



**ADROGUE
AVELLANEDA
BANFIELD
BERAZATEGUI
BERNAL
BOSQUES
BURZACO
EL JAGUEL**

ESTEBAN ECHEVERRIA

EZEIZA

FIORITO

FLORENCIO VARELA

GLEW

ING. BUDGE

LANUS

LOMAS DE ZAMORA

LONGCHAMPS

MAR DEL PLATA

MONTE CHINGOLO

MONTE GRANDE

NECOCHEA

QUILMES

RANELAGH

SOLANO

SPEGAZZINI

TEMPERLEY

TRISTAN SUAREZ

VALENTIN ALSINA

VILLA DOMINICO

INDUSTRIALES PANADEROS

5000
Ejemplares
de distribución
GRATUITA
en:

AÑO 2 - Nº 9 - DICIEMBRE/ENERO del 2007

*La Revista
de los
Panaderos*

**XXI CONGRESO INDUSTRIAL PANADERIL
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
OCTUBRE DEL 2007**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOVER 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



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, cuemitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

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



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

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

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



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

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

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



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

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

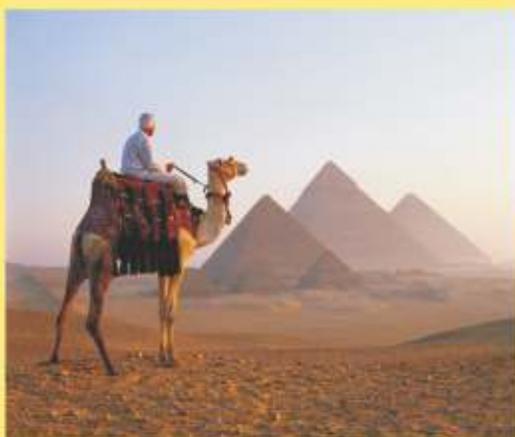


REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

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

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

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



El Cairo S.R.L.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN AVELLANEDA Y QUILMES
DE PRODUCTOS



Carnevali Hnos. S.A.



HUMBERTO PRIMO 1635 - AVELLANEDA
elcairo_srl@hotmail.com

Cel.: 15-5715-2025
NEXTEL: 552*2762

Tel: **4209-5079**

Omar Rodriguez S.R.L.

Malabia 2440 - (1754) San Justo Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

EDITORIAL

Tiempo de construir y

STAFF

INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 2 - Nº IX
DICIEMBRE/ENERO
del 2007

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE

“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

ESTUDIO JURIDICO
E INMOBILIARIO

CELINA LUCERO
Y ASOCIADOS

ASESORAMIENTO
JURIDICO INTEGRAL

TEL.: 4202-6490

Distribuidora

“EL GRANATE”

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



Máximo Paz 474-LANUS-Tel.: 4249-5538

REUNION TRIMESTRAL DE FAIPA

La Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA) y el Gremio Panadero y su Gente conversó con el Presidente de FAIPA



1- ¿Quiénes participaron de esta Trimestral?

La reunión fue muy concurrida, como viene sucediendo en las últimas trimestrales. Pero en esta oportunidad contamos además con la presencia de los representantes de Neuquén: su presidente Germán Ramírez y el Secretario José Atencio; y los representantes de la Nueva Cámara de Panaderos de la Provincia de San Luis: el Presidente Gabriel Bossio y el Vicepresidente Juan Calderón.

Hay que destacar la adhesión a la FAIPA del Centro de Industriales Panaderos de La Rioja y de la Cámara de Panaderos de San Juan.

Como te decía, fue una jornada muy concurrida. Se contó con la presencia de: Chaco, Corrientes, Santa Fe, Pcia. de Buenos Aires, Apaca, Santiago del Estero, La Pampa, Rosario. Por otro lado estuvieron ausentes Jujuy, Catamarca, Tucumán, Misiones y Entre Ríos.

2- ¿Qué puntos se destacaron en la reunión?

En la reunión se les dio la bienvenida a los nuevos federados y se festejó que suman 17 las Cámaras que ya son parte de la Institución, tengan en cuenta que en el Congreso de la Pampa eran 7 los Centros y Federaciones asociadas.



Por otra parte, se destacó el trabajo que viene realizando la Faipa para el sector: el reciente convenio con el Ministerio de Salud, la campaña a nivel nacional lanzada contra la clandestinidad y la elaboración de pan con productos prohibidos, la importancia de haber logrado la rebaja del I.V.A. en las Harinas. Y se felicitó la predisposición de la comisión de desplazarse al interior y de la repercusión periodística que tuvo en la zona la visita a la provincia de Salta.

Los nuevos Centros transmitieron sus problemáticas: la gente de San Luis de reciente formación cuentan con el precio de pan a \$3 y hay mucha elaboración clandestina, por eso solicitaron a FAIPA ayuda con inspecciones del Ministerio de Trabajo y del Ministerio de Salud, y se comprometieron a dar difusión a todos los afiches y a implementar los stickers que diferencian las panaderías clandestinas de las habilitadas.

3- Cuénteme sobre el pedido de FAIPA de tipificar las harinas...

Se está trabajando por la tipificación de las Harinas. Este trabajo fue planteado por la FAIPA a la Secretaria de Agricultura, a la CONAL e INAL.

Contamos con el asesoramiento realizado por el INTI.

Entre otras cosas, Salvio destacó la problemática del vaciamiento de servicios de las ART "donde la mayoría no se hace responsable de los trabajadores produciendo un vacío legal"

Por su parte el secretario Hugo Natale hizo un repaso por algunas de los proyectos en trámite: como el de la Ley de Colegiación del propietario de una industria panaderil, y destacó la importancia de la campaña Nacional – Sal + Vida.

Además se destacó la necesidad de resaltar las bondades del pan y su rol en la dietas saludables y su prioridad en la pirámide alimenticia mundial, por último resaltó que labor que se está realizando en FAIPA en esta gestión en logros para la industria, va ser difícil igualarla, y "va hacer historia en labor gremial Empresarial". Al final el Sr. Salvio agradeció las Invitaciones para las distintas fiestas de los centros del interior. Y que su deseo es apoyar a todos por igual"-



Insiste en que ese valor, producto de un acuerdo oficial, se cumple. Fue luego de un informe periodístico que **EN LAS PANADERÍA PORTEÑAS EL PAN A PRECIO OFICIAL SE OFRECE, PERO NO HAY**

El acuerdo por el kilo de pan francés, a \$ 2,50, "se cumple en todas las panaderías de la Capital Federal". Así lo aseguró el secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, luego de un informe periodístico que demostró que en la mayoría de los comercios es virtualmente imposible conseguir este alimento básico al precio oficial.

Fiel a su estilo, Moreno respondió con un desafío a los periodistas en la conferencia de prensa: a que demuestren "en qué panadería no está a ese precio".

Moreno reveló que él compra "el pan francés, tipo flauta, hasta ocho piezas, en una panadería ubicada en Santa Fe y Godoy Cruz y cuando no en un supermercado", al tiempo que instó a la gente a denunciar a los locales donde no se cumple con la oferta. "Inmediatamente sabremos qué tenemos que hacer", indicó.

El kilo a \$ 2,50 fue producto de uno de los tantos acuerdos de precio que el Gobierno impulsó para contener la inflación. Pero un informe publicado por el diario Clarín el domingo recogió testimonios de panaderías de distintos puntos de la Ciudad en los que las canastas con el precio oficial estaban



vacías o con carteles que promocionan un producto que no se ofrece. Una nueva recorrida ayer terminó con la misma conclusión: el pan económico es virtualmente inhallable.

El argumento de los panaderos: "implicaría trabajar por encima de nuestros costos". Otros dijeron que lo producían, pero en pocas cantidades, y adujeron la escasa demanda del producto.

El secretario General de la Cámara de Autoservicios y Supermercados Propiedad de Residentes Chinos de la Capital Federal y el Gran Buenos Aires, (CASRECH), Miguel Calvete, que ayer firmó con Moreno un compromiso para no aumentar precios, indicó esta mañana que "hay algunas dificultades en el conurbano bonaerense, el Gran Rosario, y en alguna zona de Córdoba" para hallar el pan a \$ 2,50 el kilo. "Algunos proveedores que compran la bolsa de harina subsidiada mantienen el precio, pero en otros lados hay pan entre 3,50 y 4 pesos el kilo", indicó el dirigente empresario

Diario La Razón. septiembre 2007

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Al Servicio del Gremio Panadero

Cnel. Mendez 1079 Wilde - Buenos Aires
Tel: 4227-8522 - Nextel 156*5456 - distribuidoranoelia@hotmail.com



A.P.A.C.A. Les desea:

!!!Feliz Día del Industrial Panadero!!!

Con la presencia de Rubén Salvio (FAIPA), Emilio Majori (FIPPBA), los Presidentes de los Centros de Panaderos de Berazategui, Fncio. Varela, Alte. Brown, Avellaneda, Quilmes, La Matanza, Merlo, San Martín, Bahía Blanca, representantes de la Provincia de Santa Fé y de la República Oriental del Uruguay...



Este emotivo encuentro, que reúne cada año a los industriales, revivió maravillosas anécdotas, hermosos recuerdos, pero sobre todo... vivencias compartidas.

Para comenzar la jornada, Luis Benito, Presidente de APACA les dio la bienvenida a

las autoridades y en especial a una delegación de la República del Uruguay que se unió a la fiesta. *"El año pasado dije que no estaba satisfecho con el lugar que habíamos conseguido, este año creo que ha sido un año productivo para nuestra institución y hemos hecho mucho, aunque queda mucho por hacer"* ... se refirió el Presidente de la Asociación.

Embargado de emoción agradeció *"a los contadores; el asesoramiento del Dr. Prado, el sacrificio de MABEL, nuestra joya de la institución y el trabajo de Héctor"*.

Por su parte Rubén Salvio expresó su enorme satisfacción de compartir junto a todos los panaderos *"esta fiesta tan alegre"*. Y haciendo referencia al Presidente de la Asociación de Panaderos local agregó *"Me pone muy contento haber trabajado durante tanto tiempo junto a Benito"*.

Además destacó que la FAIPA viene trabajando permanentemente junto a los industriales, *"en el tema de los precios: hoy tenemos un precio instalado en casi toda la Argentina en alrededor de \$4. Se viene un año bueno, hoy la industria ha crecido bastante y esta mejor"*.

Y antes de darle paso a la delegación de Uruguay comentó *"El gremio panadero está para acompañar a cualquier gobierno de turno en lo referente a la salud, por eso estaremos acompañando al Ministerio de Salud en la próxima maratón a realizarse en la calle 9 de Julio"*. El representante de Uruguay destacó el placer de acompañar *"en esta noche tan especial para la panadería y no para la panadería solamente Argentina sino para la del Río de la Plata... todos los panaderos, y como tales, somos personas de sacrificio, familias de sacrificio, y vamos a seguir con esa conducta, los gobiernos muchas veces nos comprenden, pero otras no, por eso los panaderos no podemos esperar más nada, de lo que podamos hacer depende de nosotros. Debemos ser autocríticos, ser creativos; tenemos que movilizarnos. Y tenemos que tener en cuenta a esas personas maravillosas que quizás en el pasado estuvieron en el anonimato y por suerte ahora no y esas personas son nuestras señoras, nuestras madres, tenemos que agradecer mucho a ellas."* Terminó diciendo el representante de Uruguay.

Para dar por finalizada esta gran fiesta "El Show de Katunga" hizo cantar a todos los panaderos. No faltaron los fabulosos sorteos y premios donados por las empresas que colaboraron con la fiesta.

GRACIAS TOTALES

El Director de "El Gremio Panadero" quiere agradecer a la gente de APACA, por la gentil invitación para festejar el Día del Industrial Panadero en Sociedad Parroquial, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Alejo López, Arsenio Boto y Luis Benito ¡¡Muchísimas Gracias!!.





