

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS

SINDICATO OBREROS PANADEROS



673



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA



**OBRA SOCIAL
PERSONAL DE PANADERÍAS**
R-NOS 11390-8

**Línea de Atención
Gratuita
0800-999-3861**

Emergencias Médicas
(Las 24 Horas)
0810-666-0911
(Paramedic)

Boedo 168
(1206) Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Fax: (54)(11) 4957-1800

2013



2017

COMISIÓN DIRECTIVA

Secretario General
RODRIGUEZ MIGUEL ANGEL

Secretario Adjunto
RODRIGUEZ MIGUEL ANGEL

Secretario de Organización
RODRIGUEZ LAURA

Secretario Gremial
SUTIL JULIO ANTONIO

Secretario de Actas
GAUTO MENDOZA PEDRO PASTOR

Secretario de Acción Social, Turismo y deporte
LIPORACE RICARDO LUIS

Secretario de Prensa y Propaganda
ALAMO ALICIA

Tesorero
MELO MARCOS ANTONIO

Pro Tesorero
ALBORNOZ ARGENTINO EMILIO

1° Vocal: RAMIREZ DANIEL GERMAN

2° Vocal: SALAMANCA CARLOS

3° Vocal: DIAZ RAMON

4° Vocal: NASER NORA

5° Vocal: MORRIS ADRIAN





SINDICATO OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA

LA PLATA - BERISSO
ENSENADA - LOBOS
ROQUE PEREZ - MAGDALENA
CORONEL BRANDSEN
VERONICA - CHASCOMUS
LEZAMA - PILA - CASTELLI
DOLORES
SAN MIGUEL DEL MONTE
GENERAL PAZ (RANCHOS)
GENERAL GUIDO - MAIPU

2 Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata
Tel.: 426-0930/31

www.sindicatopanaderos.com.ar
secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar

ADHERIDO A



ADHERIDO A



ABRIL 2014

EDITORIAL

El propósito de un sindicato es representar los intereses de sus miembros y puede hacerlo de distintas maneras.

Como representantes de los trabajadores del Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata integramos, en conjunto con nuestro Secretario General de la F.A.U.P.P.A. -Abel Norberto Frutos- la mesa de trabajo para las negociaciones colectivas logrando importantes incrementos de sueldo para nuestros compañeros.

A lo antes mencionado le debemos agregar la lucha constante contra el trabajo en "negro" y por condiciones laborales dignas. Continuamos realizando inspecciones junto a funcionarios del Ministerio de Trabajo para detectar infractores, hasta fuimos parte de "piquetes" en establecimientos que se negaban a "blanquear" a nuestros compañeros sometiéndolos a condiciones de trabajo "infrachumanas".

"Dividimos al país en dos categorías: una, la de los hombres que trabajan, y la otra, la que vive de los hombres que trabajan. Ante esta situación, nos hemos colocado abiertamente del lado de los que trabajan".
(Juan D. Perón, 17 de julio de 1944)

Intentamos fomentar el turismo social para nuestros afiliados en nuestros centros en Mar de Ajó y Tantí.

Como lo hacemos habitualmente a principios de año entregamos guardapolvos y útiles escolares para las familias de nuestros afiliados.

Acompañamos a nuestros compañeros en todo lo que necesitan y ahora, concientes de que la información es indispensable para el conjunto de los trabajadores, decidimos editar este Boletín Informativo.

En esta primera edición brindamos información general que consideramos de utilidad tanto para nuestros compañeros trabajadores como para los industriales.

Este manual pretende plantear la importancia del área de prensa de la organización y brindar una serie de herramientas y

observaciones que contribuyan a la construcción de mejores hombres en mejores sindicatos.

El trabajador portador de la información debida, y a su vez transmisor de la misma, es un trabajador cuyo poder se torna indestructible. El poder de la organización y de cada trabajador radica esencialmente, en la capacidad que tengamos de no permitir que sea vulnerada nuestra conciencia colectiva, nuestra memoria histórica y nuestra función en la construcción de una sociedad más justa y equitativa.



Miguel Ángel Rodríguez, SECRETARIO GENERAL

LA HISTORIA DE NUESTRO SINDICATO



Sociedad de Obreros y Empleados Panaderos La Plata Ensenada y Berisso Año 1894

Esta fue nuestra primer Comisión Directiva formada el 7 de octubre de 1894. A estos hombres les debemos nuestra estructura sindical aunque muchos de ellos han sido Anarcos. Demostraron y supieron reivindicar a los trabajadores de aquella época.



Comisión Año 1912

Gracias a muchos de estos compañeros nos ganamos el respeto que hoy perdura hacia nuestra organización.



La Fiesta de 1930

Hoy no quedan muchos de estos Compañeros, que dejaron marcado su ímpetu. No cabe ninguna duda que eran mucho más unidos que hoy día, pero la esperanza sigue intacta.



Comisión Año 1944

Por estos tiempos nos estábamos transformando de Sociedad a Sindicato. Dos años más tarde ya fuimos el Sindicato de Panaderos.



Asamblea Año 1946

1º Asamblea General de nuestro gremio como Sindicato de Obreros Panaderos de La Plata



Comisión Año 1954

Flamante Comisión Directiva del Año 1954. Ya en nuestra Casa de calle 15 N° 878 de la Ciudad de La Plata. Actual Sede Social y Gremial.



Comisión Año 1968

Esta Comisión ya la tenemos más presente, en la imagen podemos ver a los compañeros: Miguel Angel Rodríguez, Suarez, Ibarguren, Eliceche, Cresta y Ruiz entre otros.



SERVICIOS A LOS AFILIADOS

SERVICIOS A LOS AFILIADOS

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA

CLINICAS

SANATORIO LOS TILOS
Calle 41 N° 347 Esq. 2
421-1652 / 425-1929 / 483-4151

IAMA
Viamonte 2560 e/ Paso y Larrea
C.A.B.A.
011-4932-0990

FARMACIAS

Farmacia SARTI
38 Esq. 55 / 424-8174
Cobertura 70%

Farmacia BALDO
Diag. 80 Esq. 2 / 421-3607
Cobertura 100%

Farmacia SUPE
4 N° 1233 e / 57 y 58 / 483-4151
Cobertura 40%

Farmacia BRUNO
5 N° 1088 Esq. 55 / 421-0954
Cobertura 40%



ODONTOLOGÍA



Hourcade Guillermina
Calle 57 y 132 (Los hornos)
15-564-1572 / 450-4781
Miercoles de 9 a 13hs. y Jueves de 15 a 19hs.

Grosso Sofia
Calle 57 y 132 (Los hornos)
15-540-9096 / 450-4781
Miercoles de 9 a 13hs. y Jueves de 15 a 19hs.

Graciela De Vicente
48 N° 1189 e/18 y 19
15-418-4612 / 424-3219 / 450-4781

Sanatorio SAN JOSE
Villa Elisa
473-0266



OspeP

OBRA SOCIAL PERSONAL
DE PANADERÍAS

Línea de Atención Gratuita
0800-999-3861



"...Cumplí 80 años y el trabajo de panadero es un hobby, lo continúo haciendo en la actualidad..."

LA HISTORIA DE UN TRABAJADOR PANADERO

6

Miguel Ángel Rodríguez

80 años y Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata. Una breve reseña de su historia y su trabajo en pos del bienestar de nuestros compañeros trabajadores

SUS COMIENZOS EN LA PANADERÍA

El primer establecimiento en el que comienza a trabajar estuvo ubicado en la ciudad de La Plata, trabajaba seis horas por día y tenía un sueldo acorde con las necesidades de esa época.

Y comenzó a frecuentar la vieja "Sociedad de Obreros Panaderos", un galpón lleno de bancos donde se repartían las "changas"... corría el año 1951 y tenía solo 17 años.

En la vieja panadería Lazarte conoce al Secretario del Sindicato de esa época quien fue uno de sus formadores: "... hacer pan en

esa época era un arte, había que saber cortar, armar pan de grasa, armar pan a mano, embolsar. El pan tenía que tener vista..."

Alternó su trabajo "efectivo" con la "bolsa de trabajo" entre los años '51 y '70, siempre colaborando con la Sociedad Obrera de la época.

EN EL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LA PLATA

Si bien siempre estuvo ligado al gremio, recién en el año 1969 ocupa el cargo de Tesorero, luego el de Secretario de



Actualmente Miguel Rodríguez ocupa el cargo de Secretario Adjunto a nivel nacional

organización.

"...Nosotros teníamos una ley especial por la cual el changador tenía todos los aportes que exigía la Ley, todo se asentaba en los libros y eso servía como certificación de aportes..."

Con la organización saneada económicamente, con muchos afiliados y una mutual armada, fue elegido por sus compañeros, en el año '72, para trabajar como personal efectivo a cambio de un sueldo (el de un Maestro Panadero). *"...El trabajo en la panadería es un hobby, lo continúo haciendo en la actualidad..."*

Asume en la década del '80 como Secretario General y, desde esa época, siempre buscó que la relación con los industriales panaderos sea en el marco del respeto y en búsqueda de soluciones para el mejoramiento de la clase trabajadora y el crecimiento de las industrias.

"... Muchos industriales son dueños independizados..." Como representante del



En la C.G.T.

sector obrero es conciente de que el trabajo en la panadería es sacrificado pero rentable, que una industria debe ser eficiente pero que los trabajadores tienen que tener participación en ella con sueldos dignos.

El trabajo sindical en La Plata lo realiza acompañado, principalmente, por un equipo de compañeros entre los que se destacan el Secretario Adjunto, la Secretaria de Organización y el Tesorero.



En la ciudad de Salta

EN LA FEDERACIÓN ARGENTINA UNIÓN PERSONAL DE PANADERÍAS Y AFINES (F.A.U.P.P.A.)

"...Nuestros mayores apoyaban a la juventud e inculcaban cuidar la organización y hacer todo dentro de los carriles de la ley..."

En el año '67 comenzó a asistir a los congresos de FAUPPA como delegado, en el '68 lo nombran miembro titular del Consejo Directivo y desde allí *"...siempre trabajé desde la organización para nuestra organización madre que es la Federación Nacional..."*

Actualmente Miguel Rodríguez ocupa el cargo de Secretario Adjunto a nivel nacional

SU LUCHA POR NORMALIZAR EL GREMIO

Malas administraciones en la cúpula sindical

* Miguel Ángel Rodríguez nació el 14 de marzo de 1934 Capital Federal y comenzó a trabajar como panadero en el año 1947, solo tenía 13 años.



Pasó por todas las ramas de panadero: fue repartidor (con triciclo de reparto), cadete, repartidor con jardinera con tracción a sangre y, año a año se fue perfeccionando en la elaboración del pan hasta ser Oficial Maestro Panadero.

Para ahondar un poco más en su rica historia de vida vamos a comentar que sus padres son argentinos (del Partido de Cnel. Brandsen). Su familia probó suerte en la ciudad de La Plata (en el rubro frigorífico) y son quienes lo formaron con la idea de ser un trabajador independiente.

Su infancia no fue fácil, atado a los vaivenes de la vida también tiene gratos recuerdos, como la Voituré de su padre. Ver el sacrificio de su progenitores (trabajaba, hasta 16 horas diarias) fue formando en él la idea de luchar por los derechos del trabajador. Esta idea crece, aún más, él en el año 1945, en el cual toma conocimiento de la lucha de Cipriano Reyes (uno de los creadores del Partido Laborista) y sobre todo después de escuchar un discurso dado por el General Perón en un galpón de la ciudad de Berisso.

Recuerden que en esa época se explotaba a la clase trabajadora: sus "mayores" de aquella época trabajaban en la cuadra de noche, encerrados, sin leyes previsionales ni de despido, el panadero era casi un "esclavo".

Con la idea de "justicia social", luchando en contra del trabajo insalubre, por jornadas laborales de siete horas de trabajo fue creciendo su trabajo como sindicalista para ser reconocido como "un gran dirigente".

de los '80 casi provocan la desaparición del gremio y nuestro Secretario General fue uno de los encargados de normalizar la situación. Ante el llamado del compañero Abel Frutos, tuvo la misión de normalizar el gremio en la Capital Federal, trabajo que realizó con éxito.

Pero la debacle en la que estaba sumergido el gremio lo obligó a redoblar esfuerzos y colaborar también con la recuperación de los edificios de la calle Boedo (actual sede de la Obra Social del Personal de Panaderías) y de la colonia que tenemos en Tanti (Córdoba).

"... El edificio de Tanti había sido comprado en el '67 y estaba destruido y abandonado. En cambio hoy es uno de mejores lugares que tienen nuestros compañeros para disfrutar de las merecidas vacaciones..."

Abel Frutos asume en marzo del '97 y logra reconstituir la Federación Nacional y mejorar notablemente la Obra Social (siendo Miguel Rodríguez el vicepresidente actual)

"... Tratamos de darle lo mejor a nuestros compañeros, la Obra Social tenía una deuda millonaria y con la salud "no se juega". El trabajo realizado con el compañero Frutos terminó en un concurso de la deuda que hoy nos permite seguir funcionando y mejorar cada día más..."



Junto a Gerardo Iglesias de la U.I.T.A. (Unión Internacional Trabajadores de la Alimentación)

* EL PREDIO DE EZEIZA

El compañero Granados, cuando era Intendente de Ezeiza, le cedió a la FAUPPA un predio de 20 hectáreas en el cual se construirá una colonia de vacaciones. Será

la "casa del trabajador panadero".

Miguel Rodríguez afirma que *"... los aportes de los trabajadores y la obra social son salarios diferidos para los trabajadores y el turismo social cumple el rol de prevención para la salud. El predio en Ezeiza será el ejemplo de lo que una Federación debe darle a sus afiliados..."*

ABEL FRUTOS

El compañero Frutos es nuestro Secretario General a nivel provincial y nacional.

