

ALMIRANTE BROWN...  
UN CENTRO MODELO



EZEIZA... HABLA JORGE BORONAT



BERAZATEGUI... APOYO AL INTENDENTE MUSSI



LANUS... INAUGURAN REFORMAS



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS  
DEL PARTIDO DE QUILMES



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS  
DE LANUS



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL  
de la PROVINCIA DE BUENOS AIRES



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS  
DE CUARTEL-NOVENO



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS  
PARTIDO DE CANELUELAS



CUARTEL NOVENO...  
.. TODO POR LOS NIÑOS



CENTRO INDUSTRIAL  
PANADERIL EZEIZA



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS  
DE BERAZATEGUI



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS  
ESTEBAN ECHEVERRIA



Asociación de Propietarios de Panaderías de  
Florencio Varela



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA



Federación Argentina de la  
Industria del Pan y Mermelada



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE AVELLANEDA



CENTRO INDUSTRIALES  
PANADEROS DE ALTE. BROWN



E. ECHEVERRIA... JOSE ZANABRIA  
CONTINÚA TRABAJANDO

AÑO 2 - Nº 8  
OCTUBRE/NOVIEMBRE  
2007

# INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista  
de los  
Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

## ENVOLVER S.R.L.

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

# EDITORIAL

## STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

Año 2 - Nº VIII  
OCTUBRE/NOVIEMBRE  
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)

Cada Centro de panaderos es una institución al servicio de todos y cada uno de los panaderos. Y su historia la construyeron muchísimas personas que en determinado momento decidieron aportar sus ideales, sus conocimientos para ser compartidos y mejorados por todos los panaderos en conjunto, tras perseguir un proyecto común que es el bienestar y el crecimiento del gremio.

Cada Centro es el resultado de valores y sobre todo de la participación de aquellos que integran el gremio panadero. Por eso, esta en las manos de cada uno de los panaderos el articular vivencias, experiencias, deseos, proyectos y anhelos para enfrentar los nuevos desafíos que vendrán.

Los argentinos hemos pasado varias crisis económicas y financieras que finalmente desembocaron en el estallido social en el 2001 y hemos superado parte de esas crisis poniendo esfuerzos en promover el desarrollo del país, a través de diferentes actividades.

Por eso, es importante que tengamos en cuenta que las actividades y las funciones de los Centros de Panaderos se expandieron hacia nuevos horizontes debido a la necesidad de atender problemas específicos, propios de cada localidad. Y allí, siempre estuvo la mano amiga del panadero.

Como muestra de ello, en los últimos años cada centro incrementó servicios para sus socios, como asesoría legal, asesoría administrativa, la oportunidad de tener un salón de fiestas, escuelas de panaderías con el fin de crear mano de obra calificada y así muchos servicios más.

Creo que somos varios los que coincidimos cuando hablamos que el año 2007 fue un año histórico para el gremio de los panaderos, ya que se caracterizó por la llegada al Gobierno Nacional y por el trabajo mancomunado con el Gobierno Municipal de cada distrito y por la participación y gran fuente de apoyo para la capacitación y el crecimiento de los mismos panaderos que son parte de los Centros.

Por eso, creo importante rescatar los valores que hicieron crecer al Gremio de industriales panaderos. Se aproxima el Congreso en Mar del Plata y pronto las fiestas de fin de año. Se acercan épocas de balances personales e institucionales, por eso, hoy más que nunca se hace imprescindible fortalecer los pilares de cada institución para crecer y hacer crecer la voluntad del trabajo para el bien de cada panadero de la Argentina.

### ZONAS DE DISTRIBUCIÓN:

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - ADROGUE (Alte. Brown) - ALMIRANTE BROWN- AVELLANEDA - BANFIELD (L. de Zamora) - BERAZATEGUI - BERNAL (Quilmes) - BOSQUES (F. Varela) - BURZACO (Alte. Brown) - CARLOS SPEGAZZINI (Ezeiza) - CLAYPOLE (Alte. Brown) - CRUCESITA (Avellaneda) - DOCK SUD (Avellaneda) - DON BOSCO (Alte. Brown) - DON BOSCO (Quilmes) - EL JAGÜEL (Ezeiza) - ESTEBAN ECHEVERRIA - EZEIZA - EZPELETA (Quilmes) - FLORENCIO VARELA - GERLI (Avellaneda) - GLEW (Alte. Brown) - INGENIERO BUDGE (L. de Zamora) - LANUS - LOMAS DE ZAMORA - LONGCHAMPS (Alte. Brown) - LUIS GUILLON (E. Echeverría) - MONTE GRANDE (E. Echeverría) - PI EYRO (Avellaneda) - QUILMES - QUINTA GALLY (Avellaneda) - RAFAEL CALZADA (Alte. Brown) - RAFAEL CALZADA (Quilmes) - REMEDIOS DE ESCALADA (Lanús) - SAN FRANCISCO SOLANO (Quilmes) - SARANDI (Avellaneda) - TEMPERLEY (L. de Zamora) - VILLA ALBERTINA (L. de Zamora) - VILLA DIAMANTE (Lanús) - VILLA DOMINICO (Avellaneda) - VILLA FIORITO (L. de Zamora) - VILLA MODELO (Avellaneda) - WILDE (Avellaneda) - SAN VICENTE - MAR DEL PLATA - CUARTEL NOVENO (L. de Zamora) - CAÑUELAS - MAR DEL PLATA - NECOCHEA.

# FIRMA DE CONVENIO ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD Y LA F.A.I.P.A.

La firma del Convenio Marco entre el Plan Nacional de Vida Saludable y las cámaras y empresas del sector alimenticio y de supermercados tuvo lugar el viernes 13 de Julio, en el Salón Ramón Carrillo del Ministerio de Salud de la Nación. A partir del mismo la F.A.I.P.A. adquiere un rol preponderante en la elaboración de productos que ayuden a adoptar hábitos de vida saludables en la sociedad.

La FAIPA viene trabajando hace un par de años en este tema, con la reducción de sal en sus productos, cuestión que en esta campaña, es un de total preponderancia, dado que la sal es causante de hipertensión, y uno de los principales motivos de infarto en la población.

La base del acuerdo es el aporte, el apoyo y la difusión de todas las actividades sobre los estilos de vida saludable.

Acompañaron al Sr. Rubén Salvio el Sr. Secretario de F.A.I.P.A. Dr. Hugo Natale, el Presidente de Apaca Luis Benito, el Presidente de Campana Rubén Alvarez, la Presidente de Alte. Brown Nora López, el Presidente de Florencio Varela Antonio Di Costanzo y la Presidente de Avellaneda Nancy Ferreira.

Cabe destacar la importancia que le dio el Sr. Ministro Gines González García, al convenio y al trabajo que viene desarrollando la FAIPA. Del cual estaba perfectamente informado, lo que fue destacado en su discurso.



**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)

**LESAFFRE**  
ARGENTINA

## Nuevo Director Comercial

**LESAFFRE ARGENTINA, anunció el nombramiento de Alexandre Depoid como Director Comercial en nuestro país.**

Depoid, diplomado con un Master en Comercio Internacional en la Universidad Pantheon-Sorbonne, París, se incorporó a la compañía en 1995 ejerciendo el cargo de Director Regional de África y Japón y luego asumió como Director en Lesaffre Francia. Con una reconocida trayectoria Alexandre Depoid asume como Director Comercial de Lesaffre Argentina. En su nuevo rol el ejecutivo, de nacionalidad francesa, tendrá por delante la tarea de planificar y dirigir la política de promoción, venta, distribución de las levaduras, mejoradores y aditivos para molinos en Argentina, Venezuela, Colombia, Ecuador, Bolivia, Paraguay, Guyana, Guayana francesa y Surinam.

### Acerca de Lesaffre

A lo largo de más de 150 años de trabajo, el Grupo Lesaffre ha logrado posicionarse como líder mundial en el mercado de las levaduras, en virtud de su política de investigación y desarrollo, y de su compromiso con la calidad, elaborando y proveyendo productos que cumplen con las especificaciones más avanzadas. Como protagonista en el ámbito de los ingredientes de panificación el Grupo Lesaffre está presente, con sus productos, en todo el mundo. Algunos de los productos que elabora LESAFFRE ARGENTINA son: "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX"



**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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

**Analba**



### Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERÍAS • CONFITERÍAS • COTILLON
- REPOSTERÍAS • 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

## 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**

# 4 de Agosto de la eternidad “DÍA DEL PANADERO”



**Crocante, doradito, esponjoso y con volumen. El pan representa al alimento que se encuentra en cada casa, sin distinción de raza, ni clase social. El pan no distingue edades y su destino puede ser dulce o salado... Nos acompaña en el desayuno, almuerzo, merienda y cena... en el Día del Panadero el Gremio Panadero y su gente honra a los Maestros Panaderos que saben perfectamente como lograr la magnificencia del Pan, poniendo en juego la sapiencia del oficio, la buena mano y el soporte de los aditivos**

Al Igual que el herrero, o el carpintero, en cada Pueblo o Localidad, el Panadero es reconocido como un Trabajador Artesanal que da vida a una noble materia prima: conocida como harina. De ella, y después del trabajo diurno de amasarla, nace el pan, alimento bíblico del hombre.

Si bien los tiempos modernos han transformado el oficio en una tarea como cualquier otra, en la que la tecnología hace más que el arte propio de cada uno, en pueblos y parajes, el Panadero sigue siendo el artesano que continuó

el oficio de padres y abuelos. Por eso, a manera de reconocimiento, podemos recorrer los caminos de nuestra memoria y recordar a quienes han dedicado su vida al trabajo en una panadería.

Desde el trigo sembrado y cosechado en el campo, con largas madrugadas prendiendo leña en el horno, hasta el momento final de llegar a cada casa, ha pasado mucho tiempo y muchas manos trabajaron con cariño y sabiduría un fruto de la tierra, para transformarlo en ese bendito pan que compartimos en la mesa familiar.

Por todo esto, por lo puro del trigo, por lo noble de la tarea, y por el bendito pan en la mesa, para todos los artesanos del horno y del pan, para todos los panaderos de oficio, un saludo especial y un ¡gracias! de corazón. Y feliz día.- PANADERO

Comisión Directiva Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

## CREDITOS FOMICRO

A continuación se detallan los aspectos sobresalientes de la operatoria mencionada, sus requisitos, condiciones, y costo que implica acceder a esa asistencia crediticia.

La filosofía de FOMICRO, esta basada en la asistencia a pequeños emprendedores, esta particularidad, hace que el cobro de FAIPA, accediendo en un plano de igualdad, con el sector económico mencionado (emprendedores iniciales), permite afirmar que para el pequeño comerciante-industrial, no ha habido hasta el momento una línea de crédito con beneficios iguales a los obtenidos con el presente acuerdo.

Con el objeto de ejemplificar, detallamos seguidamente, condiciones y un ejemplo numérico.

**Monto: de 3.000 a 50.000**  
**Plazo de 12 a 60 meses**  
**Tasa 7% anual**  
**Período de gracia hasta 180 días**  
**Costo adicional 5% sobre el total del crédito**  
**Acordado, descontado al monto de percibirlo**

**ESTUDIO JURIDICO E INMOBILIARIO**

**CELINA LUCERO Y ASOCIADOS**

**COMPRA-VENTA**

**ALQUILERES y TASACIONES**

**ASESORAMIENTO JURIDICO INTEGRAL**

**TEL.: 4202-6490**

El cuadro anterior significa que se paga de interés por los cuatro años un interés de \$ 2.199,83, este monto aplicado como interés sobre los 9.500.- recibidos al inicio, representa una tasa de 23,15% en los 4 años o sea el 5,79 % anual vencida.