INAUGURAN OFICIALMENTE LA PLANTA DE PRODALSA

El Vicepresidente de la Nación Daniel Scioli participó junto al Intendente de Berazategui, Juan José Mussi; a la actual ministra de Producción de la provincia, Débora Giorgi; y al presidente de la UIBA, Oscar Rial; de la inauguración de seis nuevas plantas Pyme en el Parque Industrial de Plátanos.

El parque industrial Plátanos de Berazategui brilló con la inauguración de seis empresas nuevas, entre la que se destaca PRODALSA, haciendo un total de 27 empresas en funcionamiento.

Estas empresas familiares han con mucho esfuerzo y sacrificio levantado las infraestructuras y se han puesto a producir "siendo un ejemplo como pymes porque no solamente el sacrificio que ha puesto es físico sino que han dejado cosas de lado para ponerse en marcha, y por tanto esfuerzo económico que es digno de admiración, es el compromiso del verdadero industrial el de producir, el de dar trabajo y apostar a un país", decía Daniel Rosato, Presidente de Plátanos.

El Intendente de Berazategui Juan Jose Mussi, agradeció a los industriales "y especialmente a los seis empresarios que hoy abren sus puertas al trabajo..." Y muchos se preguntan por qué este fenómeno industrial en Berazategui, nosotros siempre decimos que lo principal es consensuar, y eso fue lo que hicimos, les dijimos "ustedes propongan" y





DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LESAFFRE ARGENTINA

COPAMA

comunicación al instante

Tel: 0810-999-2013

Nextel: 214*1949

La Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina

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





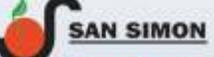
















Aca ven los resultados...

Por su parte el Vicepresidente comentó "Tenemos planes y toda la estrategia para hacer de esta provincia una potencia industrial", y llamó a los empresarios a "seguir confiando en el crecimiento del país".

Durante su discurso, Scioli **destacó que "emprendimientos como estos son el símbolo de lo que queremos para la provincia en esta nueva etapa que se inicia, más producción, más crecimiento más trabajo para todos los bonaerenses"**.

En un predio propio de casi 2 hectáreas que incluye áreas de recreación , cancha de fútbol, quincho con frondosa arboleda, se levanta esta estructura moderna de 1800 m2, equipada con lo mejor de la industria para producir productos de alta calidad. Los equipos de frío , calderas para generación de vapor, equipos para cristalización de margarinas, para la plastificación de grasas y el estricto control de calidad constituyen un proceso que aseguran al consumidor una calidad controlado en todos sus pasos (gentileza de la revista Panaderos).



Muchas felicidades a Diego y Manuel Bovero por esta nueva etapa que comienza

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO



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

www.paning.com.ar



BARILOCHE

Inspectores municipales realizaron intensos operativos en comercios en la última semana

Inspectores Municipales pertenecientes a la Dirección de Inspección General vienen realizando una intensa labor en materia de contralor de los comercios de la ciudad.

En la última semana, han realizado distintas inspecciones en comercios, arrojando como resultado varios de ellos emplazados por deficiencias o incumplimiento en distintos ítems.

A su vez este cuerpo de contralor municipal ha labrado las siguientes actas de infracción:

Acta de Infracción N° 4820, del 14 de Septiembre 2007: Panadería ubicada en Avenida de los Pioneros 6000, por superficie no habilitada.

Acta de Infracción N°20118, 18 de Septiembre 2007: Panadería Tiscornia al 1000, por falta de habilitación comercial.

Acta de Infracción N°4851, del 18 de Septiembre 2007: Local de elaboración de productos de panificación, en calle Ruiz Moreno, por impedir el ingreso de personal de contralor a realizar la inspección.

Acta de Infracción N°4904 y N° 4905, 18 de Septiembre 2007: Elaboración y venta de pan de calle La Paz al 700, por deficiencias en las condiciones de higiene tanto de las instalaciones como en el proceso de elaboración. Se procedió a la clausura preventiva a consideración de la Jueza de Faltas.

SI NO EMBOLSAN LOS PRODUCTOS PANIFICADOS EN GENERAL VILLEGAS... LOS CLAUSURAN

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO DE GENERAL VILLEGAS, EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE SON PROPIAS, ACUERDA Y SANCIONA

ARTICULO 14°

Por expendio de productos de Panadería, fuera de los lugares de elaboración, que no se encuentren en sus respectivos envases de cierre hermético, y demás requisitos establecidos en los artículos 111° y 184° del Código Alimentario Argentino:

- a) Primera vez..... \$ 100.
- b) Segunda vez..... \$ 300 y decomiso.
- c) Tercera vez.....\$1.000, decomiso y clausura.

Publique en nuestras páginas

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

ITUZAINGO: Clausura de Autoservicio

El Gobierno Municipal, a través de la Secretaría de Gobierno, informa que los inspectores clausuraron un autoservicio por falta de higiene y elaboración ilegal de panificados, entre otras irregularidades, tras una denuncia efectuada por vecinos. Se trata del autoservicio "Master", sito en Fray Luis Beltrán 1880, del Partido de Ituzaingó, donde los inspectores de la comuna constataron la falta de higiene, del lavado de los utensilios, de la vestimenta reglamentaria y la **elaboración clandestina de panificados**. En esta última irregularidad, además, los inspectores determinaron la ausencia de control bromatológico de los alimentos sin marcas, sin fecha de elaboración y vencimiento, por lo que se dispuso el secuestro y decomiso de más de 100 kilos de mercaderías y la clausura preventiva del comercio.

METALÚRGICA C.R.B.

- Todo tipo de reparaciones
 - Máquinas
 - Hornos
 - Repuestos
 - Services
 - Compra y venta de máquinas
 - Traslados a Cap. y Gran Bs As
- Presupuesto sin cargo.
Siempre "A SU SERVICIO"

Cel: 15-5161-9086

ID: 54*167*240

Sr. PANADERO RECUPERE \$\$\$

CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO

25 AÑOS A SU SERVICIO

SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país

Intoxicación masiva por comer facturas con bromato de potasio en Rosario

Unas 40 personas de un barrio de Rosario fueron afectadas por la ingestión de bolas de fraile que contenían un elemento químico utilizado para hacer pan que está prohibido desde 1995 por su potencial efecto cancerígeno.

Una intoxicación masiva, aunque moderada, produjo en la zona sur de Rosario la ingesta de facturas de panadería que contenían bromato de potasio, un elemento químico cuya utilización para la elaboración de pan y productos de confitería está prohibido desde 1995 por su potencial efecto cancerígeno, informaron hoy fuentes policiales.

La intoxicación se produjo el sábado último en el barrio Puente Gallego, situado en el extremo sur de la ciudad y afectó a unas 40 personas, entre ellas varios niños.

El hecho se conoció ahora a raíz de las denuncias que se fueron radicando en la comisaría 33 de la jurisdicción. En todos los casos los intoxicados dijeron que habían consumido facturas conocidas como 'bolas de fraile', compradas en una panificadora clandestina.

La ingesta les produjo fuertes dolores abdominales, vómitos y diarrea, por lo que debieron ser asistidos o internados en distintos centros



asistenciales tales como los hospitales Clemente Alvarez (Heca), de Niños Víctor Vilela, Roque Sáenz Peña y sanatorio Británico.

En la investigación del caso interviene el Instituto del Alimento, cuyo titular, Luis Baita, solicitó a la población que "se abstenga" de comprar mercaderías en comercios no habilitados y remarcó que la utilización de bromato de potasio "está prohibida desde 1995".

Según el funcionario, el bromato de potasio es un químico que se utilizaba en panadería para elevar la masa, permitiendo hacer panes más grandes y más blancos pero con menor peso, porque el tamaño se logra con la formación de burbujas de gas que inflan la masa, efecto que tradicionalmente se logra con la levadura.

Explicó también que el bromato de potasio se prohibió porque se comprobó en laboratorio que tiene acción nefrotóxica y mutagénica, agregando que su efecto cancerígeno fue reconocido por la Agencia Internacional de Investigación para el Cáncer en 1983.

Fuente: 06 de septiembre de 2006(telam,jf)

ESCÁNDALO EN UNA PANADERÍA... MORENO DESPLAZÓ A UN FUNCIONARIO

Esta vez fue un panadero del barrio porteño de Almagro que denunció a tres inspectores de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor por pedirle dinero para no labrar un acta en contra de su negocio. El resultado de su acusación, respaldada por testigos, fue la detención de los inspectores y la inmediata expulsión del cargo del responsable del área, el subsecretario José Luis López. Guillermo Moreno, jefe directo del funcionario y su acérrimo enemigo, fue quien le pidió la renuncia anteanoche, avalado por el ministro de Economía, Miguel Peirano.



Sr. JOSE LUIS LOPEZ

El Palacio de Hacienda comunicó ayer oficialmente que López fue echado por ser responsable político del cuerpo de inspectores que contaba entre sus filas a los tres denunciados por cohecho. También indicó que Moreno se opuso a que los 27 nuevos verificadores salieran a la calle por su falta de preparación, y reveló que en su accionar cometieron diversas irregularidades, como

presentarse ante los comer Economía completó la información con su versión de los hechos en la panadería de Almagro. Los inspectores Darío Rolón, Marcelino Gómez y Gladys Iriarte se presentaron en una panadería de Avenida Rivadavia al 4000, uno de ellos sin credencial, y discutieron con su propietario, quien abandonó el local para buscar a un policía en la calle,

cerca del negocio.

El panadero denunció haber recibido un pedido de coima por parte de los verificadores. Lo respaldaron empleados del local y clientes ocasionales, por lo cual el efectivo de la Federal decidió detener a los inspectores y llevarlos a la Comisaría 10ª. La causa recayó en el juzgado de Instrucción número 40, a cargo de Alicia Iermini. ciantes sin la credencial correspondiente.

Allegados a López retrucaron ante el Diario Página 12 la versión oficial. Primero, señalaron que los hechos en la panadería de Almagro fueron confusos y que, según los inspectores, el panadero entró en cólera cuando le señalaron que había cometido una infracción. Sobre la infracción en sí, dijeron que se trataba de la falta de exhibición de precios y que todo lo que podían hacer los verificadores era labrar un acta. No existía riesgo de clausura ni de una multa significativa.

Fuente: Diario Página 12 del 18/08/07

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN DE NUESTRA REVISTA "INDUSTRIALES PANADEROS"

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 - NECOCHEA.

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

Muchas Felicidades hermanos salteños!!!

INDUSTRIALES PANADEROS quiere FELICITAR a la Cámara de Industriales Panaderos de Salta por el primer número de SU revista "NUESTRO PAN". Nuestro más cordial saludo por la excelente revista de los compañeros de Salta ya que es: amena, informativa, entretenida, de una gran calidad y con un tratamiento de las noticias inteligente y completo.

Está llegando un nuevo año, por eso desde aquí les deseamos que la esperanza y el deseo estén presentes para que juntos sigamos construyendo nuestros grandes y pequeños proyectos.

Nuestro mejores deseos para que cada uno pueda cumplir los suyos y que juntos logremos compartir una Argentina mejor. En nombre del Equipo de los que editamos "EL GREMIO PANADERO" e "INDUSTRIALES PANADEROS" les deseamos Muchas Felicidades.

Gracias Señor Presidente Martín Petrocelli y Secretaria, Estela, por la gentil invitación que nos han hecho para festejar juntos la Cena de Fin de Año.



Omar Rodríguez S.R.L.

La empresa cuenta con la más alta calidad en todos sus productos y realiza envíos a todo el País. Cabe destacar que entre sus servicios, realiza presupuestos sin cargo en el acto.

Entre sus productos se destacan:

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. La más completa línea en Acero Inoxidable

Carros porta bandejas. Porta moldes para pan de miga, Porta moldes pizzeros, Porta moldes de secado de pan; fabricamos todo tipo de carros porta moldes. Medidas especiales sobre pedido.

