



SUPLEMENTO ESPECIAL

**EL GREMIO
PANADERO
Y SU GENTE**



Suplemento especial editado para F.A.I.P.A. en la



F.A.I.P.A.



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES



¡Más Ricos, Más Tentadores!

Las soluciones más prácticas para el pastelero



**Nuestro Equipo, 24 hs a su Servicio
0800-555-2525**



Crema
Pastelera



Fleiscream



Margarina
MTK



Baños y Coberturas
de Chocolate



Premezcla para
Bizcochuelo y Budin



Brillo
en Polvo

Obtenga todo lo que Ud. necesita con nuestra completa Línea de Productos



Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C

EDITORIAL

El Gremio Panadero y su Gente cumple su primer año. Que mejor oportunidad para festejarlo que compartir los logros obtenidos junto a nuestros amigos de F.A.I.P.A. y en el contexto de tan importante evento como lo es la F.I.T.H.E.P.

Hace un año atrás decidimos trabajar arduamente para el sector panaderil, especialmente para los panaderos, incansables eslabones de una cadena industrial que crece día tras día.

Para ello planteamos objetivos, delineamos estrategias y finalmente logramos metas superando nuestras propias expectativas.

Nuestra publicación llegó a cada panadería comprendida dentro de la zona Oeste del Gran Buenos Aires como así también logramos el reconocimiento de nuestros colegas del interior del país y hasta de países limítrofes, como por ejemplo la República del Brasil. Una satisfacción que nos llenó de orgullo siendo que podemos mostrar los excelentes productos argentinos.

Los contenidos de actualidad, su fácil lectura y sus notas de interés, lograron en cada edición captar la atención del lector, quien además cuenta con un canal de comunicación permanente disponible para consultas u opiniones.

Pero todo esto no hubiera sido posible sin la activa participación de los Centros de Industriales Panaderos tanto de La Matanza como del Oeste, la permanente diligencia de las autoridades de F.A.I.P.A. y la invaluable presencia de nuestros prestigiosos auspiciantes.

Podemos asegurar que todos ellos trabajan con el único objetivo que es el progreso y bienestar de la gran familia panaderil.

Nuestro especial agradecimiento a las autoridades de F.A.I.P.A. que nos permitieron viajar junto a ellos por el interior de nuestro país para participar del ciclo de conferencias ofrecidas por profesionales del I.N.T.I., sumamente interesantes en conceptos de desarrollo y tecnología aplicados a la industria del pan.

Para finalizar queremos expresar nuestras más sinceras felicitaciones a los responsables de la organización de la F.I.T.H.E.P. y a las Empresas que participan en un evento internacional de tal magnitud.

Enviamos desde estas páginas nuestros cordiales augurios de éxitos a todos nuestros lectores y a la industria panaderil en general.

EL DIRECTOR

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE SUPLEMENTO ESPECIAL

Directores Propietarios

FABIO R. VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Tel: 15-4084-1090

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Suplemento especial editado para ser distribuido
en el stand de F.A.I.P.A. en la F.I.T.H.E.P.
del 13 al 17 de junio del 2005

Gráfica "Caalen" (011) 4692-1654 grafica@netizen.com.ar

F.A.I.P.A

FEDERACION ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

Personería Jurídica 5308/69

Afiliada a la
Confederación General Económica
Afiliada a la Confederación Internacional
de la Industria del Pan

Bernardo De Irigoyen 1524

Piso "1" - Dto. "1"

Ciudad Autónoma de Bs. As.

(C1138BH) - Argentina

Telefono: (054) **011-4307-6908**

www.faipan.com.ar faipa@sinectis.com.ar

COMISION DIRECTIVA PERIODO 2004-2006

PRESIDENTE:

Sr. RUBEN NATALIO SALVIO

Vicepresidente 1ro.:

Sr. RUBEN SABENA

Vicepresidente 2do.:

Sr. RUBEN BERNEZAR

Secretario General:

Sr. HUGO NATALE

Tesorero:

Sr. EMILIO MAJORI

Secretario de Actas:

Sr. MIGUEL A. TUR

Titulares Comisión Revisora de Cuentas:

Sr. VICENTECUOZZO

Sr. LUIS COTELUZZI

Sr. JUAN PRIORE

Suplentes Comisión Revisora de Cuentas:

Srta. YANINA ZUAZQUITA

Sr. ANTONIO DI COSTANZO

Sr. ALEJO LOPEZ

Prosecretario:

Sr. LUIS BENITO

Protesorero:

Sr. DIEGO BALLESTA

Palabras del

Sr. Rubén Natalio Salvio

Presidente de F.A.I.P.A.

El hecho de estar presentes en tan importante evento como lo es la FITHEP, enorgullece por partida doble a la Institución que presido.

Por un lado, los responsables de la conducción de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines estamos absolutamente convencidos que eventos de esta magnitud afianzan los lazos de los que día a día trabajamos en uno de los sectores industriales más importantes del país. Desde los empresarios a los obreros, desde los técnicos a

los consumidores, en la Argentina luchamos a diario por lograr, no sólo la calidad de un buen producto, sino también por llevar adelante una industria que crece, que mantiene a más de 300.000 fuentes de trabajo entre puestos directos e indirectos y que se preocupa no solamente por el bienestar de sus componentes sino también por la excelencia del producto elaborado, llegando a miles de hogares todos los días.

Creemos fundamental estar siempre presentes al lado de todos aquellos que necesitan de F.A.I.P.A. ya sea por cuestiones meramente técnicas, de índole contable, jurídica o gremial, solucionando con rapidez los problemas que se le presentan cotidianamente a los más de 25.000 industriales panaderos a quienes representamos a nivel nacional.

Sería extenso de enumerar en pocas palabras las actividades que llevamos a cabo. Muchas de ellas serán de su conocimiento a través de las páginas de esta edición. Pero me es indispensable informar del gran esfuerzo que a diario realizamos todos los componentes de esta organización para lograr los objetivos que nos hemos planteado en pos del bienestar de la industria.

No debemos soslayar la fundamental colaboración de nuestros socios activos y adherentes sin los cuales la gestión no tendría los resultados positivos que a la fecha son una realidad.

Mejorar la situación de la industria panaderil es



El Sr. Rubén Salvio fue reelecto como Presidente de FAIPA en el Congreso Nacional celebrado en Rosario el mes de Octubre del 2004 renovando así dos años más de mandato.

la premisa indiscutible. Combatir la clandestinidad y el uso de Bromato de Potasio, sustancia prohibida desde el año 1998, además de recorrer el país dando respuestas o escuchando sugerencias, trabajar en un marco legal contando con el apoyo tanto de los industriales panaderos, como de las autoridades a nivel nacional, provincial o municipal y hacer cumplir las leyes vigentes, son sin duda parte de los fundamentos de nuestra

Federación.

Queremos agradecer profundamente a PUBLITEC por la oportunidad que nos ha brindado para ser partícipes de la F.I.T.H.E.P., encuentro que nos enorgullece como país, pudiendo abrir al mundo una puerta a los negocios en Argentina.

Estamos permanentemente agradecidos a las importantes empresas que colaboran con F.A.I.P.A., las cuales sabemos de su profesionalismo y compromiso.

Agradecemos también al personal del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.), en especial a su Presidente el Ing. Enrique Martínez y al Director y Subdirector del mismo los ingenieros Nicolás Apro y Guillermo Gil por la participación en la serie de conferencias que brindaron para nuestros asociados en Buenos Aires y en el interior del país.