"... Siempre se dijo que la juventud es futuro. Abel Frutos es de una generación posterior a la mía y el ya no es el futuro, es el presente. Es un excelente conductor del equipo de trabajo que lo acompaña, el cual integro..."

El trabajo en la FAUPPA se logra entre todos, compañeros panaderos, asesores gremiales, contables y jurídicos. Pero lo más importante es la transparencia y nuestra capacidad de trabajo. Como panadero y miembro de la organización estoy para aportar y trabajar por mis compañeros.

LA FOEPBA



Firmando paritarias

Celosos de las conquistas laborales conseguidas hasta ese momento y concientes de que el trabajo es el bien máspreciado, se decidió ir por más.

Ante al avance de la tecnología en las



Con los compañeros Abel Frutos y Hugo Moyano

industrias panaderas, se conformó una Federación Provincial en Buenos Aires que se abocó, en un principio, al estudio de una convención colectiva de trabajo.

En el año '94 cuando se firma el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 logrando que el compañero panadero tenga una jornada de trabajo de solo siete horas. Esto también favoreció al industrial, ya que el trabajo pasó a ser más rentable y ahora cuenta con trabajadores que tienen sueldos aceptables y condiciones de trabajo dignas.

PARITARIAS

"... Como miembro activo de las discusiones salariales tanto sea en la provincia de Buenos Aires como a nivel nacional, considero que hoy la industria panadera es rentable y eficiente. Tener una industria rentable permite que el trabajador tenga sueldos dignos para que trabaje mejor y cómodo..."

* UNA FRASE

Conciente de que hizo el mejor esfuerzo por los compañeros y que quedan asignaturas pendientes deja a los trabajadores del gremio una frase del General Juan Domingo Perón:

"..MEJOR QUE DECIR ES HACER, MEJOR QUE PROMETER ES HACER..."

EL TRABAJO EN BLANCO

* Por Miguel A. Rodríguez (h) (SECRETARIO ADJUNTO)

El empleo no registrado, es decir lo que se conoce como “en negro” sigue en aumento y el trabajador que no está reconocido sufre numerosos perjuicios



jubilación, cuota sindical, etc., estaríamos en presencia -por lo menos a simple vista- de una relación laboral “en blanco” o debidamente registrada. También puede ocurrir que esa relación esté registrada defectuosamente o en forma parcial, por ejemplo si en el recibo consta una fecha de ingreso al empleo posterior a la real, o si el sueldo es inferior al que verdaderamente percibe el trabajador.

Quienes trabajan "en negro" no tienen obra social ni aportes jubilatorios, les resulta difícil acceder a créditos bancarios, no están asegurados contra riesgos del trabajo ni poseen seguro de vida obligatorio, no perciben asignaciones familiares y al extinguirse la relación no puede recibir el subsidio por desempleo (Art. 113 Inc. "b" y "c" de la Ley 24.013).

Pero a estos detrimentos, en su mayoría pertenecientes a la órbita de la seguridad social, suele -frecuentemente- sumarse la violación por parte del empleador de los derechos previstos en la legislación laboral,

como ocurre, por ejemplo, con la percepción del (SAC) sueldo anual complementario, las horas extras y las vacaciones.

El trabajo en relación de dependencia se da cuando una persona presta servicios o pone su fuerza de trabajo a disposición de otra, a cambio de una retribución. Cuando en esa relación de trabajo se le entrega al trabajador un recibo de sueldo donde consten detalladamente sus datos personales, datos del empleador, fecha de ingreso al empleo, período que se abona, montos que se le están pagando, detalle de los descuentos para obra social,

La última opción es que el trabajador no reciba ningún tipo de recibo y toda la relación se de una manera informal, en donde no se abonan aportes y no se cumpla con la ley laboral, es decir, "en negro".

Cotidianamente recibimos reclamos de trabajadores. Ellos nos comentan que si están enfermos no pueden faltar porque les descuentan el día; que están cansados de trabajar sin vacaciones, que no descansan lo suficiente ya que los hacen trabajar más horas de las pactadas y todo ello lo justifican diciendo **"...estoy en negro y si protesto el patrón nos deja sin trabajo..."**

LOS PRINCIPALES RIESGOS PARA EL TRABAJADOR QUE NO ESTÁ REGISTRADO

*** EN CUANTO A LA SALUD:** no gozar de cobertura de salud ante una enfermedad. Tampoco tener cobertura en caso de accidente laboral.

*** EN CUANTO A LO PREVISIONAL:** no tener ningún tipo de aportes, ni estatales ni previsionales. Ni pensión en el caso de fallecimiento para los herederos.

*** EN CUANTO A LOS BENEFICIOS SOCIALES:** no están reguladas ni las vacaciones ni el aguinaldo, como tampoco se perciben asignaciones familiares. Los aumentos pactados o regulados por nuestro Sindicato tampoco se perciben.

*** EN CASO DE DESPIDO Y NO ESTAR PROTEGIDO CON INDEMNIZACIÓN:** Todo deberá probarse y reclamarse por vía del juicio laboral o la conciliación laboral.



Miguel A. Rodríguez durante un operativo de control deja son trabajo y no voy a cobrar indemnización..."

Este es el error de nuestros compañeros trabajadores ya que el que tiene la obligación legal de registrar la relación laboral es el empleador, y en caso que no lo haga, será sancionado por el estado y pasible de multas en caso de ser denunciado o de ser descubierto por los organismos que se encargan de controlar el empleo en negro.

Un trabajador panadero tiene los mismos derechos que cualquier trabajador registrado, y también tiene derecho a que se asiente su relación laboral según lo establecen las leyes vigentes. Para ello existen diferentes herramientas para obligar a su patrón a que cumpla la ley. Debe exigir que se le hagan aportes para su futura jubilación, debe exigir gozar de una obra social, y

también de una aseguradora de riesgos de trabajo (ART) por si sufre alguna enfermedad o accidente laboral (tan común en nuestro oficio). Además su antigüedad en el empleo debe ser respetada y se le deben abonar los sueldos anuales complementarios (conocidos como aguinaldos), vacaciones, horas extras y asignaciones familiares entre otros rubros. Es importante que nuestros compañeros entiendan que si no reclaman por lo que le corresponde terminarán siendo verdaderos "esclavos" de algunos patrones.

En nuestro ordenamiento jurídico existe una regulación legal específica para quienes se encuentren trabajando en negro y que cumpliendo determinados requisitos, podrán cobrar una indemnización laboral específica por haber trabajado sin estar registrados, para lo cual se

Para que un trabajador esté correctamente registrado y no haya infracciones laborales ni reclamos posteriores se deben cumplir los requisitos siguientes:

1. Dar el alta al momento de iniciar la relación laboral, indicando el salario pactado y demás condiciones de contratación.
 2. Cumplir con la contratación de una ART que asegure el riesgo del trabajador en caso de accidente y un seguro de vida obligatorio.
 3. Respetar la normativa de la ley laboral en cuanto a vacaciones, aguinaldo y enfermedades.
 4. Abonar rigurosamente las cargas y aportes sociales correspondientes a la Seguridad Social y Obra Social.
 5. Registrar al trabajador en un libro de sueldos debidamente rubricado a través de la Secretaría de Trabajo.
 6. Exhibir planilla de horarios laborales en el lugar de trabajo.
 7. Cumplir con toda la normativa relativa a la jornada de trabajo.
 8. Cumplir con las exigencias de seguridad, higiene y beneficios sociales estipulados en el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.
- registrados, para lo cual se

deberá intimar al patrón para que efectúe ese registro. A la luz de la ley 24.013, denominada “Ley Nacional de Empleo”, el empleador que, debidamente intimado por el trabajador a regularizar la situación, no registre debidamente la relación laboral, será sancionado con una multa a favor del dependiente de una cuarta parte de todas las remuneraciones devengadas desde el comienzo del trabajo (art. 7° de la citada ley). Esta multa funciona como incentivo para que el trabajador pueda enfrentar a su jefe y exigirle el debido registro laboral.

Supongamos que un trabajador con 2 años de antigüedad percibe una remuneración de 6000 pesos mensuales, esto daría un total ganado en toda la relación laboral de 144.000 pesos, resultando la multa por aquella ley de 36.000 pesos. Completando ese esquema de multas, el art. 15 establece que si el empleador despidiere sin causa justificada al trabajador, ya sea inmediatamente de recibir la intimación o dentro de los dos años posteriores, este último tendrá derecho a percibir el doble de las indemnizaciones que le hubieren correspondido como consecuencia del despido. En el ejemplo anteriormente citado, y por

este último artículo, se incrementaría la multa en 18.000 pesos (calculado como dos meses de remuneración por los dos años de antigüedad y un mes del preaviso legal) con más la duplicación de las vacaciones proporcionales.

Tenga presente algo: usted NO está en negro, el que está en negro es su jefe por no registrarlo como lo exige la ley laboral, de manera que si usted le reclama por sus derechos y él no se los quiere reconocer, usted podrá darse por despedido sin justa causa, quedando facultado para iniciar una demanda judicial para ser debidamente indemnizado.

Las leyes laborales vigentes son en protección a la parte más débil de la relación laboral, que es usted, el trabajador. Usted debe tomar coraje y hacer que se respeten sus derechos. Haga valer todas aquellas leyes que tantas luchas han costado a los trabajadores y a nuestro movimiento sindical.

Recuerde que usted no debe efectuar ningún trámite solo. Siempre debe estar acompañado y aconsejado por un abogado.

En el derecho laboral es muy importante lo que se conoce como el intercambio telegráfico,

que son las cartas documento recíprocas que se envían usted con el empleador; usted intimando al cumplimiento de una obligación y el patrón respondiendo. Es por ello que tiene que tener mucha cautela y no debe redactarla usted mismo, ni tampoco copiar la de un amigo o que se la haga un conocido. De la forma en que se lleve a cabo este intercambio telegráfico dependerá que cobre más o menos de indemnización en un futuro juicio laboral.

Nuestro Sindicato de Obreros Panaderos lo asesorará y le brindará el apoyo que necesite.



ESTOS SON ALGUNOS DE LOS RIESGOS A LOS QUE SE EXPONE UN INDUSTRIAL PANADERO AL TENER TRABAJADORES “EN NEGRO”

1. JUICIO LABORAL POR PARTE DEL TRABAJADOR: el trabajador podrá exigir la regularización en cualquier momento de la relación, dando aviso simultáneamente a la A.F.I.P. de tal situación. Ante la omisión del registro las multas equivalen al 25% de la remuneración de los últimos dos años, más la duplicación de la indemnización por antigüedad que le corresponda a cualquier trabajador. Además, en un juicio, el reclamo podrá ser mayor por intereses y demás daños inherentes sufridos y reclamados. La relación laboral puede ser probada por múltiples medios admitidos por la legislación laboral vigente. Este es el perjuicio más grande que va a sufrir el empleador panadero en caso de conflicto laboral.

2. MULTAS ANTE INSPECCIONES DIVERSAS: Ante una fiscalización laboral la A.F.I.P. multará con el doble de los aportes y contribuciones que les hubiere correspondido liquidar respecto de los trabajadores involucrados. También puede aplicar la sanción de clausura del local de 3 a 10 días. Asimismo también existen multas del Ministerio de Trabajo. También pueden existir fiscalizaciones de la A.R.T., Obra Social y de nuestro sindicato.

3. CONFIGURAR UN DELITO PENAL: También, si la omisión en el pago de aportes y contribuciones superare los \$ 20.000 o \$ 5000 en el caso de aportes por mes, se incurre en los delitos de evasión simple o apropiación indebida de recursos de la Seg. Social, respectivamente

LAS FALTAS MÁS COMUNES QUE SE UTILIZAN PARA EVADIR SON:

- 1. Registro deficiente:** Ya sea porque el trabajador no está registrado, o porque se le declara un monto de salario menor al real o se declara un sueldo con una jornada de trabajo menor a la realmente prestada.
- 2. Incumplimientos de la jornada laboral:** La jornada máxima es 8 horas diarias o 48 hs. Semanales, con un máximo de hasta 9 horas diarias. Superando dichas horas, debe abonarse horas suplementarias. Hay que tener en cuenta una pausa semanal de 35 horas corridas. Los menores de 18 años deben trabajar 6 horas diarias y hasta 36 horas semanales.
- 3. Utilización de formas no laborales:** utilizar la figura del régimen de monotributo, constituye una violación a la ley laboral porque se utilizan figuras que eluden la registración, pero existe una relación típicamente laboral.

LOS DERECHOS DE LOS TRABAJADORES NO SE TRANSAN



Marcos A. Melo (Tesorero)

Lamentablemente muchos trabajadores de nuestro gremio no conocen sus derechos, lo cual justifican con la necesidad de empleo que tienen o que hay en nuestro país. Es por eso que permiten que los tengan trabajando sin estar registrados, sin obra social, sin aportes jubilatorios, etc. Por supuesto que algunos patrones también conocen estas circunstancias y aprovechan para abusar más de los derechos de sus empleados, contra eso se centra nuestro esfuerzo.

Considero importante recordar que existe en el derecho de trabajo un principio que se conoce como el de "irrenunciabilidad de

derechos", con él se pretende que el trabajador tenga protegida su remuneración y otros derechos. Entre otras cosas que dice la ley, aconsejamos a nuestros compañeros que no acepten resignar una indemnización que le corresponde por ley para poder continuar con la relación laboral, bajo amenaza de que si no renuncia a determinados salarios o indemnización, se quedará sin trabajo.