Línea de Bandejas y Latas: Bagueteras y exhibidoras. Trabajos a Medida. Grisineras, Hamburgueseras, Pancheras y Factureras.

Líneas de utiles en Acero inoxidable: trabajamos todo tipo de medidas y espesores, trabajos especiales a pedido. Mesas en acero inoxidable para todo tipo de usos. Consultar tamaños especiales.

Omar Rodríguez S.R.L es una empresa con más de 20 años de trayectoria y experiencia en la fabricación de todo tipo de herramientas para Panaderías

Mesas Standard y a medida: Con cajoneras, estantes en madera o acero inoxidable, etc.

Línea de útiles y utensilios para panadería y repostería: Trabajos especiales sobre pedido. La más alta calidad a su servicio



JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica



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

MÁS INFORMACIÓN EN

Malabia 2440 - (1754) San Justo - Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

KOR-DAL



MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños
 Compra y Venta de Máquinas Usadas
 Representante **INDUPAN PASTOR**

Tel./Fax: 4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*



Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

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

En el país el 40% ciento de las panaderías son clandestinas

Según la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) la mayoría utilizaría aditivos prohibidos para la elaboración de pan.

De acuerdo a un análisis de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), el 40 por ciento de las panaderías del país, trabaja en la clandestinidad. Por esta razón, la mayor parte de estos comercios utilizaría aditivos prohibidos para la elaboración de pan, ocasionando graves perjuicios a la población. Dado que el pan es uno de los alimentos más importantes de la pirámide nutricional, su composición y materia prima, deben ser de máxima calidad, garantizando una alimentación balanceada y completa, sin riesgo alguno para la salud. Por ello, FAIPA, se encuentra implementando la Campaña nacional contra el uso de aditivos prohibidos en la elaboración del pan, a fin de garantizar la seguridad en este alimento de primera necesidad y máximo nivel nutricional.

Campaña nacional para la concientización

"El mayor control debería estar puesto en las panaderías ilegales que todavía, y en un gran número, trabajan en el país. Estas panaderías mantienen precios por debajo de los 2 pesos, principalmente por el uso de productos ilegales y de baja calidad, como por ejemplo el bromato de potasio, un aditivo prohibido para el consumo humano por parte de la Organización Mundial de la Salud, la FAO y la ANMAT, por sus efectos cancerígenos a largo plazo. Con esta campaña, desde FAIPA trabajaremos para detectar estas panaderías clandestinas y a los proveedores de sustancias ilegales. Queremos llegar hasta el punto inicial de la cadena, garantizando la calidad y seguridad del pan que la familia come diariamente", afirmó Rubén Salvio, presidente de FAIPA.

Se estima que en Argentina el consumo de pan tradicional por habitante es de 200 gramos por día, es decir 70.5 kilos al año. Debido a estas cifras y al hecho de que el pan es uno de los alimentos principales consumido por niños y ancianos, es necesario continuar con la alimentación en base al mismo

"Con la puesta en marcha de la campaña se realizará un proceso de concientización y educación a la población general y a la comunidad panadera en particular, sobre el uso de productos adecuados y legalmente aprobados para la elaboración de pan y otros productos panificados", aseguró el ingeniero Nicolás Apro, Director de Cereales y Oleaginosas del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

La campaña, tendrá un alcance nacional y estará compuesta por piezas gráficas en panaderías, así como de la implementación de charlas educativas y de concientización para panaderos sobre los productos adecuados y legales para la correcta elaboración del pan.

Vida Saludable.

Como parte de su compromiso con la salud y los buenos hábitos alimenticios, recientemente FAIPA se adhirió al Plan Nacional de Vida Saludable, Programa Nacional de Alimentación Saludable, impulsado por el Ministerio de Salud de la Nación. A través del convenio marco de cooperación, FAIPA trabajará para el impulso tecnológico y de capacitación para la elaboración de panes y productos panificados con menor contenido de sodio.

De este modo es que FAIPA cumple con la ley N° 25.630, denominada Control del Enriquecimiento de la harina de trigo con hierro y vitaminas, enmarcada en la disposición 2280/2005.



MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION



4441-0705
(011) 4441-0705

www.jcpamasadoras.com.ar
Ombu 3877- San Justo

Elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publique en
nuestras páginas

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

INDUPAN El mejor servicio Técnica- Mecánico

Para INDUPAN, es primordial brindar productos de excelente calidad, como lo es también acompañarlos con un servicio post-venta cada día mejor, razón por la cual la firma cuenta con un técnico, capacitado en fábrica, que instala los hornos y máquinas NUEVAS y repara las ya en uso, optimizando los tiempos.



Sr. SERGIO KALINIUK

"INDUPAN" y "PASTOR" en Buenos Aires, son los representantes directos de MENINI S.A., servicio técnico-mecánico oficial en toda la provincia y toda la línea de repuestos originales de fábrica.

Entre otras novedades la firma anuncia que próximamente se presenta en el mercado el equipo "STEP" TOTALMENTE REDISEÑADO. Este equipo ofrece 5 combinaciones posibles, para la elaboración de Pizzas, pan dulce, hot dog, panes en todas las variedades y otras posibilidades, entregando un

rendimiento ideal con la reducción de costos de producción (menor mano de obra y optimización de los tiempos de trabajo) y obteniendo un rendimiento de producto elaborado con menos materia prima, mejorando los ingresos.

Por otra parte, INDUPAN brinda la posibilidad de contar con herramientas y hornos construidos INTEGRAMENTE en ACERO INOXIDABLE, entregando la calidad de exportación en el mercado



interno, a precios muy convenientes, con una línea de financiación de fábrica SIN INTERES.

Estas condiciones permiten a sus clientes renovar los tan tradicionales productos INDUPAN con las medidas de seguridad actualmente exigidas por las ART; un ejemplo de ello es el caso sobadora pesada doble cadena en acero inoxidable, con doble llave de corte y doble rodillo superior de "entrada de masa", esto es posible mediante la tecnología que dispone en la actualidad INDUPAN, sin descuidar el medio ambiente, aspecto muy importante para el futuro de nuestros hijos.

INDUPAN, invita a todos los interesados a conocer la fábrica donde NACEN los productos que llegan a los clientes, y les agradece las consideraciones que puedan hacer, sus consultas como siempre son bienvenidas y con gusto serán atendidas, hasta muy pronto, gracias.

SERGIO ROLANDO KALINIUK
DNI 17.271.213

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



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

Walter Dacal

Más de 40 Años al Servicio del Industrial Panadero

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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

La FIPPBA al Centro de Panaderos de Esteban Echeverría

En el marco de las acciones tendientes a mejorar la actividad del gremio, el jueves 4 de octubre por la noche la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) se reunió con el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría y el Secretario de Gobierno Municipal Pablo Losada.

Esta jornada de trabajo se llevó a cabo en las instalaciones del Centro y tuvo como objetivo disponer y coordinar todos los aspectos necesarios para el mejoramiento del gremio y las políticas a implementar contra la clandestinidad, entre otras cosas.

En tal sentido, el abordaje giró en torno a definir las mejores estrategias para implementar en Esteban Echeverría tendientes a mejorar la problemática de los industriales en el partido

Cabe destacar que también participaron de la misma Juan C. Challier, Juan Bellizi, Eduardo Lozano, el Presidente de FIPPBA Emilio Majori, y por otra parte Benito Sanabria y miembros de la Comisión Directiva. Representantes de Refinería del Centro apoyaron a los panaderos locales.



HARINAS "MARIO"

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

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

MOTIXE **PRINDAL**

DULCE DE LECHE
Husares **BARI**

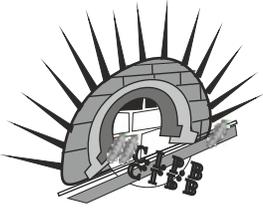
Reconquista (Ruta 205) 437
Tel: 4232-9156 // cel: 15-5641-4644

**MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"**

""000""
""0000""
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

PRIMERA EXPOSICIÓN INDUSTRIAL DE SERVICIOS PARA INDUSTRIAS BERAZATEGUI

Es la propuesta que realizó la Unión Industrial de Berazategui al productor local para que pueda mostrar su perfil productivo y por consecuencia sus productos, el Centro de Panaderos local participó de la misma y se lució con un stand donde se realizaron trabajos artesanales en vivo.

Del 26 al 29 de septiembre, los industriales se reunieron en el Centro de Actividades Recreativas, Deportivas y Culturales Roberto De Vicenzo en la 1ª Exposición Industrial de Servicios para Industrias.

El evento fue organizado por la UIB y el Parque Industrial Plátanos, y contó con la presencia y participación del intendente de Berazategui, Juan José Mussi, y representantes de la Unión Industrial de Quilmes y de Almirante Brown, y en la misma se desarrollaron conferencias, rondas y reuniones.

El intendente Juan José Mussi, felicitó a los industriales "por demostrar lo que son capaces de hacer. La unión de sus esfuerzos ha hecho una exposición del mismo nivel que las de la Ciudad de Buenos Aires y su voluntad en invertir en Berazategui ha hecho que nuestro distrito recupere el perfil industrial y hayamos cambiado galpones abandonados por nuevas fábricas que le dan trabajo a nuestros vecinos".

(Continúa en página 19)



**IMÁGENES DEL STAND DEL CENTRO
DE PANADEROS DE
BERAZATEGUI**



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS

- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD

- *8 MODELOS DE HORNOS (ROTATIVOS/CONVECTORES).*
- *TODA LA GAMA DE MAQUINAS.*
- *EQUIPOS USADOS REACONDICIONADOS C/GARANTÍA.*

**AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW.
PIENSE EN SU NEGOCIO.**

Ayudemos al país, NO DERRECHEMOS 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



Y al momento de nombrar a las industrias el Intendente realizó una mención especial para el Centro de Panaderos de Berazategui, quienes recrearon una panadería y panificaron en vivo. Así, la gente pudo degustar las delicias del Centro local.



Es importante destacar que aún con poco tiempo de preparación el Stand del Centro de Panaderos de Berazategui se lució y eso en parte fue gracias a la colaboración de Geo Pan, Molinos Calsa y Molinos Chacabuco.

Entre otras cosas el Intendente destacó "esta exposición es un hecho interesante que se lleva a cabo con sponsors para solventar su realización, además de contar con una concurrencia importante y con rueda de negocios, charlas, conferencias, además de la exposición de productos y las características de la elaboración de estos".



Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas

Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.

LEVADURAPRENSADA
levina

Emeth

PRINDAL

BARI

Molinos
Molinos Tempodónico

Dánica

LEDEVIT
 LA BUENA COMPAÑIA

PRODALSA
 Grasas y Margarinas

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield **districa-mi@yahoo.com.ar**
Tel: 4273-2172 // 15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979 // ID 577*1385 / 86 / 87



BERAZATEGUI INFORMA

**Nueva Comisión Directiva
2007/2009**

Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: **Eduardo Luis Olivari**

Secretario: **Lucas Matías Memmo**

Prosecretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Miguel Angel Urbano**

Protesorero: **Cecilia Macri**

Vocales Titulares:

Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,

Daniel Dax, Damian Taboada,

Andrea Iannello, Mario Federico

Vocales Suplentes: **Diego Spitaleri,**

Enrique M. Colagiovani,

María Margarito de González

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez,

Gustavo H. Medina

Revisores de Cuentas Suplentes:

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**



**CENTRO
INDUSTRIALES
PANADEROS DE
BERAZATEGUI**

En Berazategui:

Contamos con 180 panaderías
elaboradoras y casas Matrices, que
se encargan de cuidar la salud
de toda la comunidad

Nuestro Centro Industrial , esta adherido
al Plan Nacional

- SAL + VIDA

Avalado por el Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Nuestra industria emplea
780 operarios

Utilizamos **540.000 kilos de harina
fortificada**, diariamente

Por iniciativa del intendente, nuestro
municipio adhiere a este plan, analizando
bromatológicamente nuestros productos

**Cuide su SALUD, consumiendo
en nuestra INDUSTRIA**



El 6 de Octubre se realizó la Fiesta del
Día del Panadero, organizada por A.P.A.C.A.
Y Berazategui acompañó tan importante festejo

Queremos decir ¡GRACIAS!