Finalmente nuestro sincero agradecimiento a todos los directivos de los Centros de Industriales Panaderos que siempre están presentes y sabemos de su lucha constante por el bienestar del gremio y a la publicación "El Gremio Panadero y su Gente" por la labor de difusión del trabajo de los que siempre elegimos hacer un país mejor.

Muchas gracias a todos y nuestro compromiso ineludible de seguir día tras día comprometidos con nuevos y mejores logros.

“CONVENIO DE COLABORACION Y ASISTENCIA RECIPROCA CON LA FEDERACION ARGENTINA DE MUNICIPIOS (F.A.M.)”.

En la sede la Federación Argentina de Municipios (F.A.M.) sita en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, F.A.I.P.A. y la mencionada entidad firmaron un Convenio que transcribimos en estas páginas con un importante alcance a nivel nacional que favorece notablemente a la industria panaderil.

En este acto representado por un lado por el Sr. Julio Pereyra, Presidente de la F.A.M. y por otro por el Sr. Rubén Salvio, Presidente de F.A.I.P.A., junto con su Secretario Armando Natale se acordaron las pautas fundamentales en el propósito de erradicación definitiva de panaderías clandestinas.

PRIMERA: Establecer como objetivos comunes, entre otros, a consolidar el rol activo de las instituciones, interrelacionar a los actores no gubernamentales, diseñar políticas que permitan el crecimiento ordenado y eficiente de las estructuras productivas, proveer instrumentos de generación de empleo genuino, establecer pautas de modernización empresaria, incorporar información útil al proceso de toma de decisiones, organizar a los sectores empresarios con pautas de asociativismo moderno, alcanzar sistemas operativos de capacitación y promover el comercio exterior.

SEGUNDA: La FAIPA, elaborará propuestas de ordenamiento comercial específico y colaborará en el asesoramiento y diseño de planes estratégicos que permitan mejorar las estructuras existentes en habilitaciones comerciales y de pequeñas industrias en general tendientes a homogeneizar las vigentes en los Municipios más desarrollados siempre cuidando de no alterar los objetivos de LA FAM.

En lo puramente específico (panaderías) la FAM se compromete a difundir como modelo de posible aplicación reglamentaria de la actividad en el ámbito municipal, a la ley 13006 /2003 vigente en la Provincia de Buenos Aires

TERCERA: LA FAM promoverá entre sus asociados este Convenio y hará conocer las actividades de la FAIPA y establecerá pautas de atención a las problemáticas a resolver, fundamentalmente se compromete a acercar a los distintos actores.-

CUARTA: La FAIPA también desarrollará programas de actualización de los sistemas productivos, de políticas comerciales, de marketing, de asociativismo empresario, de promoción de productos, de ordenamiento administrativo y fiscal, de relaciones laborales, y de aquellos que se establezca como conveniente a partir de la puesta en operatividad permanente del presente convenio, pone a disposición los planteles técnicos existentes en las distintas filiales de todo el país y en especial en lo

referido al Programa Libreta Sanitaria Nacional única y al Curso obligatorio de Manipulación de alimentos.-

QUINTA: Las partes gestionarán asistencias financieras que permitan solventar los gastos que originen los apoyos técnicos referidos a las cláusulas anteriores.



El Presidente de la F.A.M. Sr. Julio Pereyra, junto al Presidente de F.A.I.P.A. Sr. Rubén Salvio y el Secretario Sr. Armando Natale en el momento de la firma del Convenio.



Trabajando en la F.A.M. para el C.I.P. del Oeste



Rubén Salvio junto al Dr. Armando Borches

La Federación Argentina de Municipios nuclea a más de 2400 municipios de todo el país. Muchas soluciones para los panaderos comenzaron a surgir luego de la firma del Convenio entre F.A.I.P.A. y la F.A.M.

Un ejemplo de ello fue la cita en la sede de la F.A.M. el pasado 19 de Mayo. Gracias al trabajo del Sr. Julio Pereyra, Presidente de la Federación Argentina de Municipios, logramos reunir a representantes de distintos Municipios como los Sres. Ernesto Arregui, del Consejo Deliberante del Partido de Gral. Las Heras, los Sr. Victorio Galise y Luis Vasconsello, Técnicos del Dto. De Bromatología del Partido de Gral. Rodríguez, el Dr. Armando Borches, Director de Inspección General de dicho Municipio y el Sr. Ignacio Tirelli, Director de Bromatología de la Municipalidad de Luján. Todos ellos se reunieron junto al Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Oeste el Sr. Daniel Insúa y los Sres. Rubén Salvio, Emilio Majori y Antonio Di Conzanzo (en representación de F.A.I.P.A.) para encontrar soluciones e intercambiar ideas buscando erradicar el problema de las panaderías clandestinas y la elaboración del pan con Bromato.

XXXVII CONGRESO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN

La Federación Nacional de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.), convocó a su trigésimo séptimo Congreso en la ciudad de Rosario los días 7, 8 y 9 de Octubre próximo pasado.

Los congresales de todo el país se reunieron en tan importante acontecimiento para formular propuestas y debatir los problemas con los que hoy se enfrenta la comunidad panaderil.

Después de la exposición y resolución de diferentes ponencias, se eligieron las autoridades que guían los destinos de la Federación Argentina desde esa fecha siendo destacable la reelección del Sr. Rubén Salvio.

El Congreso contó con la presencia del Sr. Intendente de la ciudad de Rosario, Sr. Miguel Lifchitz y fue inaugurado con emotivas palabras de bienvenida a cargo del Sr. Gobernador de Santa Fé, Sr. Jorge Obeid.

El cierre se efectuó con un gran festejo, una cena muy bien organizada la noche del sábado 9 a la que concurrieron congresales y acompañantes.



Los miembros del Congreso reunidos en Rosario en el momento de la culminación del mismo.



De izquierda a Derecha: Rubén Salvio, Presidente de F.A.I.P.A., Emilio Majori, Tesorero y Rubén Sabena, Vicepresidente 1ro.



Charla entre colegas panaderos en la culminación del Congreso



(Arriba Izq. a Der.) Directivo de S.A.F.; Anibal Morales (S.A.F.); ex Pte. del C.I.P. Uruguay y Rubén Sabena (Abajo Izq. a Der.) Rubén Bernezar; Hugo Natale; Rubén Salvio; Heberto Sambelli (ex Pte. F.A.I.P.A.); Daniel Insúa (ex Pte. F.A.I.P.A.); Dr. Pedro Prado (Asesor Letrado)



Sr. Rubén Salvio

PALABRAS DE RUBÉN SALVIO

“ ... los colegas han reconocido la labor realizada y el empeño, esfuerzo y sacrificio que demanda ser Presidente de F.A.I.P.A...”

“...unidos somos la mayor fuerza del país, nosotros representamos 26.000 panaderías en todo el territorio, casi 300.000 puestos de trabajo entre directos e indirectos. Nos tienen que empezar a escuchar...”

ESTAMOS PREPARANDO EL NUEVO CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO



Rubén Salvio
Presidente de F.A.I.P.A.

Con el invaluable apoyo y asesoramiento del Dr. Pedro Prado, los miembros paritarios de F.A.I.P.A., los Sres. Rubén Salvio, Hugo Natale, Emilio Majori, Antonio Di Constanzo, Luis Benito, Rubén Sabena y Miguel Ángel Tur seguimos avanzando en la redacción y firma del nuevo Convenio Colectivo de Trabajo que regirá para los Empresarios Panaderos y para los obreros del sector.