### Ejemplo

Monto	\$ 10.000.-
Retención 5 %	\$500.-
Neto Percibido	\$ 9.500.-
Plazo 48 meses	
Gracia 180 días	
Cuota 1 a 5 vencida de	\$70,58
Cuota 5 a 43 Vencida promedio	\$ 275,50
(Cuota Nro. 6	\$ 281,40)
(Cuota Nro. 48	\$ 269,14)
(Cuota promedio	\$ 275,51)
Si tomamos Capital recibido	\$ 9.500.-
5 cuota a \$ 70,58	\$ 352,90
43 cuotas a \$ 275,50	\$11.846,93
<b>Total devuelto</b>	<b>\$ 12.199,83</b>

Carlos Busto  
 Pedro López  
**CREDITOS - F.A.I.P.A.**  
**Tel. 4307-6908**

Novedades de la Federación de la Provincia : Entrevista a Juan Bellizzi.

## "...Aproximadamente el balance cerró con \$ 110.000..."

Juan Bellizzi, Tesorero de la F.I.P.P.B.A nos comentó como se encuentran las finanzas en la Federación y agradeció a través nuestro la colaboración de los Centros



### ¿Cómo fueron los resultados del cierre del balance?

El balance de la Federación cerró con \$73.000 en efectivo sumado al pago de los autos, además hay \$10.000 en una cuenta que tenemos en conjunto con la Federación obrera, así teniendo en cuenta eso, aproximadamente el balance cerró con \$ 110.000.

### Se notan mejoras en la recaudación...

El tema de la recaudación mejoró debido a varios motivos. En primera instancia y la más importante es la buena administración, por otro lado seguimos insistiendo en el pago en término de la cuota societaria y el pago del fondo convencional, hay "vicios" que ya vienen de antes, como el tema de entregar los extractos cosa que sucede pocas veces. Insistimos en que los pagos deben ser mensuales porque las obligaciones son mensuales.

### ¿Cómo fue el trabajo en estos dos años?

Estuvimos haciendo un balance y los que pagan son siempre los mismos Centros salvo algunas excepciones que se incorporaron recientemente como Zárate. Sumado a eso estamos cobrando, a partir de un convenio con

pasteleros, una parte del fondo convencional, y desde el mes de pasado cobramos una cuenta que abrimos con el sindicato de San Miguel, José C. Paz y Malvinas Argentinas.

El tesorero de FIPPBA destacó los múltiples beneficios que adquieren los Centros una vez asociados en la Federación, " **convenios tanto a nivel provincial como con la parte obrera, hasta el convenio con Luz y Fuerza, con IOMA y con el Banco Credicoop entre otros**"...

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

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...

**EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE**

NO HAY MEDIO MÁS ECONOMICO Y EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

LA REVISTA DE LOS PANADEROS



Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar  
15-4084-1090 // 15-6095-0146  
Nextel 565\*5175  
de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

## MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



Emeth



CERES KINAS



DEWEY

PRODUCONF

CHI



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE



LESAFFRE ARGENTINA



Al Servicio del Gremio Panadero



Cnel. Mendez 1079 Wilde - Buenos Aires

Tel: 4227-8522 - Nextel 156\*5456 - distribuidoranoelia@hotmail.com

# REUNION DE CIPAN EN BRASIL

Entre el 24 y el 28 de Julio se reunieron en la ciudad de Sao Paulo, Brasil, los miembros de la Confederación Panamericana de la Industria del Pan. Estuvieron presentes directores de las Federaciones de Estados Unidos, México, Ecuador, Colombia (con una nutrida delegación), Uruguay, Venezuela y obviamente, Brasil. Se notaron las ausencias de Argentina, Paraguay, Chile y Peru.

Para tener una síntesis de lo tratado en tan importante reunión hemos entrevistado a dos Directores de la entidad que resumen en sus comentarios lo que allí se ha tratado.

## **ESTADOS UNIDOS Mr. Hans Nadler**

Conversamos con el Sr. Nadler acerca de los resultados de la reunión, quien nos dio detalles también sobre la reunión mantenida en la ciudad de San Antonio (Texas) el día 2 de Julio. La misma fue el resultado de una nueva etapa de llevar adelante los planes de CIPAN manteniendo reuniones regionales entre pocos países ya que las grandes distancias de nuestro Continente imposibilitan el desplazamiento de los directivos con la frecuencia deseada. En San Antonio se reunieron entonces CANADA, ESTADOS UNIDOS, MÉXICO, PUERTO RICO y BRASIL. También habían sido invitados a esa reunión el Sr. Giacomo Tamburrelli de Panamá, Phillip Marzocco de Guatemala y Jorge Pacheco de Costa Rica. Además se está en tratativas con Nicaragua, Honduras y El Salvador para la conformación de las respectivas Asociaciones nacionales de panaderos.

Ya en la reunión alterna celebrada en Sao Paulo se trataron los temas que llevaron a la mesa directiva los miembros presentes, siendo uno de los más complicados los relativos a Venezuela donde los panaderos tienen insumos básicos con precios desregulados, como la harina por ejemplo por la que pagan hasta u\$s 32.- la bolsa de 45 kgr., y un precio congelado para la venta del kgr de pan. Hoy en Venezuela los panaderos trabajan con enormes pérdidas y con la inseguridad que tienen que soportar quienes no adhieran a las ideas totalitarias del presidente Chavez.

Otro de los temas recurrentes de los países miembros tienen que ver con la informalidad, la venta clandestina, la competencia desleal. Un problema que los panaderos de los distintos países soportan desde hace ya varios años.

Se puso especial énfasis para la activación de la página web de CIPAN, cuya versión en español se encuentra "en construcción" desde hace ya mucho tiempo. Esto es una necesidad ya que los miembros pueden informarse sobre toda la actividad que se presenta en los distintos países y pueden resolverse cuestiones con mayor celeridad.

Nos comentó también el Sr. Nadler que los actuales fondos disponibles de CIPAN son limitados para la actividad que intenta desarrollarse a favor de los países miembros, ya que solventar gastos de viaje de la Presidencia, hace que ésta cifra se haga insuficiente. Por esto mismo se ha dispuesto en ésta reunión que el Presidente está autorizado a utilizar fondos de hasta el 20% del disponible en el ejercicio para viajes. Se dejó comisionado a Uruguay (a cargo de la Tesorería) para intentar cobrar los montos adeudados por Argentina, Chile, Paraguay y Perú.

El Sr. Nadler manifestó que es el deseo de todos incrementar el número de países miembros como también lograr una mejor presencia de todos en las reuniones, en la seguridad que, en la medida que se pueda lograr una Institución fuerte, se podrá trabajar mejor a favor de los intereses de los panaderos del Continente.

Prueba de ello es la U.I.B., la Confederación Internacional de Panaderos con sede en Europa, cuyos miembros mantienen reuniones periódicas, lo cual

permite analizar los temas que interesan y lograr soluciones globales. Hoy la UIB mantiene programas de intercambio, una excelente relación con empresas proveedoras a nivel global, lo cual le permite la realización de programas y experiencias que en definitiva benefician a todos. Encontrar soluciones en conjunto a los problemas de cada país, tener una Confederación fuerte, experimentada y que permita encontrar soluciones, es el objetivo perseguido por quienes tienen una amplia vocación de servicio a favor de los asociados industriales del pan.

El Sr Nadler tomo la ocasión para mencionar que se había quedado muy impresionado con la hospitalidad y generosidad por parte de los anfitriones Brasileños. La organización de las reuniones de CIPAN, Y del XXVII CONGREPAN fue sobresaliente. Dijo que la Expo Fipan no solamente fue bien atendido por los panaderos, sino que también los proveedores se destacaron con las exhibiciones. Dijo que felicitaba a los anfitriones por un trabajo muy bien hecho.

## **MÉXICO Sr. Antonio Arias Ordóñez**

El Presidente de **CANAINPA**, Cámara Nacional de la Industria Panificadora de México, Sr. Antonio Arias Ordóñez, nos comenta de la necesidad de buscar reuniones periódicas regionales entre los países miembros y de conseguir hacerlas separadas de eventos, como se dio acá en la ciudad de Sao Paulo, esto con la idea de profundizar los temas a tratar por parte de los países y no desatender las reuniones de CIPAN con los temas regionales del país anfitrión que no dejan de ser temas de profundo interés para la Confederación. Hay que destacar que en éstos cuatro días en Brasil se tuvo que compartir el tiempo con el congreso nacional de los panaderos brasileños CONGREPAN- y la feria FIPAN 2007, una excelente muestra de la industria brasileña para la panificación, mismos que son de mucho interés para los asistentes al congreso y sería interesante que los trabajos de uno no se cruzaran con los del otro, aprovechando las ocasiones para celebrar las reuniones uno ó dos días antes ó después.

México llevó a la mesa de trabajo la preocupación de los países por la elaboración de los bio-combustibles, manifestando que en general los gobiernos no escuchan los reclamos de las instituciones con relación al uso de los cereales en la producción de los mismos. Dice A. Arias: ***"Los Gobiernos deberían estudiar y analizar profundamente que el derivar caña, granos y cereales hacia la producción de los bio-combustibles sin considerar el crecimiento de la población y los cambios de hábitos alimenticios hacia una mejor alimentación encaminada a la salud en las distintas sociedades alrededor del mundo, significa lisa y llanamente encaminarnos hacia el hambre, con la elevación del precio de los granos se priva de la alimentación a las aves, al ganado, etc., y todo esto apunta a encarecer todo el proceso de la alimentación humana"***.

Con relación al tema que México llevó a la mesa de CIPAN, nos comentó que uno de los problemas en México es que en un afán equivocado por la competencia, los panaderos mexicanos en muchos casos están vendiendo el pan artesanal más barato que el pan industrial, algo que resulta muy difícil de lograr a no ser de perder rentabilidad para el negocio, ya que los costos por kg, resultan mucho menores en la industria que en el artesano panadero. También nos habló de la falta de inversiones en la panadería en los últimos tiempos, y todo esto producto seguramente de la falta de rentabilidad en el negocio de producir pan. ***"Hoy el panadero mexicano tiene necesidad de reponer maquinarias, y no lo puede hacer, entre otras cosas porque no tiene acceso a un crédito de manera fácil. Este rezago tecnológico por la no renovación de maquinarias, en el caso de México, está haciendo***

emigrar a nuestros panaderos hacia los Estados Unidos, lo cual obviamente está empobreciendo a nuestra industria de la panificación". Y esto son temas a los que CIPAN podría dar respuestas ayudando a diseñar la propuesta de acceso a los programas de crédito de cada país para la obtención de los recursos y los fondos de los organismos internacionales como Banco Mundial, Banco Interamericano de Desarrollo, UNESCO, Organización Mundial de la Salud, etc. Y los que a su vez se puedan instrumentar a partir de gobiernos o bancos locales y regionales".

Por último nos dice el Sr. Antonio Arias: "Estos son temas a los que CIPAN podría comenzar a dar solución si logramos que sea una Institución fuerte, si logramos que incrementemos la cantidad de países, si logramos que los actuales miembros estén presentes en las reuniones, y que, juntos, entre todos, logremos concretar ese sueño de una Confederación Internacional de Panaderos poderosa, dinámica, capaz de dar soluciones a los panaderos de todo el Continente, siendo el interlocutor con los gobiernos internacionales donde nos darían un espacio para que nos escuchen".



