la realizó con la Federación de Municipios...La Ley Provincial debe ser cumplida, no estamos hablando de un decreto municipal que puede ser "volteada por concejales" sino de una ley provincial que no puede ser olvidada y hay que trabajar en base a eso. Se debe visitar el municipio, asesorarse, conversar, acordar y se pueden lograr mas cosas."

Entre otros temas se informo sobre la línea de créditos FOMICRO a través del Banco de la Nación Argentina, y se informo acerca de las lineas de créditos a sola firma para los industriales.

La jornada culmino con las conclusiones a cargo de los disertantes antes mencionados.



Publique en nuestras páginas  
**INDUSTRIALES  
PANADEROS**

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

ESTUDIO JURIDICO E INMOBILIARIO

**CELINA LUCERO Y ASOCIADOS**

*COMPRA-VENTA  
ALQUILERES y TASACIONES*

ASESORAMIENTO JURIDICO INTEGRAL

TEL.: 4202-6490

# BREVES



**Distribuidora  
Ca-Mi s.r.l.**

**Un toque  
de distinción**

Distribuidora CAMI añadió un toque de calidad y refinamiento a sus grandes habilidades comerciales e industriales: una cámara frigorífica de importantísimas dimensiones, la cual les permitirá ampliar el stock de mercadería.

Además siguen sumando productos, es así que añadieron a su distribución habitual queso en barra y paleta sandwichera.

Con distribución exclusiva de Productos Prodalsa en la zona de Banfield, la distribuidora CAMI cuenta con el reparto más ágil del mercado satisfaciendo el 100% de las necesidades del mismo.

CA-MI s.r.l garantiza a sus clientes la mejor calidad y un servicio incomparable, siendo una de las distribuidoras más importantes de la zona.

CAMI se ubica en Juan Domingo Perón 3340- Banfield, distribuye materias primas para panaderías, confiterías, pizzerías y fabricas de pastas. Para más información puede comunicarse al 4273-2172/ 15-6390-1977

## TRIGO: FUENTE PARA ETANOL

Según el Diario La Voz, un grupo de 18 industriales, técnicos y productores argentinos recorren en estos días Canadá, en el marco del primer viaje de capacitación técnica organizada por el INTA MANFREDI y la empresa Turismo Coovaeco. Durante el periplo por tierras canadienses, el contingente visitará las instalaciones de la Universidad de Saskatchewan, al Instituto Pairie Agriculture, Machinery Institute y la Edición 29° del Western Canadá Farm Progress Show.

En su primer día de estadía, el contingente argentino visitará a la empresa Pound Maker, dedicada al acopio de granos y a la producción de etanol. Esta empresa construyó a principios de 1990 una planta para la producción de etanol sobre la base de trigo, el cultivo más importante de aquella región.

La producción del etanol sobre la base de trigo es muy similar al del biocombustible derivado del maíz. Se basa en una destilación húmeda de la molienda del trigo. El trigo proviene de los productores de la región trasladados desde los socios vecinos que en la actualidad suman más de 200 productores.

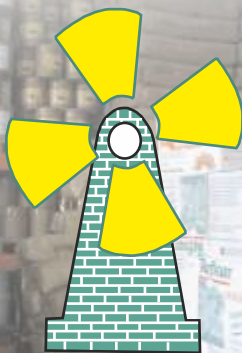


Publique en nuestras páginas

# INDUSTRIALES PANADEROS

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

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



**Distribuidora  
Ca-Mi s.r.l.**

KDU@CTQ@OQDMR@C@



Grasas y Margarinas



REFINERIA  
DEL CENTRO S.A.

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

districa-mi@yahoo.com.ar

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





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

SUAREZ 215 - AVELLANEDA - TEL. 4203-8143 - cipave@ciudad.com.ar

## Un campeón en Avellaneda.



Entre el 11 y el 15 de Junio de 2007 se llevo a cabo en el centro de exposiciones de costa Salguero la 17ª edición de la FITHEP-Expoalimentaria, la feria reunió a los industriales panaderos, pasteleros, heladeros, chocolateros, fabricantes de pastas y pizzas, y en estas ultimas ediciones se ha incorporado a los responsables de servicios de catering, food

A su vez dentro de la misma se llevo a cabo el tercer Campeonato Argentino de la Panadería Artesanal, en el stand de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA). Dicho

campeonato brindo la oportunidad de tomar contacto con los mejores niveles de producción panaderil.

Fue allí donde el señor Juan Antonio Rodríguez, propietario de la panadería "La Antigua Legal" situada en Av. Belgrano 2602de nuestra ciudad, ha sido ganador en la especialidad Pan Artístico, ocupando el primer puesto de dicha categoría.

Desde el Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda, lo hemos entrevistado para que nos cuente como fue la experiencia de haber competido con los mejores a nivel nacional.

Las categorías eran: Pan Artístico (en la que sumaba mas puntos el que usaba menos moldes, y en el cual el utilizo solo un cuchillo haciendo los cortes

a la vista). Después se competía en Bollería (en la que se sumaban puntos por sabor y presentación) y por ultimo Baguette, donde se tenia en cuenta la variedad a la hora de puntuar.



**Brito Hnos.**  
FABRICACION DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

HORNOS ROTATIVOS

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

TRINCHADORAS

BATIDORAS

SOBADORAS

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

**KOR-DAL**   
MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños  
Compra y Venta de Máquinas Usadas

Representante **INDUPAN PASTOR**

**Tel./Fax: 4203-5706**

**MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA**  
E-mail: kor\_dal@ciudad.com.ar

El tiempo para la elaboración de los trabajos era de 6 horas, para que luego delibere el jurado sobre diversos ítems (presentación, técnica, higiene, materiales utilizados, etc.). Este jurado estaba integrado por miembros de las empresas Laissefer S.A., CALSA, Danica, el Sr. Marcelo Vallejos y una funcionaria del INTI.

El primer día del campeonato el Sr. Rodríguez realizó: Tres cuernos de la abundancia utilizando maíz, soja, granos de café, semillas de amapola y sésamo entre otros.

La presentación incluyó una fuente con fuego, flores y mariposas, y la temática era representar la abundancia en el mundo.

El segundo día, preparo un trabajo que incluía un pájaro comiendo un fruto y una serpiente acechándolo. A su vez, la misma serpiente era acechada por dos cocodrilos; siguiendo la cadena alimenticia. Con lo cual, sumando ambos trabajos se consagró campeón.

El Sr. Rodríguez se ha destacado anteriormente con trabajos en caramelo, chocolate y frutas. Ha trabajado en su panadería desde el 1º de Mayo de 1986, una panadería familiar como tantas otras, donde él realiza todo tipo de labores. El oficio de panadero lo heredó de su padre, para luego perfeccionarse en distintas disciplinas. Y hoy en día participa de eventos en la Universidad de Belgrano sobre productos alimenticios, además de proyectar un micro emprendimiento para el futuro.