Los que hacemos las revistas
“INDUSTRIALES PANADEROS” y “EL
GREMIO PANADERO” queremos, a
través de este medio, agradecer la
gentil invitación de la Federación
Industrial Panaderil de la Provincia
de Buenos Aires para asistir a la
Ciudad de Mar del Plata, como así
también el excelente trato que nos
han brindado, y el hacernos sentir,
como en cada jornada, que formamos
parte de esta gran familia de
panaderos. Gracias por compartir con
nosotros tantos buenos momentos.

"Balneario de todos y cualquiera, con almenas de arena y silicona, tanga imposible, mínima pollera primavera que llega y no perdona". Joaquín Sabina.

XXI^o CONGRESO PROVINCIAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

Un Congreso brillante, en la Perla del Atlántico

Mar del Plata es una de las ciudades más importantes que tiene la Argentina, con puerto y balneario ubicada en el litoral del mar Argentino, al sudeste de la Provincia de Buenos Aires. Cabecera del partido de General Pueyrredón, Mar del Plata está ubicada 404 km al sudeste de la Ciudad de Buenos Aires

Mar del Plata fue la ciudad elegida para desarrollar el XXI^o Congreso Provincial de la Industria del Pan y Afines, organizado por la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

La finalidad del Congreso, que tuvo lugar en el Hotel Astor, fue dar a conocer las memorias y el balance de un periodo; por supuesto, la elección de las nuevas autoridades, pero como siempre destacamos, lo más importante de la jornada son las experiencias compartidas y el momento inolvidable que cada panadero guarda en su corazón.



Merlo, La Matanza, Esteban Echeverría, San Isidro, Vicente López, Almirante Brown, Lanús, Tres de Febrero, Ezeiza, Cañuelas, Lomas de Zamora, panaderos de la Ciudad de Mar del Plata, también de la ciudad de González Chaves y, por supuesto, las invitadas más alegres: las mujeres del gremio panadero.

Además estuvieron presentes el abogado de la Federación, el Dr. Pedro Prado, el contador Juan Iannone, empresas colaboradoras, representantes de los diferentes Centros de Panaderos, invitados especiales, entre ellos el Sr. Abel Frutos y las autoridades organizadoras del evento, encabezadas por el Presidente de la Federación Emilio Majori.

En esta oportunidad se contó con la presencia y participación del Centro de Panaderos del Oeste, San Martín,

Jornadas preliminares

Día Lunes

"La Ciudad Feliz" recibe año tras año a millones de turistas, que disfrutan de una ciudad increíble, con paisajes, los mejores balnearios, y espectáculos musicales

Durante tres días, los panaderos de los distintos centros de la provincia de Buenos Aires, compartieron experiencias, soluciones, volcaron sus problemáticas e intercambiaron opiniones. Es así, que antes del Congreso que se realizó el día miércoles xxx, se vivieron dos días de jornadas preliminares.

Después de entonar las estrofas del Himno Nacional Argentino, el Presidente Emilio Majori dio por inaugurado el encuentro agradeciendo a todos los colegas panaderos "por participar y por el apoyo que le brindan". Además agregó "ustedes saben que venimos de una turbulencia institucional, pero hoy estamos acá parados todos juntos para seguir adelante y llevar a nuestro sector al lugar que se merece, les deseo una muy buena estadía y sobre todo excelentes mesas de trabajo para que sigamos creciendo y desarrollándonos juntos".

De este modo, quedó inaugurado el encuentro de los panaderos de la provincia. Una de las primeras actividades que se desarrollaron en las jornadas preliminares fue la exposición del resumen de las ponencias que presentaron los Centros en el último congreso que se realizó en la ciudad de Bariloche.

A continuación se designó el Presidente del Congreso "por todo lo que representa en la industria, porque tiene vigencia y nos honra con su presencia el presidente elegido es José Mascaro de Almirante Brown", destacaba el anfitrión de la jornada. Así también se designó un Secretario, de larga trayectoria, "un hombre que se destaca por su transparencia", nombrando así a Aldo Bruno, de Vicente López.

Ya designadas las autoridades, el flamante presidente del congreso deseo "Que tengamos muchos éxitos". Por otra parte se nombró una comisión de trabajo, cuyo presidente elegido fue Raúl Santoandré de Lanús y un secretario: Alberto Alonso del oeste.

Y luego del primer almuerzo compartido, gentileza de Vi-Lu amueblamientos y Prindal, los panaderos se reunieron en comisiones de trabajo representadas por cada Centro de Panaderos y presentaron las respectivas ponencias.



Día martes

El almuerzo del martes reunió al gremio en el restaurant "Horizonte del sol", gentileza de la empresa Dánica.

En esta oportunidad el presidente del Congreso José Mascaro agradeció a los compañeros panaderos "por acompañarnos en este congreso y a la empresa Dánica por el almuerzo, y que pasemos muy linda tarde", destacó-

Por su parte Mariano Marrón, gerente comercial de Flora Dánica se sintió "orgulloso de acompañarlos en este y en todos los emprendimientos que ustedes desarrollen y queremos acercarnos cada vez más dentro a sus panaderías con nuestros productos que apuestan a la calidad y a lo saludable...".

Y agregó: "estamos desarrollando los aceites con 0% de grasa y eso es lo que viene para la Argentina y para el mundo, nosotros queremos pasárselos a ustedes para que lo sigan trabajado, lo desarrollen y lo ofrezcan al público que lo demanda, muchas gracias"

El almuerzo terminaría con un obsequio de un elegante reloj a cada presente de parte de Flora Dánica.

Por la tarde SAF Argentina organizó una ponencia para todos los panaderos y con la cena- gentileza de SAF- se dieron por concluidas las jornadas preliminares, para darle paso al tan esperado Congreso.



Almirante Brown, con Romero, Mascaro y Nora López



Jorge Boronat (Ezeiza) y Dettler (Cañuelas)



José Mascaro



La delegación de Vicente López y El Tigre



Emilio Majori y Olga



Mariano Marrón de Dánica



Representantes de E. Echeverría



HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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



INGENIERIA EN CALOR

Antes de comenzar el plenario...

Los minutos previos al desarrollo de la asamblea se vivieron con mucha tensión, ya que antes de comenzar el plenario se presentaron algunos representantes de Berazategui, Cañuelas, Campana, Azul y de la Asociación de Mar del Plata, con un escribano para impugnar el Congreso, lo que desató un clima tenso y gris entre los panaderos.



Las cuestiones que presentaban estas personas eran diversas, en el caso de la localidad de Azul, según se comentó en la asamblea, presentaba una deuda de varios meses con la

Federación, lo que la imposibilitaba a participar de la misma. Otra situación particular la presentaba Campana quien, si bien atribuía haber realizado un depósito, según las autoridades de la Federación no había presentado la solicitud de socio, al igual que la Asociación de Panaderos de Mar del Plata. En el caso de Berazategui, cuando lo invitaron a participar contestó que no lo haría, que él había venido a impugnar el Congreso.

Siendo las 11.15 de la mañana, se dio inicio a la asamblea ordinaria considerando si se iba a permitir a estas personas ingresar y participar de la asamblea o no... Una de las voces que se escuchó fue la de San Martín quien propuso que Campana no debía participar "a menos que pueda acreditar el pago y la solicitud de ingreso".

Otro de los inconvenientes presentados fue la ausencia del secretario y el pro secretario "por las razones que son de público conocimiento", por eso el cargo lo ocupó el vocal Juan Carlos Challier.

Y a continuación se designó la Comisión de Poderes, siendo los elegidos Alberto Alonso del Centro de Panaderos del Oeste y Aldo Bruno de Vicente López. Así, se pasó a cuarto intermedio, para que la Comisión, en trabajo conjunto con el Tesorero y el Secretario, digan quienes podían participar y votar en el Congreso.



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

DISTRIBUIDORA

"San Miguel"



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA

levina

MOLINO



SICSA

Emeth



TAXONERA

Tel./Fax: 4264-7801

Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY



Próximamente Show Room
y depósito...



Flota de vehículos propios.
Para entregas de
mercadería a cualquier
punto del país.



A NUESTROS CLIENTES

Les estamos muy agradecidos por
depositarnos

Les deseamos que pasen una Navidad
queridos y un Año Nuevo lleno de



REPUESTOS



- Lonas y Paños RE
- Quemadores AutoQuem
- Controles de Tiempo y Temperatura
- Correas, Pines, Espirales, Ejes



HORNO

PRIME



para Panaderías y Confiterías

OS Y PROVEEDORES:

compartir este año con nosotros y
su confianza.

y Feliz Navidad junto a sus seres
de Exitos y Prosperidad...

BALANZAS, BATIDORAS
CORTADORAS DE FIAMBRE



Y MÁQUINAS
DE
CALIDAD...



UTILES



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



CÁMARA FERMENTADORA

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



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-300

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

LESAFFRE
ARGENTINA

Una charla con el Grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de levaduras.

La tarde del martes tuvo como uno de sus protagonistas al grupo SAF, quien se reunió con los panaderos para presentar la empresa y realizar un recorrido por la historia, infraestructura y servicios que realiza SAF en el país.

Gustavo Detomasi, Jefe Regional de Ventas, destacó "Muchas gracias por recibirnos y permitirnos estar un ratito con ustedes", después del saludo realizó la presentación de Alexandre Depoid quien sería el encargado de realizar la exposición.

Así, Alexandre Depoid, Director Comercial de SAF en el país comentó: "quiero agradecerles por la invitación, porque este Congreso es muy importante, ya que desarrollar estas reuniones sirven para intercambiar ideas. Yo estoy hace alrededor de 15 años en el rubro de la panadería, viajando bastante y vine hasta aquí a presentarles quienes somos y darles algunas ideas o soluciones desarrolladas por el Grupo".

Cabe destacar que el Grupo Lesaffre, nombró a Alexandre Depoid como Director Comercial en el país ya que éste posee un currículum brillante: diplomado con un master en Comercio Internacional en la Universidad Pantheon-Sorbonne de París, se incorporó a la compañía en 1995 ejerciendo el cargo de Director Regional de África y Japón y luego asumió el cargo de Director en Lesaffre Francia.



RECIENTO
MARFINA S.A.

Fábrica de margarinas y grasas
le ofrece:

- EL MEJOR PRODUCTO
- LA MEJOR RELACIÓN PRECIO/CALIDAD

RECIENTO MARGARINA
INTEGRANTE DE MASA
SEMI HOJALDRE
HOJALDRE
PARA TAPAS DE EMPANADAS

RECIENTO GRASAS
GRASA BOVINA REFINADA
OLEO REFINADO

ESTAMOS PARA DARLE SOLUCIONES

Sr. Distribuidor, solicite vendedor al
4699-2177/2179

Info@reciento.com.ar www.reciento.com.ar
Av. Gral. Paz 12383 - LOMAS DEL MIRADOR



Sr. Gustavo Detomassi

Con esta reconocida trayectoria Alexandre Depoid conduce la actividad comercial de Lesaffre Argentina, con la tarea de planificar y dirigir la política de promoción, venta, distribución de las levaduras, mejoradores y aditivos para molinos en Argentina y otros países de la región, como Venezuela, Colombia,

Ecuador, Bolivia, Paraguay, Guyana, Guayana francesa y Surinam.

La planta de SAF en Argentina esta cerca de Cañuelas, "estamos en Argentina desde hace 13 años y me parece necesario destacar que Lesaffre es una empresa familiar que tiene 150 años, es el numero 1 en el sector de levadura y cuenta con mas de 30 fabricas de levaduras en el mundo" comentó Depoid.