Al respecto de este tema el Sr. Abel Norberto Frutos, Secretario Nacional de la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines comentó a este medio: **"...estamos pronto a redefinir, sobre todo en la modalidad, el Convenio Colectivo de Trabajo; hemos avanzado muchísimo y solo nos queda redactarlo y solucionar tecnicismos, porque en su gran mayoría estamos de acuerdo..."**



Abel Norberto Frutos
en la sede de F.A.I.P.A.

COMBATIMOS EL TRABAJO EN NEGRO

Apoyando el reclamo de los Centros de Panaderos del País, nos dirigimos al Sr. Ministro de Trabajo de la Nación para intensificar la lucha contra los que trabajan deslealmente perjudicando a los Industriales Panaderos.

Para apoyar esta gestión y dejar constancia transcribimos la siguiente misiva:

Buenos Aires, 13 de Septiembre del 2004.-

**Sr. Ministro de Trabajo
CARLOS TOMADA**

De nuestra consideración:

Nos dirigimos a Ud. atento a vuestra respuesta del día 31 de Agosto del corriente, con el motivo de plantearle personalmente los innumerables inconvenientes laborales por lo que atraviesa nuestra Industria que suma 25.000 establecimientos elaboradores en todo el país, y que abarca a casi 150.000 trabajadores en forma directa y casi 100.000 en forma indirecta, los cuales por el tipo de Industria que desarrollamos forma parte de una gran familia, que se ve afectada día a día por los innumerables problemas del trabajo en negro y la clandestinidad de muchas industrias en otras cosas; que merecen la atención personal de esa cartera.

Con la predisposición al dialogo de esta Federación, es que solicitamos a Ud. una Audiencia, a fin de poder buscar las soluciones laborales del caso.

Sin más, lo saludamos Atte.

ARMANDO HUGO NATALE
Secretario General

RUBEN NATALIO SALVIO
Presidente de F.A.I.P.A

Después de esta gestión, el Presidente de F.A.I.P.A. y miembros de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs. As. mantuvieron un encuentro con el Dr. Gustavo Zaragoza, Director Provincial de Promoción de Empleo de la Provincia de Bs. As y acordaron la firma de un Convenio con el Ministerio de Trabajo de dicha Provincia con el objetivo de erradicar definitivamente el trabajo en negro.

CONVENIO ENTRE F.A.I.P.A. Y EL BANCO CREDICOOP COOP. LTDO.

El 23 de Agosto del 2004, Rubén Salvio, en representación de F.A.I.P.A. junto a los Sres. Hugo Natale y Miguel A. Tur firmaron un convenio con el Gerente Zonal del Banco Credicop, el Sr. Gustavo Ángel y el Gerente de la Sucursal 039 de dicho Banco, el Sr. Mario Vitaliani a través de el, los Industriales Panaderos asociados a La Federación Argentina tienen acceso a créditos con tasas preferenciales.

Ambas partes acordaron que el BANCO ofrezca una línea de crédito, productos y servicios para las Empresas integrantes de F.A.I.P.A.

Podrán ser beneficiarios de lo detallado en el ANEXO I de este Convenio todas las Empresas vinculadas a Federación Argentina.

F.A.I.P.A. entregó al Banco un anexo en el cual consta la nómina de los Centros vinculados a la misma, que cuenta con los datos requeridos por el Banco, comprometiéndose a informarle de cualquier cambio respecto de sus asociados.

LINEA CREDITICIA PARA LAS EMPRESAS VINCULADAS A LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES (Anexo I)

- Cuenta Corriente con chequera.
- Banca Electrónica Empresaria para operar y realizar transacciones a través de su PC.
- Pago de Haberes con acreditación en cuenta de los empleados.
- Pago a Proveedores mediante acreditación en cuenta o entrega de cheque u orden de pago.
- Adhesión de Comercio con arancel diferenciado para el Sistema Cabal.
- Seguro Integral de Comercio. Un servicio a medida ya que el interesado determina los valores a asegurar sobre los riesgos cubiertos. El Seguro Integral de Comercio contempla los riesgos más frecuentes a los que está sometida la Empresa.
- Gestión de Valores que brinda mayor rapidez y seguridad en la gestión de cobranza de valores sobre todo el país.
- Líneas de Crédito con tasas preferenciales, para:
 - Capital de Trabajo para financiar necesidades de capital de trabajo como compra de materias primas, pago a proveedores o refacción del negocio.
 - Adquisición de Bienes de Uso para financiar la adquisición de bienes de uso nuevos, como maquinarias, equipos, herramientas y rodados.
 - Certificación de Calidad línea destinada a financiar a Pymes que deseen incrementar sus posibilidades de crecimiento y su competitividad, a través de la implementación de sistemas de calidad bajo Normas ISO 9000 e ISO 14000.
- Operaciones con garantía de FOGABAS.A.P.E.M.
- Operaciones con garantía de GARANTIZAR S.G.R.
- SEPYME: créditos a Tasa Subsidiada para compra de Bienes de Uso
- LEASING: para reequipamiento y modernización tecnológica.

DEFINICIONES CONTRA LA ELABORACIÓN CLANDESTINA DE PAN

ACTA DE COMPROMISO CON EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (I.N.A.L.)

En la sede del I.N.A.L. el Sr. Rubén Salvio nos recordó: "... los panaderos que elaboran pan clandestinamente atentan contra la salud de la población ..."

En el mes de febrero miembros de F.A.I.P.A., junto con la Federación Argentina de la Industria Molinera se reunieron con la Dra. Graciela Rosso, Viceministro de Salud, para firmar un Acta de Compromiso. Los principales temas tratados fueron:

- *Adhesión al Plan Vigía, que básicamente es un programa del Ministerio de Salud de la Nación tendiente a lograr la reducción del consumo de sal.*
- *Intensificación de la lucha contra el uso de bromato tanto sea en panaderías como en molinos harineros.*
- *Implementar el plan de buenas prácticas y manufactura de productos panificados*

En reiteradas oportunidades el Presidente de F.A.I.P.A. aclaró: *"... debemos terminar con la clandestinidad o la clandestinidad nos termina a nosotros...en los municipios donde no se actúe correctamente y de acuerdo a lo que el panadero necesite haremos bajar inspecciones de los Ministerios de Trabajo y Salud de la Nación..."* Y así lo hizo, Rubén Salvio cursó notificaciones a Matías De Nicola, Director del I.N.A.L. y a Guillermo Navone, Subsecretario de Relaciones Laborales del Ministerio de Trabajo y gracias a ellos comenzó la clausura de panaderías clandestinas. Vemos en ello el inicio de la recuperación de nuestra industria.

Las autoridades del I.N.A.L. mandan informes periódicos a los Centros de Panaderos y a la Federación Nacional con los resultados de las inspecciones.

NUESTRA SEDE A DISPOSICIÓN DEL INDUSTRIAL PANADERO

Imágenes de nuestra sede luego de la reforma y reacondicionamiento efectuados en con el fin de brindar mayor comodidad y una mejor atención a nuestros asociados y visitantes.