Por nuestra parte su consagración nos enorgullece y consideramos que es digno de mencionar la excelente labor llevada a cabo por él en la 17ª edición de la FITHEP. Desde ya le enviamos todo nuestro apoyo para la próxima instancia e invitamos a todos aquellos que se dedican a la producción panaderil, a participar de los próximos campeonatos.



LA PRESENTACIÓN DE LA DELEGACIÓN DE AVELLANEDA EN LA FITHEP MERCOSUR 2007



**JUAN ANGEL LUCERO**  
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZAS

**Emeth DEWEY Dánica**

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **calsa**

**BARI** LESAFFRE ARGENTINA

**Levaduras Paraleva**

**"ARANZANA"**

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

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION

**JCP**

AMASADORAS RAPIDAS

Cap 20kg Cap 30kg Cap 50kg

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

COMPRE EN FABRICA  
PRECIO + GARANTIA + SERVICIO POST VENTA





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, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



# REFINERIA DEL CENTRO S.A.

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

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

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





# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

## El Centro tiene un nuevo asesor legal

**Fabián Campana** esta matriculado en el Colegio de Abogados de Lomas de Zamora, ejerce la profesión de forma independiente desde hace 13 años, fue docente de la Facultad de Lomas, tiene su estudio jurídico en Lomas de Zamora (Garona N° 831), y hoy forma parte del Centro de Panaderos de Almirante Brown.

### ¿Cómo surge la posibilidad de trabajar junto al Centro?

La posibilidad surge porque en mi estudio aparecieron varios problemas planteados por algunos colegas panaderos. Después de charlar con ellos, me invitan a participar en el Centro con la asesoría legal.

### ¿Qué objetivo persigue este servicio?

Principalmente que el panadero se sienta apoyado legalmente porque a partir de la fecha va a contar con asesoramiento gratuito en el Centro de Panaderos

### ¿Qué días va a funcionar la asesoría?

Todos los jueves de 14 a 16:30 Hs voy a estar en el Centro atendiendo consultas de todos aquellos que así lo necesiten

Quiero destacar que en caso de presentarse algún problema que requiera



la intervención de un abogado yo los atendería en mi estudio con un importante descuento.

### ¿Cuál es el proyecto a corto plazo?

La idea es despejar las dudas de los colegas panaderos y apoyarlos legalmente. Además estamos organizando reuniones para explicar cuales son las situación legales en las que se puede ver un panadero ya sea problemas laborales, con el municipio, por contrataciones etc....

### ¿Cuál es el problema más común que presentan los panaderos?

Creo que el más común es la competencia desleal que implica que muchas panaderías habilitadas compitan con "panaderos" que fabrican pan en lugares no habilitados, eso es un típico ejemplo de competencia desleal.



IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS

# ENVOLVER<sup>SRL</sup>

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

*El nombre de su Confeitería,  
bien impreso en un papel de calidad  
es la mejor publicidad y la más económica*



*Ya estamos trabajando  
para "las mejores confiterías y panaderías del país"*

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable ( Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)



*Sabemos como hacer que  
su producto sea irresistible*

Firmenich



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

Sabores para la Industria Alimenticia

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



## Entrevista con Luis Gómez y Miguel Ovando

**El Secretario y el Pro-secretario del Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown, café de por medio, nos informaron de cuáles son algunos de los problemas que aquejan a los panaderos de la zona y del compromiso que tomaron para hacer efectiva la aplicación de la Ley 13006 en el Municipio**



### ¿Cuál es la importancia del cumplimiento de la ley 13.006?

La aplicación de la ley es fundamental, ya que es la que regula el funcionamiento de las panaderías y marca las normas básicas para la buena convivencia entre los panaderos del distrito.

### ¿Por qué considera que muchas veces la ley no es cumplida?

Sabemos que es indispensable el trabajo en conjunto del sindicato, el municipio y el centro de panaderos. Y lo que hay que entender es que la aplicación de la 13.006 favorece a las instituciones. Por un lado al Centro, porque el pan va a ser vendido sólo en lugares permitidos y sólo en panaderías, sucursales de panaderías y despachos de pan; por otro lado, al sindicato lo beneficia por la mano de obra, porque si sacamos el pan en los lugares que no están permitidos se van a crear sucursales, que obligatoriamente emplean gente y genera mano obra en el lugar de expendio y en el lugar de fabricación. Y, por último, beneficia al municipio al consumidor le llega el pan con lo que marca la ley, y se asegura una habilitación como corresponde.

### La aplicación de la ley, ¿protege al panadero del pan que entra de partidos vecinos?

Obviamente. Te cuento como es la situación en Almirante Brown: a diario ingresan aproximadamente 50.000 kilos de pan de partidos linderos: Lanus, Quilmes, Florencio Varela, Berazategui y Esteban Echeverría, entre otros. El convenio colectivo de trabajo establece que se deben producir 120 kilos por obrero, es decir, que con esos



índices tan altos Almirante Brown tiene 400 obreros menos. Con la aplicación de la ley eso se termina.

### ¿Cuál es la situación del Centro por el faltante de materias primas?

La verdad es que estamos esperando información de Federación Nacional y Provincial para saber que vamos hacer nosotros. Ellos tienen que encaminarnos. Tenemos la preocupación normal, pero hablamos sin saber porque nosotros obedecemos a la Federación y aún no hemos recibido ningún tipo de información.

El proyecto madre de la aplicación de la Ley 13.006 apunta a sacar el pan de la calle y comercializarlo en el mostrador, sucursales o despachos de pan, para garantizar el pan confeccionado con harinas vitaminizadas y sin potasio.

*"Lamentablemente hoy se comercializa el pan en porcentajes desparejos: 20 % en mostradores y el 80% restante se comercializa en el reparto. Esa es la tendencia que debemos revertir. Todos somos parte del gremio y debemos trabajar unidos para el beneficio del mismo."*

### Por último ¿cómo se encuentra el precio del pan en Almirante Brown?

El pan a \$3.60 y las facturas a \$6, pero estos precios hasta ahora son provisorios porque todos sabemos que las materias primas están aumentando de precio constantemente.



### 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**  
**COMISION REVISORA DE CUENTAS**  
**TITULAR 1º: RICARDO FARRAN**  
**TITULAR 2º: ALBERTO CAMEROTA**  
**SUPLENTE 1º: CARLOS FERNANDEZ**  
**SUPLENTE 2º: ALEJANDRO OVANDO**

### 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



## TENEMOS QUE REDOBLAR

Estimados colegas + compañeros:

Quiero dirigirme en esta nota en general a todos los que en su conjunto hacemos este gremio. Pienso que el primer paso ya lo dimos y nos pusimos en la senda, que nunca teníamos que haber abandonado. Hay muchísimo por hacer, pero retomamos el camino.