El trabajador panadero, en general, se encuentra en una situación desventajosa social y económicamente hablando respecto a su patrón, y si pudiera renunciar a ciertos derechos, podría ser fácilmente obligado a

hacerlo por parte de su patrón. En la práctica, cuando una persona trabaja "en negro", es muy común escucharla justificar la situación diciendo que su patrón habló con él y que los dos acordaron que se iba a trabajar de esa manera así le pagaba un poco más de dinero en mano. También vemos con frecuencia que los mostradores brillan, pero las cuerdas son lamentables y las condiciones laborales deprimentes.

Sin embargo, estas cuestiones -que gracias a la protección legal el trabajador no puede decidir o acordar- su empleador está obligado a llevarlas a cabo, sea efectuarle los aportes previsionales que estipula la ley y proveer de condiciones laborales dignas... quiera o no quiera. Recuerde que la finalidad de la ley y de nuestra organización sindical es protegerlo a usted y a su familia en la actualidad y a futuro. Imagine si usted sufriera un accidente y eso le costara la vida o le imposibilitara seguir trabajando, o contrajera alguna enfermedad que no le permitiera continuar con su labor; en estos casos, si usted estuviera registrado legalmente podría quedarse tranquilo que su familia al menos



LA LEY ESTABLECE QUE LOS DERECHOS DE LOS TRABAJADORES SON IRRENUNCIABLES, SIN EMBARGO, ALGUNOS PATRONES REALIZAN MANIOBRAS EN CLARO PERJUICIO DE SUS TRABAJADORES. SEPA CÓMO DEFENDERSE

recibiría una pensión o en el segundo supuesto, podría tramitar una jubilación por invalidez. Tómese unos segundos y reflexione sobre estas circunstancias.

Por último quiero dejar un mensaje a nuestro compañeros trabajadores: **No se dejen engañar.** Cientos de veces escuchamos que a algún amigo o conocido lo hicieron renunciar al empleo y hasta lo acompañaron al correo para que envíe el telegrama de renuncia a la panadería. De esa manera el patrón se cubre ante la ley y su amigo se quedó sin cobrar su indemnización. Esta es una típica maniobra para burlar los derechos del trabajador: le dicen que no necesitan más sus servicios, que vaya y renuncie y que después pase por el negocio que le van a pagar una indemnización. Resulta ser que en la mayoría de las ocasiones la palabra no se cumple y el trabajador se queda sin caminos para reclamar, ya que no ha sido despedido, sino que él renunció voluntariamente, y por lo tanto, en esos supuestos, no corresponde ninguna indemnización; lo único que le pertenece cobrar es el

proporcional del mes que trabajó, las vacaciones que no se tomó y el aguinaldo por los meses trabajados hasta el momento de la renuncia.

Más allá que usted tenga pensado dejar ese trabajo, si es su patrón el que no necesita sus servicios, dado que no tiene ninguna causa justificada para despedirlo, no renuncie. No pierda todos esos derechos que han costado tanto conseguir a miles de trabajadores. Y recuerde que si su patrón le ofrece dinero, ese monto siempre va a ser inferior al que le correspondería en caso de despido.

Acérquese a nuestro sindicato antes de decidir que hacer y pregúntenos cuál es la mejor alternativa para solucionar su problema.



Marcos Antonio Melo tiene 49 años y desde los 17 años que frecuenta el Sindicato de Obreros Panaderos.

Desde muy joven y, por consejo de quién le enseñó el oficio de Maestro Panadero, comenzó a asistir a las reuniones, recuerda que se juntaban entre 400 y 500 trabajadores. Convencido de que la lucha por los derechos del trabajador de realiza desde el ámbito sindical se formó en éste con el actual Secretario General -Miguel A. Rodríguez- y reconoce que **"...mi escuela sindical fue l..."**

Participa del Concejo Directivo desde el año '92 y actualmente ocupa el cargo de Secretario de Finanzas (desde el 2004) acompañando al Secretario General en el pago a proveedores pero, "como hombre de calle", colabora con las inspecciones laborales.

Su experiencia, con 30 años en una cuadra, es aprovechada por nuestro compañeros ya que es uno de los principales receptores de los reclamos de los trabajadores: **"tienen miedo de reclamar para que el patrón no se ensaña con ellos, no les pagan el salario correspondiente... hay casos en los que cobran \$100 por día de trabajo, contra eso luchamos a diario".**

Otro de los ítems a destacar es que

Turismo Social

*La **Secretaría de Turismo y Acción Social** del **Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata** en conjunto con la **F.A.U.P.A.** pone al servicio de sus afiliados...*

Hotel "7 de Marzo - Antonio López"

Belgrano 1263

MAR DE AJÓ - Provincia de Bs. As.

Mar de Ajó es un centro costero turístico bonaerense de gran relevancia, que presenta un cálido ambiente familiar. Ubicada sobre el Atlántico, tiene un clima templado agradable con una temperatura media anual de 22°C, con máximas de 33°C en verano.

La ciudad posee un importante centro comercial con todas las comodidades para el visitante. Entre las variadas posibilidades de esparcimiento, ofrece sus playas de varios kilómetros, que suelen ser invadidas por almejas y otros mariscos.

El Muelle de Pesca, una estructura de hormigón armado de 270 m, es ideal para disfrutar una excelente jornada de pesca. Hacia el sur de Mar de Ajó comienza la zona de Punta Médanos, donde se hacen paseos a caballo o en cuatriciclo.

Los amantes del automovilismo tienen su lugar en el Autódromo Regional Rubén Luis Di Palma, enclavado en un predio de 360 ha frente a la ciudad.



Hotel "7 de Marzo - Antonio López"

Belgrano 1263
MAR DE AJÓ - Provincia de Bs. As.



- * A una cuadra del mar. * 30 Habitaciones
- * Sala de estar. * Comedor. * Calefacción.
- * Agua caliente. * Servicio de mucama.
- * Ropa blanca. * Amplio Salón Comedor.



Para más datos comuníquese a los teléfonos:
(0221) 426-0930 / (0221) 426*0931

o en la F.A.U.P.P.A. a los teléfonos:
(011) 4957-0712 / (011) 4957-0715





EVITA

LA ABANDERADA DEL PUEBLO

El 7 de mayo de 1919 nació en Los Toldos Evita, la mujer que cambiaría la historia del Pueblo argentino

Nació el 7 de mayo de 1919 en Los Toldos, provincia de Buenos Aires. Hija de Juan Duarte y de Juana Ibarguren, de origen humilde y provinciano, llegó a la capital en plena adolescencia y su fuerte inclinación por lo artístico la llevó a actuar en el teatro, la radio y el cine con singular éxito.

Al Coronel Juan Perón lo conoció en 1944, cuando tras producirse el terremoto en la Provincia de San Juan se realizó un festival artístico en el Luna Park para recaudar fondos para reconstruir la capital y asistir a las víctimas. Allí su encuentro con Perón signó la vida de ambos. Inmediatamente Eva comenzó a colaborar con la labor de la Secretaría de Trabajo y Previsión, a la vez que presidía la Asociación Radial Argentina.

Los sucesos del 17 de octubre de 1945 la encontraron pidiendo por la libertad de su hombre y tratando de convencer a los trabajadores de pedir por la libertad de

quien impulsó todas las reformas sociales en dicha época.

Tras la asunción de Perón como Presidente el 4 de junio de 1946 Evita comenzó a desarrollar una actividad inusual para las Primeras Damas de la época, ya que buscó involucrarse en temas sociales y cívicos acorde con el ideario del nuevo gobierno en base a planteos afines a la Doctrina Social de la Iglesia.

Su interés por la Justicia Social la llevó en 1947 a crear la “Cruzada de Ayuda Social María Eva Duarte de Perón” que asistió en lo inmediato a los más necesitados, para luego perfeccionar esa ayuda en forma más integral a través de la “Fundación de Ayuda Social María Eva Duarte de Perón” en 1948, promoviendo un sinnúmero de obras por todo el país.

Impulsora de los derechos cívicos de la mujer argentina, en 1947, y por su decisiva influencia, se sancionó la ley 13.010, que permitió a las mujeres acceder a las urnas, participando políticamente en el sistema democrático argentino.

La reforma constitucional de 1949, legalizó la participación de las mujeres, que por primera vez votaron el 11 de noviembre de 1951, en elecciones a nivel nacional.





“Quiero vivir eternamente con Perón y con mi pueblo. Esta es mi voluntad absoluta y permanente, y es, por lo tanto, mi última voluntad. Donde está Perón y estén mis descamisados, allí estará siempre mi corazón para quererlos con todas las fuerzas de mi vida y con todo el fanatismo que me quema el alma”

Mientras progresivamente se iba deteriorando su salud por el cáncer que la afectaba, el 1^a de mayo de 1952 pronunció su último discurso casi sin fuerzas, en la Plaza de Mayo, llamando a los trabajadores una vez más a defender a Perón y a estar alertas en defensa de sus conquistas.

Tras su labor en el primer gobierno de Perón fue impulsada por la CGT y las mujeres del Partido Peronista Femenino a ocupar la candidatura a Vicepresidente de la Nación, para lo cual se desarrollaría el acto de proclamación el 22 de agosto de 1951 en el Cabildo Abierto del Justicialismo. Ese día Evita recibió el apoyo de más de 2 millones de personas, a quienes, en un dramático diálogo, intentó convencer de su renuncia al mismo. Presionada por la situación de confrontación con la oposición y los militares, Evita decidió renunciar anunciándolo por radio el 31 de agosto de ese año.

Días antes, la mujer que metió a las mujeres en la historia, y que pese a la prontitud de su muerte alcanzó trascendencia eterna de la mano de su prolífica existencia, había comenzado a redactar su testamento en el que reiteraba los principios que la habían guiado, el amor a Perón y al pueblo.

Las crónicas periodísticas cuentan que

llovió durante 13 días después de su muerte. Eva Duarte de Perón, “Evita”, tenía 33 años. El sábado 26 de julio de 1952 a las 20:25 los médicos tomaron el pulso y registraron el último latido. Apenas 1 minuto después, un parte oficial informó a la ciudadanía que “la jefa espiritual de la nación acababa de pasar a la inmortalidad”.

**“DONDE EXISTE UNA NECESIDAD,
NACE UN DERECHO”**



Eva Duarte de Perón

Quemos una Argentina pacífica, poderosa y soberana. Y una masa de trabajadores unida y feliz como ninguna en el mundo.

COMPAÑERO PANADERO



- *Los feriados son días no laborables, por lo tanto no hay obligación alguna de concurrir a trabajar.*
- *Quién no trabaje estos días cobrará el día normalmente.*
- *Quién decida trabajarlo lo cobrará con un recargo de un día más.*
- *Quién no concorra a trabajar los feriados nacionales no podrá ser sancionado bajo ningún motivo.*
- *La ausencia en estos días no permitirá a los empleados el descuento de Art. 37 del CCT 231/94 (Presentismo).*

FERIADOS INAMOVIBLES

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
1° de Enero	Miércoles	Año Nuevo
3 y 4 de Marzo	Lunes y Martes	Carnaval
24 de Marzo	Lunes	Día del Veterano y de los Caídos en la Guerra de Malvinas
2 de Abril	Miércoles	Día Nacional de la Memoria por la Verdad y la Justicia
18 de Abril	Viernes	Viernes Santo
1° de Mayo	Jueves	Día del Trabajador
2 de Mayo *	Viernes	Puente Turístico
25 de Mayo	Domingo	Día de la Revolución de Mayo
20 de Junio	Viernes	Día del Paso a la Inmortalidad del Gral. Manuel Belgrano
9 de Julio	Miércoles	Día de la Independencia
8 de Diciembre	Lunes	Inmaculada Concepción de María
25 de Diciembre	Jueves	Navidad
26 de Diciembre	Viernes	Puente Turístico

FERIADOS NACIONALES QUE SE RIGEN POR EL DECRETO 1768/2013

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
17 de Agosto	Lunes 18 de Agosto	Paso a la inmortalidad del Gral. José de San Martín
12 de Octubre	Lunes 13 de Octubre	Día del Respeto a la Diversidad Cultural
20 de Noviembre	Lunes 24 de Noviembre	Día de la Soberanía Nacional

FERIADOS NACIONALES QUE SE RIGEN POR EL DECRETO 1584/2010

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
14 a 16 de Abril	Lunes a Miércoles	Pascuas Judías (b)
20 a 22 de Abril	Domingo a Martes	Los dos primeros días y los dos últimos días de la Pascua Judía (b)
17 de Abril	Jueves	Jueves Santo Festividad Cristiana
24 de Abril	Jueves	Día de acción por la tolerancia y el respeto entre los pueblos (a)
24 de Setiembre	Miércoles	Año Nuevo Judío (b)**
3 de Octubre	Viernes	Día del Perdón (b)***
*- sin fecha		Fiesta del Sacrificio (c)
*- sin fecha		Año Nuevo Islámico (c)
*- sin fecha		Culminación del Ayuno (c)

a) Ley N° 26.199 dictada en conmemoración del genocidio sufrido por el pueblo armenio. Los empleados y funcionarios de organismos públicos y los alumnos de origen armenio quedan autorizados a disponer libremente de los días 24 de abril de todos los años para poder asistir y participar de las actividades que se realicen en conmemoración de la tragedia que afectó a su comunidad. Se invita a los gobiernos provinciales a adherir a las disposiciones de la presente ley.

(b) Sólo para habitantes que profesen la Religión Judía. Dispuesto por el Decreto 1584/2010.

* Los dos primeros días de Pesaj (Pascua) comienzan el día 14 de Abril a las 18:10 horas y finalizan el día 16 de Abril a las 19:10 horas.