Rubén Salvio junto a la secretaria de F.A.I.P.A.
Karina Olivera



Recepción



Miembros de la Comisión Directiva de F.A.I.P.A.
en la última reunión trimestral

A través del Sistema Autoahorro y del Concesionario Oficial Strianesse Hnos., los Industriales Panaderos podrán renovar sus vehículos con grandes beneficios.

TODO UN ÉXITO EL ACUERDO COMERCIAL CON VOLKSWAGEN ARGENTINA S.A.

Después de arduas negociaciones entre el Presidente de F.A.I.P.A. con la Gerencia Comercial de VW Argentina S.A. se implementó en forma exclusiva para nuestro gremio y por única vez. Un novedoso sistema de adjudicación de unidades automotores para integrantes del grupo de ahorro tomando como base el modelo Caddy Diesel con Aire Acondicionado. El mismo se formó con 168 adherentes y con una duración de pago de 84 meses. Las ventajas que obtuvieron los señores asociados se detallan a continuación:

A) Adjudicación de dos unidades en forma mensual mediante el sistema de sorteo y licitación desde la cuota dos a la cuota veintitrés inclusive.

B) ENTREGA MASIVA DE TODAS LAS UNIDADES DEL GRUPO EN LA CUOTA VEINTICUATRO, continuando su sistema de financiación en Pesos y sin interés; ya que en los otros planes de ahorro al tener una entrega programada transforman el momento de la adjudicación en una financiación bancaria con los intereses del caso haciendo más oneroso el costo de la unidad adquirida.

C) Cancelación en forma anticipada de la cantidad de cuotas que se desee abonar a valor puro.

D) Toma de unidad usada para licitar a valor de mercado.

E) Al momento de la adjudicación se podrá

optar por cualquier tipo de unidad de la marca, pudiendo ser esta de mayor o menor valor en el plan adquirido.

F) Bonificaciones importante en las primeras diecisiete cuotas.

G) F.A.I.P.A. recibirá de parte de Strianesse Hnos., por su gestión comercial dos unidades Gol Power Full Nafta sin cargo.

H) Tanto F.A.I.P.A. como Strianesse Hnos. de común acuerdo nombraron como operador exclusivo al Sr. Carlos Alberto Romano para la comercialización del mismo.

Vale la pena destacar que debido a la gran cantidad de panaderos que lo han solicitado, actualmente se está definiendo la posibilidad de la reapertura de un nuevo plan con beneficios similares.



Hugo Natale, el Gerente Comercial de VW Argentina Sr. Ariel Androssi, el Presidente de F.A.I.P.A. Sr. Rubén Salvio, la Secretaria Administrativa de la Federación y Emilio Majori en el momento de la entrega de las carpetas de los panaderos subscriptos al Plan. El encuentro se realizó el día 12 de abril del corriente año en la planta de Gral. Pacheco perteneciente a VW Argentina.



De izquierda a derecha: Oscar Pesce Vicepresidente del C.I.P. de La Matanza; Osvaldo García Presidente del C.I.P.; Rubén Salvio y Emilio Majori de F.A.I.P.A., en el momento de la presentación del Plan en La Matanza

Concientes del poder nutritivo que tiene el pan y de la importancia en la pirámide alimenticia Rubén Salvio y los directivos de F.A.I.P.A. encararon una gran campaña de difusión del tema.

F.A.I.P.A. Y EL I.N.T.I. RECORRIERON EL PAIS

Rubén Salvio y miembros de la Comisión Directiva de FAIPA acompañaron al Ingeniero Nicolás Apro, Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del I.N.T.I. y al Ingeniero Guillermo Gil, Subdirector del mismo, al ciclo de conferencias dadas por el I.N.T.I. en todo el país.

El objetivo de estas charlas fue el de informarles sobre Proyecto FAIPA-INTI, en el cual se está trabajando para el desarrollo, la producción y la aplicación de distintos ingredientes en los panes y derivados, que no solo mejoren su valor nutricional, sino que además mejoren su aroma, sabor y en general su perfil sensorial. En la actualidad se están desarrollando panes con harina de lino, soja, amaranto, salvado y germen de trigo y maíz. Se aprovecharon las diferentes conferencias para Presentarles a los Industriales Panaderos el Plan Vigía y realizar encuestas que tenían como único objetivo conocer el porcentaje de agregado de sal en los productos panificados.

Estas conferencias se realizaron en el Centro de Panaderos de Quilmes, Centro de Industriales Panaderos del Oeste, Cámara de Industriales Panaderos de La Pampa, Centro de Industriales Panaderos de Santa Fé, Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown, Centro de Industriales Panaderos de Bahía Blanca, Centro de Industriales Panaderos de Lomas de

Zamora, Centro de Industriales Panaderos de Rosario, Centro de Industriales Panaderos de Merlo, Centro de Industriales Panaderos de San Fernando de Tigre, Centro de Industriales Panadero de Azul, Asociación de Panaderos de La Plata, Federación de Industriales Panaderos de Entre Ríos, Centro de Industriales Panaderos del Chaco y la Asociación de Panaderos de Capital Federal.

Es importante resaltar el agradecimiento que los amigos panaderos de los Centros mencionados hicieron explícitos al Sr. Rubén Salvio y a los miembros de la Comisión Directiva que lo acompañaron dado que no es común la frecuencia de reuniones de tal naturaleza.

Los Directivos de F.A.I.P.A. se hicieron eco de las inquietudes de los concurrentes y se comprometieron a brindar las soluciones precisas en todos los casos.



F.A.I.P.A. en La Pampa



F.A.I.P.A. en Entre Ríos



F.A.I.P.A. en el Oeste



F.A.I.P.A. en Rosario



Rubén Salvio siendo entrevistado por periodistas de Canal 5 de la Ciudad de Rosario

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se reunieron el Sr. Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines y el Presidente del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.), Ing. Enrique Martínez, para establecer las bases de un entendimiento institucional entre ambos organismos.

Convenio de Asistencia Técnica con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.)

En el marco de este encuentro se coincidió en que la alimentación constituye un factor importante en la promoción y mantenimiento de una buena salud a lo largo de la vida y que el sector de panaderías y afines ocupa una posición prioritaria en el consumo de nuestra población. Debido a que F.A.I.P.A. aglutina a las panaderías de nuestro país a través de federaciones provinciales y asociaciones locales y que el I.N.T.I. es un ente público especializado en actividades tecnológicas en el área de alimentos, siendo además certificador de estándares, de especificaciones técnicas y de calidad, acordaron firmar el Convenio que transcribimos más adelante que fue el puntapié inicial a una serie de trabajos que están realizando en conjunto.

PRIMERA: El convenio tiene por objeto establecer un vínculo institucional entre ambos Organismos que posibilite el desarrollo de acciones conjuntas y proyectos en el área de panificados y afines, y la prestación de servicios por parte del INTI, conforme a los requerimientos que formule la FAIPA, de acuerdo a los Planes de Trabajo que se formulen.

SEGUNDA: A los efectos de dar cumplimiento a lo indicado en la cláusula PRIMERA, la FAIPA y el INTI formularán, como acción de asistencia técnica inmediata, proyectos que versen sobre desarrollo de productos de panadería y alimentos saludables para una dieta adecuada; programas de extensión, difusión y actualización conjunta; programas de gestión de la calidad en las panaderías; utilización de aditivos, enriquecimiento y especificación de harinas.