**Nota gentileza del Sr. Pedro Oilhaborda de la Revista Panaderos**

**Publique en nuestras páginas**

**Envíe un mail a:**

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

**Para mas información comuníquese al:**

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

**Nextel 565\*5175**

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

*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

**HARINAS "MARIO"**

**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

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

**Molixe**

**PRINDAL**

DULCE DE LECHE  
**Húsares**

**BARI**

**Reconquista (Ruta 205) 437**

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



**PANING**

**PANING, es una empresa dedicada a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más 20 años de trayectoria. Sus múltiples productos cubren todas las necesidades del cliente, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones.**

Hace unos veinte años, mezcla de sueños y profundas convicciones personales, nace PANING, una empresa fundada y liderada desde entonces por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y desarrollado personal y profesionalmente en Rosario. Su Director sentó las bases de su profesión en una centenaria empresa multinacional, líder en calidad y prestigio en el rubro de la agro-industria.

Con todos los conocimientos allí adquiridos, tanto técnicos como gerenciales, más su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, da inicio a la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

En el presente, el objetivo de PANING es producir equipos que superen todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Gracias a estas premisas, pueden decir con orgullo, que hornos fabricados en sus comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento.

Son proveedores integrales de diversos mercados. Los productos (hornos, máquinas, accesorios), servicio, mantenimiento y asesoramiento, están dirigidos a todo tipo de panaderías, panificadoras industriales de alta producción y cadenas de supermercados.

Son un grupo humano convencido de la importancia de trabajar en equipo, siguiendo siempre los procedimientos y las especificaciones, capacitándonos de manera constante y apropiada. Ellos que ser profesionales es la base de toda nuestra gestión, por lo que PANING invierte fuertemente en este aspecto.

Una particularidad, cuentan con una conducción que promedia los treinta años de edad y más de una década de trabajar en PANING. Ese equipo lo espera en la planta de Rosario o en cualquier punto del país para atenderlo en forma personal y asesorarlo integralmente según sus necesidades, mostrándole además los equipos en funcionamiento en la Sala de usos múltiples.

Más que importante, le brindan: asesoramiento pre-venta, consultas sin cargo, diseños especiales, servicio técnico permanente e instalación en todo el país.



**MÁS INFORMACIÓN: 0341-464-2170**

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

**Romar Rodríguez S.R.L.**



**Entre otros productos, en la línea de útiles y utensillos para panaderías y repostería, posee la línea más completa, realiza trabajos a medida ofreciendo la más alta calidad al servicio del panadero**

Es una empresa con mas de 20 años de trayectoria y experiencia en la fabricación de todo tipo de herramientas para Panaderías: útiles en madera para elaboración artesanal, bandejas con tratamiento antiadherente, mesas a medida en Madera o Acero Inoxidable, moldes y latas de todo tipo y tamaño, fabricación de artículos especiales a medida y la más completa línea en Acero Inoxidable. Ofrece a sus clientes: Envíos a todo el país, presupuestos sin cargo, amplio stock y el mejor precio de mercado.

**Más información al 4441-1200**



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



**NUEVA  
MINIARMADORA**

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



**LAVADOS DE TENDILLOS**

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

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

**E-mail: [elcorrentino@volsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@volsinectis.com.ar)**

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

# Refrigeración Adroque S. A

## LA CAMARA FRIGORIFICA "UNA SOLUCION INTEGRAL"

El rubro alimenticio a experimentado enormes cambios tecnologicos en los ultimos años , y sus industrias proveedoras , como la del frio , necesitan estar a la par de sus avances tecnicos para poder brindar soluciones a sus requerimientos.

Hablamos de reemplazar las tres ,cuatro o mas heladeras existentes en la cuadra ,por una sola camara frigorifica con equipos digitales de bajo consumo. Ganariamos organización,espacio, consumo de energia y la posibilidad de ampliarla o mudarla cuando lo creamos conveniente.

## SISTEMA MODULAR DE ARMADO.

El sistema de montaje de camaras frigorificas utilizando paneleria modular prearmada , permite resolver los inconvenientes generados por una obra de construccion tradicional. Las ventajas mas importantes surgen de inmediato al reducir notoriamente los costos de instalacion. ademas de la ligereza y limpieza que se logra en el armado.

La paneleria ofrece la posibilidad de armar y desarmar facilmente. Los paneles van unidos entre si por un sistema machimbrado que en el caso de los paneles de mejor calidad ademas se unen por ganchos exentricos giratorios que logran una mayor rigidez en el armado.

Los paneles tienen el nucleo de poliuretano inyectado y estan recubiertos por chapa galvanizada, prepintada blanca o de acero inoxidable.

Todo esto hace que el sistema sea lo mas practico , duradero y conveniente a la hora de pensar en centralizar el frio.

" PRODUCIR Y CONSERVAR SU FRIO ES NUESTRA RESPONSABILIDAD , PARA QUE UD. HAGA UN BUEN NEGOCIO."

La empresa **REFRIGERACION ADROGUE S.A.** nos brinda gentilmente esta informacion ya que son especialistas en el tema y redondean esta charla enviando un mensaje a los amigos panaderos:



## Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros Balanzas y básculas electrónicas

**CÁMARAS FRIGORÍFICAS MODULARES**

Cartelería publicitaria con fotos

Heladeras lateras a medida

HORNOS Y COCINAS INDUSTRIALES



**REFRIGERACION Adroque S.A.**

Av. Hipólito Yrigoyen 12601 - ADROGUE De 9 a 18 hs. Tel. (011) 4293-4214  
www.gastronomiaadroque.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.  
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**



REPRESENTANTE DIRECTO

**INDUPAN**

NEXTEL 605\*3378 - CEL: 011-1549-929-421  
Sergioindupan@yahoo.com.ar

# LA LEVADURA

NOTA GENTILEZA DE  
**LESAFFRE**  
ARGENTINA

**El pan que consumimos hoy es el resultado de una evolución iniciada hace por lo menos cinco mil años. Esta herencia ancestral es el fruto del descubrimiento de un proceso, entonces sin explicación, para elevar la masa.**



Nevada

Varias civilizaciones, los egipcios, los hebreos, los griegos, y más tarde los galos y los íberos, fabricaron productos alimenticios fermentados. El pan, el vino y la cerveza eran obtenidos por medio de procesos empíricos, entonces sin

explicación. Recién en el siglo XIX los progresos de la ciencia revelaron los secretos del poder de la levadura. Fue el químico francés Louis Pasteur quien, entre 1857 y 1863, comprobó que la fermentación era provocada por microorganismos vivos,

Estos contaminantes naturales de los granos y de las frutas han sido identificados como hongos microscópicos, los Saccharomyces Cerevisiae. Sin embargo, la industria de la levadura había comenzado en Austria en 1846, con el método Mautnerm y luego en 1886 en Inglaterra con la aireación continua del medio de cultivo. Los progresos decisivos tuvieron lugar en Dinamarca y Alemania entre 1910 y 1920 con el método de alimentación progresiva con presencia de oxígeno. En la última década del siglo XX, la levadura de panadería era producida en todo el mundo a razón de 2,5 millones de toneladas al año.

Es la más grande producción de microorganismos que existe, debido a

los enormes progresos técnicos y científicos que esta industria ha sabido explotar o desarrollar.

Además, ha nutrido, por medio de sus métodos innovadores, a todas las industrias de fermentación. Levasaf caracteriza a nuestra biotecnología.



Levasaf

Producción de enzimas, aminoácidos, vitaminas o incluso de molécula de interés terapéutico tales como hormonas, antibióticos, vacunas, etc.

## LEVADURA PRENSADA

**Es la más difundida en los países industrializados. Se presenta en forma de bloques compactos que limitan el contacto con el oxígeno del aire.**

La elaboración con levadura prensada no requiere precaución específica alguna: se desmenuza en la amasadora y la dispersión en agua fría no presenta inconvenientes.

Se debería evitar el contacto prolongado con la sal pero, en la práctica, no es realmente perjudicial, contrariamente a lo que se creía.

La levadura prensada soporta muy bien la congelación lenta (<1° C/min) y conserva sus cualidades iniciales después de un año de almacenamiento a -18°C, a condición de que sea descongelada en frío positivo y usada dentro de las 24 hs.

Gracias a su rápido arranque en la fermentación, **Levasaf** es una levadura prensada particularmente adecuada a los procesos de panificación.

### PODER DE FERMENTACION

El poder de fermentación corresponde a la aptitud de la levadura para fermentar la masa. Se evalúa midiendo el desprendimiento de gas carbónico producido por una cantidad de levadura, la que **SAF Argentina** adapta a las necesidades de los panaderos de la región.

### MODO DE EMPLEO

Se incorpora a la harina al comienzo o al final del amasado, según las necesidades del proceso.

### DOSIFICACION

Las dosis varían según las fórmulas de panificación practicadas.

### Ejemplos:

Trabajo directo, diagramas cortos.

- Masa tipo pan francés, sin azúcar ni materia grasa: 1 a 2% del peso de la harina.

- Masa con azúcar: 3 a 5% del peso de la harina.

- En congelados: 5 a 8% del peso de la harina.

### CONSERVACION

Con el fin de lograr óptimos resultados, **Levasaf** debe almacenarse en frío, a una temperatura comprendida entre +2°C y + 8°C. La temperatura ideal es de + 4°C.

En estas condiciones, conserva sus propiedades hasta un mes después de su producción.

### PRESENTACION

Caja de 10 kgs. conteniendo 20 paquetes de 500 grs. C/uno.

## MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



"000"  
"0000"  
**SEMOLIN**

EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD

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

# VACACIONES

## Régimen General

**ARTÍCULO 150 (Licencia ordinaria).** El trabajador gozará de un período mínimo y continuado de descanso anual remunerado por los siguientes plazos: a) De catorce (14) días corridos cuando la antigüedad en el empleo no exceda de cinco (5) años. b) De veintidós (22) días corridos cuando siendo la antigüedad mayor de cinco (5) años no exceda de diez (10). c) De veintiocho (28) días corridos cuando la antigüedad siendo mayor de diez (10) años no exceda de veinte (20). d) De treinta y cinco (35) días corridos cuando la antigüedad exceda de veinte (20) años. Para determinar la extensión de las vacaciones atendiendo a la antigüedad en el empleo, se computará como tal aquella que tendría el trabajador al 31 de diciembre del año que correspondan las mismas.

**ARTÍCULO 151 (Requisitos para su goce - Comienzo de la licencia).** El trabajador, para tener derecho cada año al beneficio establecido en el artículo 150 de esta ley, deberá haber prestado servicios durante la mitad, como mínimo, de los días hábiles comprendidos en el año calendario o aniversario respectivo. A este efecto se computarán como hábiles los días feriados en que el trabajador debiera normalmente prestar servicios. La licencia comenzará en día lunes o el siguiente hábil si aquél fuese feriado. Tratándose de trabajadores que presten servicios en días inhábiles, las vacaciones deberán comenzar al día siguiente a aquél en que el trabajador gozare del descanso semanal o el subsiguiente hábil si aquél fuese feriado. Para gozar de este beneficio no se requerirá antigüedad mínima en el empleo.

**ARTÍCULO 152 (Tiempo trabajado - Su cómputo).** Se computarán como trabajados, los días en que el trabajador no preste servicios por gozar de una licencia legal o convencional, o por estar afectado por una enfermedad inculpable o por infortunio en el trabajo, o por otras causas no imputables al mismo.