Hoy tenemos que redoblar la apuesta porque no nos alcanza... Debemos

cambiar totalmente nuestra manera de pensar, hoy nuestra realidad ha cambiado y seguimos con viejas tradiciones; cada panadero se siente cómodo en su casa cuando el río está tranquilo, pero afuera señores es batalla que se libra día a día y tenemos que redoblar el esfuerzo para el bien del gremio panadero.

Las malas políticas de diferentes gobiernos acomodaron como quisieron al sistema y a nosotros nos pareció más cómodo seguir a la corriente y así nos fue. Terminamos enfrentados todos contra todos y después decimos que el centro no hace nada.

Sres. el Centro Industriales Panaderos no está compuesta por una sola persona, somos todos en su conjunto y lo componemos cada uno de nosotros entonces el problema es de todos. Pero lo importante es entender que las instituciones están y ellas tienen las armas para defendernos.

Cada uno desde su lugar maneja su industria a su criterio y conveniencia, pero tienen que ponerse a pensar que orgánicamente hay un camino a seguir para no volver a caer en la misma situación, en cada distrito hay comisiones armadas y nos debemos a ellos.

Tenemos que entender que resorte tocar. Hoy por ejemplo las telecomunicaciones avanzo enormemente, teléfonos celulares hasta el que pide limosna tiene celular y me pregunto entonces... ¿cuál es el problema de estar comunicado?, por eso insisto en que es un hielo que tenemos que romper y empezar hablar el mismo idioma.

Sres. El problema está y lo tenemos que afrontar, no hay vuelta atrás, debemos redoblar la apuesta cada uno desde su función.

Le doy gracias a todos los que quieren siga creciendo y sea el mejor Y A LOS ESCÉPTICOS QUE PIENSAN QUE ELLOS VIVEN TAMBIÉN DE LO QUE NOSOTROS HACEMOS.



OVANDO, MIGUEL  
PROSECRETARIO

Nuestras más sentidas condolencias a la Sra. Nora López, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown, por el fallecimiento de su mamá

Publique en  
nuestras páginas

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

## ¡Qué buena noticia!

Hacia falta que reabriera la tradicional panadería que funcionó durante muchos años en Av. Monteverde N° 8438, Claypole, justo frente al barrio Don Orión. Ahora de la mano de su flamante dueño **Adan Panaccio** que es un experto en la materia e integrante concurrente al Centro de panaderos de Almirante Brown.

La renovada panadería y confitería, ahora se llama "Alan" y promete enviar a sus clientes con su famoso pan caliente y exquisitas facturas y repostería.

Cabe destacar que Adan Palaccio, encontró en Refrigeración Adrogué un excelente apoyo para concretar esta realidad del nuevo emprendimiento.

**"Ellos se encargaron de todo. Redecoraron el local compuesto con muebles de vidrios curvos, paneras, heladeras, y carteles con luz interior, que muestran fotos de mis productos. Además deposité mi confianza en ellos para adquirir las máquinas, hornos, y herramientas para la cuadra"** comentó Panaccio

**"Por este medio agradezco a la sra. Livia por haberme recomendado a Refrigeración adrogué como proveedor amigo del Centro de Panaderos de Almirante Brown"** finalizó.

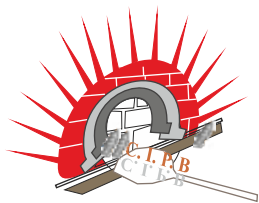


*Juan Carlos Cabral*  
**CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS**

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



## CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui

Tel.: 4216-0591 // 4256-0634

### Novedades del Centro de Panaderos

Industriales Panaderos del Sur habló telefónicamente con el Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui, Juan Carlos García quien nos informó que desde el año 1994 no aumentaban la cuota societaria y ahora debido al incremento del costo de vida, que incluye servicios públicos, impuestos y sueldos, entre otros..., la cuota que estaban abonando los socios era irrisoria y por lo tanto quedó establecida en \$25.

Por otro lado por decisión de la amplia mayoría se realizó una asamblea donde se regularizó el precio del pan... Así precio sugerido quedó establecido en \$ 3.60 el pan y \$5.60 las facturas.

Por último dejó expuesta su gran preocupación por el aumento del costo de las materias primas, el faltante de energía eléctrica que afecta a la producción en todos sus sentidos



#### COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Juan Carlos García**

Vicepresidente: **Miguel Albanese**

Secretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Oswaldo Callegari**

Pro Tesorero: **Eduardo Olivari**

Vocales Titulares:

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

**Juan Páez, Gisela Andriola y Mateo Colagiovanni**

Revisores de Cuentas Titulares:

**Albor Pérez, Juan Carlos Basso y Andrea Iannello**

Revisor de Cuentas Suplente:

**Rubén Federico**

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Valeria Cianciullo**





# YEMAX

## SUSTITUTO DE HUEVO

**BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO**

para la elaboración de:

FACTURAS

PAN DULCE

BUDINES

ALFAJORES

MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE

## LECITEC



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires

Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

www.lecitec.com.ar

# CABALLERO ORTIZ & POZZI

S.A.

## 1925-2005

**Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!**

**Caballero Ortíz & 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: caballeroortizyozzi@ciudad.com.ar

DISTRIBUIDORA

# ū Q X F K R ã

DISTRIBUIDOR  
EXCLUSIVO DE

**MOLINO CENTRAL  
NORTE**





ENTREGA INMEDIATA DEL MOLINO A SU COMERCIO

4264-7555 / 15-5182-5781 / ID 159\*3572





# 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

**“Seguimos trabajando para que nuestro Centro siga creciendo y brindando a sus asociados calidad en la gestión”**

Desde el CIPPCA queremos contarles que se a integrado a nuestro Centro en carácter de asesor externo el señor Adolfo Pedro Magof quien conjuntamente con nuestra apoderada Sra. Claudia Daquarti llevan a cabo los controles de pan clandestino y la aplicación de la Ley 13.006 en el partido con el trabajo conjunto de la Dirección de Comercio y Bromatología de la Municipalidad de Cañuelas (Señores Ricardo da Fonseca y Pablo Fernández).

El proyecto presentado en el Honorable Concejo Deliberante elaborado por nuestra apoderada esta siendo considerado en los bloques, siendo el Sr. Magof quien a mantenido distintas charlas con los presidentes de cada bloque explicando las causas de dicho proyecto y cuanto beneficiaria a los industriales panaderos.