TERCERA: A los efectos de coordinar y gestionar la ejecución del presente Convenio, la FAIPA designa como representante a

El INTI designa en el carácter antes indicado al Director del Centro de Cereales y Oleaginosas, Ing. Nicolás J. Apro.

CUARTA: Los instrumentos específicos que se suscriban a fin de ejecutar los proyectos que se aprueben en virtud de lo acordado en le presente Convenio, deberán determinar su objeto, las acciones a desarrollar, las características de su ejecución, su presupuesto detallado, los recursos necesarios, los aportes y obligaciones específicas de cada parte y las formas de financiamiento, todo ello conforme a la normativa que rige para cada una de las partes; sin perjuicio de otros aspectos que se estimen necesarios a los fines propuestos.

QUINTA: Ambas partes mantendrán estricta confidencialidad con relación a la información técnica derivada de los Planes de Trabajo del presente Convenio y adicionalmente convienen en utilizar el nombre de ambas en actividades de difusión de los acuerdos establecidos y de los resultados y productos originados por la ejecución del proyecto conjunto.

SEXTA: Relaciones laborales
Las partes convienen que la designación del personal que cada uno aporte para la ejecución del proyecto se entenderá exclusivamente relacionada con la parte que lo emplea, sin que derive de ello la adquisición de algún tipo de

derecho para la otra. En ningún caso podrá considerárseles "empleador sustituto".

SEPTIMA: El presente Convenio tendrá una vigencia de CINCO (5) años y podrá ser dejado sin efecto en cualquier momento por cualquiera de las partes, con el previo aviso formalizado con CIENTO OCHENTA (180) días corridos de antelación. En este supuesto, las partes se comprometen a mantener la vigencia de los acuerdos específicos que se encuentren en vías de ejecución y que cuenten con recursos económicos asignados, hasta la fecha de finalización de las actividades previstas en los mismos. El compromiso de confidencialidad asumido por la cláusula QUINTA perdurará en sus efectos.

OCTAVA: Las partes acuerdan en caso de eventuales controversias sobre la aplicación o interpretación del presente Convenio y de los Acuerdos derivados del mismo, extremar los esfuerzos para solucionar en forma consensuada las posibles diferencias. De no ser ello posible, se someterán a la jurisdicción de los Tribunales correspondientes al Fuero en lo Contencioso Administrativo Federal, con asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

LA IMPORTANCIA DE UNA ALIMENTACIÓN SANA

Alimentarse sanamente es cada vez más importante para el consumidor. En el momento de elegir los alimentos pasamos por una serie de procesos muy complejos: sabor, precio y forma de utilización son algunos de los factores que influyen en nuestra decisión, y no siempre somos conscientes de como éstos y otros factores nos afectan.

Los cambios de los hábitos alimentarios, el menor gasto de energía asociado a estilos de vida sedentarios y el envejecimiento de la población, unidos al tabaquismo y al consumo de alcohol, son los principales factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles y constituyen un reto cada vez mayor para la salud pública.

Entre las acciones principales delineadas por la Organización Mundial de la salud en cuanto a la Prevención Integrada de las Enfermedades no Transmisibles y su Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, la reducción en la ingesta de sal ocupa un lugar de suma importancia.



Ing. Nicolás Apro

INTERACCIÓN ENTRE LA FAIPA Y EL INTI

A fines del año 2004, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) a través de su presidente el Señor Rubén Salvio, y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) a través de su presidente el Ing. Enrique Martínez, firmaron un Convenio de Asistencia Técnica. Dicho Convenio será ejecutado a través del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas (INTI - Cereales y Oleaginosas). Los temas a trabajar en conjunto abarcan entre otros, la colaboración para definir la especificación de la harina de trigo panadera, el control para el enriquecimiento de harinas, la evaluación de los aditivos usados, el desarrollo de nuevos productos de panadería y un programa de capacitación y gestión de calidad especialmente diseñado para el sector panadero.

REDUCCIÓN DE SODIO EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS

Entre las acciones principales delineadas por la Organización Mundial de la Salud en cuanto a la Prevención Integrada de las Enfermedades no Transmisibles y su Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, la reducción en la ingesta de sal ocupa un lugar de suma importancia.

Existe abrumadora evidencia de que la hipertensión es un factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares y el sistema circulatorio en su conjunto.

Otro tanto ocurre con la relación entre el nivel de ingesta de sal y la hipertensión, por lo que la promoción de su reducción se convierte en una poderosa herramienta para el control de la hipertensión.

Si bien una parte importante de la ingesta de sodio se realiza a través de la incorporación de sal en la elaboración de alimentos en el hogar, no es menos cierto que otra parte no menor es incorporada en forma oculta o desconocida con la ingesta de los alimentos elaborados, aún en aquellos que no se caracterizan por su salinidad. Panificados, conservas (todo tipo, tanto dulces como saladas), lácteos, carnes elaboradas, etc. Un sin fin de productos llegan a nuestra mesa previo procesamiento industrial donde la sal no siempre cumple funciones sensoriales como condimento, sino que muchas veces opera como estabilizante o conservante. Aún en los casos en que su uso se establece como condimento o saborizante, su control queda bajo patrones experienciales.

En tal sentido y siguiendo reconocidas experiencias

internacionales, se propone lograr la reducción de la incorporación de sodio en los alimentos elaborados, acompañando esto con campañas de comunicación masivas a fin de concienciar a la población en que:

- SAL es +VIDA

Sin embargo, el planteo debe ser claramente **voluntario**, el Estado sale a explicarle a la sociedad y a los elaboradores de alimentos lo que es mejor, apelando a la responsabilidad de los ciudadanos y a la responsabilidad social de las empresas, en pro del bien común. Simultáneamente certifica el compromiso, premiando a quienes lo suscribieron y lo cumplen mediante sellos de calidad, sello de compromiso con la salud y campañas de difusión, entre otros.

PROYECTO FAIPA INTI, CON RELACION AL USO DE LA SAL

Este proyecto tiene como objetivo la evaluación de la utilización de sal en las panaderías artesanales de nuestro país y el desarrollo y transferencia al sector panadero de la tecnología, la capacitación y la difusión correspondiente para la elaboración de panes y productos de panadería con menor contenido de sal. Mediante esta acción se pretende llegar a los clientes de las panaderías de todo el país, ya que debido a su extensión y a las características de consumo de este alimento, el proyecto tendrá una influencia altamente efectiva en la calidad de vida de toda la población de la República Argentina.

Este proyecto en el cual el sector panadero a través de FAIPA esta participando activamente, se basa en un relevamiento que se está realizando en las panaderías de todo el país. El muestreo piloto de desarrollo se está realizando en las panaderías de la ciudad de 9 de Julio, Buenos Aires, y una vez terminado se transferirá al resto del país.

En su aspecto global el proyecto apunta a:

- Desarrollar productos con menor contenido de sal.
- Asistir técnicamente al sector elaborador de alimentos de mayor extensión y número en el país: las panaderías, mediante la participación activa de las Asociaciones que los agrupan, en este caso la FAIPA, para poder concretar los objetivos buscados.
- Generar mecanismos de difusión y extensión de pautas de consumo saludables a través de las panaderías, normalmente visitadas varias veces por semana por los consumidores, constituye una acción integrada que se considera de alta efectividad en las pautas de consumo de alimentos.