Los dos últimos días de Pesaj (Pascua) comienzan el día 20 de Abril a las 18:05 horas y finalizan el 22 de Abril a las 19:05 horas.

** Los dos días de Rosh Hashana (Año Nuevo) comienzan el día 24 de Septiembre a las 18:30 horas y finalizan el día 26 de Septiembre a las 18:30 horas.

*** El día de Iom Kipur (Día del Perdón) comienza el día 3 de Octubre a las 18:20 horas y finaliza el día 4 de Octubre a las 19:35 horas.

(c) Sólo para los habitantes que profesen la Religión Islámica. Dispuesto por el Decreto 1584/2010.

(*-) Fechas aproximadas. Se rigen por el calendario lunar.

El Panadero y el pan

22



El Panadero y el pan



El olor y sabor del pan nos transportan a todos y ningún lugar, suponen la precipitación de las sensaciones y sugieren un bienestar anhelado por todos, por ello, tan sencillo y tan importante a la vez, la figura del pan representa mucho más que un alimento

Para conocer los orígenes del pan debemos remontarnos a un pasado remoto, el descubrimiento fue casual, nos situamos en la Época Neolítica,

Un antepasado del hombre conoce ya las semillas y cereales, y sabe que una vez triturados y mezclados con agua, dan lugar a una papilla. Este hombre olvida la papilla en una especie de olla, al volver encuentra una torta granulada, seca y aplastada, el primer pan acaba de tomar forma.

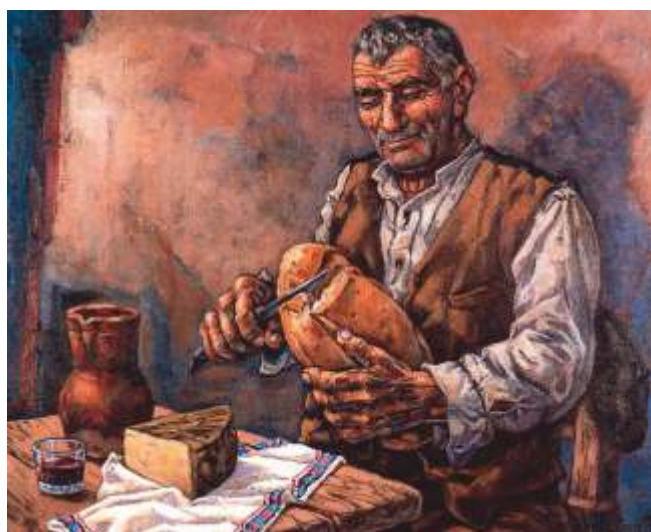
Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre, ha estado presente en conquistas, revoluciones, civilizaciones, descubrimientos, es decir formando parte de la cultura universal del hombre.

En este artículo no vamos a referirnos a las cualidades nutricionales del pan ni a sus componentes ni a lo necesario que es en nuestra dieta mediterránea, vamos a conocer su historia, su simbiología, sus curiosidades y esa cultura del pan que tan presente está en la vida de los argentinos.

Desde ese rudimentario primer pan, fruto del azar del hombre, hasta nuestros días, donde la oferta de panes es muy extensa -tenemos mas de 315 variedades de pan-, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas y civilizaciones.



Molino de piedra manual del Neolítico



Pan Egipcio

Las excelentes condiciones que el río Nilo ofrecía para el cultivo de cereales, obedecía a sus constantes crecidas. Se han encontrado datos por los que se sabe que en la IV dinastía, en el año 2700 A. de C., se elaboraba pan y un tipo de galletas.

El alimento de los egipcios pobres se componía principalmente de pan y cebolla, de ahí el famoso dicho: "Contigo, pan y cebolla". La evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el pan fermentado. El pan sin fermentar -sin levadura- se denomina pan ácimo.



El código de Hammurabi (2000 A. de C.) habla ya de "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo, los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo de trigo ya que la cebada fermentaba mal.

Se puede decir que el pueblo egipcio consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan. En este sentido, fue desenterrado un horno en las afueras de Babilonia que data del año 4000 A. de C. Según un historiador francés los egipcios inventaron la costumbre "gastronómica" de colocar un pequeño pan en el lugar de cada comensal.

Egipto tuvo las primeras grandes cosechas de trigo entre el quinto y sexto milenio A. de C.

24

El Pan Griego

* Una vez que Grecia adopta el invento del pan, a través de las relaciones comerciales con los egipcios, lo perfecciona. Fueron los griegos, en el siglo III A. de C. los que hicieron un arte de la panadería, crearon más de setenta panes diferentes. Los panaderos griegos inventaban formas variadas a los panes utilizados para fiestas religiosas, probaban diferentes masas panaderas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz; añadiendo a estas, especias, miel, aceites, frutos secos... y seguramente fueron los precursores de la pastelería.



* En un museo de Suiza, se conserva la torta más antigua, conocida como "torta de Corcelles" del año 2800 A. de C. El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino pero luego pasó a convertirse en el sustento popular, símbolo de la comida por excelencia. El pan ácimo -sin fermentar- era considerado un manjar. Este alimento es nombrado en varios escritos de poetas y filósofos griego: Homero, Platón, Aristófanes, Ateneo, lo que representa que la cultura del pan ha estado presente en las más destacadas culturas.

Para muchos historiadores el mito de Jason en búsqueda del Vellocino de oro es una metáfora de las rutas griegas en busca de trigo.

El pan de la época romana

En un principio, en el pueblo romano, se restringe la elaboración del pan. Preferían alimentarse de gachas y papillas; el pan era considerado por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable; sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes.

En el año 30 A. de C. Roma cuenta con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales calificados griegos; en estas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes expertos. El



precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado (con exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar y los hornos de tal manera que, hoy en día, se denomina "horno romano" al horno de calentamiento directo. El pan en Roma cobra gran importancia, según el poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban "panem et circenses" ("pan y el circo").

Los panaderos distinguían los panes en función de su composición, forma y función. Crearon el panis militaris (especialmente fabricado para los soldados) y que tenía larga duración ya que ellos, durante sus marchas en pro de conquistas, tenían una dieta basada en pan y vino, siendo ésta quizás la primera unión de estos alimentos tan significativos en la historia. Esto llevó a que se construyeran panaderías exclusivamente militares donde se almacenaban reservas de cereales y de pan.

El pan de harina blanca era más valorado que el pan moreno, que lo comían pobres y esclavos: panis plebeius.

Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, excepto Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana, los celtíberos ya conocían las técnicas para amasar y panificar con trigo.

El Pan en la Edad Media

Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada.

En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan es el alimento más preciado. Así se muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: "...Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles...Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé...".

En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan.



25

El pan blanco seguía siendo en esta época signo de prestigio social solo accesible para clases ricas y pudientes. En el año 943, en Francia, "el mal de los ardientes" surge por el consumo de pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia y ya en el siglo XII surgen los primeros



gremios de artesanos de todo tipo de profesiones. Así, el gremio panadero, se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan está regulada por el gobierno.

Además de ser alimento base, el pan se utilizaba -en ambientes de clases adineradas- como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.

El pan en la Religión

El cristianismo también ha utilizado el pan como símbolo, Dios se reencarnó en pan de trigo para quedarse en el mundo y Jesús nace en Belén, que significa pan. En muchos pasajes bíblicos, se nombra el pan.

Con Jesús de Nazaret se sigue la tradición judía de la bendición del pan y el vino. El pan fue el alimento de la última cena, y en torno a él se celebra el sacramento de la Eucaristía. Dios le dijo a Ezequiel que hiciera diferentes panes con cebada, habas, lentejas y mijo.



El pan también se ha dotado de efectos benditos y milagrosos en muchos lugares de España, para la curación de enfermedades, para ahuyentar malos espíritus...

En el Año 600



SAN HONORATO, PATRÓN DE LOS PANADEROS. Fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-leGrand, en Ponthieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo del año 600. Era miembro de una de las familias más importantes del país y practicó desde la infancia la virtud. Fue San Beat su maestro y su guía espiritual, y fallecido su prelado, y en atención a sus altas virtudes fue escogido para sucederle, pese a su fuerte resistencia, ya que no creía merecer tal honor.

En 1529 en Viena

Cuando en 1529 Viena fue sitiada por largos meses por los ejércitos turcos, los reposteros locales, a fin de animar el alicaído ánimo de la población, tomaron el emblema de los sitiadores, la media luna musulmana que flameaba en las banderolas del campamento enemigo, y las moldearon en sus hornos de pan. Luego, el populacho se asomaba a las murallas de la ciudad y se mostraba ante los irritados soldados turcos masticando su símbolo sagrado.



Otra versión asegura que los soldados otomanos querían conquistar Viena en el año 1683, y para ellos los soldados decidieron cavar un pasadizo que los llevaría por de bajo de la ciudad hacia su objetivo, pero cometieron un error al trabajar de noche a la misma hora que los panaderos trabajaban, quienes los descubrieron en plena faena, dando la voz de alarma. Cuenta esta historia que Viena se salvo gracias a sus "panaderos" a quienes en recompensa, el Emperador de Austria Leopoldo I, les concedió diversos regalos y honores. Los panaderos, agradecidos, inventaron dos panes: uno que llevaba el nombre del Emperador y otro que se llama CROISSANT es decir MEDIA LUNA como burla al emblema sagrado de la bandera turca.

El pan en la época moderna

A finales del siglo XVIII progresa la agricultura, las investigaciones sobre la harina y se consigue la mejora en técnica del molino; aumenta la producción del trigo y se consigue una harina mejor. El precio del pan baja al aumentar la oferta y el pan blanco (antes solo para determinadas clases sociales) llega a toda la población.

En el siglo XIX se inventa el molino a vapor, así fueron evolucionando los sistemas de panificación y se añade una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa. Aparece un nuevo tipo de levadura y surgen técnicas mecánicas para amasar el pan, con estas mejoras la industria del pan va creciendo de manera rápida.

El Comienzo del Sindicalismo Panadero - 1887

Un Anarquista Italiano en La Argentina del Siglo XIX: Errico Malatesta

Coherente con su actividad en pro de la organización obrera como medio para arribar al ideal, Malatesta se destaca durante los años 1887 y 1888 como impulsor del movimiento huelguístico y de las sociedades de resistencia. En 1887, Malatesta despliega una intensa actividad en tal sentido.



Junto con varios obreros panaderos anarquistas y la participación activa de Mattei crearon el 4 de agosto de 1887 la Sociedad de Resistencia y Colocación de los Obreros Panaderos. Mattei fue electo gerente de la asociación, desempeñando ese cargo hasta octubre de 1896. Malatesta fue el encargado de redactar los estatutos y reglamentos internos. Respecto de estos últimos, expresa laacov Oved: *"... Respecto de esos reglamentos, que redactó Malatesta, destaca la visión del sindicato como órgano de resistencia y solidaridad de clase..."*. Resalta la convicción de la importancia que tiene la organización federal (lugareña, regional o territorial) y se señala la tendencia a llegar a una Federación Regional Argentina de Trabajadores, así como a la solidaridad internacional. Se puede señalar que el único elemento con tonalidad anarquista aparece en el artículo 7: *"...Esta sociedad no debe inmiscuirse en cuestiones políticas..."*. Esos estatutos sirvieron de modelo a muchos otros creados en esa década por militantes anarquistas. Sabemos de esa orientación entre zapateros, zingueros, obreros mecánicos.

Tras la fundación de esa sociedad, Malatesta continuó activando en su seno, destacándose su participación en la primer huelga declarada por la misma (enero de 1888). La huelga se extendió por diez días y concluyó con la obtención de importantes beneficios para los trabajadores. Esta medida de fuerza contribuyó al desencadenamiento de una ola huelguística que se prolongó hasta el estallido de la crisis económica de 1890. La expansión de la organización obrera y de las huelgas alertó a los círculos gobernantes, lo cual se pudo apreciar en el comportamiento de la prensa y de la policía. Cabe destacar que el gremio de los panaderos fue el que mantuvo una mayor adhesión al anarquismo en el conjunto de los gremios argentinos. De ese ámbito surgieron numerosos militantes y grupos ácratas.

27

En 1889 En Argentina

En 1889 Errico Malatesta abandona la Argentina, dejando atrás el combativo sindicato que él ha ayudado a organizar, el de Panaderos.

Además de pan, en los locales de panadería argentinos despachan también la repostería matinal que más habitualmente desayunan los porteños, las "facturas", de gusto dulce y horneadas a partir de una mezcla de harina, levadura y manteca. Algunas de ellas son de origen europeo, pero en Argentina adquirieron formas singulares y apodos.

"...Anarquista es, por definición, aquél que no quiere estar oprimido y no quiere ser opresor. Aquel que quiere el máximo bienestar, la máxima libertad y el máximo desarrollo posible para todos los seres humanos..."

Errico Malatesta

En argentina las Facturas llevan por nombre "cañones", "bombas", "vigilantes", "bolas de fraile", "suspiros de monja" y "sacramentos", para escarnio del ejército, la policía y la iglesia respectivamente. ¿Habría existido una secreta conspiración de los oficiales panaderos de ideas anarquistas para dar nombres blasfemos a las facturas? Cabe conjeturarlo: el vínculo entre palabra y comida parece haber sido suturado con hilo de coser ideológico. El sindicato de trabajadores panaderos fue conducido por dirigentes anarquistas por varias décadas.



Este día se celebra en honor de los Mártires de Chicago, obreros muertos en esa ciudad de EEUU en el año 1886, por llevar a cabo una huelga en que demandaban una jornada laboral de ocho horas

Los mártires

28 Sus nombres fueron: Michael Schwab, Louis Lingg, Adolph Fischer, Samuel Fielden, Albert R. Parsons, Hessois Auguste Spies, Oscar Neebe y George Engel.