Asimismo el día 26 de junio Adolfo Magof y Claudia Daquarti han mantenido una importante y fructífera reunión con el Sr. Javier Herrera de Cancillería y el Sr. Carlos DeMarchi, funcionario del Ministerio de Salud de la Provincia de Bs.As. con el fin de brindar a los asociados la tramitación de la inscripción de

productos en La Plata , asesorar a los compañeros en los aspectos bromatológicos de la elaboración del pan y cumplimiento del código alimentario y la posibilidad de negocios y proyectos vinculados a la Cancillería , permitiendo en un futuro la proyección de nuevos negocios a nuestros socios.

**Como verán todos juntos seguimos trabajando para que nuestro Centro siga creciendo y brindando a sus asociados calidad en la gestión.**

**COMISIÓN DIRECTIVA**

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



## DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS









comunicación al instante

Tel: 0810-999-2013

Nextel: 214\*1949

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

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















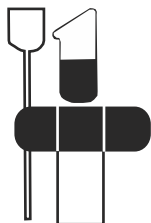










# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

## A LOS COLEGAS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

El Centro de Industriales Panaderos continúa trabajando siempre para sus Asociados, recorriendo TODO Cuartel Noveno en busca de los que elaboran pan en forma clandestina que tanto perjudican, con una COMPETENCIA DESLEAL, a los panaderos que cumplimos con los requisitos que estipula la ley. También buscamos y denunciemos los lugares CLANDESTINOS de venta, que lamentablemente son muchos- Efectuamos las denuncias correspondientes ante el Municipio de Lomas de Zamora.

Recientemente fuimos invitados por el Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown donde pudimos encontrarnos con los colegas de los Centros de Avellaneda, Quilmes, Lomas de Zamora, Esteban Echeverría, Florencio Varela, Ezeiza y también con el Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio. Todos coincidimos en trabajar juntos para lograr la unificación de los precios, respetar cada una de las zonas de influencias y coincidimos plenamente con Don Rubén Salvio en todo lo conversado.

Hoy los Panadero de Cuartel Noveno estamos MAS JUNTOS QUE NUNCA, de esta forma podemos trabajar juntos TODOS los días en la calle en DEFENSA de las fuentes de trabajo.

También nos enorgullece que una Panificadora halla cumplido nada más ni nada menos que 60 años de existencia en Cuartel Noveno; cuando en aquella época solamente se podía transitar con carros, en una zona muy descampada y poco poblada, ellos se animaron. Saludamos en nombre de todos los Panaderos de Cuartel Noveno a nuestro asociado: Panificadora LA CORUÑESA.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO  
SIEMPRE JUNTO A SU GENTE

### Comisión Directiva

**Presidente:** Miguel Spaziante

**Vice-presidente:** Roberto Robles

**Secretario:** Carlos A. Barreiro

**Pro-secretario:** Antonio Caputo

**Tesorero:** Andrés Di Iorio

**Pro-tesorero:** Rubén Calderón

#### Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

#### Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

#### Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

#### Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez



## CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande



### 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

#### **VOCALÉS TITULARES:**

RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

#### **VOCALÉS SUPLENTES:**

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



## Entrevista con Jose Sanabria de Esteban Echeverría

**"Como Centro de Panaderos local estamos preocupados por lo que esta sucediendo con el trigo, no hay harina y no entendemos nada. La poca materia prima que recibimos lo estamos recibiendo con recargos, por eso resulta imposible mantener el precio del pan porque el recargo que se le añadió a la harina es muy difícil de equiparar... Primero se firmó un acuerdo con el Gobierno por el que manteníamos el pan de hasta ocho piezas a \$2.50, pero hoy ya no es un acuerdo justo porque por mantener ese precio por unos meses más íbamos a acceder a créditos blandos, pero resulta que hay que cumplir una serie de requisitos que en realidad te lo ofrece cualquier crédito bancario. Con esas condiciones y con los constantes aumentos aumentos en lo personal no me sirve".**

**¿Cómo afecto ese incremento en el precio del pan?**

Actualmente manejamos un precio de \$4 y estamos medianamente bien. Calculamos que la harina aumentó alrededor de un 50% y en definitiva siempre perdemos nosotros los panaderos y el cliente. Los molineros se salieron con la suya y el Gobierno también.

**¿Cuál es el reclamo que realiza el Centro?**

Nosotros pensamos que la Federación Nacional debe interceder ante el Gobierno Nacional y éste ante los Molineros para que nos ayuden, porque esto es a nivel nacional.

**¿Estan afederados a la provincia? ¿Cómo se manejan con el Fondo Convencional?**

En realidad el Centro atraviesa una situación muy especial. Cuando el Centro de panaderos se convierte en acéfalo, quedo con una cuenta en el

banco que tiene algo de plata pero hasta que no tengamos la personería jurídica regularizada y el reconocimiento municipal, no podemos llevar el acto constitutivo como corresponde donde figure que somos una nueva comisión. Así que por el momento el banco no nos quiere dar ningún tipo de datos

**¿El panadero paga alguna cuota?**

La cuota social que paga el panadero acá es ínfima, y con esa plata no hacemos mucho más que pagar los servicios. Como todos saben, o deberían saber, hay que pagar luz, gas, impuestos, movilizarse y todo eso es casi imposible si los colegas no aportan.

Como Presidente del Centro les pido a mis colegas que se acerquen al Centro, que aporten ideas. La presencia de todos es imprescindible para que podamos solucionar los problemas que tenemos. Juntos es la única forma que tenemos para llevar adelante el gremio.



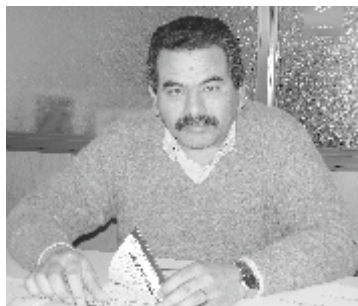
## **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADERO DE LOMAS DE ZAMORA**

**Pereyra Lucena 555 - LOMAS DE ZAMORA - TEL. 4244-9424 / 4243-2039**

### **SERVICIOS A LOS SOCIOS**

- \* TRAMITES MUNICIPALES
- \* INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS
- \* TRANSFERENCIAS DE FONDOS DE COMERCIO
- \* CAMBIOS DE DOMICILIO
- \* ANEXO DE RUBROS
- \* TRAMITES BANCARIOS
- \* PAGO DE IMPUESTOS
- \* TRAMITES ANTE LA D.G.R.
- \* PRESENTACIÓN DE DECLARACIONES JURADAS
- \* MODIFICACIONES DE DATOS
- \* ASESORAMIENTO GREMIAL-LABORAL-CONTABLE
- Ó\* LIQUIDACION DE SUELDOS Y CARGAS SOCIALES