Existen muchos alimentos mediante los cuales ingerimos los nutrientes presentes en el trigo: pan, pizza, galletitas, pastas, facturas, etc. La forma más común de incorporar el trigo a nuestro organismo es mediante la mezcla de su harina con otros ingredientes como agua, sal, levaduras, azúcares, grasas, emulsionantes, etc; con su posterior procesamiento y distribución.

En Argentina se producen en promedio por año 3,2 millones de toneladas de harina, con un consumo por persona por año del orden de 85 kilos. De este volumen el 75% se elabora en panaderías de nuestro país. El total de estas panaderías es cercano a 25.000, agrupadas en la Federación Argentina de la Industria Panadera y Afines (FAIPA), y sus Federaciones y Cámaras asociadas en todo el país.

EL EFECTO DE LA SAL EN LOS ALIMENTOS

El debate acerca del rol de la sal en el desarrollo y prevención de la hipertensión arterial es de suma actualidad médica en todo el mundo.

La razones del uso de sal se pueden dividir en tres amplias categorías: procesamiento, sensoriales y de preservación. La sal tiene tres efectos en las masas panarias: la principal es resaltar el sabor en el pan; la segunda es la de inhibir la actividad bacteriana de la levadura con el objeto de controlar la fermentación errática de la masa, mediante la reducción de la actividad de agua del producto, reduciendo la producción de gas; y la tercera es fortalecer el gluten de la masa, con el objeto de hacerlo más estable y menos extensible.

La complejidad de estos comportamientos y sus interacciones es poco conocido por los panaderos.

El agregado de sal en la elaboración de panes y otros productos de panadería es del orden del 1,7%. Las variaciones entre panaderías es grande, dependiendo de la metodología de trabajo y tecnología utilizada. Esto indica que en base al consumo promedio de pan y productos de panadería (175 gramos/día por persona), el consumo de sal implícito en esta ingesta es cercana a los 2,97 gramos/día por persona.

Teniendo en cuenta que en función de la evidencia disponible, la OMS y FAO han propuesto como meta de ingesta nutricional a nivel poblacional un límite de 5 gr. de sal/día por pers., se evidencia la importancia de desarrollar acciones tendientes a bajar el consumo de sal proveniente de los productos de panadería.

En experiencias internacionales se pudo demostrar que reducciones del 20 al 40% de sal en los productos de panadería no son detectados y niveles de reducción de hasta el 50% pueden llevarse a cabo sin cambios importantes a nivel sensorial, tecnológico y de conservación.

ALIMENTOS FUNCIONALES Y EL PAN

Durante los últimos años los conocimientos relacionados con la dieta y la salud, están generando importantes cambios en las

tecnologías de elaboración y la revisión en la utilización de ciertos ingredientes para la formulación de los alimentos. Basados en estos conocimientos se tiende en la actualidad al diseño de nuevos alimentos o reformulaciones más saludables, con el objeto de reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

Un alimento funcional es aquel que contiene un significativo nivel de componentes biológicamente activos que generan beneficios a la salud.

Se llama "alimento funcional" a cualquier alimento o ingrediente, ya sea natural o modificado, que pueda ofrecer un beneficio a la salud por encima de los nutrientes tradicionales que contiene.

Los alimentos funcionales son los que contienen niveles importantes de componentes, sustancias o nutrimentos biológicamente activos que ofrecen beneficios a la salud o al estado de nutrición, o efectos fisiológicos deseables, mayores de los que concede la nutrición básica. La importancia de difundir las ventajas que proporcionan los alimentos funcionales, es que se logra que la población tenga un mayor interés en conocer que una buena alimentación influye en el estado de salud. Cómo lograr integrar esta clase de alimentos y su medida adecuada a la dieta diaria de cualquier individuo, lo determina preferentemente, el médico nutricionista.

En el mundo desarrollado la aparición de los alimentos funcionales ha surgido en un momento en el que el interés de los consumidores en el eje dieta-salud es prioritario. El interés del consumidor por obtener dietas óptimas para mantener una buena salud, la tendencia a querer extender los años de vida, la desconfianza hacia los alimentos "procesados" y el aumento en el mercado de los alimentos "naturales" han creado el estado de "revolución" científica-tecnológica de los "alimentos funcionales" o "alimentos diseñados".

En el caso del Proyecto FAIPA-INTI, se está trabajando en el desarrollo, la producción y la aplicación de distintos ingredientes en los panes y derivados, que no solo mejoren su valor nutricional, sino que además mejoren su aroma, sabor y en general su perfil sensorial. En la actualidad se

están desarrollando panes con harina de lino, soja, amaranto, salvado y germen de trigo y maíz.



(izq) Rubén Salvio - (der) Ing. Nicolás Apro

N. de la R.: Artículo logrado con la colaboración del Ing. Nicolás Apro, Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del I.N.T.I.

OTRAS NOVEDADES

- Con el objeto de hacer conocer a esta Federación Nacional, se recorrieron las provincias de San Luis y La Rioja, las localidades de Río Cuarto y Bell Ville en Córdoba. Se mantuvieron contactos con Industriales Panaderos de la Provincia de Chubút, Mendoza y Corrientes como así también solucionamos problemas del sector en la Provincia de Misiones



- Logramos organizar el II Campeonato Nacional de Panadería Artesanal, que se realizará en la FITEHEP, tarea en la que trabajaron arduamente los Sres. Rubén Salvio, Juan Priore, Antonio Di Costanzo, Luis Benito, Alejo López, Evaristo Tomba y Marcelo De Angelis.

- Renovamos el Convenio con Luz y Fuerza para que todos los asociados a F.A.I.P.A. puedan utilizar hoteles en todo el País.

- Concientes de la preocupación generada por la falta de calidad en muchas harinas, se decidió comenzar con el análisis químico de las harinas comercializadas en el mercado interno para establecer su composición y sus cualidades. Fue así que a través de un Convenio con el Laboratorio del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.), que dispone en sus archivos de los resultados de las muestras, quedamos más que sorprendidos con los resultados, al determinarse que un número importante de ellas, no correspondía a la calidad de ceros indicada por el productor.

- Continuamos viajando por el País para cumplir con ponencia del Congreso de Rosario para formar Centros y Cámaras en las Ciudades o provincias donde no existan y fundamentalmente en el Sur del País.

- Se aprobó la adquisición de inmuebles para desarrollar un laboratorio de la FAIPA y la escuela de capacitación y formación profesional panadera

- Continuamos gestionando la exención de los impuestos a los Créditos y débitos Bancarios.

- Seguimos abocados a generar reuniones con distintos funcionarios del Gobierno Nacional, Provincial y autoridades Municipales para solucionar los problemas que aquejan a nuestro gremio.

- Continuamos fomentando la concientización de los Industriales Panaderos al respecto del uso de los aditivos para la elaboración del pan y con la solicitud del control de enriquecimiento de la harina de trigo con hierro y vitaminas.