A continuación hizo la presentación de los productos que presenta SAF en el mercado: "Levina", "Levasaf" "Nevada", "Saf Instant" y "Levex", y con su línea de mejoradores para Panificación "Magimix", que equivalen a levadura prensada, seca instantánea, seca inactiva, levadura enologica y levadura para alimentación animal.

Entre otras cosas se hizo mención del BAKING CENTER LESAFFRE: adentro de ese edificio se ubican 7 panaderías con la mejor maquinaria dedicadas exclusivamente a elaborar productos y mejorarlos, es una forma de ayudar al panaderos para no errar en la elaboración de sus productos.

Los Baking Centers constituyen los centros de valoración para la panificación del Grupo Lesaffre, con una cobertura internacional, permitiendo así estar más cerca del cliente.

Verdaderas herramientas de asistencia técnica, estos establecimientos tienen como prioridad contestar a las necesidades específicas de los panaderos artesanos e industriales así como respaldar los proyectos innovadores y organizar seminarios de formación a medida.

Esos centros están compuestos de equipos de expertos panaderos al servicio del cliente: realización de pruebas, formulación y diagramas de fabricación, técnicas de panificación, corrección de los defectos, mejoría de los procesos y desarrollo de nuevos productos.

El Baking Center Lesaffre Internacional tiene su sede en Francia y representa el polo de coordinación de los 18 Baking Centers del Grupo.

En complemento del servicio personalizado ofrecido a los clientes, este centro propone sesiones que unen teórica y practica y están impartidas por expertos dedicados al aprendizaje completo y profundo.

Los Baking Centers en el mundo: **SAF INDONUSA, ALEMANÍA, ARGENTINA, AUSTRIA, BRASIL, CHINA, CROACIA, FRANCE, HUNGRÍA, INDIA, MARRUECOS y MEXIQUE** entre otros.



Sr. Alexandre Depoid



El Sr. Alexander Depoid en la mesa principal



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: Supacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328-5503 / 4328-6125
 e-mail: administracion@chocolateind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

...Y comenzó el tan esperado Congreso.

Todavía se respiraba un clima denso en la sala, las cuestiones no acababan de resolverse y los panaderos buscaban poder trabajar en armonía...

Para iniciar la jornada se hizo lectura de algunas cartas documento que habían llegado a la Federación Provincial con el objetivo de impugnar el Congreso, así una a una se fueron leyendo las respuestas emitidas por el Presidente de la Federación Emilio Majori, donde en cada caso, rechazaba las afirmaciones de los firmantes.

Frente a la carta documento emitida por Rubén Salvio, Presidente de FAIPA cuyo objetivo fue la impugnación de la convocatoria de asamblea ordinaria "imputamos la misma y solicitando su anulación" argumentando la falta de notificación para participar del Congreso, la respuesta del Presidente de la Federación Provincial fue la siguiente: "Rechazo por improcedente e inexacta su carta documento, negando los hechos y derechos que ustedes invocan, siendo que estaban debidamente informados de todo lo actuado, participando de la reunión del día 12/9 del 2007 y votando favorablemente a la convocatoria a la Asamblea que ahora intentan cuestionar y fueron citados a las reuniones de comisión directiva que ahora intentan cuestionar del 10/10 del 2007 que se realizó en días y horas prefijadas pues se trata de la reunión mensual ordinaria que siempre se lleva a cabo el segundo miércoles de cada mes a la misma hora. Y también el día 18 de octubre del 2007 a la que ninguno de ustedes concurrió..."

Haciéndole frente a las acusaciones, Daniel Insua resalto: "No hay que hacerle lugar a la imputación que esta haciendo "esta gente" pido que no apoyen la impugnación, ya que son todas calumnias, por eso propongo que se siga con la orden del día".

Y acto seguido y por unanimidad se rechazó la impugnación presentada por Rubén Salvio. Cabe destacar que José Mascaro de Almirante Brown y Alberto Alonso del Oeste fueron los encargados de firmar el acta.

Otro de los puntos fue la explicación por la cual la asamblea del ejercicio de junio del 2006 no se realizó en término, cuya explicación fue la siguiente: "como es normal en la Federación los Congresos son cada dos años y las memorias y balances se rinden anualmente, en este caso se favorece a todos los Centros de Panaderos del interior que quieren acercarse para conocer el estado económico de la FIPPBA, por lo tanto este es el motivo para que la federación realice anualmente este Congreso y de a conocer los balances".

A continuación y por unanimidad se aprobó el balance de los dos ejercicios, se procedió a la condonación de todas las deudas anteriores al ejercicio del 2005 y se trabajó sobre las ponencias a ser tratadas en el transcurso de los próximos dos años.

Uno de los temas más importantes ha desarrollar en el Congreso fue la elección de la nueva Comisión Directiva para el periodo 2007-2009.

Por eso, el Dr. Pedro Prado, abogado de la FIPPBA, comentó "después de analizar el estatuto, podemos saber quien esta en condiciones





INTEGRANTES DE LA COMISION DIRECTIVA DE LA FIPPBA PARA EL PERÍODO 2007/2009

para la elección de autoridades y la cantidad de votos que le corresponde a cada Centro", y agregó "en esta oportunidad nos encontramos con una impugnación que apunta a una de esas reuniones por eso vemos oportuno informar al Congreso y pedirles que modifiquen o ratifiquen lo resuelto por al Comisión Directiva respecto a la cantidad de votos" y detalló lo siguiente: al Centro de Avellaneda le corresponden 10 votos; a Almirante Brown 10 votos, como a Berazategui, Tres de febrero, Esteban Echeverría, Vicente López, Azul; Bahía Blanca; Dolores; Necochea; Pergamino; Tandil; Cañuelas; Zarate; San Martín; San Isidro, y Florencia Varela; al Centro de La Matanza 20 votos; a Lanús 27 votos; a La Plata; Lomas de Zamora y Merlo 15; al Centro del Oeste 12; a Quilmes 11; a San Fernando- Tigre 12 votos.

Y nuevamente por unanimidad se aprobó la lista "Unidad y transparencia".

En un primer momento, quien ocuparía el cargo de Vocal Suplente quinto

sería Domingo Dettler, pero el mismo manifestó que "por motivos personales no puedo integrar la lista en la que me propusieron, les agradezco el habernos invitado".

En su lugar nacieron varias propuestas entre las que se destacaron: Ramón Enrique Jara de Esteban Echeverría y la Romero Gustavo Romero de Almirante Brown, pero finalmente quedo designado un candidato de Lanús: Adolfo Montero, quien manifestó "**Creo que estamos llevando un congreso ejemplar, por eso tenemos que seguir en esta brecha ya que es signo de unidad**"

El Centro de Panaderos del Oeste encabezó el apoyo a la lista presentada y se oficializó la misma por unanimidad...

Cabe destacar que el almuerzo del miércoles 31 fue gentileza de Sayos y Prindal.

**Publique en
nuestras páginas**

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

**Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS**

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

VENTA DE PUERTAS DE HORNO

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

El pan tiene muchos nombres:

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

La pizza tiene muchos nombres:

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

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

COMISION DIRECTIVA

El cargo de presidente: Emilio Angel Majori.....LA MATANZA
 Vicepresidente 1° Daniel Insua.....OESTE
 Vicepresidente 2° Raul Santoandré.....LANUS
 Secretario: Juan Carlos Chalier.....SAN MARTIN
 Prosecretario: Miguel Ovando.....ALTE. BROWN
 Tesorero: Juan Bautista Bellizi.....MERLO
 Protesorero: Carlos BurzachechiL. DE ZAMORA
 Secretario de actas: Alberto Alonso.....OESTE

Vocal titular 1° Benito Sanabria.....E. ECHEVERRIA
 Vocal titular 2°  ngel Carrizo.....MERLO
 Vocal titular 3° Víctor Insaurralde.....VICENTE LOPEZ
 Vocal titular 4° Alejo Romero.....TIGRE
 Vocal titular 5° Nora López.....ALTE. BROWN

Vocal Suplente primer: Abel Stocovaz.....ZARATE
 Vocal suplente segundo: Eduardo Lozano.....SAN MARTIN
 Vocal suplente tercero: Cesar Lorenzo.....OESTE
 Vocal suplente cuarta: Armando Rodríguez.....SAN ISIDRO
 Vocal suplente quinto: Adolfo Montero..... LANUS
 Vocal suplente sexto: Evaristo Tomba..... LA MATANZA



Miembros de la nueva Comisión Directiva en la cena clausura

Comisión revisora de cuentas

Titular: José Aguirre.....LA MATANZA
 Titular 2° Cristian Sanabria.....E. ECHEVERRIA
 Suplente 1 Benito Siciliani.....LOMAS DE ZAMORA
 Suplente 2 Horacio Cattini.....LANUS



Miembros de la Comisión Directiva electa



**CAMILO FERRON S.A
 CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



MECA PAN

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

"Si crece el panadero....crece Calsa..."

El miércoles 31, el gerente comercial de CALSA hizo un recorrido por la historia de CALSA y recordó la vieja amistad que tienen ellos con la Federación "mi deseo es que no nos juntemos sólo para la fiestas sino que empecemos a vernos más seguido durante el año, para realmente trabajar para un oficio tan lindo como es el de panaderos y pasteleros..."

La Cena show clausura del XXI Congreso Provincial de la Industria del Pan fue gentileza de esta empresa que tiene más de 80 años en el mercado.



Cena clausura del XXI Congreso Provincial de la Industria del Pan

Tres días arduos de charla y consenso, tres días de mucho trabajo, de compartir, de intercambiar experiencias, de discutir, de crear y producir, siempre con la convicción que el único camino es consensuar juntos...

El Congreso llegó a la recta final, los Centros de Panaderos de Lomas de Zamora, Lanús, La Matanza, Esteban Echeverría, Tres de Febrero, Merlo, Mar del Plata, el Centro de Panaderos del Oeste, Vicente Lopez, San Isidro, Almirante Brown, San Martín, Ezeiza, Cañuelas, González Chávez, y representantes del sindicato de panaderos de Mar del Plata, compartieron la cena clausura gentileza de CALSA.

Uno de los invitados especiales fue Abel Frutos, Presidente de la FAUPPA y de la Federación de Obreros y Empleados de la Provincia de Buenos Aires.

"Es realmente un placer" comenzó su discurso Frutos y agregó "una vez más en un hecho democrático, tenemos una doble satisfacción porque sabemos de los proyectos y de la ideas del amigo Majori y su equipo por lo tanto, no es casual que estemos acá, ya que abrazamos la misma causa".

Además Abel Frutos destacó el compromiso de *"trabajar por una industria pujante"* y recordó cuando *"la industria vivió dificultades como todo el país, vivió la crisis más profunda y sin embargo fuimos capaces de sostenerla"*.

Entre otras cosas, remarcó la necesidad del consenso y de diálogo en el gremio *"Creo que hay un gobierno que nos habla de consenso social, y en definitiva es lo que nosotros pretendemos, porque si no hay una industria pujante, porque si no hay una industria en crecimiento no podemos pretender mejores salarios, porque la industria no esta como corresponde"*.



Miembros de la FAUPA junto a Chalier y su señora



Imágenes de la Cena Clausura del XXI Congreso Provincial

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



"Hay un compromiso que asumimos, contra la evasión, el trabajo en negro, la precariedad, la competencia desleal. Creo que hemos sido capaces de firmar convenios, hemos

sido capaces de renovar los salarios, y creo que se firmó un Convenio Marco Nacional que es un punto de partida" se despidió Abel Frutos.

A continuación se hizo la presentación de la nueva Comisión Directiva de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

El flamante Presidente agradeció el acompañamiento de la nueva Comisión en la etapa que comienza "vamos a comenzar hacer una trabajo en toda la provincia de unidad en el sector, ese es el objetivo principal del proyecto que tenemos por delante, por lo tanto les agradezco a cada uno de ustedes la colaboración para llevar adelante la institución que representamos".