### **ASESORAMIENTO CONTABLE**



**LUNES a VIERNES  
de 10 a 16 HS**

ASESORAMIENTO A CARGO DEL  
CONTADOR PUBLICO NACIONAL  
HECTOR CHACON  
(HONORARIOS  
PREFERENCIALES PARA LOS  
SOCIOS)

### **COMISION DIRECTIVA**

**PRESIDENTE**

**JORGE FAIELLA**

Vice.presidente

**BENITO SICILIANO**

Secretario

**CARLOS BURZACHECHI**

Pro-secretario

**MARCELO TRELLEIRA**

Tesorero

**PEDRO FRANCO**

Pro-tesorero

**ERNESTO CISCO**

Vocales Titulares

**JUAN JAIME - CASIMIRO LARRABURU**

Vocales Suplentes

**GUSTAVO GIORDANO - JOSE BOULLON**

Revisores de Cuentas Titulares

**JORGE RAGO - JORGE BIONDIC - CARLOS PATTARINO**

Revisores de Cuentas Suplentes

**CRISTIAN PERSICO - ANIBAL LATERRA**

# " En un período no mayor de 60 días, visitaremos a todos los panaderos para aunar criterios"

**Industriales Panaderos del Sur se reunió con Jorge Faiella, Presidente del Centro de Lomas de Zamora y con Carlos Burzachechi para desarrollar temas como: las quejas que realizan los panaderos locales, el precio que se maneja en la zona y la relación del Centro de Panaderos con el Gobierno Municipal.**



## 1-¿ Participan los panaderos de las actividades que propone el Centro local?

La verdad es que se arrima poca gente, un poco por los dirigentes y otro poco, por los mismos panaderos que en vez de participar, critican. Sinceramente pienso que escojen el camino más fácil que es el de criticar desde afuera, el Centro esta para traer beneficios para el industrial, para todo el

gremio, por eso es mucho más productivo asistir, participar aportando propuestas que criticar desde sus casas..

## 2-¿ Cual es la queja más grande de los panaderos de Lomas?

y... los panaderos están viviendo un momento especial, por un lado salen a revender a la calle a cualquier precio y después critican a los que hacen lo mismo que ellos porque también venden a cualquier precio.

Por otro lado, la otra gran queja es la cantidad de panaderos que trabajan sin habilitación, por lo tanto venden a cualquier precio y el resto de los panaderos siente que la municipalidad no hace nada, mira para otro lado. Eso genera mucha competencia desleal, es imposible competir contra el evasor o con el pan que entra de localidades vecinas.

Y por último, también recibimos quejas debido a los puestos ambulantes que existen en la estación de Lomas y se creó como un mercado clandestino.

## 3- ¿Cuál es la relación del Centro con la Municipalidad?

Todavía no tuvimos oportunidad de encontrarnos con el Intendente, pero vamos a solicitar una entrevista con él, para que nos brinde el apoyo necesario para organizar el gremio en Lomas de Zamora. La idea es que en un periodo ( Continúa en la página 33 )

**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

NUEVOS

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

chocolates  
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.  
Plata Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650RHH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713.4384  
Administración: Saipacha 42B - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125  
e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com



no mayor de 60 días visitemos a todos los panaderos para aunar criterios, y así empezar a modificar la realidad de Lomas de Zamora.

### 3¿Cuál es el precio de venta sugerido del pan?

Estamos tratando de unificar todo a \$3.60 como precio sugerido y de acuerdo a los incrementos en las materias primas se acomodarán los precios. Hay algunas panaderías en el centro de Lomas que están vendiendo a \$3,80 o \$4 el kilo y las facturas a \$6.

Les vamos a suministrar un cuadro numérico del dinero que puede perder o ganar de acuerdo a su proceder. Tomamos como referencia una producción de 300 kg de pan diario

300 Kg de pan x día		
Vendido a \$	RECAUDACION \$	DIFERENCIA x DÍA
3,00	900	
3,20	960	60
3,40	1020	120
3,60	1080	180
3,80	1140	240
4,00	1200	300

Si usted toma como base la diferencia de \$1 (en vez de vender el pan a \$ 3, lo vende a \$ 4, EN TREINTA DIAS TRABAJADOS pierde \$ 9.000 en un mes o pierde de recaudar \$ 108.000 en un año...USTED DECIDE.



PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS  
**LINEA DE MEJORADORES**

# BIOENZIPAN

*Mejora todo tipo de panificados*

PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE  
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCES-GALLETAS-BUDINES

*Asesoramiento y demostraciones sin cargo!*

**Bioenzim** Tel/Fax: 4443-3887 ID 594\*3017  
*Asesores para panificación* Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO  
Bioenzim@speedy.com.ar

## Equipamiento para panaderías



**REFRIGERACION Adroque S.A.**

Av. Hipólito Yrigoyen 12601 - ADROGUE

De 9 a 18 hs. Tel. (011) 4293-4214

www.gastronomiaadroque.com.ar

Factureros, paneras y masiteros  
Balanzas y básculas electrónicas  
**CÁMARAS FRIGORÍFICAS MODULARES**

Cartelería publicitaria con fotos

**Heladeras lateras a medida**

**HORNOS Y COCINAS INDUSTRIALES**



# Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela

9 de Julio 43 - Florencio Varela  
Adherido a F.I.P.P.B.A. Y F.A.I.P.A.

## EL CENTRO DE PANADEROS LUCHA CONTRA LA CLANDESTINIDAD



En un gran número de denuncias, a la municipalidad de Florencio Varela del centro de panadero del distrito encabezado por su presidente Antonio Di Costanzo, efectuó unas 70 denuncias contra la elaboración y venta clandestinas de pan en el distrito. En las mismas se denuncian unos 250 negocios de venta y 30 plantas elaboradoras de pan en total marginalidad.

En las mismas se destaca el riesgo que puede correr la ciudadanía que consume dicho producto dado que el mismo está elaborado sin ninguna clase de higiene y seguramente con productos prohibidos para la elaboración de pan.

Su vez se elevó una nota al Sr. Intendente Pereyra. Pidiéndole al mismo una acción concreta contra los mismos, con todas las herramientas con que cuenta el municipio también se le ofreció, acudir a la justicia ordinaria si se veía superado el municipio en su accionar contra estos facinerosos.

También se anunció. La puesta en marcha del Centro de formación y capacitación laboral zonal de la panadería. El mismo constará de dos tipos de capacitación.

Uno para panaderos en actividad. donde se les brindará, todo el conocimiento de modernización de la panadería y la pastelería mundial. El otro está destinado a personas de ambos sexos sin conocimiento. El mismo tendrá una duración de 3 a 6 meses, contará con clases teóricas y prácticas. Dictada por reconocidos profesores de la materia panadera.

### COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE: ANTONIO DI COSTANZO**

Vicepresidente 1º: Raúl Pombo

Vicepresidente 2º: Silvano Babuin

Secretario: Alberto Romero

Prosecretario: Eduardo Ferreiro

Tesorero: María Capraro

Protesorero: Raúl Alegre

Secretario de Actas: Eduardo Kublus

Vocal Titular 1º: Héctor Antonio

Vocal Titular 2º: Guillermo Nadal

Vocal Titular 3º: Carlos Sciuto

Vocal Titular 4º: Marcelo Pombo

Vocal Titular 5º: Juan Britéz

Vocal Suplente 1º: Raúl Valencia

Vocal Suplente 2º: Eduardo Belmonte

Vocal Suplente 3º: Héctor Casou

Vocal Suplente 4º: Omar Assen

Revisor de Cuentas Titular 1º: Carlos Fernández

Revisor de Cuentas Titular 2º: Roberto Gatti

Revisor de Cuentas Titular 3º: Daniel Gómez

Revisor de Cuentas Suplente 1º: Raúl Brites

Revisor de Cuentas Suplente 2º: Carlos Ojeda

## L E Y 13006

### TITULO I PANADERIAS

**ARTICULO 1.-** La habilitación y funcionamiento de Panaderías en la Provincia de Buenos Aires se regirá por la presente Ley.

Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto.

Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad provincial y municipal, las que de corresponder otorgarán las respectivas habilitaciones.

**ARTICULO 2.-** Quedan comprendidos en las disposiciones de esta Ley los siguientes establecimientos:

a. Panadería Artesanal: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o brillantadas en sus envases originales; artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, etc.); bebidas con o sin alcohol envasadas

en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.

b. Sucursal: Se entenderá por tal las siguientes:

Sucursal de panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz.

Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

c. Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

**ARTICULO 3.-** La Panadería Artesanal a que se refiere el inciso b, del artículo 2 podrá contar con áreas complementarias, a saber:

a. Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar



Productos de repostería, confitería, masas, postres y postres helados, bombones y sandwiches.

- b. Local cocina: Podrá elaborar productos rotisados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.
- c. Servicio de cafetería: La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los locales de las Panaderías Artesanales que reúnan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

## TITULO II

### HABILITACION Y FUNCIONAMIENTO

**ARTICULO 4.-** Compete a los Municipios otorgar la respectiva habilitación comercial de los establecimientos mencionados en el título I de esta Ley, previa inspección técnica que constate el cumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente.

El Poder Ejecutivo Provincial designará la Autoridad de Aplicación Provincial de la presente Ley, la que tendrá como principal función de verificar su cumplimiento sin perjuicio de las demás competencias que le otorgue la normativa vigente.

**ARTICULO 5.-** Los Municipios reglamentarán el procedimiento de habilitación de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito.

La Cámara o Centros de Panaderos podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

**ARTICULO 6.-** Los Municipios, por ordenanza, podrán fijar límites al número de habilitaciones a otorgar con fundamento a la relación habitante-comercio, la salubridad y el impacto socio-económico que se produzca.

## TITULO III

### REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO

**ARTICULO 7.-** Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, pastelería contarán con las siguientes dependencias:

- a. Cuadra de elaboración,
- b. Depósito de harina.
- c. Cámara de fermentación.
- d. Baños y vestuarios.
- e. Lugar para carga y descarga interna (de 30 m2).

F. Depósito de materias primas.

- g. Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

Por vía reglamentaria el Poder Ejecutivo podrá exigir otras dependencias o espacios necesarios para la salubridad y seguridad de los establecimientos.

**ARTICULO 8.-** Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el Título I de esta Ley deberán reunir características edilicias; ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Estas características y requisitos se establecerán por vía reglamentaria.

**ARTICULO 9.-** Prohíbese fumar y/o comer dentro de las Panaderías. En los locales se colocarán letreros con la Leyenda "TERMINANTEMENTE PROHIBIDO FUMAR Y/O COMER - TERMINANTEMENTE PROHIBIDO SALIVAR EN EL SUELO". La Leyenda será seguida del número de la presente Ley.

La presente prohibición alcanza al personal del establecimiento y a los clientes.

**ARTICULO 10.-** Prohíbese colocar en exhibición masas y postres sobre mostradores, debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos.

Prohíbese todo sistema de autoservicio.

**ARTICULO 11.-** Las personas que efectúen el despacho al público cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias. Le está prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.

Distribuidora

**“EL GRANATE”**

**HARINAS y MATERIAS PRIMAS  
para panaderías,  
confiterías y fábricas  
de pastas**



Máximo Paz 474-LANUS-Tel.: 4249-5538

# RECETAS Masitas de mazapán(pasta de almendra)

Se remontan a los tiempos de Colón, Da Vinci, Michelangelo. Podemos considerarlas una receta italiana, sin darle paternidad a ninguna ciudad en especial y perfectamente factible en nuestros tiempos. Hay que elaborar unos cuantos barquillos o obleas o "wafers" con el necesario moldeador para poner arriba del fuego o mejor emplear el aparato eléctrico.

**Ingredientes** - Para las obleas: 150 gramos de harina, 40 gramos de azúcar, 15 cucharadas de agua, 1 pizca de sal. 500 gr de pasta de almendra



de 1,5 centímetros. Espolvorear con azúcar uniformemente la superficie. Cocinar a horno muy suave (130°) durante una hora o hasta que se dore ligeramente. Dejar enfriar y cortar en rombos o cuadrados. Si le gusta decore con alguna fruta al marrasquino, escarchada, etc. ¡Y porqué no...con crema chantilly!

**Preparación** - De las obleas: mezclar la harina, el azúcar y la sal y hacer una mezcla semi líquida, tipo panqueque. Llenar el molde con la cantidad oportuna y cocinar al fuego o eléctricamente.

Gentileza de  
Lorena Ponzo

**Armado de la torta:** cubrir el fondo de una fuente para horno enmantecada con los barquillos o obleas, ligeramente sobrepuestas y mojadas con agua de rosa con la incorporación de algún licorcito de su preferencia. Sobre éstas la pasta de almendras estirada hasta un espesor

Para consultas, llamar a:



4502-6693/4504-2609  
Lascano 2858 - analba@ciudad.com.ar



## Fabrica de Materias Primas para:

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

### Algunos de nuestros productos:

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

**VENTAS: Sta. Lorena ID 142\*8928**

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

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



**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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



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

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



**LAVADOS DE TENDILLOS**

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

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**

E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar

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

**NUEVA  
MINIARMADORA**



**ARTICULO 12.-** En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénico sanitarias pertinentes.

#### TITULO IV

##### TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

**ARTICULO 13.-** Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.

Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

**ARTICULO 14.-** Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboración deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial.