**ARTÍCULO 153 (Falta de tiempo mínimo - Licencia proporcional).** Cuando el trabajador no llegase a totalizar el tiempo mínimo de trabajo previsto en el artículo 151 de esta ley, gozará de un período de descanso anual, en proporción de un (1) día de descanso por cada veinte (20) días de trabajo efectivo, computable de acuerdo al artículo anterior. En el caso de suspensión de las actividades normales del establecimiento por vacaciones por un período superior al tiempo de licencia que le corresponda al trabajador sin que éste sea ocupado por su empleador en otras tareas, se considerará que media una suspensión de hecho hasta que se reinicien las tareas habituales del establecimiento. Dicha suspensión de hecho quedará sujeta al cumplimiento de los requisitos previstos por los artículos 218 y siguientes, debiendo ser previamente admitida por la autoridad de aplicación la justa causa que se invoque. (texto según ley 21.297)

**ARTÍCULO 154 (Época de otorgamiento - Comunicación).** El empleador deberá conceder el goce de vacaciones de cada año dentro del período comprendido entre el 1º de octubre y el 30 de abril del año siguiente. La fecha de iniciación de las vacaciones deberá ser comunicada por escrito, con una anticipación no menor de cuarenta y cinco (45) días al trabajador, ello sin perjuicio de que las convenciones colectivas puedan instituir sistemas distintos acordes con las modalidades de cada actividad.

La autoridad de aplicación, mediante resolución fundada, podrá autorizar la concesión de vacaciones en períodos distintos a los fijados, cuando así lo requiera la característica especial de la actividad de que se trate.

Cuando las vacaciones no se otorguen en forma simultánea a todos los trabajadores ocupados por el empleador en el establecimiento, lugar de trabajo, sección o sector donde se desempeñe, y las mismas se acuerden individualmente o por grupo, el empleador deberá proceder en forma tal para que a cada trabajador le corresponda el goce de éstas por lo menos en una temporada de verano cada tres períodos. (texto según ley 21.297)

**ARTÍCULO 155 (Retribución).** El trabajador percibirá retribución durante el período de vacaciones, la que se determinará de la siguiente manera: a) Tratándose de trabajos remunerados con sueldo mensual, dividiendo por veinticinco (25) el importe del sueldo que perciba en el momento de su otorgamiento. b) Si la remuneración se hubiere fijado por día o por hora, se abonará por cada día de vacación el importe que le hubiere correspondido percibir al trabajador en la jornada anterior a la fecha en que comience en el goce de las mismas, tomando a tal efecto la remuneración que deba abonarse conforme a las normas legales o convencionales o a lo pactado, si fuere mayor. Si la

jornada habitual fuere superior a la de ocho (8) horas, se tomará como jornada la real, en tanto no exceda de nueve (9) horas. Cuando la jornada tomada en consideración sea, por razones circunstanciales, inferior a la habitual del trabajador la remuneración se calculará como si la misma coincidiera con la legal. Si el trabajador remunerado por día o por hora hubiere percibido además remuneraciones accesorias tales como por horas complementarias, se estará a lo que prevén los incisos siguientes. c) En caso de salario a destajo, comisiones individuales o colectivas, porcentajes u otras formas variables, de acuerdo al promedio de los sueldos devengados durante el año que corresponda al otorgamiento de las vacaciones o, a opción del trabajador, durante los últimos seis (6) meses de prestación de servicios. d) Se entenderá integrando la remuneración del trabajador todo lo que éste perciba por trabajos ordinarios o extraordinarios, bonificación por antigüedad u otras remuneraciones accesorias. La retribución correspondiente al período de vacaciones deberá ser satisfecha a la iniciación del mismo.

**ARTÍCULO 156 (Indemnización).** Cuando por cualquier causa se produjera la extinción del contrato de trabajo, el trabajador tendrá derecho a percibir una indemnización equivalente al salario correspondiente al período de descanso proporcional a la fracción del año trabajada. Si la extinción del contrato de trabajo se produjera por muerte del trabajador, los causahabientes del mismo tendrán derecho a percibir la indemnización prevista en el presente artículo. (texto según ley 21.297)

**ARTÍCULO 157 (Omisión del otorgamiento).** Si vencido el plazo para efectuar la comunicación al trabajador de la fecha de comienzo de sus vacaciones, el empleador no la hubiere practicado, aquél hará uso de ese derecho previa notificación fehaciente de ello, de modo que aquéllas concluyan antes del 31 de mayo. (texto según ley 21.297)

### Vacaciones, según antigüedad:

De 1 a 5 años, 14 días corridos // De 5 a 10 años 21 días corridos // De 10 a 20 años 28 días corridos // De 20 años en adelante 35 días corridos

 BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS



EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

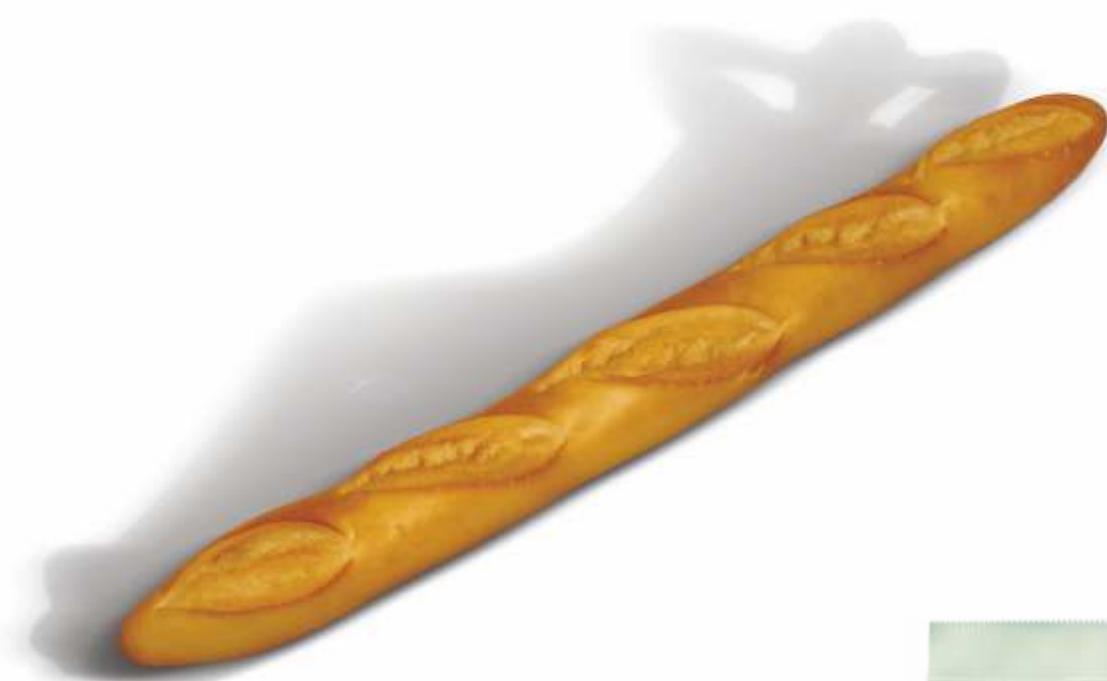
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



**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*

# Un poco de historia de esta de más.



Hoy comienzo diciendo simplemente GRACIAS!: por escuchar y por tenernos confianza. Se que hay mucho por cambiar y mucho por hacer, pero tiempo al tiempo se van a ir acomodando las piezas en su lugar. Humildemente les pido que no bajemos los brazos, que lo mejor está por venir; sólo hace falta un empujón más y tendremos la balanza de nuestro lado y la historia será otra.

Hace un año y un par de meses habíamos tocado fondo y teníamos los mismos problemas pero con una diferencia muy abismal: no se caía una moneda, trabajábamos por deporte y nos creíamos vivos como todo gran argento. Yo en particular les agradezco a los que me acompañaron ya que fuimos abriendo el surco y sembrando nuevas expectativas, pero tenemos que seguir...

Es como regar una planta todos los días ya que si no se seca. Es muy importante que participemos todos PORQUE ES LA UNICA MANERA DE SEGUIR SOSTENIENDO EL PEQUEÑO ESPACIO QUE RECUPERAMOS. Tenemos que grabar en nuestros pensamientos que: el Centro es exclusivamente de los panaderos, es la casa de cada panadero, pero tenemos recordar bien el pasado para hacer las cosas bien en el presente y dejar asentado hacia donde vamos para el futuro. Quiero que entiendan que futuro es incierto pero depende exclusivamente de todos nosotros que las cosas estén en su lugar para tener los sueños que alguna vez quisieron nuestros mayores.

Por eso les pido un esfuerzo y acompañemos cada paso que vamos dando y dejarnos de excusar porque SÍ SE PUEDE!!!

Y los únicos que tienen el poder son cada uno de ustedes: no lo desperdicien en idas y vueltas.

Si perdemos el rumbo no somos nadie, o sea la multitud no hace a la causa, si la causa que nos proponemos no esta bien digerida por cada uno de nosotros terminamos siendo un montón de inoperantes y nos replegamos hacia un callejón sin salida, por eso cada uno de nosotros tiene una opinión del otro y aunque sea la mas mínima idea, siempre sirve si lo encausamos, si lo decimos en el lugar exacto. Podemos decir muchas cosas pero hay un lugar, hay una sede, hay un centro.

La historia la hacemos entre todos.

Gracias y hasta la próxima.

**Ovando Miguel**

**Publique en nuestras páginas Envíe un mail a:**

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

**Para mas información comuníquese al:**

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

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

*El Nombre de su Casa,  
bien impreso en un papel de calidad  
es la mejor publicidad...y la más económica.*

**IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS**  
**EN VOLVER S.R.L.**  
**FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON**

**Alicia Moreau de Justo 4768**  
**Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752**

**Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319**  
**[envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)**



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

## Almirante Brown: Un Centro que trasciende.

**Todos tenían algo para contar...y mientras se escuchaban unos a otros ya estaban pensando otro tema a para ser planteado, aunque todos coincidían que la mayor preocupación del Centro de Panaderos de Almirante Brown por estos días, es la cantidad de pan que ingresa de partidos linderos infringiendo la reglamentación vigente. Así, Luis Gómez, Secretario del Centro junto a Miguel Ovando, Pochi y Nora López nos relataron las últimas novedades de Almirante Brown: "...**

Hace tan sólo unos días no reunimos con el Diputado Nacional Jorge Villaverde y pudimos plantearle todas las inquietudes que surgen a partir de la cantidad de kilos de pan que entra de partidos vecinos sin reglamentación. También conversamos acerca de la Ley 13.006 que regula la venta de pan. Nosotros entendemos que si esa Ley se pone en funcionamiento acompañada por una ordenanza se pueden crear en Almirante Brown casi 2000 puestos de trabajo. Por supuesto el Diputado comprendió la situación y nos dio el apoyo total como para poner en funcionamiento la ley. Villaverde propone mano de obra más salud...".

**Ahora bien... ¿existe en Almirante Brown mano de obra especializada como para ocupar esos 2000 puestos de trabajo?**

Por ahora no, ese es otro de los problemas que estamos tratando de subsanar. Por eso estuvimos charlando con el Sindicato la posibilidad de armar una Escuela para capacitar a todas aquellas personas que estén interesadas en aprender un oficio e incorporarse al mercado.

La idea es que cada estudiante de la escuela de panadería pueda incorporarse al sistema con la idea también que del proyecto puedan participar personas con capacidades diferentes, es decir que la Escuela quedaría apta para todas aquellas personas que quieran tener una especialización en panadería ya que representan a la nueva generación de panaderos.