En Boston y en algunas otras ciudades norteamericanas de la época había una fuerte corriente contra los trabajadores extranjeros que reclamaban por sus derechos laborales y sociales junto a sus hermanos norteamericanos.

La guerra de Secesión había interrumpido el crecimiento de las organizaciones sindicales, cuyo punto de partida data de 1829, con un movimiento que solicitó la implantación de la jornada de ocho horas de trabajo, en el estado de Nueva York.

Pero a partir de los años ochenta, se fue acrecentando la actividad gremial en la cual socialistas, anarquistas y sindicalistas, cumplieron un rol destacado en cuanto a su labor

propagandística y política. Mauricio Dommanget en su “Historia del Primero de Mayo”, al referirse a los trabajadores de Chicago, afirma: “...*Muchos trabajaban aún catorce o diez y seis horas diarias, partían al trabajo a las 4 de la mañana y regresaba a las 7 u 8 de la noche, o incluso más tarde, de manera que jamás veían a sus mujeres y sus hijos a la luz del día. Unos se acostaban en corredores y desvanes, otros en chozas donde se hacinaban tres y cuatro familias. Muchos no tenían alojamiento, se les veía juntar restos de legumbres en los recipientes de desperdicios, o comprar al carnicero algunos céntimos de recortes...*”.

La central obrera norteamericana de entonces, la Federación de Gremios y Uniones Organizados de Estados Unidos y Canadá, años después transformada en la Federación Norteamericana del Trabajo (AFL), había proclamado en su cuarto congreso de 1884, que la duración legal de la jornada de trabajo, a partir del 1º de Mayo de 1886, sería de ocho horas de

duración. Ese 1º de Mayo se había constituido en una fecha clave tanto para los trabajadores como para los capitanes de la industria.

La huelga del 1º de mayo de 1886

En 1886, el Presidente de los Estados Unidos de esa época Andrew Johnson promulga una Ley, que establecía una jornada de trabajo diaria de 8 horas. Esta ley no se cumplió, por lo que las organizaciones laborales y sindicales de los Estados Unidos empezaron a luchar por su cumplimiento.

La prensa norteamericana, principalmente el 'Chicago Mail', el 'New York Times', el 'Philadelphia Telegram' y el 'Indianapolis Journal' habían advertido por esos días el “peligro” de la implantación de la jornada de 8 horas “sugerida -decía el 'Chicago Mail'- por los más locos socialistas o anarquistas”.

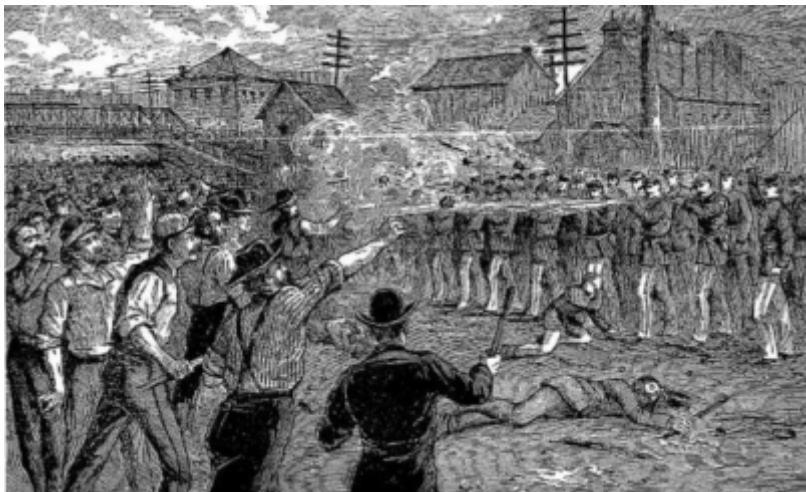
La huelga del 1º de Mayo de 1886 fue masiva en todos los

Estados Unidos. Algunos sectores industriales admitieron la jornada de ocho horas, pero la mayoría fue intransigente a aceptar ese reclamo.

En Milwaukee la represión policial produjo nueve muertos obreros y hubo enfrentamientos violentos en Filadelfia, Louisville, St. Louis, Baltimore y principalmente en Chicago. En esta última ciudad actuaban, además de las fuerzas policiales y antimotines, una suerte de policía privada al servicio de los industriales y empresarios: la compañía Pinkerton.

En tanto el 1º de mayo había transcurrido sin ninguna violencia, fue dos días después, cuando los sindicatos de la madera convocaron a una reunión, en la que los 'rompehuelgas' de la Pinkerton atacaron a los trabajadores. Intervino la policía y el fuego de las armas produjo seis muertos y medio centenar de heridos, todos entre los trabajadores.

Así fue que los anarquistas llamaron, para el 4 de mayo, a una concentración en el Haymarket Square, acto público que contaba con autorización de las autoridades. Al finalizar la reunión y cuando se desconcentraban los trabajadores, el capitán Ward avanzó sobre los grupos obreros en actitud amenazante.



Arriba, de izq. a derecha: *Louis Lingg, Oscar Neebey, Adolph Fisher y Agust Spies.*
Abajo, de izq. a derecha: *Albert Parsons, Michael Schwab, George Engel y Samuel Fielden*

Alguien lanzó entonces una bomba contra efectivos policiales y abatió a uno de los policías, hiriendo a otros varios. Entonces, las fuerzas policiales abrieron nutrido fuego contra los trabajadores matando a varios y causando 200 heridos.

Ese hecho de violencia permitió a las autoridades judiciales, instigadas por varios políticos y diarios -principalmente el 'Chicago Herald'- a detener y procesar a la plana mayor del movimiento sindical anarquista. Así fueron arrestados el inglés Fielden, los alemanes Spies, Schwab, Engel, Fischer y Lingg y los norteamericanos Neebe y Parsons.

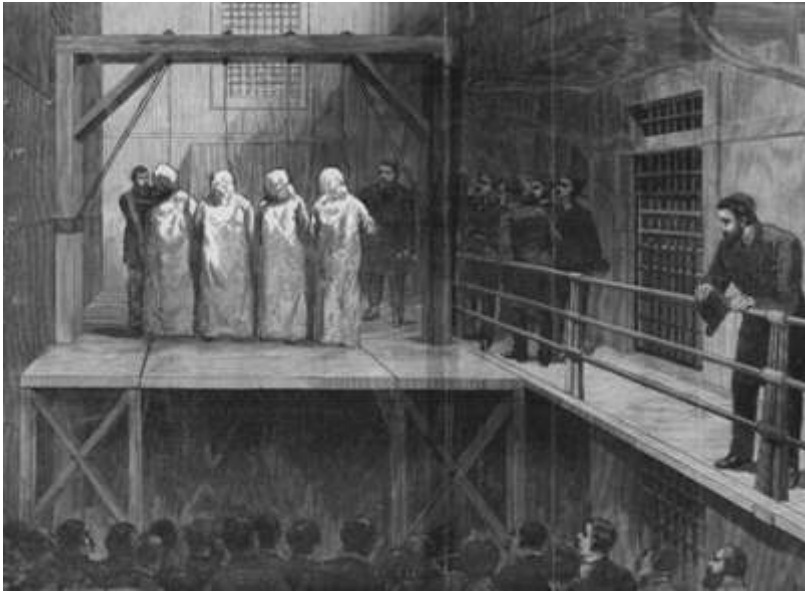
Comenzaba el Proceso de Chicago, una burla a la justicia y un verdadero fraude procesal como demostró pocos años después el gobernador del estado de Illinois, John Peter Atlgeld.

Razón de Estado

Es evidente que el Proceso de Chicago contra los ocho sindicalistas anarquistas produjo una sentencia dónde primó el principio de la 'razón de Estado' y que no se buscaron pruebas legales ni se tuvo en cuenta la normativa jurídica de la época.

Se quiso juzgar a las ideas anarquistas en la cabeza de sus dirigentes, y en ellos escarmentar al movimiento sindical norteamericano en su conjunto.

Para ello fueron preparados testigos, se dejaron de lado las normas procesales, y los miembros del jurado -como se demostró pocos años después- fueron seleccionados fraudulentamente. Entre otras anomalías procesales, la primera fue que se los juzgó colectivamente, y no en forma individual, como disponía la legislación penal. Se trataba de



un juicio político, y la causa no era la violencia desatada el 4 de mayo de 1886, sino las ideas anarquistas, por un lado, y la necesidad de impedir el avance de la organización gremial que había paralizado a los Estados Unidos el 1º de mayo del mismo año, por el reclamo de la jornada laboral de ocho horas.

El gobernador Altgeld, años después, explicaría al pueblo norteamericano que el juez interviniente en el Proceso de Chicago actuó *“...con maligna ferocidad y forzó a los ocho hombres a aceptar un proceso en común; cada vez que iban a ser sometidos a un interrogatorio los testigos suministrados por el Estado, el juez Gary obligó a la defensa a limitarse a los puntos específicamente mencionados por la fiscalía pública' en tanto que 'en el interrogatorio de los testigos de los acusados, permitió que el fiscal se perdiera*



en toda clase de vericuetos políticos y leguleyerías extrañas al asunto motivo del proceso...”.

“...Ahorcadles y salvareis a nuestra sociedad...”

El fiscal Grinnel, en su alegato, proclamó: *“...Señores del jurado: ¿declarad culpables a estos hombres? ¡Haced escarmiento con ellos, ahorcadles y salvaréis a nuestras instituciones, a nuestra sociedad!...”.*

El 28 de agosto de 1886 el jurado, especialmente elegido para aniquilar a los acusados, dictó su veredicto especificando que siete de los imputados - Parsons, Spies, Fielden, Schwab, Fischer, Lingg y Engel- debían ser ahorcados, y el octavo, Neebe, condenado a 15 años de prisión.

Antes que el crimen judicial se consumara, se cometió otro acto dudoso, el misterioso suicidio de uno de los condenados: Louis Lingg, quien con la colilla de un cigarrillo habría prendido la mecha de un cartucho de dinamita.

En realidad, como afirman los historiadores actuales, se trató de representar ante el gran público otra demostración de

que los anarquistas morían en su propia ley, las 'bombas'. Hoy se coincide en que Lingg fue asesinado.

Spies, Fischer, Engel y Parsons subieron al patíbulo el 11 de noviembre, y fueron ahorcados ante el periodismo, las autoridades judiciales, la policía y el público allí reunido. El escándalo fue tan grande que a Fielden y Schwab se les conmutó la pena de muerte por la de prisión perpetua.

La movilización de las fuerzas sindicalistas y la actuación de políticos como John Peter Atlgeld, hizo que el 26 de julio de 1893 se les otorgar el 'perdón absoluto' a Samuel Fielden, Oscar Neebe y Michael Schwab. De todas maneras, estos tres anarquistas tuvieron mucha más suerte que otros dos ajusticiados cuarenta años después: Nicola Sacco y Bartolomeo Vanzetti, en otro proceso igualmente fraudulento. Pero la reivindicación de los mártires de Chicago fue realizada pocos años después de la muerte de cuatro de ellos y de la liberación de los tres restantes.

1 DE MAYO

Día Internacional de los trabajadores

JORNADA NO LABORABLE



1 de mayo Día del Trabajo



*Muchas felicidades a todos los
trabajadores en su día*



EL DELEGADO DEL GREMIO PANADERO

ES LA CELULA BASICA DE LA ORGANIZACION DE LA CLASE TRABAJADORA. ES DONDE COMIENZA Y TERMINA LA ESTRUCTURA GREMIAL, ES EL ESLABON ORGANIZATIVO MAS ESTRECHAMENTE LIGADO A LAS BASES

* ¿QUÉ FUNCIONES DEBE REALIZAR EN EL LUGAR DE TRABAJO?

- Promover la formación y organización de los compañeros. También es importante que afilie a nuevos compañeros para fortalecer nuestro gremio.

* ¿CÓMO SE LOGRA ESTO?

- Estando en contacto permanente con ellos, informándolos, escuchando sus problemas y propuestas facilitando su participación en las tareas a realizar.

Lo más efectivo es lograr un grupo que trabaje en apoyo del delegado.

* ¿QUÉ FUNCIONES CUMPLE EN NUESTRA ESTRUCTURA GREMIAL?

- Cumple una doble función:

a) Representa a los compañeros de trabajo ante la patronal.

b) Es el vínculo permanente entre nuestra organización sindical y los trabajadores.

* EL DELEGADO PANADERO NO ES:

+ Un simple intermediario entre el afiliado y los dirigentes del gremio.

+ Un alcahuete de la conducción de turno.

+ Solo el representante de los compañeros ante la patronal, aislado del gremio.

* ¿QUE CUALIDADES DEBE TENER?

- Un buen delegado debe ser solidario, responsable, representativo y democrático, por que él refleja el tipo de sindicato que logramos construir.

* ¿CUALES SON SUS FUNCIONES EN EL LUGAR DE TRABAJO?

- Debe canalizar los reclamos laborales, atender las necesidades de tipo social, promover la formación y organización de los compañeros.

PARA UN MEJOR DESEMPEÑO DEL DELEGADO ANTE LOS CONFLICTOS ES IMPORTANTE:

1- Estar informado de la situación general de la panificadora: si hay documentación en el establecimiento, constatar quienes son los verdaderos propietarios, si alquilan o tienen otras sucursales, si realizan los aportes.

2- Determinar si cada problema es justo, más allá de que sea legal o ilegal.

3- Planificar los puntos a tratar en las entrevistas con la patronal y el rol de cada uno de los compañeros que asistan, para no dejarse llevar por los rodeos de aquella.