Con igual habilitación deberán contar las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentación que establezca la reglamentación.

#### TITULO V

##### DESPACHOS DE PAN

**ARTICULO 15.-** El despacho de pan se limitará a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no.

Deberán contar con requisitos edilicios, ambientales y de personal que, al igual que la Panadería, cumpla con las exigencias de seguridad, salubridad e higiene. Estas características serán establecidas por vía reglamentaria.

**ARTICULO 16.-** Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como Panaderías y/o Confeitería. Deberán en todos los casos anunciarse como DESPACHO DE PAN.

A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

#### TITULO VI

##### VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA

##### OTROS PUNTOS DE VENTA

**ARTICULO 17.-** Queda totalmente prohibida la venta de pan y productos afines, por medio de reparto ambulante o domiciliario.

**ARTICULO 18.-** Podrán expender pan y alimentos farináceos además de las Panaderías, sus sucursales y los despachos de pan a que se hace mención en la presente Ley, los siguientes establecimientos:

- a. Los supermercados.
- b. Los comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente.

Por vía reglamentaria, y a los fines procurar la salubridad, seguridad e higiene, la reglamentación podrá determinar que tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en estos establecimientos, así como las características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

#### TITULO VII

##### REGIMEN SANCIONATORIO

**ARTICULO 19.-** Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

- a. Multas de \$ 500 hasta \$ 20.000
- b. Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- c. Clausura de hasta 60 días.

**ARTICULO 20.-** Las infracciones a esta Ley serán juzgadas por las disposiciones del Decreto-Ley 8031.

La Autoridad Municipal tendrá competencia concurrente con la Provincia en la constatación de infracciones a la presente Ley.

Las sanciones de esta Ley se impondrán sin perjuicio de las que pueda aplicar el municipio donde se hubiere cometido la falta por infracción a la normativa local.

**Publique en  
nuestras páginas**

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

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

**Nextel 565\*5175**

**de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**

# Walter Dacal

Av. Meeks N° 520 - Temperley - Buenos Aires. Telefax: 4442.2404/ 1411

## El servicio y la calidad que sólo puede brindar una Empresa Familiar

### ¿Quiénes componen W. DACAL?

Hoy la firma esta integrada por Walter Dacal y su esposa Noemí, con la incorporación de sus dos hijos Solange y Ezequiel.

### ¿En qué se especializa la firma?

Comercializamos todo tipo de materia prima para la elaboración en panaderías, confiterías, pizzerías, heladerías, etc... Entre otros productos vendemos Mozzarella Roma, cremas de leche: Ramolac; Milcrem Amanzana; Ledevit, Ricotta García y otras, queso blanco, barras de queso, jamón crudo y cocido, y un sinfín de productos imposibles de enumerar. Además de vender todo tipo de útiles para panadería, pizzerías y afines

### ¿Dónde se encuentran los locales para la venta?

Nuestros locales de ventas funcionan en Avda. Meeks 520 y Avda. Hipólito Irigoyen 10746, Temperley..

### ¿Cuáles son las áreas de distribución?

Abarcamos los partidos de Lomas de Zamora, Quilmas, Florencio Varela,

Burzaco, Alte Brown y Lonchamps. Tenemos un servicio de entregas muy eficiente tratando de mejorarlo día a día.

*"Hemos incorporado a nuestros hijos profesionales tratando de seguir creciendo en todos los aspectos del negocio. Walter DACAL cuenta con control de calidad en todos sus productos, tres cámaras frigoríficas, vehículos con equipo de frío y sobre todo muy buena llegada al cliente, por eso nosotros, la Familia Dacal le agradece a todos sus clientes el apoyo y el acompañamiento cotidiano"*



# SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos.

# COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas

## MECAPAN

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

### Controles de temperatura para hornos de panaderías

## Línea N

### Dosificadores de agua para panaderías

## DINTER

### INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

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





**COUPE**  
*Louis*  
**LESAFFRE**

SELECCIONES INTERNACIONALES  
PARA LA COPA DEL MUNDO  
DE PANADEROS

# La cita con los mejores panadero del mundo

## Argentina se clasificó para representar a Sudamérica en la Copa del Mundo de la Panadería 2008

La cuarta temporada de la Copa Louis Lesaffre, que ha tenido lugar en el FERIA FITHEP en Buenos Aires (Argentina) del 11 al 14 de junio 2007, ha presenciado la competencia entre los 5 representantes de la región Sudamérica: Chile, Colombia, Venezuela, Argentina, Brasil, Perú y Uruguay. Argentina salió vencedor de esta selección, y tendrá el honor de representar a Sudamérica durante la Copa del Mundo de la Panadería 2008.

El equipo argentino se ha distinguido por la experiencia de sus miembros y su gran capacidad para trabajar en armonía, su profesionalismo y su organización, traducida, por ejemplo, por superar, con un gran dominio, todas las obligaciones impuestas a lo largo de la competencia. Sandro Ruiz y Mónica Caro son salteños y junto con el porteño Sergio González forman la selección argentina, ahora sudamericana, que competirá por un lugar en la copa mundial.



### EL EQUIPO ARGENTINO:

Categoría "Bollería"

**Sandro Ruiz**

Categoría "Pieza Artística"

**Mónica Caro**

(hizo un postal campestre con seis tipos de harina diferentes)

Categoría "Baguettes y panes especiales"

**Sergio González**



**LESAFFRE**  
ARGENTINA



**LESAFFRE**  
GROUP



[www.coupelouislesaffre.com](http://www.coupelouislesaffre.com)

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

# CARTA DE EMILIO A SUS COLEGAS PANADEROS

Queridos colegas panaderos de la provincia de Buenos Aires:

Ya hace tiempo nos conocemos, porque hace casi dos años comenzamos a caminar juntos.

Nosotros recordamos aquel octubre del 2005 cuando nos iniciamos con la Federación y siendo sinceros, nos costo mucho identificar a la gente con esta conducción y fundamentalmente hoy nos sentimos orgullosos de haber logrado nuestros objetivos.

Algunas de nuestras herramientas fueron el trabajo de base, salir a caminar, tratar de corregir algunos errores que se venían cometiendo y emproljar políticamente y económicamente la Institución, pero creo que el éxito de nuestra gestión se basa en el apoyo de cada Centro de Panaderos que, y como decía al principio de esta carta, caminó junto a nosotros a lo largo de la gestión. La gran mayoría entendió que estamos trabajando, bien o mal, pero trabajando únicamente por los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Este periodo esta llegando a su fin, fueron dos años donde nos sentimos conformes con el trabajo realizado, aunque sabemos por supuesto que todavía nos queda mucho por hacer y recorrer. Queremos que todos se sientan apoyados por la Federación de la Provincia de Buenos Aires y que sepan que estamos para ayudarlos en todo lo que esté a nuestro alcance. Todos los colegas saben, o deberían saber que el apoyo debe ser mutuo.