**Nos comentaban la cantidad de kilos que ingresan al partido de manera ilegal, ¿Cuántos kilos aproximadamente? Y ¿De qué partidos ingresan?**

Estamos hablando de aproximadamente 50.000 kilos de pan que entran de partidos linderos como Esteban Echeverría, Quilmes, Florencio Varela, Lomas de Zamora, Presidente Perón y Lanús, eso representan alrededor de 2000 puestos de trabajo.

**¿Qué medidas está tomando el Centro de Panaderos al respecto?**

Como comentábamos al principio estamos trabajando fuertemente para la correcta aplicación de la Ley 13.006, mientras tanto y como primera



Izq. A derecha: Pochi, José Mascaro, Luis Gómez, Miguel Ovando y Nora López

medida hemos implementado unos sticker para que cada panadería de Almirante Brown habilitada pegue en su negocio, una vez que retire los mismos de Centro de Panaderos. De esta manera se pondrá en evidencia cuales son las panaderías que venden pan permitido en la localidad y que cumplen con las normas de salubridad correspondientes. La Federación Nacional busca que todas las localidades vendan un pan saludable, esta es la manera que tenemos nosotros para poder controlar el pan que se manufactura en el partido, no así el que entra de partidos linderos y que desconocemos su procedencia.

**¿Cómo esta la relación con el Municipio?**

Estamos trabajando junto al Gobierno Municipio en el tema de la salud, y por otro lado en la mano de obra. En trabajo mancomunado buscamos generar empleo y que a partir de los controles regulares que se normalice la situación de aquellos panaderos que operan en el partido de manera clandestina. Hay un 20% de clandestinidad en Almirante Brown, aunque cabe destacar que la cantidad de clandestinos es menor que la cantidad de pan que entra de otros partidos y que no se vende como corresponde.

No estamos en contra de aquel panadero vecino que cumple con normas correspondientes y vende legalmente en Almirante Brown, sino de aquel que evade todo tipo de control porque no cumple las normas legales que le corresponde. Esa gente, por ejemplo no paga ningún impuesto en el municipio.

#### ¿Aumentó la cantidad de socios en el Centro?

La cantidad de socios aumenta cada vez más, y por otro lado estamos contentos porque muchos comenzaron a regularizar su situación. Esto es en parte, gracias a que en el partido se está respetando el precio del pan que está a la venta 4\$ y \$6 las facturas.

#### ¿Cuál es la relación con el Sindicato?

Mantenemos una relación excelente, estamos trabajando en conjunto, ya que ellos persiguen nuestros mismos objetivos que es que el gremio panadero siga creciendo, por eso nuestra relación es siempre un trabajo en conjunto. Estamos completamente seguros que Sindicato, Municipio y Centro de Panaderos van de la mano, ya que el trabajo de equipo nos permite que refloten las instituciones.

#### Por último ¿Cuál es la relación que establecen con los socios?

Nosotros estamos interesados en el panadero se sienta respaldado, para eso ellos conocen nuestros teléfonos particulares y saben donde localizarnos a cualquier hora. Estamos para acompañarlo y tratar de resolver juntos cualquier tipo de problemas, muchas veces sólo somos el nexo entre dos colegas que se desconocían y que enfrentaban un problema mutuo, nuestra tarea ahí es juntarlos, hacer que se conozcan y que resuelvan el conflicto, el tema de la comunicación es fundamental en cualquier ámbito. Además a cada socio se le brinda atención administrativa, abogados y próximamente turismo.

## 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**

## Llegan los festejos para despedir el año...

La Fiesta de Fin de Año del Centro de Panaderos de Almirante Brown ya tiene fecha!!!. El 18 de noviembre, el Centro festejará junto a los socios un excelente desempeño laboral durante el 2007 y brindarán juntos por un 2008 lleno de prosperidad.

El lugar elegido es en la Sociedad Italiana de Almirante Brown, sita en Rosales 1520, a las 21hs.

## Agradecimiento... por Nora López:

*"Quiero destacar la labor excelente de la obra social del Sindicato ya que un empleado tuvo un problema coronario y se hizo atender por la obra social del sindicato de panadero y realmente tuvo una atención de excelencia. Muchas veces estamos destacamos las cosas que deben mejorarse o que no funcionan bien, por eso hoy marcamos la diferencia resaltando la buena atención y desempeño de la obra social del sindicato de panaderos".*

## "Estudio Jurídico Campana & Asociados"

**Un servicio jurídico al alcance de su mano,  
25% de descuento a integrantes del  
Centro de Panaderos de Alte. Brown**

Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

**4245-2302**

**Focampana@hotmail.com**

**Dr. Garona 831 - LOMAS DE ZAMORA**

## USTED SABIA . . . Por el Dr. Fabián Campana

Muchas veces en el desarrollo de nuestra actividad, se contrata como empleados a amistades; personas que usted le quiere darle una mano, ahora bien por no tenerlos registrados en debida forma (en negro), Usted se encuentra expuesto. La Ley Nacional de Empleo 24.013 nos habla de la regularización del empleo no registrado, donde se plantean cuestiones a tener en cuenta.

¿Qué, es un trabajador registrado? Es aquel, que el empleador procede a la afiliación del trabajador al Instituto Nacional de Previsión Social, a las cajas de subsidios familiares y a la obra social correspondiente; e inscripto en el libro que establece el artículo 52 de la Ley de Contrato de Trabajo el cual debe contener: a) Individualización íntegra y actualizada del empleador. b) Nombre del trabajador. c) Estado civil. d) Fecha de ingreso y egreso. e) Remuneraciones asignadas y percibidas. f) Individualización de personas que generen derecho a la percepción de asignaciones familiares. g) Demás datos que permitan una exacta evaluación de las obligaciones a su cargo. H) Los que establezca la reglamentación.



Dr. Fabián Campana

¿Qué, es un trabajador no registrado? Existen tres formas de no registración: A) Trabajador no registrado durante la totalidad de la relación laboral. B) El empleador que consignare en la documentación laboral una fecha de ingreso posterior a la real. C) El empleador que consignare en la documentación laboral una remuneración menor que la percibida por el trabajador.

¿El trabajador, me puede intimar a que lo registre? Si el trabajador o la asociación sindical que lo represente podrán intimar al empleador en forma fehaciente, a fin que proceda a la inscripción, estableciendo la fecha real de ingreso y el verdadero monto de las remuneraciones, como así también todas las circunstancias verídicas que permitan calificar a la inscripción como defectuosa.

¿Qué, pasa si me intiman y no lo registro? El empleador que no registrare en forma correcta la relación laboral, abonará al trabajador afectado una indemnización equivalente a una cuarta parte de todas las remuneraciones no registradas. Asimismo por no registrarlo el trabajador se puede considerarse injuriado y despedido por exclusiva culpa del empleador.

¿Qué, sucede si lo registro y lo quiero despedir sin causa justa? Si el empleador despidiere sin causa justificada al trabajador dentro de los dos (2) años desde que se le hubiere cursado de modo justificado la intimación, el trabajador despedido tendrá derecho a percibir el doble de las indemnizaciones que le hubieren correspondido como consecuencia del despido.

Ahora Usted conoce los riesgos de tener un trabajador sin registrar.



### MINI-TRINCHADOR COMPACTO

**FUNCIONAL Ocupa poco espacio y es de fácil manejo.**

- Regulación automática
- Montado sobre cuatro ruedas giratorias
- Bandas transportadoras de P.V.C.
- Calidad alimenticia
- Produce una amplia variedad de panes
- Rolos de polipropileno.
- Mínimo mantenimiento
- Bajo consumo de energía
- Trinchador para bandejas de 40x60 y 45x70
- Pintura EPOXI



**Brito Hnos.** MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires  
 Tel.: 02320 - 436262  
 www.britohermanos.com.ar  
 ventas@britohermanos.com.ar

**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!*



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

# “Cuidar la salud de la gente es cuidar la salud de nuestros hijos”



**“Consumiendo alimentos con menos contenido en sodio usted puede disminuir su presión arterial y de esta manera reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares...” En Argentina el consumo promedio de sal es de 8-15 gramos al día por persona. La OMS (organización Mundial de la Salud) recomienda disminuir el consumo de sodio estableciendo como límite máximo 5 gramos de sal por día... ESTA PANADERIA LE OFRECE CONSUMIR PANAFICADOS CON 20% MENOS DE SAL QUE LOS PRODUCTOS TRADICIONALES”, esta leyenda corresponde a los afiches que a partir de la fecha luciran muchas de las panaderías de Almirante Brown.**



El 10 de septiembre, diferentes autoridades realizaron la presentación del programa **Sal + Vida** que tiene por objetivo mejorar la calidad de vida de la población y prevenir enfermedades crónicas como la hipertensión arterial. Así, la FAIPA (Federación de Industriales Panaderos y Afines) junto al Centro de Cereales y Oleaginosas del INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial) en trabajo mancomunado aconsejan los panificados sin sal o los panificados con menor cantidad de sal y para promocionar este programa confeccionaron unos afiches que serán exhibidos por las panaderías del distrito. De esta manera un distrito tan importante en población como lo es Almirante Brown esta luchando juntos contra enfermedades como la hipertensión. Junto a las autoridades ya mencionadas se encontraban presentes gente del sindicato local, Rubén Salvio y Antonio Di Constanzo en representación de FAIPA, Emilio Majori y Juan Challier en representación de FIPPBA, autoridades municipales y panaderos de la zona.

Continúa en página 20

**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.

**1925-2005**

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

**Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!**

**SI**  
CARTÓN  
PAPEL

Envases  
Descartables  
No degradables  
de plástico  
y otros  
materiales

**Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80**  
**Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.**  
**Pcia. de Buenos Aires - Argentina**  
**E-mail: 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**

"Nos sentimos muy complacidos en poder compartir esta jornada...el tema de la salud dejo de ser una cuestión institucional para ser intersectorial ya que todos los sectores debemos estar comprometidos trabajando bajo una misma causa..." destacó César García, Secretario de Salud Municipal.

Mientras que el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio destacó que "cuidar la salud de la gente es cuidar la salud de nuestros hijos". Y agregó: "La Federación Argentina viene trabajando hace más de dos años con el INTI, en la importancia que tiene disminuir la dosis de sal en la harina que no quita el sabor del producto y con eso estamos evitando problemas de hipertensión... Por medio de la panificación estamos evitando un montón de enfermedades, estamos evitando la desnutrición en los más chicos. Somos la única industria que llega a todos los lugares de la Argentina, y es por eso que venimos trabajando con mucha insistencia. Los afiches constituyen un compromiso del panadero en el tema de la Salud".

Para culminar la jornada el diputado Villaverde destacó que el compromiso para mejorar en el tema de salud "es de toda la comunidad, si nosotros trabajamos mancomunadamente vamos a lograr grandes cambios"



## Nuestra Panadería

Trabaja con la Federación de la Industria Panadera y Afines (FAIPA) y el Centro de Cereales y Oleaginosas del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), está trabajando para mejorar su calidad de vida y prevenir enfermedades crónicas como la hipertensión arterial mediante el desarrollo de:

- ⇒ Panificados sin sal.
- ⇒ Panificados con menor contenido de sal.

### -Sal + Vida

Recuerde que el pan, al igual que otros derivados de los cereales, es de gran importancia en la dieta.

Solicite estos productos a su panadero.