"Por sobre todas las cosas se encuentra la Institución y tenemos que defenderla, tenemos por delante una lucha muy dura y muy fuerte para salir adelante, la transparencia que queremos darle a nuestra gestión va a ser notoria y los invito a trabajar unidos" resaltó Majori.

Por último agradeció a la empresa CALSA, y "a nuestros profesionales al doctor Prado y a Juan Ianone, nuestro asesor, sin la colaboración de estos dos profesionales hubieran sido inútiles nuestros esfuerzos", por último destacó el apoyo de Luis Benito, presidente de APACA, del Sr. Abel Frutos y el apoyo incondicional de los panaderos presentes.

La noche terminó con mucha alegría, buena música y un divertido carnaval carioca. Antes de servir la deliciosa cena, gentileza de CALSA, el gerente comercial de la empresa, se dirigió a Emilio Majori "más allá de las empresas están las personas y nosotros te admiramos y te queremos muchísimo".



Abel Frutos junto a Emilio Majori



Miguel Rodríguez (CALSA)



Frutos junto a la Delegación de Alte. Brown



Representantes de Lomas de Zamora



Ianone, Lozano, Chalier e Insua



Tres de Febrero dijo presente

"Dios quiera que hoy comience una nueva etapa de consenso"

"Creo que la presencia de una delegación en el Congreso significa avalar la designación del mismo, acompañar y compartir un momento de alegría con las autoridades electas", así comenzaba nuestro diálogo con Abel Frutos, Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan del Sindicato de Trabajadores y Empleados y de la Federación de Obreros y Empleados de la Provincia de Buenos Aires



El Sr. Abel Frutos junto a Emilio Majori y representantes de APACA

¿Qué consideración surge de lo acontecido en este Congreso?

Siento una alegría enorme que sea electo nuevamente Emilio Majori, porque no tiene actitudes ni mezquinas ni deshonestas, juntos rezamos y trabajamos para que la industria se expanda y crezca como el país. Creo, por otro lado, que hubo actitudes de otros dirigentes que fueron mezquinas, que no construyeron y lo importante es construir, nosotros nunca hemos pretendido sacar ventaja a ningún tipo de discusión simplemente siempre tuvimos una actitud de dialogo.

¿Cómo es la relación que mantienen con el Gobierno Nacional?

Tenemos muy buena relación con los gobernantes, y con todos los ministros, hemos ganado un espacio desde la organización y un respeto importante.

¿Qué opina de la situación que atraviesa el Gremio?

Dios quiera que hoy renazca una organización o que comience una nueva etapa de consenso. Creo que la industria se esta reactivando, no podemos estar ausentes de esos cambios, opinar podemos opinar todos, pero debemos estar presentes en la mesa de las definiciones políticas. Yo pretendo que la industria esté sentada en la mesa en que se discuten las políticas, donde se discute hacia donde vamos; la situación económica, la situación fiscal de las pequeñas y medianas empresas, o sea, tenemos que hacer un análisis muy profundo de la situación.

Nosotros vamos a acompañar como acompañamos en aquel momento donde se planteó la quita del 50% del I.V.A en la harina, mas allá que después se haya distorsionado, nosotros fuimos a ver a Duhalde en ese momento, y luego pasaron muchos presidentes y nos presentamos frente a todos con las notas y los documentos correspondientes. Eso es constructivo.

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

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

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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

¿Qué momento transita la obra social?

La obra social pego un giro importantísimo, la verdad es una alegría enorme que en la actualidad la obra social haya salido de la crisis tan profunda. Estábamos como la Argentina en su peor momento crítico, a punto de desaparecer, pero vinimos nosotros y fuimos capaces de trabajar, de dar prestaciones y servicios a los trabajadores.

Hoy podemos salir a decirles a los empresarios que hagan un esfuerzo y aporten, porque esto es un sistema solidario donde realmente se atiende al trabajador; venimos de inaugurar consultorios propios en Córdoba, en Lanús se van a ampliar, en Rosario, en Santa Fe, en Tucumán compramos propiedades, como así también en Catamarca y compramos un hotel en la costa... Estamos en una etapa muy importante, que es gracias a que la

industria hoy se encuentra en otra situación.

¿Cómo se maneja respecto a la clandestinidad?

Vengo de hacer un trabajo en la ciudad de Clorinda, donde se detectó un 95% de trabajo en negro, lo denuncié y gire toda la documentación al Intendente, ahora vamos a Chaco hacer la misma tarea, estamos tratando de combatirla dentro de nuestras posibilidades. Lamentablemente no hay mucha infraestructura, pero en definitiva trabajamos fuertemente para combatirla... la competencia desleal es un problema de todos,

Para culminar la entrevista Abel Frutos comentó la intención de construir una escuela de panaderos, porque considera que es una herramienta más para brindarle apoyo a los industriales panaderos ya que estos no cuentan con mucha mano de obra especializada .

FRASES... Cuando los que relatan son los protagonistas

Lanús:

"La división no ayuda para nada, Lanús siempre quiso la unidad y la transparencia ante todo, y no que hubiese una ruptura porque no es bueno para nadie".

"Vamos a tener que trabajar mucho junto a las autoridades que salieron electas, para que la industria siga creciendo y todo el gremio en general".

"En Lanús estamos bastante bien y principalmente hay mucha unión de los panaderos".

"Estamos contentos con la elección que se realizó en este Congreso, nosotros estamos integrando la lista, pero a su vez estamos agradecidos con la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Lanús y con todos sus integrantes, porque sin ellos hoy no integraríamos la Federación, por eso ¡Muchas Gracias! A toda la comisión y en especial a su Presidente, el Sr. Marcio".



Santoandré y Adolfo Montero



Abel Frutos

FAUPA:

"Recientemente vengo de Ginebra donde participé del Congreso Internacional de alimentación donde nuestra industria tiene una gravitación importante, además participó una delegación de Chile, Brasil y Uruguay"

"Siento una alegría enorme que sea electo nuevamente Emilio Majori, porque no tiene actitudes ni mezquinas ni deshonestas, juntos rezamos y trabajamos para que la industria se expanda y crezca como el crecimiento del país".

"Más allá de que haya asignaturas pendientes, tenemos mucho por hacer, creo que hubo actitudes de otros dirigentes que sí fueron mezquinas, que no construyeron, y lo importante es crear a partir de la realidad de la industria".

"Dios quiera que hoy comience la etapa del consenso".



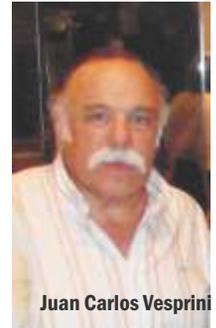
Néstor López

Tres de Febrero:

"El Congreso fue bárbaro. Tres de Febrero acompaña el cambio, estamos contentos por las nuevas autoridades"

Mar del Plata:

"Vine apoyar a **Emilio Majori** porque tuvo una grandeza enorme hacia nosotros buscando siempre la unidad de todos. Mi comisión esta identificada con él, con su gestión. El camino es uno sólo y quedó demostrado en este Congreso".
 "El gran problema de Mar del Plata no es tanto el precio sino la clandestinidad, no se toman medidas, y esa situación nos perjudican a los que estamos bien constituidos".
 "Creo que Emilio Majori dejó bien expreso cual es la relación con la Asociación de Mar del Plata, cuando no los dejó participar del Congreso. Ellos son pseudo panaderos, tienen la política de comprar pan afuera".
 "Estamos por re-afiliarnos nuevamente".



Juan Carlos Vesprini



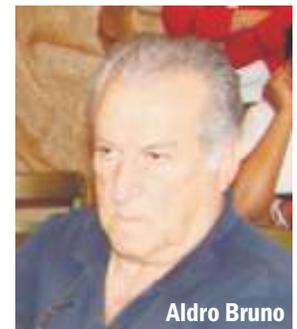
José Sanabria

Esteban Echeverría :

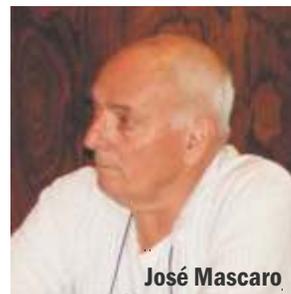
"Siento algo muy especial, nunca pensé que iba a integrar esta Comisión, por eso estoy muy agradecido en especial con Emilio Majori que confía en mi, voy a dar todo lo que se, para que el gremio salga adelante. Estoy emocionado."
 "Creo que para Esteban Echeverría es beneficioso tener a dos personas que los representen dentro de la Federación Provincial, esto lo hago por vocación y por sentimiento".
 "A su vez, ustedes saben que con Emilio Majori hemos tenido nuestras diferencias, pero las hemos charlado y hoy él sabe que puede contar conmigo para lo que sea, lo apoyo a muerte... Gracias a **Quito y Jara** por estar dispuestos siempre".

Vicente López :

"Es importante llegar a la resolución que se llegó, porque los demás se manejaron bastante mal"
 "Sin importar lo que se les propuso, se pusieron en "duros" sin necesidad... estábamos disconformes con la vieja comisión, tenemos mucha fe en como se va a manejar esta nueva comisión".



Aldro Bruno



José Mascaro

Almirante Brown:

"Creo que el Congreso ha sido triste por lo que ha sucedido con la Comisión anterior, pero dejando eso de lado, pienso que lo que se ha trabajado y con la constitución de la nueva comisión se han hecho las cosas muy bien".
 "Estoy muy conforme, sólo nos queda trabajar fuerte y seguir para adelante".
 "Fui Presidente este Congreso, pienso que la gente valoró el trabajo de tantos años por eso no tengo más que agradecer a todos los que me eligieron. Estoy muy contento y muy agradecido".
 "Deseo que la industria panadera se reactive y que la Federación trabaje lo más que pueda y que se conforme de gente honesta y trabajadora..".

FRESCOMASA
 MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO en
 PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
 LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE
 OTRO PRODUCTO DE
LECITEC
 Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar
 www.lecitec.com.ar

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES
BIOENZIPAN
 Mejora todo tipo de panificados
 PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
 FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES
 Asesoramiento y demostraciones sin cargo!
 Bioenzim Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
 Avenida 2740 - Y. LUZURIAGA - SAN JUSTO
 Bioenzim@pesty.com.ar

Centro de Panaderos del Oeste :

"Fue un Congreso importante, con muchos Centros presentes donde se debatieron las propuesta para estos dos años venideros, donde va haber una transformación en el seno de la Federación y un cambio más profundo en todo lo constitucional y gremial".

"Esto es lo que pedían los dirigentes del Oeste, un cambio, una renovación, una nueva dirigencia para encarar nuevos proyectos, para que la industria panadera avance, como así también la parte gremial hacia una mejor gestión en la provincia"

"Mi propuesta se basa en trabajo arduo, dedicación, y compromiso"

"Creo que es necesario que todos los dirigentes de la provincia traten de encolumnarse ante esta nueva comisión, con nuevas ideas para que entre todos logremos algo para la provincia y seguir avanzando..."



Alberto Alonso



Juan Carlos Chalier

San Martín:

"En mi carrera como dirigente, este era un viejo anhelo, esto demuestra que la gente que persevera, que trabaja sin bajar los brazos evidentemente logra estar siempre presente y al día".

"Ahora hay que demostrar con trabajo lo que uno soñó, nos esperan dos años de arduas tareas. Creo que anteriormente se descuidó a los panaderos y a los Centros Panaderiles. Yo prometo que voy a trabajar para que los Centros mejoren y que además donde no existan se crearán con apoyo real de la Federación Panaderil".

"Quien ama estas instituciones, que es mi caso, nunca tendería a la ruptura, porque cuando le toco a uno quedar de afuera, siguió luchando con la frente en alto y hoy tenemos esta realidad y esto es lo que no entendieron muchos, que yo creía inteligentes, pero que en definitiva demostraron que no lo son, porque se puede discutir y no estar de acuerdo con los dirigentes pero no se puede tratar de destruir una institución".