Como en todo camino nos hemos tropezado con muchas piedras, pero aún así apuntamos hacer mucho más. Pero para poder hacerlo necesitamos reforzar el equipo de trabajo, un equipo elegido con amplia representatividad, con gente que integra Centros de Panaderos que son los que le van a trasladar la experiencia de Buenos Aires a los colegas. Queremos seguir trabajando siempre unidos, con consenso, y crear dirigentes para que se hagan cargo de la institución con nuevas ideas, nuevo ímpetu y nuevo reconocimiento.

Si tuviéramos que hacer un balance de lo vivido podemos reconocer con orgullo que hemos logrado trabajar con los Centros de Mar del Plata, Campana, Escobar, San Miguel, Zarate y San Nicolás (aunque viajamos varias veces pero no pudimos encontrar el eco necesario para armar y fortalecer la industria en ese sector), también estuvimos en Ramallo con la misma situación. Además se ha reintegrado a la Federación Lanús, Lomas de Zamora, Esteban Echeverría y Cañuelas.

Siempre mantuvimos que la premisa era hacerles entender a los Centros él por qué era necesario contar con el espacio físico para que los panaderos de cada localidad puedan reunirse. Esos Centros serán la sede para las propuestas, las ideas y el ámbito para defender el interés de los industriales como el tema del precio del pan.

Me quiero detener un instante en las dos paritarias que tuvimos a nivel provincial, las dos se trataron de la misma cosa. En el momento de la primera, donde se concreto un movimiento en la escala salarial de 23% había una necesidad de incentivar a nuestro gremio que se había quedado muy atrás en lo que hace a los valores de lo que un obrero ganaba en una panadería. Esto hacia que cada vez nos quedáramos con menos gente que trabaja en nuestras panaderías, por eso se pega un salto fuerte ahí hacia un futuro. Esa primera paritaria no fue tan resistida como esta segunda en cuanto a los valores que se registraron, pero se concreto sin tanta discusión.

El caso de la segunda paritaria fue muy distinto. Quiero hacer hincapié que ha sido una de las mejores concertaciones que hemos hecho y el tiempo nos dio la razón porque en muchas provincias que les costo llegar a la conclusión final, se vio que la "punta" la hicimos nosotros, a pesar de opiniones adversas. Se hizo un trabajo muy bueno en el equipo paritario, y las decisiones se tomaron con la aprobación de la mayoría.

Y seguimos insistiendo que en la medida que una parte entienda a la otra la cosa va ir cambiando. Si analizamos la situación, hubo errores de ambas partes, por un lado no se pensó que el obrero perdió el interés en aprender el oficio por considerar que la remuneración era insuficiente, y por otra parte, el obrero pensó más en mirar los intereses sindicales que los propios. Son todas cuestiones a revertir en el próximo mandato.

Nosotros, como entonces, queremos volver a tener mano de obra calificada, que sea el obrero quien quiera quedarse a trabajar en nuestras panaderías o deje de sentir que necesita trabajar en dos o tres panaderías diferentes para tener un sueldo digno.



Creemos firmemente que fue un trabajo importante el realizado durante estos casi dos años, en la medida que pudimos colaborar con todos los que nos llamaron.

Como les decía, todavía hay mucho por hacer, porque queremos seguir participando junto a los Centros de Panaderos para crearlos o reflatarlos, queremos seguir participando de reuniones municipales como lo hicimos en Esteban Echeverría, o en sedes ministeriales como Temperley o San Martín.

Durante este mandato de conducción hemos hecho un gran despliegue pero entendemos que la única forma de recobrar la industria que alguna vez tuvimos, es seguir trabajando juntos adaptándola a los tiempos que corren.

Hoy queremos decirles gracias, por el amor, el apoyo, las críticas que nos hicieron bien porque nos ayudaron a ser mejores, pero sin duda, todos los que integran la Federación de la Provincia queremos agradecer la participación, gracias por proponer, por estar, por demandar, por sugerir, por escuchar y por permitirnos un crecimiento conjunto.

Emilio Majori  
Presidente de la F.I.P.B.A.



## 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

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"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 EL GRANATE" M. Paz 474. Lanús. Tel.: 4249-5538

"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

"DISTRIBUIDORA NUCHO" 4264-7555 / 15-5182-5781

"DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL" Av. Eva Perón 2076. Temperley. Tel.: 4264-7801

"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

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

### 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

### PAPELERA

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834

"ENVOLER" A. M. De Justo 4768. V. Insuperable. Tel.: 4652-4300/4655-2319

### 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

# CLASIFICADOS

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



Por cierre definitivo, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jaqueline

Vendo fondo de comercio de panadería, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

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.

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

Vendo panadería con propiedad, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto

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.

Mostrador Vidrio Curvo, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

Trinchadora GT 38 Argentall/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argentall/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167\*240



**Planetaria**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100  
\$1100,-



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



Vendo amasadora 70 kg, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

Vendo o permuto Trinchadora TBZ, alta producción, buen estado, \$ 7500. 4652-2119 / 4454-4495. Sr. Juan

VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

Sobadora pesada SIAM 600 mm, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

Fondo de Comercio, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

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

Vendo amasadora Delmarie, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

Amasadora rápida, 3 bolsas, reparada a nuevo c/garantía. 4686-6622/6623, esanpablo@speedy.com.ar

## HUMOR: LEYES DE MURPHY

Si algo puede salir mal, saldrá mal.

Si algo no puede salir mal, saldrá mal.

Sonríe. Mañana puede ser peor.

Si te encuentras bien, no te preocupes. Se te pasará.

Cuando las cosas vayan bien, algo habrá que haga que vayan mal.

Cuando parece que ya nada puede ir peor, empeora.

Cuando te parezca que las cosas van mejor, es que se te ha pasado algo por alto.

Cuando se te ocurra la solución ideal, alguien habrá resuelto ya el problema.

No importa la frecuencia con que se demuestre que una mentira es falsa. Siempre habrá cierto porcentaje de gente que crea que es verdad.

Guárdate del día en que no tengas nada que lamentar.

Si explicas algo con tanta claridad que nadie lo pueda malinterpretar, no te preocupes, alguien lo hará.

Si haces algo y estás seguro de que contarás con la aprobación de todo el mundo, a alguien le disgustará.

Los métodos para conseguir más fácilmente el objetivo no suelen funcionar.

Si un experimento funciona, es que algo ha ido mal.



# 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