# 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



# 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.



# REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

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

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

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



# CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

12 DE OCTUBRE 837 - JOSE M. EZEIZA - TELEFONO 4295-5815

**"Me cuesta entender cómo si la problemática es tan unificada, no podemos unificar criterios"**

**El "INDUSTRIALES PANADEROS" se reunió con el Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, Jorge Boronat, quien realizó un exhaustivo análisis acerca de la diferente problemática que enfrentan los panaderos y cómo estos problemas afectan el buen desempeño y crecimiento del Gremio. A continuación los puntos más sobresalientes:**

**El precio del pan:** "Este tema es por demás preocupante. A mi entender, en los lugares donde se ha trabajado para nivelar el precio, se nivela el precio de venta al público, pero no se nivela el precio de venta en el reparto, por lo tanto para el panadero sigue siendo NO conveniente, porque el 80% del trabajo lo tiene afuera" ... "El pan en Ezeiza esta en buen precio, en mostradores se maneja un precio de \$3,60; y \$3 en el reparto; pero hay muchas localidad vecinas que manejan un precio de reparto en \$2, \$2,80 o sea que siempre creí que el manejo del negocio panadero estaba en manos del almacenero y me apena decirlo, pero considero que sigue manejándolo, porque en un momento donde nosotros tenemos que tener un pan bien vendido \$3,60 final con un precio de \$3 en el reparto que deja un porcentaje razonable de ganancia, se lo dejan más barato al almacenero y así se desprestigia la industria... Pienso que el gran problema surgió con la aparición de los supermercados, ya que antes de la

aparición de estos grandes mercados, los almaceneros no perjudicaban al panadero porque tenían 10 millones de productos con los cuales podían hacer carteles con ofertas, hoy lo único que le queda al almacenero es exponer como oferta el precio del pan, "equivocación del panadero", que lamentablemente deteriora y arruina la industria... Es importante destacar que debe existir un equilibrio entre el precio del pan y el bolsillo de la gente, porque sino cambian los hábitos de consumo. Para que los panaderos obtengan un buen porcentaje de ganancia el precio del pan tendría que ascender los \$4, obviamente esto por ahora es casi imposible, no podemos pensar en vender a ese precio porque los vecinos al no poder pagar ese importe cambian inmediatamente el hábito de consumo y nos quedamos sin ventas, por eso tratamos de mantener un equilibrio de venta".

Continúa en la siguiente página

## 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



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

Consulte planes de pago

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



NUEVO HORNO ROTATIVO

MODELO G-4570

TOTALMENTE INOXIDABLE  
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.  
DISEÑO COMPACTO

**Mi opinión en cuanto a la dirigencia:** “Al hablar con distintos Presidentes de Centros de Panaderos me doy cuenta que enfrentamos otro gran problema: los dirigentes debemos comprender que cada Presidente es el último de los panaderos de distrito, no el primero sino el último, y qué quiero decir con esto: Cuando uno toma la conducción de un Centro de Panaderos se cree que es el primer panadero y no es así. el primer paso a mi entender y es lo que yo hago es visitar yo mismo las panaderías e informarme de las falencias de los asociados, en una nota para esta **importante revista** que siempre se preocupa por nuestro gremio yo expresaba hace mas de 1 año de que nos sirven las grandes estructuras si no reflejan la representatividad, la misma se gana yendo uno mismo a visitar a los asociados, operamos a mi modesto entender totalmente al reves convocamos a una reunión y nos sentamos a esperar que vengan ahora yo me pregunto ¿a nosotros nos gustaría eso? No nos caería mejor que el presidente venga a nuestra panadería a conversar, tomar unos mates y vivir el problema aunque sea por un rato con nosotros. La parte dirigenal esta fracasando y no entiende el camino, el único perjudicado termina siendo el panadero. Es decir, lo que pienso es que el gremio panadero no puede acomodarse si los dirigentes tienen errado el camino, pierden el tiempo en culparse unos a otros. Durante este tiempo me he dedicado a observar el problema, queda en cada uno analizarlo y sacar sus propias conclusiones. Humildemente le aconsejaría a cada Presidente entender que nosotros inconscientemente jugamos con un situación muy delicada que se llama “La sensualidad del poder”, dos grandes amigos y aun mas grandes personas el señor **JULIO CESAR RIVABELLA** y el señor: **HORACIO LOCASCIO** que son mis consejeros con respecto a la situación que genera la sensualidad del poder siempre me aconsejan y me dicen de que manera el poder seduce, no es cuestión de plata, seduce el poder de estar en lugares privilegiados, de firmar ciertos documentos... y eso hace que muchos dirigentes se pierdan y entren en una nebulosa que es peligrosa”dejo en claro que no pasa únicamente en nuestro gremio si no a todo nivel.

**La obsecuencia:** “ese es el peor de los engendros, cuando hay obsecuencia no hay intercambio de ideas, no hay discusión ni participación, siendo que se puede disentir con altura. La obsecuencia no es buena porque no se puede ser objetivo con las opiniones.”.

**La capacitación:** considero que existe falta instrucción, por eso desde el Centro de Ezeiza y con el consentimiento del Consejo Escolar comenzaremos a dar clases en las escuelas secundarias nocturnas para brindar información respecto a la elaboración, los costos del pan y los beneficios de su consumo. Porque trabajamos con uno de los productos más viejos de la historia, uno de los primeros productos elaborados por la mano del hombre.

**La representatividad:** “Nos enfrentamos a un problema de representatividad. Creo que lo que necesitan los gobiernos es enterarse de nuestra problemática, nosotros nunca estallamos. Es necesario decir las falencias que tenemos para que la DGI entienda, el Gobierno Nacional entienda y la gente entienda que tenemos que vender el producto al precio que lo tenemos que vender, simplemente porque sino no nos queda ganancia y sin eso, no hace falta aclarar, que es imposible cualquier progreso.

**Pensemos que unidos seríamos mucho mas fuerte que muchas empresas por ejemplo mas que “la serenísima” “que Arcor” por nombrar alguna y no se si no seríamos la industria mas fuerte en cuanto a la contratación de mano de obra y al consumo de materia prima para elaborar nuestros productos. pensemos por un minuto el poder que tenemos y por nuestras diferencias no lo utilizamos.**

**La clandestinidad :** este es un punto importante en nuestra industria por que , perecería que el único camino es combatirla ahora yo me pregunto hasta que punto no orillamos todos ese camino de una u otra manera es imposible trabajar totalmente en regla bien ,bajo estas circunstancias le solicito a los dirigentes que los busquen a los clandestinos y que los asocien así de esa forma nosotros los mismos dirigentes podremos controlarlos ya quedo demostrado que correrlos implica que se proliferen cada ves mas.

**Por eso mi opinión es, al amigo hay que tenerlo cerca pero al que no lo es mas cerca todavía y nunca hay que enojarse con el porque la ira no nos deja pensar con claridad .**

**Convenio Nacional y un pan de hasta 8 piezas a \$2,50:** “Pienso que ese convenio es una locura, el pan de 8 piezas a \$2,50 no tiene sentido. Todas las personas tienen que tener la posibilidad de consumir el mismo pan, es una manera de discriminar la sociedad y lo único que genera es más distorsión. El costo del pan



Sr. Jorge Boronat

es el mismo . En una época el pan se hacia a mano, era un pan tipo campo y el costo era más bajo, hoy usamos maquinaria específica por lo tanto el costo no varia sea un pan de 2 de 6 de 8 o mas piezas. Esto es un tema político. La realidad es que muchas panaderías no pueden blanquearse porque no le dan los costos, estamos escondiéndonos, y estamos así porque no podemos vender como tendríamos que hacerlo”... “Nosotros le tenemos que dar los elementos a la Federación Nacional y Provincial para que en el caso de Emilio Majori pueda presentarse ante el Gobernador Felipe Solá y pelear por nuestros derechos, como así también Rubén Salvio frente al Ministro de Economía, ellos son el puente entre el Gobierno y todos los panaderos. La calle la debe caminar cada Presidente y cada Comisión Directiva; ellos son nuestro enlace pero deben apoyarse en los informes que cada Centro genere. A mi entender la Federación tendría que recibir informes de cada Centro, respecto a problemáticas que aqueja al gremio y ellos trasladarla a los autoridades nacionales. **Me cuesta entender como si la problemática es tan unificada, no podemos unificar criterios” . ¿ será que somos egocentricos ?**

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1ª: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2ª: Palacios Bernabé Adolfo

Vocales Suplentes:

Barrios Ricardo Marcos - Malone Alberto Eduardo

Revisores de Cuentas Titulares:

Natale Hector - Tulis Javier - Abendaño Enrique

Revisor de Cuentas Suplente: Verri Horacio

**JUAN ANGEL LUCERO**

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERAS, PIZZERAS Y CONFITERAS

**Emeth DEWEY Dánica**

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

**calsa**

**BARI**

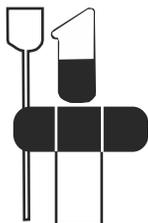
**LESAFFRE ARGENTINA**



**Levaduras Paraleva**

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

**Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742**



# 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

## Día del Niño en Cuartel Noveno

Con motivo del Día del Niño, el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno organizó una celebración junto a todos los chicos del barrio, a modo de homenaje a los vecinos más chiquitos. Así, el 18 de agosto no faltaron los colores, los juegos y sobre todo las risas y la diversión de más de 600 chicos que fueron desfilando por el Centro y disfrutando de una tarde diferente, junto a la Comisión Directiva del Centro y muchos de los socios. Para que nos cuente un poco más de lo que el Centro de Panaderos organizó para los chicos "El Gremio Panadero y su Gente" conversó con Miguel Spaziante y esto nos decía:

### 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

Como todos los años Cuartel Noveno se destaca con una fiesta para los chicos del barrio...

Nosotros hace 4 años que nos hicimos cargo de la Comisión del Centro y trabajamos junto a los panaderos de Cuartel Noveno, desde entonces realizamos una fiesta en el Día del Niño para todos los chicos de barrio, sin ningún interés, ni bandera política, simplemente queremos devolver a la gente tanto cariño, apoyo y por la satisfacción que nos causa a cada uno de nosotros ver como disfrutan los más chicos, ¿hay algo más lindo que ver como se divierten?

A diferencia de festejos anteriores, se incorporaron más juegos...

Sí, este año incorporamos un pelotero, metegoles, participa la banda municipal, tenemos un Piñón fijo, y chicas que ayudan con la animación, para cuidar además de los más chiquitines. No tenés idea de lo mucho que te agradece la gente. Por eso este año también vamos a festejar el Día de la Madre con todas las mamás del barrio. Programamos para esa fecha sorteos y algunas actividades. Creo que pocos Centros realizan cosas así

*"Si llegas a Cuartel Noveno y desconoces la dirección del Centro de Panadero, basta con preguntar a cualquier vecino que te va a saber indicar donde queda, porque tratamos de llevar adelante una labor social importante y todos los vecinos saben donde encontrarnos. Por ejemplo, los sábados por la tarde formamos un comedor abierto para todas las personas que quieran venir, les convidamos facturas, sándwich, mate cocido, chocolatada, y todo lo que este a nuestro alcance."*

Continúa en página 20





### Cambiando de tema ¿Cómo se encuentra el precio del pan?

La verdad estamos contentos con ese tema, y logramos que Cuartel Noveno tenga el precio arriba, eso es consecuencia de encontrarnos más unidos, como siempre digo, la unión hace la fuerza. Hoy te puedo decir que la localidad tenía 24 panaderías cerradas y desde que asumimos la responsabilidad de pertenecer a la comisión directiva del Centro esas panaderías están reabriendo sus puertas, dando trabajo a más gente. Solo queremos que los panaderos estén bien. Que las familias no sufran.

### ¿Siente que es difícil ser Presidente? ... ¿Es posible un buen desempeño sin el apoyo de los panaderos?

La verdad siempre me sentí muy apoyado por los panaderos, obviamente y como en cualquier ámbito siempre hay personas malas a las que les gusta criticar, pero esas personas son las que no aportan. Lo importante es que el 97% de los panaderos trabajamos unidos persiguiendo el mismo fin, que el gremio crezca.