"Nosotros vamos a llegar a todos lados para desarrollar lo que sabemos hacer, vamos a trabajar en equipo, juntos para resolver las problemáticas que se vayan presentando".

Publique en nuestras páginas

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



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN**
- CORTADORAS DE MASA**
- EQUIPOS COMPACTOS**
- TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



**NUEVA
MINIARMADORA**



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

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

“NO NOS ESCUCHAN POR QUE NO LEVANTAMOS LA VOZ, Y NO LEVANTAMOS LA VOZ POR QUE NO NOS JUNTAMOS Y SI NO NOS JUNTAMOS APENAS SEREMOS UN SUSURRO. JUNTOS SEREMOS LA VOZ MAS FUERTE EN NUESTRO PAIS”.



Estimados colegas panaderos:

“Congreso de Mar del Plata”.

Me dirijo a ustedes para contarles mi experiencia en el

En primer lugar quisiera destacar que es la primera vez que tengo la oportunidad de presenciar un evento de esta envergadura y que me provocó alegría saber que estamos dispuestos a intercambiar opiniones y que aún en desacuerdo podemos debatir, como democráticamente corresponde, para cambiar ideas y proyectos sabiendo que la problemática de todos es la misma.

Me siento honrado de ver que las puertas del Congreso estaban abiertas para todos inclusive para los que se supone no estaban de acuerdo con el mismo. Humildemente pienso que bastante daño nos hemos hecho por estar separados; por pensar diferente o por tener una opinión distinta, así que creo que el camino es el que marcó la F.I.P.P.B.A.

Señores... sentarnos y debatir democráticamente es lo que puede sacarnos de este estancamiento

tanto económico como gremial.

Los que me conocen saben que soy hombre de pelea, saben de mi trabajo en diferentes Centros de Panaderos. También saben cual es mi opinión en cuanto a la dirigencia pero en esta experiencia he comprendido que para cambiar tenemos que estar adentro de la Federación y discutir con altura nuestras diferencias, he comprendido que las puertas están abiertas para que entremos juntos, el señor Emilio Majori así me lo ha expresado y yo mismo me he sentado a cambiar ideas con él. También lo hicimos con el señor Chalier, como con todos los miembros de la Comisión de FIPPBA. Es por eso que les digo que si con respeto y altura nos sentamos a debatir sabremos el poder con el que contamos así podremos, juntos, cambiar este difícil momento. No se olviden que a través del dialogo se logra el consenso, esto es lo mas difícil pero yo confié en que reflexionen y que se acerquen para fortalecernos así podremos hablar de nuestros problemas con la autoridades para que éstas nos procuren los elementos que merecemos por que somos industriales y **carajo**, que lo somos. Así que dejemos nuestras diferencias de lado y de una buena vez por todas agrupémonos y así juntaremos fuerzas para poder exigir con legitimo derecho lo que nos corresponde: tener acceso a créditos, pero créditos de verdad no como ahora que nos dan un crédito que no sirve ni para comprar una bolsa de harina. No menos importante es que somos la industria más fuerte del país y que por nuestras peleas todos se abusan de nosotros, desde los almaceneros hasta el que ustedes quieran imaginar. A ellos no les importan nuestras necesidades. ¿Ustedes se piensan que no las conocen? Lo que pasa es que no les informamos con vehemencia de las mismas. Estamos muy ocupados peleándonos entre nosotros y fundiendo nuestras panaderías una y otra vez . ¿Será tal vez lo mismo ellos miran displacientemente cómo se destruyen nuestras industrias y como por malvender nuestros productos nos matamos? Esto lo digo literalmente... nos matamos!!! No nos prestan atención por que no levantamos la voz y no levantamos la voz por que no nos juntamos y si no nos juntamos apenas si somos un susurro.

Esta es mi humilde opinión y pido disculpa si alguien se siente agredido, no es mi intención, es mi deseo más profundo que nos demos cuenta que no importa quien nos represente... **importa cuantos somos y cuan juntos estemos.**

Por ultimo les digo mas allá de que discutamos hagámoslo con altura y en nuestra casa, que es la

FIPPBA. Muchachos... LA ROPA SUCIA SE LAVAN EN CASA .

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1º: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2º: Palacios Bernabé Adolfo

Vocales Suplentes:

Barrios Ricardo Marcos - Malone Alberto Eduardo

Revisores de Cuentas Titulares:

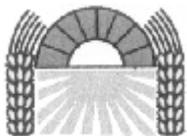
Natale Hector - Tulis Javier - Abendaño Enrique

Revisor de Cuentas Suplente: Verri Horacio

**SEÑORES INDUSTRIALES PANADEROS ESTE ES EL MOMENTO...
ESTA ES LA HORA DE LOS CAMBIOS. Los saludo atentamente**

Jorge Luis Boronat
Presidente

CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA



C.I.P.A.B.

CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

La Comisión Directiva de Alte. Brown y el Congreso Provincial



Mascaro, Lopez y Ovando en las deliberaciones del Congreso en Mar del Plata

primordial.

Alte. Brown estuvo representada en el XXI Congreso de la FIPPBA por: José Mascaro, Nora López, Ovando Miguel y Gustavo Romero y sus conclusiones fueron las siguientes:

✍ Las conclusiones que Almirante Brown ha rescatado en este Congreso fue positiva con una concurrencia importante en número de asociados y un acuerdo total en las ponencias, que tuvieron que ver con las circunstancias y los tiempos que corren.

✍ Pensamos que no hay una fractura, sino diferentes maneras de pensar, y son las reglas del juego.

✍ Lo importante es rescatar las Instituciones y la problemática del industrial panadero, no debemos olvidar que misión tiene cada uno, y tomar las responsabilidades con total seriedad y unidad de todos sectores. Esto es lo

✍ Almirante Brown se compromete con un total apoyo, hacer cumplir las ponencias presentadas en el Congreso por los diferentes Centros.

✍ Hay mucho por hacer y los tiempos son otros. Tomamos el compromiso de unidad y respeto: trabajar en 100% abocado la problemática del panadero con las personas más capacitadas.

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

Jornada de Prevención de Salud

La primera jornada de Prevención de Salud se realizará el 26 de noviembre a las 14 hs.



El Centro de Panaderos de Alte. Brown en conjunto con una Toxicóloga del Hospital de niños de La Plata desarrollará una jornada que tiene como objetivo fomentar eliminar totalmente el consumo del Bromato de Potasio.

Por otra parte busca concientizar el uso de los aditivos, ya que presentan beneficios para la salud y alimentación.

Después de esta jornada los controles bromatológicos serán estrictos en Alte Brown para el pan que se produce en el partido como también para todo el que ingrese de partidos linderos.

Se sabe que la Ley Provincial 13006 prohíbe la venta de pan en todos los lugares no permitidos según el art. 17, el que no cumpla con este requisito se lo sancionará según marque la ley, con multas que van desde \$ 500 a \$ 20.000, clausura o multa, tanto para el que expende el pan como para el que provee.

En Almirante Brown en un tiempo no muy lejano desaparece. la clandestinidad y el Bromato de Potasio.

"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

"Un panadero más"

Quiero expresar una gran alegría interior que me llena, porque a pesar de todo estamos en el buen camino. Por eso quiero decirles ¡Gracias! A todos aquellos colegas que nos llenan de aliento y nos comentan sus logros y como avanza la empresa y la satisfacción que les da poder cumplir con sus obligaciones.

Somos el engranaje de esta gran máquina panaderil, depende de todos que esto funcione y no caigamos en decadencia, en avaricias desmedidas de algunos que no miden al conjunto, todavía son los males que tenemos que cambiar, porque el mal que ocasionamos al pensar que un colega es un enemigo que debemos derribar hace que se pierdan los códigos y respeto por lo que hacemos.

Pónganse a pensar que por cada acción de uno hay una reacción de otro y no llegamos a nada.

Es importante que se ponga en la cabeza que detrás de cada panadería hay varias familias que dependen de nosotros e inconscientemente provocamos mucho daño.

Por eso pienso que nuestros peores enemigos somos nosotros mismos, porque vivimos encerrados en un mundo personal que nos creemos mejor que otros...

Quiero decirles estimados colegas, que nadie es mejor que nadie, simplemente con sus virtudes y falencias no dejemos de ser lo que somos.

Le doy muchísimas gracias al sr. Director que entendió mi propuesta de llegar al corazón de cada panadero y que entiendan que todos somos parte de este gremio cada cual con el puesto que le toque comandar... La industria panaderil la formamos entre todos, el que quiera callar que lo haga, el que quiera hablar que hable, pero tengamos cuidado porque un error de más arriba y podemos dañar a miles de familias que dependen de nosotros.

Le agradezco profundamente por su comprensión y no olvidemos que nosotros somos un espejo de nuestros hijos.

Para continuar, sólo quiero dejar bien en claro mi posición, solamente quiero decir que soy un panadero más de los miles que pasamos por la misma situación, con la decadencia abismal del sector y no me quiebra ninguna intimidación o mensaje que se le puedan ocurrir. PORQUE NUNCA PODRAN QUEBRARNOS, por eso estoy convencido de lo que uno hace es para el bien del conjunto. Me pueden hablar de miles de falencias y de muchos errores, pero son pocas las cosas que hacemos para cambiar esta situación, no me interesa ninguna seducción de poder o como quieran llamarle. Sé que estoy en este camino porque lo busque

O alguien de más arriba lo dispuso y sería de total cobardía hacer oídos sordos a eso.

Si queremos dejar las cosas como están es el soberano el que manda y el pueblo habló. No queremos más que nos sigan pisándonos la cabeza pero lo que queremos dejar en claro, es lo que quiere la mayoría

Simplemente me despidió humildemente un panadero más de esta gran familia panaderil.

Muchos me preguntaron si yo me recibí de cura u orino agua bendita (como es el dicho de un amigo mío) y yo les contesto que esto lo hago porque me apasiona, no vengo ni por el poder, ni por el bronce, pienso que no queremos más de lo mismo y no lo digo yo, lo dictan las estadísticas, un panadero más que esta harta que le pisen sus derechos con el divino respeto.

Pienso que la democracia o el significado de la palabra democracia la conocen muy pocos, o así nos quieren hacer creer, gracias por su tiempo y comprensión y será hasta la próxima. Si Dios lo dispone...

Atte.
Miguel Ovando



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

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

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases
Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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

Juan Bellizi, miembro de la Comisión Directiva de Merlo y tesorero de FIPPBA



¿Qué balance te dejó el Congreso en Mar del Plata?

Fue un congreso bueno, a pesar que por diferencias circunstanciales hubo Centros que no se presentaron, de todos modos pienso que el Congreso en Mar del Plata fue un éxito, Espero de corazón, que esas diferencias se puedan resolver en el futuro.

¿Cuánta gente participo de la Cena Clausura?

Concurrieron más de 100 personas.

La satisfacción fue ver la alegría de los participantes. Durante estos años nosotros hemos recorrido ciudades y diferentes Centros con el objetivo de estar más unidos que nunca.

Contanos sobre tu reelección como tesorero...

Yo les agradezco infinitamente a todos, creo que he tratado de tener una tesorería transparente, trabajando constantemente para que todos cumplamos con nuestra respectiva responsabilidad: los Centros cumpliendo con sus obligaciones y yo administrando ese dinero. Lo fundamental es la transparencia y manejar esos fondos con criterio: nunca se puede gastar más dinero del que entra. Ese punto es fundamental en toda administración.

¿Cómo cerro el balance?

El balance al 30 de agosto cerró con \$73.000 en el banco y cuando concurrimos al congreso había \$100.000 Actualmente la FIPPBA se encuentra sin deudas. Creo que nosotros tenemos que tener una base de dinero que nos respalde ante alguna eventualidad. La Comisión Directiva contemplará la forma en que ese dinero se reintegre a los panaderos en diferentes y completos servicios.

“Quiero agradecer la colaboración de las empresa y

destacar que la finalidad del Congreso no era ganar dinero, sino lograr que concurriera la mayor cantidad de Centros posibles por eso vendimos una tarjeta accesible para todos. Pero todavía no tenemos el balance de cómo resulto el mismo monetariamente.