4- Redactar en forma breve y precisa el reclamo, expresando cuales son los hechos y la solución requerida de la empresa.

5- Hacer un reclamo de cada cuestión ya que si se solicitan varios puntos en un único pedido la empresa pretenderá negociar, entregando algunos puntos a cambio.

6- Hacer todos los reclamos escritos por duplicado, guardando la copia que certifique que ha sido recibida por el patrón, para evitar que este falsee los hechos y para informar a los compañeros.

7- Concurrir a las entrevistas acompañados por otros delegados o compañeros por que así es más fácil contrarrestar los intentos de confundir de la patronal. Además queda por demás claro que este método avala su gestión y asegura un análisis más completo de la entrevista.

8- Archivar todas las notas presentadas a la empresa, para tenerlas como antecedentes en caso de que intervenga el gremio o que halla que sumarlos como prueba ante el ministerio de trabajo.

Afiliate!!!



*juntos podemos luchar
por nuestros derechos*



**SINDICATO OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA**

**CALLE 15 N° 878
(1900) La Plata - Buenos Aires
Telefax: 0221-483-6193**

QUE HACER ANTE UN DESPIDO

En tiempos de crisis como los que vivimos durante principios de 2014, suele suceder que se retrae el consumo, es decir la gente compra menos. Como consecuencia de ello muchos industriales deciden prescindir de los servicios de sus trabajadores.



Muchos empleadores utilizan diferentes artilugios para despojar a los trabajadores de su indemnización o abonar menos de lo que la Ley les impone.



del año y 3 meses, correspondería otro sueldo por pre-aviso.

- Proporcional días trabajados:

Lógicamente, si lo despiden a mitad del mes, deben pagarle los días que trabajaste hasta el despido.

- Proporcional Aguinaldo y

Vacaciones no gozadas: Los obreros van ganando aguinaldo y vacaciones a medida que trabajan. En el caso del ejemplo del año y 3 meses correspondería pagar los días de vacaciones que le tocarían al trabajador (1 día cada 20 trabajados) y un cuarto de aguinaldo. (Recordemos que el aguinaldo es anual, solo que se abona en 2 cuotas, una en junio y otra en diciembre)

- **Agravantes:** en caso de maternidad, embarazo, matrimonio o enfermedad, la indemnización por despido se agrava en un 50%. (En cuanto a la enfermedad, la A.R.T. debe pagarte el sueldo, aún despedido, hasta que sane completamente o le otorguen porcentaje de incapacidad permanente).

Si Usted estaba registrado -como lo dicta la Ley- al ser despedido puede acceder a la prestación por desempleo que otorga el estado

hasta que consiga otro trabajo.

EN CASO DE RENUNCIA FORZADA

Desde ya que es comprensible que al industrial le es mucho mas barato que los trabajadores renuncien que despedirlos, pero no es lo correcto ni lo que beneficia al obrero panadero.

Para lograr la renuncia se emplean diversos métodos también:

* **1.-** A muchos trabajadores el empleador les dice, *"anda, mandame el telegrama de renuncia y volvé que yo te pago, incluso más de lo que debería"* (palmada en la espalda y sonrisa mediante).

"¡MENTIRA! ¡Si no querés que labore mas para vos, echame!", debería ser la respuesta.

Está lleno de mitos como que no va a conseguir otro trabajo si lo despiden, que se pierde la recomendación, etc. **Todo esto es falso.**

* **2.- MOBBING:** A veces para lograr que el trabajador renuncie se lo maltrata y se le hacen cumplir tareas que no tienen nada que ver con su oficio para que se harte y renuncie.

* **3.-** Se le dice al trabajador que la empresa/panadería está por cambiar de dueño y que por eso es necesario que renuncie, para que después contratarlo de vuelta. Esto no es así, no importa que cambie de dueño ya que el nuevo dueño debe respetar la antigüedad de los trabajadores.

* **4.-** Se tiene al empleado trabajando en negro mucho tiempo, después se lo blanquea y se lo echa en período de prueba, o a los pocos

EN CASO DE DESPIDO

La Constitución Nacional concede y garantiza el derecho a trabajar aunque, obviamente, ningún derecho es absoluto y a nadie se le puede obligar a mantener un trabajador contra su voluntad. Es por eso que la ley prevé la indemnización por despido. Si bien el caso de cada trabajador es diferente, la indemnización por despido comprende principalmente los siguientes rubros:

- **Antigüedad:** Se paga un sueldo por año trabajado o fracción superior a 3 meses. Es decir que si trabajó un año y 3 meses, le corresponden 2 sueldos de indemnización.

- **Preaviso:** En caso que no le hayan comunicado fehacientemente (por carta documento) que va a ser despedido con un plazo de antelación de 15 días en período de prueba, 1 mes si está efectivo o 2 meses si lleva trabajando mas de 5 años, le corresponde, una indemnización sustitutiva por ese tiempo que no le avisaron. Por ejemplo, en el caso

meses, abonándole abonándole una indemnización mínima. Si Usted permite eso está reconociendo que no tiene nada para reclamar.

TRABAJO INSUFICIENTEMENTE REGISTRADO

Una importante cantidad de trabajadores cree estar en una relación laboral perfectamente registrada.

A varios se les paga "en blanco" una suma de dinero, y otra suma en mano, en negro.

Esto no es para nada bueno, ya que si es así, jamás la indemnización va a ser la que corresponde, justamente porque sólo computarán lo que percibía el trabajador en blanco.

Otros, han comenzado a trabajar en negro, quizá años, y después se los blanqueó consignando una falsa fecha de ingreso. Este es otro ardid muy frecuente ya que si lo despiden sólo pagarían antigüedad por lo que figura en blanco.

TRABAJO EN NEGRO

Es el peor de los flagelos del trabajador panadero, ya que se les paga en mano, no se les hacen aportes, están sin obra social, los echan de palabra, no pueden acceder a créditos, ni a seguros por desempleo, etc.

SOLUCIONES

Nuestros compañeros piensan equivocadamente: "yo no tengo ninguna prueba de que trabajaba, ni lo que me pagaba en mano, ni cuál era mi antigüedad real", etc.

Todo esto no es tan así. En materia laboral, dado que la parte más débil es el empleado, todas las presunciones son a favor del trabajador, es decir, el probar que todo es mentira, es tarea del empleador. Es por eso que el 90% por ciento de los juicios laborales lo ganan nuestros compañeros. Es relativamente fácil probarlo, solo necesita nuestro asesoramiento y algunos testigos.



Y si los testigos mienten? ¿o no quieren ir? TIENEN que ir, es una obligación, hasta por la policía se los puede traer a declarar. Antes de declarar, se les lee el código penal y las penas por falso testimonio, y esto no es nada divertido, pueden llegar a ir presos por mentir en un juzgado. Además no tienen por qué ser compañeros de trabajo. Cualquiera que tenga conocimiento de la relación laboral puede ir a declarar.

Aunque no todo termina en juicios ya que existen instancias de conciliación. Es allí donde las dos partes concurren con sus abogados y, generalmente, pactan una indemnización.

A algunos trabajadores les conviene porque en días está cobrando su indemnización, sin tener que hacer un juicio que lleva 3 años o más. Al empleador también le conviene, porque evita multas por tener trabajadores en negro, insuficientemente registrados, etc.

¿QUE HACEMOS CUANDO NOS PASA ALGUNA DE ESTAS SITUACIONES?

Primero, antes de siquiera pensar en renunciar, debe concurrir a la sede de nuestro Sindicato de Obreros Panaderos o asesorarse por un abogado laboralista para

que redacte un telegrama ley (es gratuito, le dan el formulario en el correo y se manda gratis también) denunciando las irregularidades.

El empleador puede contestar o no -no es relevante- porque obviamente, va a negar todo. Después se manda una segunda carta donde el trabajador se coloca en situación de "despido indirecto" y comienza el juicio laboral.

El tiempo para reclamar desde el cese de la relación laboral es de 2 años o sea que, si Usted trabaja desde hace un año y medio en negro... puede reclamar su indemnización.

35

**ANTE CUALQUIER DUDA
O CONSULTA LLÁMENOS...**

**SINDICATO DE OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA**

LA PLATA - BERRISO - ENSENADA - LOBOS - PILA - ROQUE PEREZ
MAGDALENA - CORONEL BRANDEN - TERNICA - CHASCOMUS
LEZAMA - CASTELLI - DOLORES - MAIPU
SAN MIGUEL DEL MONTE - GENERAL BELGRANO
GENERAL PAZ (RANCHOS) - GENERAL GUIDO



Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata
Tel.: (0221) 426-0930/31
www.sindicatopanaderos.com.ar
secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar

SIN GREMIOS NO HABRA SINDICATOS

** Por Miguel Angel Rodríguez*

El gremio es la actividad, el oficio o la profesión en que se desempeña el trabajador. Cuando los asalariados de un gremio se organizan, se constituye el "sindicato"

Una clarificación de conceptos nos lleva, como se enseña en cualquier curso de derecho colectivo en la facultad, a diferenciar "gremio" de "sindicato".

El gremio es la actividad, el oficio o la profesión en que se desempeña el trabajador, en nuestro caso es el "gremio panadero". Cuando los asalariados de un gremio se organizan, como en La Plata, se constituye el "sindicato de panaderos".

De la mano de la flexibilización del derecho laboral (decretos y leyes) y de la flexibilización de facto (desocupación y precarización) podemos afirmar que subsisten los gremios en cuanto a continuidad de la actividad, pero la creciente relación del sujeto trabajador

produce una pérdida de pertenencia a la industria y al gremio panadero.

La resultante de la inexistencia de continuidad de los trabajadores en un gremio pareciera que encamina al empequeñecimiento del sindicato, precisamente por la constante entrada y salida de los trabajadores no solo de nuestro sector sino también de los diferentes gremios. Ejemplo: la industria panaderil continuará, pero ya no habrá empleados panaderos.

Esta pérdida de identidad que provoca la rotación y sustitución de los trabajadores viene en crescendo desde 1991, con la creación por ley de los primeros contratos basura.

Para refrescar la memoria de los compañeros, detallo cuales y cuantos son: cuatro (4) nacidos de la ley de empleo, dos (2) de la modificación de la ley de Contrato de Trabajo y cinco (5) de la Ley PyMEs.

A ellos hay que añadir las pseudo pasantías, el falso contrato de aprendizaje, los contratos mediante agencias de empleo, el contrato de trabajo eventual, el contrato a plazo fijo, el trabajo de temporada y, por último, el período de prueba que se aplica a todos los contratos que se celebran por tiempo "indeterminado".

Un simple conteo da como resultado 18 modalidades de contratación, número que si revela que hay alguna rigidez en nuestro derecho será la de la rigidez cadavérica.

La rotación (efecto puerta giratoria o calesita)

36



que produce esta interminable lista de contratos importa además un cambio en la obra social de nuestros trabajadores. Esto conlleva a la inestabilidad no solo en la identidad, sino también en la atención de la salud del asalariado y su núcleo familiar, circunstancia que paradójicamente perjudica a la integridad psicofísica de quienes deben ser atendidos.

En definitiva, podemos observar como se van perdiendo los marcos de pertenencia. Ya no habrá un "yo soy bancario", "yo soy textil, o "yo soy panadero".

A esta difícil situación se le agrega que también se obligó a flexibilizar la salud de la familia trabajadora. En este aspecto debo hacer una reflexión: con la "libre elección", tanto entre obras sociales sindicales como con las de medicina privada, el beneficiario de esta

"libertad" será del empleador y no el trabajador. Cuando el trabajador no tiene la obra social de su gremio se suma otro factor gravitante en la pérdida de identidad y de pertenencia.

A mi razonamiento, y como consecuencia de lo que desplegué, creo que la prioridad del movimiento obrero panadero es analizar como defender el oficio en que se desempeñan nuestros trabajadores ya que sin ellos no habrá sindicatos.

Como Sindicato de Obreros Panaderos consideramos que defender el derecho a trabajar y a la estabilidad del trabajador en el empleo, preservar su identidad y pertenencia es condición imprescindible para la democracia y la libertad sindical, con su correlato de participación del trabajador en la vida interna de su organización.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA

DEFENDIENDO LOS DERECHOS DEL TRABAJADOR PANADERO

- 1 - LA PLATA
- 2 - ENSENADA
- 3 - BERRISO
- 4 - MAGDALENA
- 5 - PUNA INDIÓ (VERÓNICA)
- 6 - CORONEL BRANDSEN
- 7 - LOBOS
- 8 - SAN MIGUEL DEL MONTE
- 9 - GENERAL PAZ (RANCHOS)
- 10 - CHASCUMUS
- 11 - ROQUE PEREZ
- 12 - GENERAL BELGRANO
- 13 - LEZAMA
- 14 - PILA
- 15 - CASTELLI
- 16 - DOLORES
- 17 - MAIPU
- 18 - GENERAL GUIDO

TRABAJADORES A TIEMPO PARCIAL

Estudios realizados por profesionales indican que durante entre fines del 2013 y principios del 2014 disminuyó el pedido de trabajo. No queremos que esta falta de demanda laboral provoque abusos de los industriales, es por ello que informamos sobre la situación que deben contemplar tanto nuestros compañeros como los patrones

El Sindicato de Obreros Panaderos (tal como lo dicta nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94) **NO RECONOCE LA JORNADA PARTIDA.**

Sin embargo, en caso que algún trabajador lo acepte, la Ley de Contrato de Trabajo (36.474) en el artículo 92 establece que esa modalidad de trabajo se producirá solo cuando: " **...el trabajador se obliga a prestar servicios durante un determinado número de horas al día o a la semana, inferiores a las dos terceras (2/3) partes de la jornada habitual de actividad...**" .