Por otra parte, también tengo mucho apoyo en mi casa, eso es por demás imprescindible, a ellos les gusta lo que hago, aunque por supuesto me demandan tiempo, ya que las tareas en el Centro me ocupan muchas horas a diario. Pero acá están los frutos, en la sonrisa de cada uno de estos chicos y de cada panadero de Cuartel Noveno.



# Cuartel Noveno y la F.I.P.P.B.A.: Un acercamiento esperado

Con la idea de arrimarse para tratar la problemática de los panaderos de Cuartel Noveno, la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) entabló un diálogo extenso con autoridades del Centro encabezadas por Miguel Spaziante.

El encuentro tuvo lugar el mediodía del 5 de septiembre. Emilio Majori, Presidente de FIPPBA junto con Juan Bellizi, compartieron con las autoridades de Cuartel Noveno y la Comisión Directiva la problemática actual por la que atraviesa el Centro, marcando así un acercamiento.

No faltaron las anécdotas, ni el recuerdo de los comienzos del Centro de panaderos de Cuartel Noveno, pero lo más importante fue el compromiso de las autoridades de la FIPPBA para que continúe este acercamiento además de brindarles asesoramiento e información de lo que suceda en la Provincia.



## 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 rshk O`m`cdqn



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

Materias Primas para  
Panaderías  
Confiterías  
Pizzerías  
Fábricas de Pastas



Distribuidora<sup>14</sup>  
**Ca-Mi s.r.l.**

KDU@CTQ@OQDMR@C@



Grasas y Margarinas

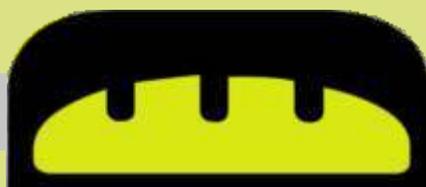


REFINERÍA  
DEL CENTRO S.A.

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



**SCHEPENS**

**EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA**

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

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



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Conectores).
- 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  
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar  
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar





# CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

## Había una vez... Un panadero deshonesto

La competencia desleal... ILEGAL, fue y es desde siempre uno de los problemas que enfrenta el gremio de industriales panaderos, ya que es imposible poder competir con aquellas personas que se manejan con códigos que escapan de la ley, y al evadirla les permite poder vender a precios irrisorios, pero escondidos en la vergüenza y la oscuridad. En Esteban Echeverría, un panadero de la localidad lindera de Lomas de Zamora esta causando "dolores de cabeza" a los panaderos locales, ya que vende a precios demasiado bajos, por eso Industriales Panaderos se comunicó con el Presidente del Centro, José Sanabria y esto nos decía:

"Tenemos problemas con un panadero que estaba en el distrito y ahora alquiló una panadería en Lomas de Zamora y tiene repartidores que nos traen problemas en Echeverría, en Cuartel Noveno y en el propio Lomas, causa problemas en todos lados porque está vendiendo en precios muy bajos...", comenzó relatando Sanabria

Y continuó diciendo: "Estamos con mucha bronca, porque muchas veces remarcamos lo difícil que cuesta aguantar el Convenio de Nación de un pan de hasta 8 piezas a \$2,50, y esta gente la vende a \$2,20; \$2,30 y eso es insostenible para cualquiera de nosotros."

¿Cuál es el mensaje para este panadero?

Lo llamo a la reflexión y lo invito a que se acerque él y su equipo al Centro de Panaderos para dirimir las diferencias. Todos los panaderos debemos encuadrarnos en los que nos corresponde y debemos "tirarnos todos del mismo carro". Es necesario respetarnos unos a los otros, nadie le pide que deje de trabajar sino que trabaje ajustado a la ley como lo hacemos nosotros.

¿Cómo están los precios en el partido?

Por suerte están muy bien. El precio esta acomodado en \$2.8 a \$3.2 y en los mostradores esta en \$4.

¿Cuál es la relación con el Municipio?

Tenemos muy buen trato con el municipio, con una



### COMISION DIRECTIVA

**PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA**

**VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO**

**SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS**

**TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU**

**VOCALES TITULARES:**

**RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE**

**VOCALES SUPLENTES:**

**JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ**

**REVISORES DE CUENTAS TITULARES:**

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

**REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:**

**DOMINGO LAVENDA MARTINS**

### REUNIONES

La Comisión Directiva de Esteban Echeverría los invita a participar de las reuniones los días jueves a partir de las 18:30 horas en el Salón del Centro de Panaderos

## ¿Engorda el pan?



Para muchas personas suprimir el pan de la alimentación es una de las mejores maneras de evitar o corregir el exceso de peso. Pero aunque el pan aporta energía, su consumo no es causa directa del aumento de peso, siempre y cuando se respete la cantidad

recomendada para cada caso. En realidad lo que aumenta las calorías de un trozo de pan es lo que normalmente lo acompaña: mermeladas, mantequilla, embutidos, salsas, etc. A igualdad de contenido calórico, el pan provoca un menor acumulo de grasa en el cuerpo que otros alimentos ricos en grasas. Es decir, 100 gramos de pan aportan unas 250 calorías, pero engordan menos que 35 gramos de mantequilla o margarina o un bollo, que también proporcionan unas 250 calorías, debido a que la grasa de los alimentos se acumula más fácil en nuestro cuerpo que los hidratos de carbono complejos, abundantes en el pan y el resto de farináceos. En resumen: consumiendo la misma cantidad de grasas o hidratos de carbono, engordan más las primeras.

### SOCIALES

**Gracias Mario... Por tu hospitalidad y buena onda!!!**



Esta foto fue tomada en el depósito de Mario (es quien se tapa la cara) en el momento de una "truqueada".

Sr. Panadero, si quiere comprar materias primas y pasar un buen rato, arrímese a Reconquista 437, en Ezeiza



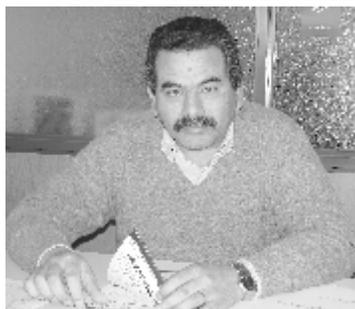
# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADERO DE LOMAS DE ZAMORA

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**



## 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.

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

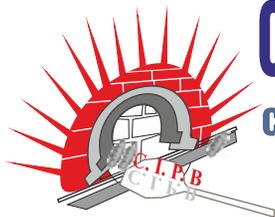
## TRIGO: FUENTE PARA ETANOL



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 Prairie Agriculture, Machinery Institute y la Edición 29º 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.



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## "Cada uno pensando en lo suyo pero todos pensando en Berazategui..."

**El lugar elegido: la casa de un panadero. El motivo del encuentro: darle el apoyo al intendente por el buen trabajo en conjunto y festejar el crecimiento del partido de Berazategui. El agasajo: un imperdible asado...**

**Se trata del agasajo que el Centro de Panaderos de Berazategui le brindó al Intendente del distrito, el Dr. Mussi. En el que también participaron el Subsecretario de Inspección y Tránsito, Cristian Riverol, el Senador Remo Salvo, el Diputado Riverol, el Secretario de Gobierno Cristian Mussi, autoridades de la Federación Nacional y miembros de la Comisión Directiva del Centro local.**



El Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui fue quien dio la bienvenida y agradeció *"que hayan venido a compartir un buen momento con nosotros"*. También destacó que día a día los panaderos eligen vivir y trabajar en el distrito: *"somos una de las partes más interesadas en que Berazategui siga en la primera línea del conurbano, y eso es gracias a esta gestión"* y cerró conmemorando un momento histórico para el Centro *"nunca nuestro gremio se ha encontrado tan respaldado por el municipio. Hoy vemos el progreso de Berazategui junto al progreso del Centro de Panaderos"*...



Por otra parte, el Intendente Mussi comentó que no es común que una institución haga público el apoyo a una gestión *"hay que tener coraje y ser valiente para hacerlo, porque la mayoría de las personas cree que al ser parte de una institución y apoyar una gestión, esa institución se convierte en política, pero para mí esto no es un hecho político, es un hecho local, vecinal, nos apoyamos mutuamente porque ambas partes queremos el bien de Berazategui."*

En el transcurso de la tarde se hizo mención a la relación que une a los panaderos con el municipio *"Nosotros llevamos una relación adelante desde hace un tiempo sin sacarnos ventaja, cada uno pensando en lo suyo pero todos pensando en Berazategui..."*

*"La idea es seguir trabajando juntos, yo soy tremendamente localista, quiero mi barrio, el lugar donde nació, el lugar donde nacieron mis hijos, así que lo que más quiero es que a cada uno nos vaya bien en lo nuestro. Como Gobierno Municipal tenemos la obligación de defender al comerciante local y así lo vamos a hacer, estamos en contra de la competencia desleal, y cuando tenemos que defender a los panaderos, los defendemos. La idea es llevar adelante una relación"*



## HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

**INGENIERIA  
EN CALOR**

# Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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



correcta, y seguir en una etapa de crecimiento constante” destacó el Intendente.

Y terminó diciendo “es importante que entre las instituciones exista un acuerdo, yo siempre digo a los 20 me peleaba con todo el mundo, a los 40 con la mitad y a los 60 no me quiero pelear con nadie... Por eso creo que lo importante es compartir, participar .... No puedo dejar de agradecerles el apoyo que nos brindan.”

Mientras ya se empezaba a sentir el olorcito del gustoso asado, el Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA), Rubén Salvio le agradeció al Presidente del Centro Carlos García “porque es más que un amigo” Y destacó que la acción de Berazategui se refleja en otros partidos, “porque acá se ha protegido al comercio y a la industria, en nombre de la Federación Argentina puedo decir que estamos felices porque el gremio ha

crecido, porque hemos venido trabajando con el Gobierno Nacional, por el trabajo conjunto de los Centros con los municipios locales y por todos los convenios que se han firmado para continuar trabajando juntos”.

Para cerrar el discurso y comenzar a disfrutar de un rico asadito, Salvio concluyó “Queremos hacer el lanzamiento del plan saludable con todos los intendentes”.

Y así terminó una jornada donde no faltaron los agradecimientos y las metas para continuar, donde el diálogo sobre las cosas que se pueden lograr mediante el trabajo mancomunado siempre con el objetivo de que el partido siga brillando, fue el protagonista de cada mesa...obviamente junto al exquisito cordero y un apreciado clima familiar.





**DISTRIBUIDORA**  
*“San Miguel”*



**REFINERÍA  
DEL CENTRO S.A.**

LEVADURAPRENSADA



MOLINO







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

# AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA



Otorga más brillo  
y color

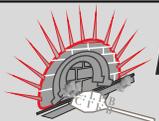
Mejora la capacidad  
de absorción del  
agua en la masa

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



## **BERAZATEGUI INFORMA**

**Nueva Comisión Directiva  
2007/2009**

**Presidente: Juan Carlos García**

Vicepresidente: **Eduardo Luis Olivari**

Secretario: **Lucas Matías Memmo**

Prosecretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Miguel Angel Urbano**

Protesorero: **Cecilia Macri**

Vocales Titulares:

**Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,**

**Daniel Dax, Damian Taboada,**

**Andrea Iannello, Mario Federico**

Vocales Suplentes: **Diego Spitaleri,**

**Enrique M. Colagiovani,**

**María Margarillo de González**

Revisores de Cuentas Titulares:

**Albor Pérez,**

**Gustavo H. Medina**

Revisores de Cuentas Suplentes:

**Oswaldo Gómez,**

**Juan Abel Páez**

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

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

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

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Dra. Valeria Cianciullo**

Carlos García, el Presidente del Centro de Panaderos local agradeció a "Café" por el ser el mentor del encuentro con el Gobierno Municipal de Berazategui y por supuesto a la dueña de casa que como buena anfitriona logró que todos los invitados se sintieran confortables a lo largo de toda la jornada.