CENTROS PROVINCIALES, ASOCIACIONES, CÁMARAS Y FEDERACIONES

<p>ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>MENDOZA</p> <p>Espejo 741 C.P. 5500 Mendoza</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>SANTA FE</p> <p>Presidente LUIS PICCININO</p> <p>Calle: 1° de Mayo 2248 - C.P.3000 Tel: 0342 - 4 - 530519 E - mail: cipasfe@arnet.com.ar</p>	<p>CÁMARA DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>LA PAMPA</p> <p>Presidente MIGUEL ANGEL TUR</p> <p>Calle: General Pico N° 26 - C.P. 6300 Tel: 02954- 4 - 31226 02954-15665376 E - mail: estcapital@cpenet.com.ar</p>
<p>FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA</p> <p>Pcia. de BUENOS AIRES</p> <p>Presidente RUBEN SALVIO</p> <p>Calle: Beguerestain N° 2037 (C.P. 1870) Avellaneda 4208-4677 4218-0564 E-mail: fippba@uolsinectis.com.ar</p>	<p>ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>ROSARIO</p> <p>Calle: Mendoza 529-535 - C.P. 2000 Tel: 0341-4 - 407341 Casa: Raúl Bernezar 0341- 4 - 353170 Email:asocpanaderosrosario@arnet.com.ar</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>CHACO</p> <p>Presidente RICARDO ALAIO</p> <p>CALLE: Av. Castelli 454 - C.P.3500 TEL : 03722-443-441 E-mail: cipch@fullzero.com.ar</p>
<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS PASTELEROS Y AFINES DE</p> <p>CATAMARCA</p> <p>Presidente JOSE VARGAS</p> <p>CALLE: REPUBLICA N° 1004 C.P. 4700 TEL: 03833 - 422424/430929 E - MAIL: aradosta@infovia.com.ar</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>TUCUMAN</p> <p>Presidente VICENTE CUOZZO</p> <p>Calle: Belgrano 1629 - C.P. 4000 Tel: 0381-4 - 430 - 900 0381-4 - 237911 E - MAIL: panifprimavera@hotmail.com</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>MISIONES</p> <p>Presidente JOSE MARIA MANSUR</p> <p>San Martín 2306 C.P. 3300 Tel: 03752-460 -456 E - mail: jmmanzur7@hotmail.com</p>
<p>FEDERACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>ENTRE RÍOS</p> <p>Presidente DANTE CAUVET</p> <p>CALLE: URUGUAY 249- C.P. 3100 TEL: 0343-4-315132 E-MAIL: centropanaderos@hotmail.com.ar</p>	<p>A. PA.CA ASOCIACIÓN DE PANADEROS DE</p> <p>CAPITAL FEDERAL</p> <p>Presidente LUIS BENITO</p> <p>CALLE: 24 DE NOVIEMBRE 438 C.P.1170 TEL: 4-931-0580 E-MAIL: apaca@apaca.org</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS AGRUPADOS DEL</p> <p>NORTE</p> <p>Presidente RICARDO WELZ</p> <p>Calle: Lavalle N° 390 San Pedro (C.P. 2930) Tel: 03329 -4-25191</p>
<p>CENTRO DE PANADEROS DE</p> <p>SAN LUIS</p> <p>Presidente Sr. Victor Manuel Astudillo</p> <p>Santa Fe 20 - C.P. 5700 Tel: 02652-423601</p>	<p>CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE</p> <p>CORDOBA</p> <p>Presidente Sr. Nestor Romero</p> <p>Maipú 250 C.P. 5000 Córdoba</p>	<p>CAMARA DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE</p> <p>SALTA</p> <p>Presidente Sr. Martín Petroccelli</p> <p>Alvarado 1021 C.P. 4400 Salta Tel.: 0387-4321-036 0387-4218-641</p>

TRABAJANDO CON LA FEDERACION ARGENTINA DE LA INDUSTRIA MOLINERA

“...Estamos trabajando en conjunto con la Federación Argentina de La Industria Molinera para eliminar la clandestinidad y lograr la rebaja de el I.V.A al 10,5 %....”

Arduas y extensas reuniones entre autoridades de F.A.I.P.A., presidida por el Sr. Rubén Salvio y las autoridades de la Federación Argentina de Molineros, presidida por el Sr. Alberto España y secundado por el Lic. Del Carril se llevaron a cabo entre los meses de febrero y marzo del presente año con el objetivo en común de seguir avanzando en la tarea de erradicar la clandestinidad que es un problema que afecta a panaderos y molineros por igual. Acordaron en conjunto adoptar medidas tendientes a eliminar este gravísimo problema, que al iniciarse en los molinos clandestinos se traslada a los depósitos de venta de harinas quienes le venden sin la factura obligatoria a los panaderos clandestinos, generando un gran perjuicio para los panaderos que cumplen con las normas legales vigentes.

Ambas Federaciones se reunieron con el Diputado Daniel Cigogna, representante del Poder Ejecutivo, para solicitar el apoyo a estas medidas como así también exigir el cumplimiento de la Ley de Panaderías (13006) y avanzar en el reclamo de la solicitud de rebaja en el IVA al 10,5 %. Este proyecto se encuentra en la Cámara de Diputados

de la Nación y ya fue aprobado por la Comisión de Agricultura y la Comisión de Presupuesto y Hacienda.



Sr. Alberto España Presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera

A continuación transcribimos la carta enviada al Ministro de Economía de la Nación.

Buenos Aires, 15 de abril de 2005.

Sr. Ministro de Economía de la Nación Argentina

Dr. Roberto LAVAGNA

De nuestra mayor consideración:

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted a fin de reiterarle por medio de la presente algunas peticiones que venimos realizando desde hace algunos años y que, si bien han recibido el apoyo de innumerables legisladores y funcionarios de los últimos gobiernos, incluyendo el actual, en la práctica no se han concretado ninguna de ellas. -

En primer lugar le reiteramos un planteo que fura oportunamente presentado ante el Sr. Presidente e incluso ante ud. mismo referente a la solicitud de rebaja del IVA para la materia prima que adquiere nuestro sector y para la venta de los productos finales conforme se explicita a continuación y también de uno referente al gasoil:

a) DISMINUCIÓN DEL IVA (generalización)

A este punto y tal como venimos insistiendo desde hace no menos de cuatro años creemos imprescindible que los Organismos competentes desarrollen la posibilidad concreta de una baja arancelaria al 50% de la tasa actual sobre toda la materia prima usada por las panaderías, y principalmente en la harina producto que sufre una clara incongruencia al momento de tributar (el trigo, componente esencial (75 a 80%), devenga el 10.5 de IVA y la harina el 21%, diferencia porcentual que impulsa así la evasión y la comercialización en “negro” de trigo y harina, ante lo tentador del porcentaje diferenciador (10,5%) en el caso de los molinos y en el del productor por la presión de aquellos.

Conforme a evaluaciones realizadas, es imprescindible avanzar en una propuesta que contemple en forma real:

- 1) Dimensión económica de la facturación global del sector.
- 2) Segmentación de los distintos niveles de establecimiento.
- 3) Cuantificación de la eventual generalización del IVA sobre todos los productos y la reducción de la tasa de aplicación.

Es indudable que la necesidad de generar instrumentos operativos que permitan enfrentar el alto nivel de elusión y evasión fiscal, debe también

preservar el rol de pequeña empresa que en general tiene las industrias panaderiles, así como la búsqueda de una equidad no debe llevar al habitual error de generar simplemente mayor obligación a los contribuyentes habituales.

Es entonces que, a nuestro entender, la reducción al 50% de la tasa general, es decir al 10,5%, junto a la generalización sobre toda la actividad, permitirá, sin afectar los costos y por ende los precios, establecer mecanismos igualitarios que faciliten el control y, a su vez, que transformen en "menos atractiva" la búsqueda de modelos ficticios de comercialización.