También la norma establece que "...en

En general, y ante un eventual reclamo, si el trabajador cumple tareas en una jornada habitual por 6 o 7 horas diarias, deberá abonársele una remuneración igual a los trabajadores que lo hacen por 8 horas.

Al momento de utilizar la modalidad de jornada parcial los empresarios panaderos deberán establecerlo por escrito, con una causa sumamente justificada y con expresa indicación y publicación de los horarios que se cumplen.

De no conducirse de manera correcta sobre este aspecto -los empresarios panaderos-, quedarán pasibles a importantes indemnizaciones laborales, al considerarse como jornada completa una modalidad que fuera parcial.



este caso la remuneración no podrá ser inferior a la proporcional, que le corresponda a un trabajador a tiempo completo, establecida por ley o convenio colectivo, de la misma categoría o puesto de trabajo... Sin embargo, este artículo advierte que **si la jornada pactada supera esa proporción, el empleador deberá abonar la remuneración correspondiente a un trabajador de jornada completa.**

La ley establece que "...la violación del límite de jornada establecido para el contrato a tiempo parcial generará la obligación del empleador de abonar el salario correspondiente a la jornada completa para el mes en que se hubiere efectivizado la misma, ello sin perjuicio de otras consecuencias que se deriven de este incumplimiento..." .

Por último también se aclara que "...**Los trabajadores contratados a tiempo parcial no podrán realizar horas suplementarias o extraordinarias. La violación del límite de jornada establecido para el contrato a tiempo parcial, generará la obligación del empleador de abonar el salario correspondiente a la jornada completa para el mes en que se hubiere efectivizado la misma, ello sin perjuicio de otras consecuencias que deriven de este incumplimiento...**"

No podemos dejar de resaltar que en esta modificación se aclara que: "...**Los convenios colectivos de trabajo determinarán el porcentaje máximo de trabajadores a tiempo parcial que en cada establecimiento se desempeñarán bajo esta modalidad contractual...**" y en nuestro CCT 231/94 **NO ESTÁ CONTEMPLADO.**



Sr. Trabajador
Sr. Empleador

NO EXISTE
LA
MEDIA JORNADA
EN
NUESTRA ACTIVIDAD

CONSULTE EN NUESTRA SEDE

Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata
Tel.: (0221) 426-0930/31
www.sindicatopanaderos.com.ar
secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar

DECLARACIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJADOR

En un acto organizado por la CGT en el Teatro Colón de la Ciudad de Buenos Aires, el General Juan Domingo Perón proclamó los derechos del trabajador el 24 de febrero de 1947. El original de la declaración fue entregado por Perón en custodia al entonces Secretario General de la Confederación General del Trabajo de la República Argentina (CGTRA), Aurelio Hernández, durante el acto de su elección.

La proclama sintetizaba diez derechos básicos que fueron posteriormente formalizados a través del Decreto del Poder Ejecutivo Nacional el 7 de marzo de 1947, bajo el número 4855, para luego ser incorporados en el artículo 37 de la Constitución de la Nación Argentina sancionada por la Convención Constituyente el 11 de marzo de 1949.



Juan D. Perón

La conciencia social de la clase trabajadora argentina ha despertado ante los ojos admirados del mundo, que la observa, o con simpatía o con temor, porque ve en ella el ejemplo de la liberación de millones de esclavos que sufren bajo el látigo del capitalismo o del comunismo.

DECLARACIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJADOR

- 1) Derecho a trabajar:** El trabajo es el medio indispensable para satisfacer las necesidades materiales y espirituales del individuo y la comunidad, la causa de todas las conquistas de la civilización y el fundamento de la posteridad general, de ahí que, el derecho a trabajar, debe ser protegido por la sociedad considerándolo con la dignidad que merece y proveyendo ocupación a quien la necesite.
- 2) Derecho a la retribución justa:** Siendo la riqueza la renta y el interés del capital frutos exclusivos del trabajo humano, la comunidad debe organizar y reactivar las fuentes de producción en forma de posibilitar y garantizar al trabajador una retribución moral y material que satisfaga sus necesidades vitales y sea compensatoria del rendimiento obtenido y el esfuerzo realizado.
- 3) Derecho a la capacitación:** El mejoramiento de la condición humana y la preeminencia de los valores del espíritu, imponen la necesidad de propiciar la elevación de la cultura y la aptitud profesional, procurando que todas las inteligencias puedan orientarse hacia todas las direcciones del conocimiento, e incumbe a la sociedad estimular el esfuerzo individual proporcionando los medios para que, en igualdad de oportunidades, todo individuo pueda ejecutar el derecho a aprender y perfeccionarse.
- 4) Derecho a las condiciones dignas de trabajo:** La consideración debida al ser humano, la importancia que el trabajo reviste como función social y respeto recíproco entre los factores concurrentes de la producción, consagran el derecho de los individuos a exigir condiciones dignas y justas para el desarrollo de su actividad y la obligación de la sociedad de velar por la estricta observancia de los preceptos que las instruyen y reglamentan.
- 5) Derecho a la preservación de la salud:** El cuidado a la salud física y moral de los individuos debe ser una preocupación primordial y constante de la sociedad a la que corresponde velar para que el régimen del trabajo reúna los requisitos adecuados de higiene y seguridad no exceda las posibilidades normales del esfuerzo y posibilite la debida oportunidad de la recuperación por el reposo.
- 6) Derecho al bienestar:** El derecho de los trabajadores al bienestar, cuya expresión mínima se concreta en la posibilidad de disponer de vivienda, indumentaria y alimentación adecuada y satisfacer sin angustias sus necesidades y la de su familia en forma que le permita trabajar con satisfacción, descansar libre de preocupaciones y gozar mesuradamente de expansiones espirituales y materiales, impone la necesidad social de elevar el nivel de vida y de trabajo con los recursos directos e indirectos que permita el desenvolvimiento económico.
- 7) Derecho a la seguridad social:** El derecho de los individuos a ser amparados, en los casos de disminución, suspensión o pérdida de su capacidad para el trabajo, promueve la obligación de la sociedad de tomar unilateralmente a su cargo las prestaciones correspondientes o de promover regímenes de ayuda mutua obligatoria destinados, unos y otros, a cubrir complementar las insuficiencias o inaptitudes propias de ciertos periodos de la vida o las que resulten de infortunios provenientes de riesgos eventuales.
- 8) Derecho a la protección de su familia:** La protección de la familia responde al natural designio del individuo, desde que en ella genera sus más elevados sentimientos afectivos y todo empeño tiende a su bienestar esto debe ser estimulado y favorecido por la comunidad como el medio más indicado de propender al mejoramiento del género humano y a la consolidación de principios espirituales y morales que constituyen la esencia de la convivencia social.
- 9) Derecho al mejoramiento económico:** La capacidad productora y el empeño de usurpación hallan un natural incentivo en las posibilidades de mejoramiento económico, por lo que la sociedad debe apoyar y favorecer las iniciativas de los individuos tendientes a ese fin y estimular la formación y utilización de capitales en cuanto constituyan elementos activos de la producción y contribuya la prosperidad general.
- 10) Derecho a la defensa de los intereses profesionales:** El derecho de agremiarse libremente y de participar en otras actividades lícitas tendientes a la defensa de los intereses profesionales, constituyen atribuciones esenciales de los trabajadores que la sociedad debe respetar y proteger, asegurar su libre ejercicio y reprimiendo todo acto que pueda dificultarlo o impedirlo.

Aprenda a leer el recibo de sueldo

LA LEY LABORAL EXIGE QUE TODO PAGO QUE SE EFECTÚE A LOS TRABAJADORES, YA SEA EN CONCEPTO DE SALARIO O CUALQUIER OTRA FORMA DE REMUNERACIÓN, SE INSTRUMENTE MEDIANTE RECIBO FIRMADO POR EL TRABAJADOR

42 Cuando un trabajador comienza a cumplir con sus labores en una panadería empieza a trabajar en relación de dependencia, debe cobrar sus haberes en forma mensual, quincenal o semanal, y cada monto que el trabajador deba percibir, será expresado en un recibo confeccionado al efecto, con las formalidades que establece la ley laboral. Además, hay que tener presente que el recibo -tanto para el trabajador como para el empresario panadero- es el medio idóneo para probar que el pago se ha efectuado.

Un requisito esencial es que el recibo sea confeccionado en doble ejemplar. El original queda en poder del empleador con la firma de conformidad por parte del trabajador, mientras que el duplicado debe ser entregado al trabajador para que pueda controlar si los datos que constan en el recibo son correctos.

En caso de que el duplicado no concuerde con el recibo original, tiene prevalencia el recibo que se encuentra en poder del trabajador, porque éste controló la copia que obra en su poder. El trabajador es el encargado de controlar todos los rubros que se le están abonando, y esto lo

debe hacer antes de firmar el recibo de sueldo, ya que con su firma está prestando conformidad con lo allí detallado. Además, con su firma, está manifestando haber percibido el total de los conceptos descriptos. Pero si su patrón le quiere hacer firmar un recibo que no se condice con la realidad, no lo firme. Es muy común y todavía sigue sucediendo que los empleadores desconozcan algunos rubros a sus empleados que sin embargo por la ley laboral, están obligados a pagar, y deben constar en los recibos. Esto sucedió en muchas pequeñas y medianas empresas cuando el gobierno implementó el pago de las asignaciones no remunerativas (como en el PLUS ADICIONAL de \$1.200 otorgado este diciembre último). El procedimiento que seguían era: liquidar ese aumento en los recibos, pero hablaban con sus trabajadores aduciendo que no podrían afrontar ese valor, pero que si querían seguir trabajando, deberían firmar el recibo de esa forma, caso contrario se quedarían sin empleo. De esta manera, muchos trabajadores se vieron burlados en sus derechos por temor a la toma de represalias por parte de sus patrones.

Compañero trabajador: tenga

presente que cada recibo prueba el pago del período al cual se refiere, por lo tanto, el recibo del último mes no prueba que se hayan efectuado los pagos correspondientes a los meses anteriores.

En cuanto a los requisitos que el recibo debe cumplir, están expresamente enumerados en la ley, entre los más importantes encontramos: datos identificatorios del empleador junto con su número de CUIT, nombre y apellido del trabajador, su calificación profesional y el CUIL (código único de identificación laboral), todo tipo de remuneración que, el total bruto de la remuneración, en caso de trabajar por día o por hora, el número de jornadas u horas trabajadas. También deben constar en forma clara los descuentos que se le efectúan al trabajador por aportes jubilatorios, obra social, cuota sindical o cualquier otro descuento que esté permitido por ley, por ejemplo, embargos judiciales. A su vez, deberá constar en números y letras el importe neto percibido por el trabajador, es decir, lo que efectivamente va a recibir en mano.

Otro dato fundamental es la fecha de ingreso del

trabajador al empleo. Téngalo presente, ya que es muy común que en los recibos de sueldo se consigne una fecha posterior a la que usted realmente ingresó. De esta manera, se pierde el beneficio a cobrar la antigüedad en el trabajo, e incluso si alguna vez es despedido sin una

causa justificada, su indemnización le será abonada en base a la antigüedad que figura en el recibo.

Desde nuestro sindicato aconsejamos a los industriales a no arriesgar su patrimonio y recomendamos a nuestros

compañeros que no sean objeto de abusos, que se respeten como persona y hagan respetar también sus derechos. No se puede vivir con miedo ya que los más fuertes seguirán pisando la cabeza de los más débiles. Continuamos acompañando los reclamos de los obreros.



MODELO DE RECIBO DE SUELDO sugerido

RECIBO DE HABERES / DUPLICADO PARA EL INTERESADO

EMPLEADOR	PANADERÍA LA ESTRELLA	CUIT	30-99999999-7
DOMICILIO	SAN MARTÍN 9999	ULTIMO DEPOSITO	01/2014 CAJA LA NACION
LOCALIDAD	LA PLATA	FECHA	05/02/2014 BANCO PROVINCIA

LEGAJO	APELLIDO Y NOMBRE	FECHA DE INGRESO	LUGAR Y FECHA DE PAGO
L 022	ROBERTO RODRIGUEZ	01/01/12	LA PLATA 10/02/14

Nº CUIL	CATEGORIA	FUNCION	PERIODO LIQUIDADADO	SUELDO
20-16666666-6	OFICIAL	MEDIO	ENERO 2014	\$

CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	HABERES	DEDUCCIONES
	BASICO			
	PRESENTISMO			
	ANTIGUEDAD			
	HORAS EXTRAS (50%)			
	HORAS EXTRAS (100%)			
	ASIGNACION HIJOS			
	PLUS EXTRAORDINARIO			
	JUBILACION			
	LEY 19.032			
	OBRA SOCIAL			
	ANSSAL			
	CUOTA SINDICAL			
	FONDO CONVENCIONAL			

TOTAL SUJETO A DESCUENTO	TOTAL SALARIO FAMILIAR	NETO A COBRAR	TOTAL DE HABERES	TOTAL DEDUCCIONES

NETO A COBRAR

4 DE AGOSTO

DIA DEL TRABAJADOR PANADERO

Cada 4 de agosto se conmemora el DÍA NACIONAL DEL OBRERO PANADERO en honor a la labor de nuestros compañeros, quienes producen este alimento básico para todos los argentinos

Con el último mes del invierno en Argentina, llega también la fecha para honrar a quienes endulzan a diario la vida de todos los argentinos.

El 4 de agosto es el DÍA DEL TRABAJADOR PANADERO.