**INDUSTRIALES  
PANADEROS**

**Publique en  
nuestras páginas**

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

CONGRESO

## Las Olas y el Viento...y el Trigésimo Congreso de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Ya esta todo listo para el próximo Congreso que tendrá sede en Mar del Plata. Los preparativos siguen su curso para que los próximos 29, 30 y 31 de octubre "La Feliz" reciba a panaderos de distintas localidades, y juntos propongan las tareas y los objetivos para el año que ya se viene asomando.

La jornada, que va a tener lugar en el Hotel Astor, está próxima a comenzar por eso las chequeras ya están a disposición de los panaderos, lo único que tienen que hacer es llamar al Centro de su localidad y solicitarla.

Es importante destacar que el valor de las mismas va a ser ínfimo, ya que la voluntad de las autoridades de la Federación Panaderil es que asistan todos y cada uno de los panaderos.

Y para que eso sea posible se contó con la colaboración de diferentes empresas que auspician este Congreso en Mar del Plata **"No puedo dejar de destacar y agradecer la voluntad y colaboración de las empresas que desde siempre nos brindan su apoyo para que el gremio de panaderos siga creciendo. Estos encuentros son siempre provechosos para escucharnos y que entre todos logremos el consenso en las cuestiones que sabemos debemos mejorar. Para nosotros es fundamental que asistan porque la participación y la propuestas de cada uno de los que integramos el gremio es lo que hace que los panaderos hagamos historia"** afirmó Emilio Majori, Presidente de FIPPBA.



## EMPRESAS



*Schepens, es una empresa localizada en María Grande, provincia de Entre Ríos, Argentina.*

Especializada en la fabricación y comercialización de hornos rotativos y equipos en general para la industria de la panificación es, al mismo tiempo, una organización que se adecua a la realidad competitiva y apertura económica en un marco de innovación tecnológica.

Su política de calidad se basa en la plena satisfacción del cliente, proporcionando productos acordes a los requisitos preestablecidos, enmarcados en la optimización de la calidad, reducción de costos y cumplimiento de plazos previstos.

Su objetivo es la mejora continua a través del desarrollo humano y laboral.

Una amplia gama de hornos rotativos, sobadoras, amasadoras, armadoras de pan y utilerías, son los productos que pone a su disposición, garantizando emprendimientos seguros y confiables.

### AMASADORA A ESPIRAL, sin variador de velocidad (25Kg.)

Características: Tacho de acero inoxidable sanitario, con capacidad para 25 Kg. De harina y amasado mediante espiral.



**Más información al: 0343-494-0240/706/343**  
**www.schepens.com.ar**

Queridos lectores:

En esta oportunidad queremos recordarles que, como siempre afirmamos, nuestras revistas, "Industriales Panaderos" y "El Gremio Panadero y su gente" son una herramienta de participación, y es muy importante para nosotros el aporte que cada uno de ustedes. Pero como sucede siempre donde participa mucha gente, es necesario establecer ciertas "normas" de convivencia para que en este espacio, nadie se sienta ofendido, porque no es ese en ningún sentido el objetivo de la publicación.

Así que siguiendo esos preceptos les pedimos que los mensajes o cartas enviadas a la revista sean siempre en el ámbito del respeto y que aún cuando puedan existir discrepancias en pensamientos o acciones no son necesarias las agresiones.

Es decir, pensamos que es indispensable que usted encuentre en nuestras páginas un ámbito de expresión, recreación y opinión pero creemos que este espacio debe ser "usado" constructivamente

El debate es bueno, como también el intercambio de ideas, pero en ningún caso se justifican los insultos o agresiones ya que las mismas no tienen sentido alguno y no son parte de la "política" del Gremio Panadero...

Como le decíamos al principio, contamos con usted para seguir creciendo y construyendo un mejor servicio, nos interesa lo que piensa y lo que necesita transmitir por eso seguimos junto a usted, porque todos unidos logramos el éxito de esta revista.

Atentamente.

Fabio R. Videla  
Director

# 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**



## Reconocimiento en Adrogué



**Clarissa Romero se siente feliz. Siente la felicidad que se siente al trabajar con sus hijas Dalma y Luz .Y por la felicidad del amor de su esposo Miguel con quien también trabaja. Se siente feliz por la felicidad que le causa la panadería que tiene hace 15 años y se siente feliz por el reconocimiento del barrio. Porque esa felicidad nace de la certeza de que aún cuando las cosas puedan faltar, lo importante es que no falte lo que realmente importa que es el amor de la familia.**

La panadería CLARISSA es más que una panadería, es un punto de encuentro, un punto donde la conversación se transforma en risa, y por qué no? donde estallan las carcajadas. Es un ámbito donde las personas no son simples vecinos sino que son reconocidos por sus dueños. Industriales Panaderos quiso en esta edición destacar el trabajo de la Panadería CLARISSA que se ubica en Galigliana 229 - Adrogué, porque hace historia en el barrio.

A pesar de ser una Panadería barrial manejan un muy buen precio del pan \$4, circunstancia poco común en una panadería de barrio. Este precio se debe a la excelente calidad de las materias primas con las que panifican a diario. Además es una de las pocas panaderías que utiliza horno a leña, lo que le brinda al pan un aspecto crocante, tentador y delicioso.

Además esta panadería es bien reconocido por los clientes ya que suelen dar sorpresas. Una de las anécdotas que llegaron a los oídos de "Industriales Panaderos" fue que hace aproximadamente dos años trajeron a todas las madres y les ofrecieron un Show de Mariachis en su día.

SILVIA Y SANDRA



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

# CLASIFICADOS

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 ½ 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

	<p>Batidora Planetaria Boward Francesa 3 velocidades \$4000,- <b>4482-5099</b></p>	<p>Horno convector Ariston / 4 bandejas \$1800,- <b>4482-5099</b></p>	
--	--	---	--

Quemador Panaderia Eq, Modelo 76 P 250.000 Kcal/h. Totalmente electronico , premezcla gas- aire forzado. // VALOR \$ 2000. , el precio de mercado nuevo es de \$4400. Contacto: Rodrigo Tel: 4373-2389 Cel:155109-1470

**J. GOZO - PROPIEDADES.** Local con vidrieras a la calle - cuadra con horno. Instalaciones para elaboración de pan; y vivienda de 3 dormitorios garage y parque. A 3 cuadras de Panamericana. Oportunidad para conocedores del rubro. TEL.: 03489 - 420285.

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

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

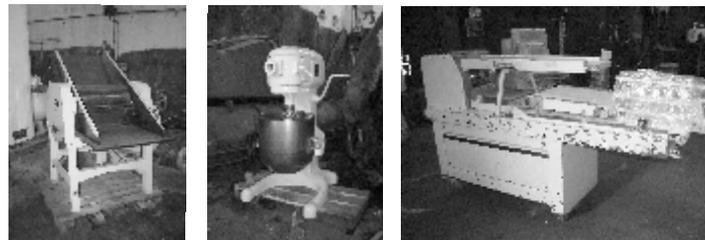
<p><b>Roto Estampadora Usada</b> Cilindro laminador. Rodillo de Corte. Consulte Importe</p>	
	<p><b>Batidora Planetaria (Nueva) 15lts y 30 lts</b> Consulte Importe</p>
	<p><b>Bollera con Divisor Usada</b> Importe \$ 6.800</p>
	<p><b>Sobadora Pesada Siam Usada</b> Importe \$ 5.500</p>
<p><b>4674-4455 / 155 -499-3100</b></p>	

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

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

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

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



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

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



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

centrodepanaderos\_lanus@hotmail.com

# “El Centro de panaderos ocupa un lugar importantísimo en mi vida”

**El Centro de panaderos de Lanús esta impecable. Junto a autoridades municipales, representantes de FAIPA, FIPPBA, y colegas se realizo la presentación de las nuevas instalaciones y la renovación integral de los muebles. Una grata recepción, y el encuentro de los panaderos de Lanús en una noche de estreno.**

Mientras se iba ocultando poco a poco el sol, socios, autoridades, vecinos, panaderos de la zona y sobre todo amigos se iban acercando al Centro de Panaderos de Lanús para festejar junto a las autoridades y la comisión directiva del Centro las nuevas instalaciones del establecimiento.

“Hace muchos años que funciona el Centro de panaderos aquí en Lanús, por eso decidimos renovar las oficinas de arriba, y todos los muebles” Acompañaron al Presidente del Centro de Panaderos de Lanús el Presidente de FAIPA Rubén Salvio, el Presidente de FIPPBA Emilio Majori, senadores, autoridades municipales y por sobre todo gente amiga.

“El Centro de panaderos ocupa un lugar importantísimo en mi vida, hace 18 años que soy presidente y he vivido muchas cosas siendo parte de esta institución. Hace aproximadamente 42 años que formo parte de esta familia, desde distintos lugares, fui tesorero entre otras cosas, el centro me ha dado muchísimas satisfacciones y ha compartido conmigo diferentes momentos de mi vida.” Destaco el Sr. Marzio, Presidente del Centro.

Por su parte la Federación Argentina le hizo entrega de una mención al Centro de Panaderos y le deseo mucha suerte en esta etapa que comienza.





# 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

# 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 - B1650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4386

Administración: Suipacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125

e-mail: [administracion@chocolatesind.com.ar](mailto:administracion@chocolatesind.com.ar) - [www.chocolatesindustriales.com](http://www.chocolatesindustriales.com)

# HUMOR

*Vive todos y cada uno de los días como si fuera el último... un día acertarás.*

*Si no puedes ayudar, molesta... lo importante es participar.*

*Si crees que el mejor camino para llegar al corazón del hombre es el estómago... es mejor que sepas que sepas que estás apuntando demasiado alto.*

*Si eres capaz de sonreír cuando te diste cuenta que te equivocaste... es porque ya sabes a quien echarle la culpa.*

*Las mujeres son como las piscinas: su costo de mantenimiento es muy elevado comparado con el tiempo que pasamos dentro.*

*Nunca bebas cuando conduzcas... puedes derramar la cerveza.*

*Por mayor que sea el agujero donde caigas... sonríe, todavía no hay tierra encima.*

*Los hombres mentirían mucho menos si las mujeres no preguntaran tanto.*

## GUÍA DE PROVEEDORES

### **CAMARAS FRIGORIFICAS**

"REFRIGERACION ADROGUE" Av. H. Yrigoyen 1261. Adrogué. 4293-4214

### **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

"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**

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

"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

"KALINIUK-INDUPAN" 15-4992-9421

"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

"BIOENZIM" Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887

"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

# MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA  
PARA  
HOJALDRE



GRASA BOVINA  
REFINADA



MARGARINA  
PARA TAPAS

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



MARGARINA  
PARA  
MASAS Y  
BATIDOS



OLEOMARGARINA  
BOVINA  
REFINADA

(54 11)  
4 215 3333/3003 /3004

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

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

# Distribuidora **NOELIA**

**S.R.L.**

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



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

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires  
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156\*688 | [distribuidoranoelia@hotmail.com](mailto:distribuidoranoelia@hotmail.com)