Creemos que evitará probables aumentos en el PAN y restantes productos, a la vez que posibilitará un alivio al sector con probable disminución de costos, que también entendemos se mantendrá o aumentará el nivel recaudativo ya que disminuiría sensiblemente la posibilidad de evasión y/o venta en clandestinidad.-

b) REBAJAARANCELARIA EN EL GASOIL:

Es necesario que se instrumente la reestructuración de impuestos para el GASOIL para uso de transporte de pan en las provincias y/o la desgravación de impuestos para el gasoil fundamentalmente por su uso en los hornos de las panaderías. (Problema recurrente en innumerables localidades del interior del país) que no tienen suministro de GAS NATURAL ni de GLP, y creemos que no lo tendrán por mucho tiempo, atendiendo los problemas subsistentes en la actualidad.-

Como el gasoil es sólo considerado combustible para vehículos de distinta naturaleza, ha sido gravado con impuestos de todo tipo algunos de ellos para contribución de autopistas, etc. que nada tienen que ver con el uso para un horno, por ejemplo.-

Entendemos que así como existen convenios como el de "Estabilidad de suministro de Gasoil" (decr. 1912/2002) y otros que establecen precios diferenciales para las Empresas de Transporte, debería ajustarse un mecanismo diferencial para las empresas panaderas, en especial a esa gran mayoría del interior del país que tienen hornos a gasoil, los que con el incremento de dicho combustible producto, ven incrementados sus costos a valores imposibles de absorber o trasladar al consumidor, con el consiguiente quebranto en sus actividades.

Sr. Ministro en la seguridad de su atención y dedicación para este pedido, en nombre de las 25.000 panaderías argentinas lo saludamos muy atentamente.-

Armando Hugo Natale

Secretario General

Rubén Natalio Salvio

Presidente de F.A.I.P.A.

Preocupados por la salud del consumidor

CONTROL DEL ENRIQUECIMIENTO DE HARINA DE TRIGO CON HIERRO Y VITAMINAS

Después de insistir y reclamar permanentemente ante las autoridades del Ministerio de Salud de la Nación, logramos que se firme el decreto para controlar el enriquecimiento de harinas. Dificultando de esta forma la comercialización de harina en forma clandestina y favoreciendo la salud de la población.

De acuerdo con la Ley 25630, la harina de trigo destinada al consumo humano que se comercializa en el mercado nacional, sea ésta de producción nacional o importada, para su consumo directo o procesada debe estar adicionada con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y nicotinamida con el objeto de prevenir y resolver deficiencias en la alimentación.

Para asegurar este objetivo y ante la constante insistencia de las autoridades de F.A.I.P.A., el Ministerio de Salud a través de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (A.N.M.A.T.), en coordinación con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales y el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria firmaron recientemente la Disposición 1930/1995 que establece un procedimiento

único para la fiscalización de procesos de producción y niveles de nutrientes que necesariamente deben contener las harinas enriquecidas y los productos con ellas elaborados.

Se controlarán, además de los molinos, los establecimientos fraccionadores de harina, los sitios de venta al por menor de todo el país y depósitos. Se inspeccionarán también las plantas de elaboración de productor farináceos y los sitios de venta al por menor, fundamentalmente de pan y pastas secas.

Todos los establecimientos elaboradores de harina autorizados del país deberán estar registrados y Además tendrán la obligación de registrar y archivar la documentación que avale el origen y la calidad del núcleo vitamínico.



Dánica

cada mañana, acompañando en su labor
al Industrial Panadero Argentino

F.A.I.P.A.



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

AGRADECE LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS:



CABODI

MOLINOS JOSÉ MINETTI



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



LAVADOS DE
TENDILLOS

FÁBRICA DE:

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

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar

<http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

ROT-CARR



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá

3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina

TeL.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

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

Características:

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

MEDIDAS:

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



CÁMARA FERMENTADORA



HORNO 70 X 90 (Grande)

OTROS PRODUCTOS

Amasadora de Mesa - Amasadora sin Mando - Amasadora Rápida
Sobadora de Mesa - Sobadora Pastelera mediana
Cortadora de Masa - Armadora Compacta - Armadora Junior
Trinchadora Junior - Trinchadora Compacta
Ralladora para pan de 1 y 2 bocas
Grisinera Manual - Grisinera-Panchera eléctrica
Batidoras de 10, 20 y 30 litros.
Peladora y Rebanadora para Pan Miga
Cortadora de Tallarines
Distintos modelos de Moldes Marcadores en Aleación de Aluminio



BATIDORA DE 20 L



AMASADORA CON MANDO



SOBADORA PASTELERA MEDIANA



TRINCHADORA JUNIOR

Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable



Fabricamos bateas para todas las marcas y medidas del mercado.



CAAGUAZU

CAAGUAZU S.A.

Av. Eva Perón 3260
Lanús Este - Buenos Aires
Tels.: (011) 4246-5236
4220-5246
Web Site:
www.caaguazu.com.ar
E-mail:
caaguazu@caaguazu.com.ar

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS

BATIPLANE

CHUBÚT 2750 · (1824) LANÚS OESTE · Telefax: 4262-0654
 batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar



Reemplace al Bromato de Potasio con
ADITIVOS SIN BROMATO "MACIA"
 y ahora también nuestros
ADITIVOS CONCENTRADOS "MACIA"
 que sólo usan 5 grs. por bolsa de harina

SOLICITE SERVICIO TÉCNICO AL TEL: (011) 4612-3507
 Culpina 744/46 - Tel: (011) 4612-6365 (1406) Cap. Fed.

Visite nuestra página en Internet: www.maciahnos.com



La mejor opción en hornos rotativos...

Maquinarias de primera calidad...
 Bajo costo operativo...



Sobadoras



Batidoras



Amasadoras



Ralladoras



Trinchadoras compacta



Armadoras

HR-7



Ideal para pequeños mercados y cocción de precocidos.
 Aprox. 25 Kg. de pan por hora.

HR-9



Ideal para supermercados y despachos.
 Aprox. 35 Kg. de pan por hora.

HR-30



Ideal para industrias de alta producción.
 Aprox. 120 Kg. de pan por hora.

HR-15



Ideal para industrias de mediana producción.
 Aprox. 60 Kg. de pan por hora.

Monteagudo 5003 - (1665) José C. Paz - Bs. As. - Argentina

<http://www.britohermanos.com.ar> Tel: 02320-436262 E-Mail: ventas@britohermanos.com.ar

PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

PANIFICADOS - GROUP

RO-NI

Calidad Superior

Una Empresa al Servicio del Cliente

Garantía de Calidad y Frescura.

Producciones sometidas a pruebas continuas donde pasan los controles más exigentes

Elegir **RO-NI** es elegir Calidad y Frescura

CUZCO 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-1801

E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

Irreemplazables a la hora de panificar



SAF ARGENTINA S. A.

Alicia Moreau de Justo 2050 1er. Piso of. 107 (1107) Buenos aires, Argentina. Tel. 4312-3400. Fax.: 4312-4680
EN URUGUAY: KENIL S.A. Elías Regules 4863 (Sayago) 12900 Montevideo, Uruguay. Tel.: (598 2) 357 3736 / 3739





Elvira T.
Abuela de panaderos:

Usted nos conoce. Y su papá. Y el papá de su papá. Y el papá del papá de su papá. Ahora Trigallia es Cargill. Ahora Favorita, Blancaflor y Letizia siguen siendo las mismas de siempre.



La tradición sigue con Favorita, Blancaflor y Letizia. La tradición sigue con