Quiero decir ¡GRACIAS! a los colegas por tanta confianza, y decirles que vamos a salir a recorrer toda la provincia. Muchas gracias a los Centros de Panaderos y quiero invitar a los que no están adheridos a la FIPPBA a que se acerquen a nosotros, y a los que tengan diferencias, estoy seguro que son circunstanciales y que vamos a poder resolverlas”.

Publique en nuestras páginas

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

ID 565*5175

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

DISTRIBUIDORA

“NUCHO”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE MOLINO CENTRAL NORTE




ENTREGA INMEDIATA DEL MOLINO A SU COMERCIO

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

Denuncian que funcionan en Mar del Plata más de 100 panaderías clandestinas

Dieron una conferencia de prensa el titular del Centro de Industriales Panaderos y el responsable comunal de Bromatología ♦ El industrial Antonio Brion ofreció datos de un relevamiento practicado en la ciudad ♦ Pero desmintió cifras de la Provincia sobre el uso de bromato en la elaboración del pan ♦ El funcionario Mario Gómez dijo que aquí detectaron algunos casos pero que "tienen controlado" el tema.

Por debajo de la denuncia asoma la situación de despachos de pan que les compran a quienes fabrican a puertas cerradas y con personal presuntamente en negro.

En Mar del Plata funcionarían más de 100 panaderías clandestinas. El dato fue revelado por el presidente del Centro de Industriales Panaderos Antonio Brion, quien ayer brindó una conferencia de prensa, juntamente con el titular del Departamento de Bromatología de la Municipalidad Mario Gómez.

Este último por su parte, alertó que se ha detectado el uso de bromato en la elaboración del pan. El bromato es una sustancia calificada por la Organización Mundial de la Salud como agente cancerígeno. Sostuvo Gómez que si bien Bromatología constató que en algunas panaderías locales -clandestinas y habilitadas- se estaba empleando este producto para lograr una mayor elevación de la masa y mejorar su presentación, no coincide con lo expuesto por el presidente de la Federación de Panaderos, quien afirma que "el 40 por ciento del pan que se elabora con bro-

mato". Brion también manifestó su desacuerdo con el titular de la Federación, al señalar que "ese panorama que se plantea para la provincia de Buenos Aires en general, no se da tan drásticamente en Mar del Plata, ya que Inspección y Bromatología están controlando el tema, y apenas detectan el uso de bromato, impiden que se siga empleando en la elaboración y a labrar un acta contra el negocio sorprendido en infracción".

Y añadió que "no queremos crear un estado de alarma en la población. Por el contrario, tienen que considerar que la

Notas publicadas el Miércoles 26 de septiembre del corriente en el diario La Capital de Mar del Plata



Según el titular de Bromatología, Mario Gómez

"Realizamos controles para detectar quiénes usan bromato en la elaboración del pan"

El titular del Departamento de Bromatología, Mario Gómez, tras exponer que no coincidía con el presidente de la Federación Argentina de Panaderos, en cuanto a que el 40 por ciento del pan está elaborado con bromato, enfatizó que "queremos llevar tranquilidad a la población de que la Municipalidad está controlando la elaboración de este producto para evitar el uso de esta sustancia u otras que sean lesivas al organismo".

Gómez explicó que "conjuntamente con Inspección General realizamos verificaciones de la calidad del producto tanto en panaderías como en reventas de pan. En cada uno de estos locales

(después Inspección constata si están o no habilitados) se requiere la especificación del origen; se toman muestras, se analizan y, según el resultado, se labran las actuaciones correspondientes".

Con respecto al funcionamiento de panaderías clandestinas, que Brion se encargará -ver nota central- de señalar que son más de 100, dijo que "en lo que va del año se detectaron 14, procediéndose a la clausura de cada uno de estos locales".

Y ante la pregunta de si existía coincidencia entre panadería clandestina y uso de bromato, sostuvo que "no siempre, porque comprobamos que en

panaderías habilitadas también se estaba empleando esta sustancia".

Con respecto a las particularidades del bromato, sostuvo que "se trata de un aditivo que se emplea para elevar la masa del pan. Pero muchas veces su utilización está emparentada con los usos y las costumbres de algunas panaderías que no aceptan los avances tecnológicos en este rubro".

"El bromato -acotó- que puede reemplazarse por otros aditivos que no afectan la salud, es una sustancia que consumida en forma regular y en el tiempo, tiene efectos cancerígenos, según lo expone la Organización Mundial de la Salud" ■

Municipalidad está controlando el tema. También, necesitamos la ayuda de la gente, para que no compre en lugares que no están autorizados a funcionar como panadería".

Disparan munición gruesa

Asimismo, puntualizó que "el tema está bajo control, por lo que le decimos a la gente que no tenga temor y continúe comiendo pan. Pero trata de adquirirlo en los negocios ya reconocidos, donde no va a tener ningún problema".

Y ante una pregunta, destacó que "aquellos que ofrecen pan a más bajo costo que lo que se cobra comúnmente es porque han hecho recortes de gasto en otros rubros y en detrimento del consumidor de este alimento y de sus trabajadores".

"Sabemos que hay panaderías que cuentan o le compran a quienes fabrican el producto a puertas cerradas, con personal en negro y productos que no

son del todo confiables. Además, se ha comprobado en ocasiones que esas fábricas también tienen instalaciones clandestinas para el gas, el agua y la electricidad", puso de relieve.

Después Brion dijo que en Mar del Plata hay 300 panaderías más un 35 por ciento de esa suma que trabaja clandestinamente. Es decir, aproximadamente más de 100".

Este costado de la denuncia vuelve sobre una controversia de viejo data en Mar del Plata, que cada tanto sale a la superficie. En una vereda están los productores que se agrupan en el Centro de Industriales y enfrente los titulares de despachos de pan de muchos barrios que suelen desconocer los dictados del Centro en materia de precios y de otras condiciones de elaboración.

Algunas veces esta disputa estuvo rodeada de hechos violentos, como las agresiones a locales que expendían el pan más barato ■



La conferencia de prensa conjunta se dio en el local del Centro de Industriales Panaderos.



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

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

CLASIFICADOS

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

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

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

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

Vendo: Herrajes Horno, ladrillo completo en buen estado, 300 baldosas refractarias poco uso. Heladera vitrina acero inoxidable 2 mts de ancho X 2 mts. alto puerta corrediza en perfecto estado. Tel. 0237-4662729 Nextl *54*609*1718. Gaston

PANADERIA MECANICA CON VIVIENDA TRABAJANDO 2 DESPACHOS PROPIOS Y REPARTO. ZONA LOMAS DE ZAMORA TELEFONO 42828065

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



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



Busco panadería mecánica en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6882-7974, Sra. NORMA.

Vendo muebles de panadería: vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. Tel.: 4282-5334, 15-5951-3872. Muy buen estado y muy buen

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

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

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

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

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

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

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



Batidora Planetaria Boward Francesa 3 velocidades \$4000,-

4482-5099

Horno convector Ariston / 4 bandejas \$1800,-

4482-5099



VENDO INSTALACIONES COMPLETAS PARA FABRICA DE GALLETITAS

* HORNO TUNEL 14 x 0.80 ACERO INOX A GAS * LAMINADORA HORIZONTAL DE TRES RODILLOS DOBLES CON ESTAMPADORA * ENVASADORA AUTOMATICA PARA 1/4, 1/2, 1 Y 2 Kg. CON BALANZA * AMASADORA RAPIDA 75 Kg. ACERO INOX * SOBADORA HORIZONTAL AUTOREVERSA 0.80 mts. * MOLINO MARTILLO INDUSTRIAL * SELLADORA AUTOMATICA PARA POLIPROPILENO, * REBANADORA PARA TOSTADAS, * HORNO ROTATIVO DOBLE (DOS CAMARAS DE COCCION) 90 x 0.70 TODO FUNCIONANDO, EN IMPECABLE ESTADO Y TRIFASICOS.

AVERIGUAR POR OTRAS NO PUBLICADAS

LLAMAR SR. ANTONIO 15 3 152 9538 O AL 4232-8022

OFERTAS DEL MES



Gaona 4321- Capital Federal 4674-4455 / 155-499-3100



CORTADORA PAN LACTAL
Reparada a nuevo



Bollera con Divisor
Usada

Trinchador junior
consulte importe

SOBADORA INTERMEDIA
Consulte Importe



Horno Rotativo Pastor
En Reparación a Nuevo



Sobadora Pesada Siam Usada



Batidora Planetaria (Nueva)
Capacidad 15lts y 30

HUMOR

Si gritaras durante 8 años, 7 meses y 6 días, habrías producido suficiente energía como para calentar una taza de café.

(No parece valer la pena)

El orgasmo de un chanco dura 30 minutos.
(¡30 minutos!)

Golpear tu cabeza contra un muro consume 150 calorías por hora.
(Me quedé pensando en lo del chanco)

Una cucaracha vivirá 9 días sin su cabeza, antes de morir de hambre.
(¡Qué envidia lo del chanco!)

Algunos leones se aparean más de 50 veces al día.
(Igual prefiero ser chanco, calidad sobre cantidad)

Las mariposas saborean sus propias patas.
(Algo que siempre quise hacer pero me falta elongación.)

El elefante es el único animal que no puede saltar.
(¡30 minutos, qué loco el chanco!)

La orina de un gato brilla bajo una luz fosforescente.
(¿Se dan cuenta? ¡30 minutos!)

El ojo de un avestruz es más grande que su cerebro.
(Conozco gente así)

Las estrellas de mar no tienen cerebro.

(También conozco gente así)

Los osos polares son zurdos.

(Los perros Pastor Alemán son nacionalistas, la ballena franca es franquista, y el chanco, ¡el chanco es un maestro!)

Los humanos y delfines son las únicas especies que tienen sexo por placer.

(¿Y el chanco? ¿Y si un delfín tiene sexo con un chanco?)



¡30 minutos! ¡¡¡QUÉ FENÓMENO EL CHANCHO!!!

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

“EL CAIRO” Humberto Primo 1635. Avellaneda. Tel.:4209. 5079

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

“RECIENTO MARFINA” AV. Gral. Paz 12 383 Lomas del Mirador Tel.:4699. 2177

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” Bucharado 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

Alfajores santafesinos

Ingredientes

Aceite: 1 cucharada
 Agua: 2 cucharadas (masa)
 Agua: 250 cc (cubierta)
 Azúcar: 250 gramos
 Azúcar glass o impalpable: 250 gramos
 Claras: 2 unidades
 dulce de leche repostero: 300 gramos
 Esencia de Vainilla: 1 cucharada
 Harina 0000: 200 gramos
 Jugo de limón: 1/2 limón
 Whisky: 1 cucharada
 Yemas: 4 unidades



Pasos

Precalear el horno a 180°
 Enmantecar y enharinar una placa para horno
 En un bol mezclar las yemas con la esencia, el aceite, el whisky y las dos cucharadas de agua
 En el vaso de la procesadora, colocar la harina e ir agregando la mezcla de yemas hasta formar un bollo que se desprenda de los bordes
 Trabajar la masa sobre la mesa enharinada, cubrir y reposar en frío por 30

minutos

Estirar la masa con el palote hasta dejarla bien fina, y pinchar con un tenedor la superficie

Con un cortapastas o un vaso, cortar tapitas y disponerlas sobre la placa para horno

Hornear 8 minutos, dándolas vuelta en la mitad de la cocción

Rellenar las tapitas con el dulce de leche, formando alfajorcitos de tres capas

Para la cubierta, hacer un almibar de hilo flojo con el azúcar común y el agua

Aparte, mezclar las claras con el azúcar impalpable y, primero, agregarle el almibar caliente, y luego, el jugo del limón

Bañar los alfajores con esta preparación



*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
ENVOLVER 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

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

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

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

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

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



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

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