El nombre de la fecha hace referencia a que fue un 4 de agosto - pero de 1887- cuando se creó el primer Sindicato de Obreros Panaderos, llamado en su momento: Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos.

El Congreso Nacional Argentino, en 1957, fue quien reconoció el 4 de agosto como nuestro día. Desde entonces la conmemoración de esta fecha es un clásico en la sociedad argentina y todos los círculos ligados a la producción del pan.

El trabajo del obrero panadero es uno de los oficios más antiguos y sacrificados.

Aunque las condiciones de trabajo de nuestros compañeros han mejorado notablemente, gracias a la constante reivindicación de nuestros derechos por parte de nuestras organizaciones sindicales, sabemos que aún falta mucho por hacer.

Es por ello que, cada 4 de agosto, felicitamos a nuestros compañeros panaderos, reconociendo su constante labor y redoblamos nuestros esfuerzos para mejorar sus condiciones laborales.

**SINDICATO OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA**



4 DE AGOSTO

DIA DEL TRABAJADOR PANADERO

¡ Felicidades Compañeros!

PARA REFLEXIONAR...

La experiencia lograda como trabajador panadero, sumada a los conocimientos adquiridos durante mi función sindical: quince años al frente de diferentes inspecciones laborales escuchando la problemática de nuestros compañeros y de las distintas empresas del sector panadero, me permiten expresarme en un resumen sobre la actualidad del gremio. La ambición llama a la desprotección.



Cuando hablamos del gremio panadero utilizamos diferentes términos: pan, industria, comercio, trabajador, aportes, evasión, impuestos, empleador, solvencia e insolvencia, deudor, clandestino, ganancia, juicios, etc.

Si nos detenemos a examinar cada una de las palabras mencionadas anteriormente nos damos cuenta que la mayoría es utilizada para los empresarios. Muchos de ellos no interpretan que su actividad los convierte en Industriales Panaderos y ello conlleva muchas responsabilidades, entre ellas entender que, en todos los negocios **NO TODO ES GANANCIA**.

46

Las panaderías no son **ESTABLECIMIENTOS** en los cuales se pueden saltar obstáculos legales, sociales, seguros, ganancias, impuestos, aportes de los trabajadores, jubilaciones, etc. en detrimento de sus pares o de los trabajadores que dependen de inescrupulosos industriales.

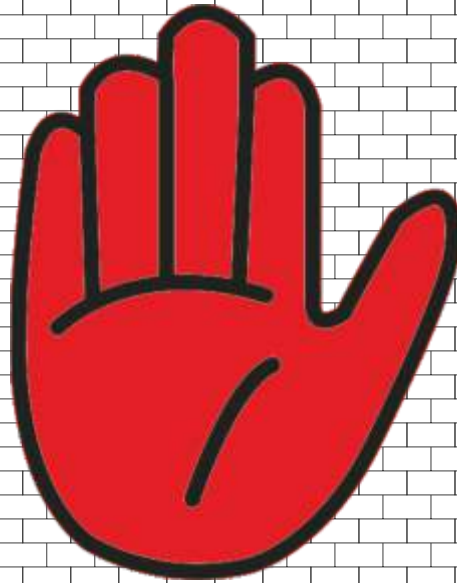
Un verdadero empresario no puede evadir, y mucho menos trasladar esa evasión a sus productos (vendéndolos a un precio final inferior al de sus competidores) ejerciendo con ello una verdadera **COMPETENCIA DESLEAL**.

Para ser más claros vamos a detallar algunos de los perjuicios que pueden sufrir nuestros compañeros y los industriales:

- Dos trabajadores en "NEGRO" subsidian a DOS más en NEGRO.
- Dos trabajadores con MEDIA JORNADA INEXISTENTE, subsidian a otro trabajador EN NEGRO.
- El costo de la EVASION es MUY ALTO ya que uno de los grandes negocios del país es el JUICIO LABORAL.

Debemos trabajar en conjunto los industriales con los trabajadores para terminar con este flagelo y, de esa forma, mejorar nuestra industria y el nivel de vida de nuestros compañeros trabajadores.

¡BASTA!



**PAREMOS
LA PRECARIZACIÓN
LABORAL**

**UN EMPRESARIO PANADERO QUE NO
REGISTRA SUS TRABAJADORES GENERA
COMPETENCIA DESLEAL CON RESPECTO A
SUS COLEGAS QUE CUMPLEN
ADECUADAMENTE CON LA NORMATIVA
LABORAL Y PREVISIONAL.**

PANADERO Y PRESIDENTE DE UN CLUB DE FUTBOL

Raúl Onofri nació tiene 69 años y se dedica a la panadería desde que tenía nada más y nada menos que siete años. Hoy en día es presidente del Club Defensores de Cambaceres y en una charla muy cordial nos cuenta cómo vive estas dos pasiones



En el año '46 su padre abrió su panadería en la calle San Martín de Chile, en Cambaceres, a los siete años Raúl Onofri ya repartía pan con una canasta y desde ese entonces está ligado a la panadería.

A pesar de haber sido muy buen alumno (abanderado de la escuela), y sin importarle las opiniones de las maestras quienes querían que siguiera estudiando, cuando termino sexto grado tomo la decisión de dejar la escuela y dedicarse pura y exclusivamente al oficio.

A los 17 años, tras el fallecimiento de su padre, con responsabilidad y valentía Raúl tomo el mando de la panadería hasta que en el año '80 quiso dejar su profesión, vendió la panadería y por la mala situación de la época y algunas no muy buenas decisiones se quedó "sin nada". Esa situación lo obligó a buscar trabajo en otras panaderías hasta que pudo alquilar un local y montar allí, nuevamente, su propio negocio.

"...Yo siempre fui de la idea de que no era de cuestión de mojar mucha harina sino de mojarla bien..." siempre mantuvo esa línea y por eso tomó la decisión de que su mercadería solo se venda en el mostrador de su panadería "La Panera" y no trabajar con reparto.

Onofri afirmó que el trabajo de la cuadra ha cambiado mucho en estos años, "...cuando se corta la luz se acabaron los panaderos..." ya que hoy en día los jóvenes panaderos aprendieron el oficio con las maquinas y no a trabajar como verdaderos artesanos con sus

propias manos.

El 12 de octubre de 1921 hace casi 93 años nacía el club más importante para la localidad de Ensenada y del cual hoy en día, Raúl Onofri, llegó a la presidencia elegido por sus compañeros de la comisión directiva. Hace más de 60 años que él pertenece el club ya que la sede se encuentra en la misma calle que la panadería en donde se inició como panadero.

"La Panera", ubicada en la Av. Bossinga 432 (Ensenada) ocupa un lugar importante en su vida, ya que su trabajo le lleva casi 12 horas del día pero su puesto en Defensores Cambaceres es tan importante que todas las noches se encuentra trabajando allí para dar lo mejor de sí y que el club siga progresando.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 35 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada. LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

CIUDAD DE LA PLATA:

¿EN PELIGRO?

50

Vecinos se acercaron a nuestra sede con el fin de contarnos su punto de vista sobre los problemas edilicios que tiene la ciudad de La Plata desde hace varios años y su lucha constante para que se respete el patrimonio del lugar

La Plata de fundo el 19 de noviembre de 1882 siendo la primer ciudad planificada bajo el ideal de higienista o como muchas personas decían siendo "LA CIUDAD SOÑADA"... con sus veredas anchas, con plazas cada seis cuadras, las casas bajas o las avenidas arboladas.

Esta ciudad pujante y en constante crecimiento -en la que viven cientos de

trabajadores panaderos- siempre se diferencio del resto por su calidad de vida y cantidad de espacios verdes, lo que motivo su postulación para que la ciudad sea declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Todo indicaba que esa declaración era posible pero especialistas de la UNESCO consideraron diversos factores que opacaron el brillo de la ciudad ideal y

soñada, por este motivo fue que se pensó solo en la Casa Curutchet (una vivienda unifamiliar diseñada por el famoso arquitecto suizo Le Corbusier construida en la ciudad de La Plata entre los años 1949 y 1953. La dirección exacta es Boulevard 53 N° 320, entre 1 y 2)

Lamentablemente en el año 2012 fue declarada por la World Monuments Fund

como "CIUDAD INTEGRAMENTE EN RIESGO" al verse amenazado su patrimonio cultural, histórico y arquitectónico.

Hace cuatro años grandes grupos de vecinos se congregaron en asambleas como "DEFENDAMOS LA PLATA" y "S.O.S LA PLATA" a raíz de la modificación que se realizó en el 2010 del Código de Ordenamiento Urbano (COU), el cual -a su criterio- representa una amenaza para la ciudad por estar lleno de irregularidades. Este nuevo Código permite, entre otras cosas, que muchas construcciones del Catálogo de Bienes Protegidos, sean demolidas.

A los problemas edilicios se les suma la reducción de espacios verdes, la ocupación del corazón de manzana, el problema del transporte urbano, la basura, los edificios de grandes alturas, la falta de infraestructura acorde al crecimiento de la ciudad, etc.

Este conjunto de

problemáticas fue uno de los grandes responsables en la tragedia del 2 de abril, en la cual gran parte de la ciudad quedó bajo el agua dejando allí la lamentable pérdida de muchas vidas, lo que demostró la necesidad de obras hidráulicas y de infraestructura acorde al crecimiento arquitectónico de la ciudad.

barrios están siendo desgarrados y arrasados, demoliendo patrimonio arquitectónico significativo, destruyendo contextos barriales, construyendo edificios en altura, cambiando la imagen y calidad de vida de muchos vecinos.

Un claro ejemplo de la



Fachada del viejo Mercado La Plata

Marcela y Pancha, vecinas de La Plata, explicaron extensamente la causa a nuestro Secretario General y, ante la magnitud del problema decidimos darles un espacio en nuestro boletín para así alertar a la población y a las autoridades competentes de que muchos

destrucción de nuestro lugar es la zona del Palacio Mammoni, un área protegida dentro del "Catálogo de Bienes" que no ha sido respetada a pesar de todas las reglamentaciones que justifican su alto valor histórico, arquitectónico y cultural.



Los vecinos de La Plata temen por el futuro de la ciudad y piden que los habitantes tomen conciencia para poder preservar lo que queda este hermoso lugar.

defendamoslaplata.blogspot.com

defendamoslaplata@gmail.com

[facebook/defendamoslaplata](https://www.facebook.com/defendamoslaplata)

juntos vamos a
terminar
con el trabajo
en negro



Compañero trabajador, si Usted está
trabajando "en negro"

¡HAGA LA DENUNCIA !

EL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS

Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata / Tel.: 426-0930/31
secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar



FEZLIIBA

Distrito I



NUEVO SANATORIO MEDICO "LOS TILOS"

Todas las especialidades médicas
Tomógrafo helicoidal General Electric

**Estamos en el camino de la mejora continua,
comprometidos con la salud de la
comunidad**



**Institución Acreditada en
Calidad de Atención Médica**



**Calle 41 N° 347 esq. 2 - La Plata - Tel. 4211952 - 4834151
Tel/Fax 4251929 E mail sanatoriolostilos@gmail.com**

Bromato de potasio: su uso está prohibido en panadería

El Bromato de Potasio es un oxidante que actúa sobre el gluten y que forma parte de los mejoradores empleados en panadería. Siempre han existido problemas de seguridad relacionados con el bromato de potasio.

Un problema importante es su toxicidad: su ingesta excedida lleva a tener náuseas, dolores gástricos, depresión nerviosa central y posibles afecciones renales. Se han reportado casos de envenenamiento accidental y, algunas veces, estos han terminado en muertes.

El problema más serio, es que ha sido demostrado que el bromato de potasio es cancerígeno. Varios tipos de estudios han confirmado esta teoría, algunos de los cuales han trabajado en ratas macho y hembra, suministrándoles bromato de potasio en el agua que bebían. En todos los casos se concluyó que se incrementa la incidencia de carcinomas renales.

Debido a estos y otros inconvenientes el BROMATO DE POTASIO ESTA PROHIBIDO POR EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, según Art: 6 inciso 7.

Los agentes oxidantes más comunes que se emplean como sustituto del Bromato de Potasio son el Acido Ascórbico y la Azodicarbonamida. Ambos, combinados con enzimas, emulsionantes y otros compuestos, constituyen la base para un buen sustituto del bromato. Se debe encontrar la correcta combinación entre estos aditivos, de acuerdo a la harina empleada y al proceso de elaboración en particular para reemplazar el bromato.

Desde que se prohibió el uso del bromato la industria se ha esforzado por encontrar sustitutos y además para detectar, tanto en harinas como en pan, el uso indebido del mismo.



**Sr. Industrial
RECUERDE**

**ESTÁ PROHIBIDO EL USO DE
BROMATO DE POTASIO**



**BROMATO
DE
POTASIO**

RESUMEN

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA



*** Artículo 725:** Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

*** Artículo 726:** Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.

Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Ser de olor y sabor agradables. No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.

*** Artículo 727:** El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las

mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como: Pan flauta, Flautines, Telera, Pan máuser, Pan de fonda, Felipitos, Rondines, Rosetas, etc. Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

*** Artículo 728:** Con la denominación de Pan criollo, se entiende el producto elaborado en la misma forma, con las mismas materias primas que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada de manera tal que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga resultante, aún siendo porosa, presenta ojos o vacuolas muy pequeños. Se distinguen de los otros panes por la forma especial que los caracteriza.

Su contenido en cenizas será no mayor de 3,25% calculadas sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará: Pan criollo.

*** Artículo 729:** Con la denominación de Pan alemán, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles.

Presentará una superficie brillante.

Se rotulará: Pan alemán.

*** Artículo 730:** Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, se entiende el producto obtenido por

la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.

Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos. Este producto se rotulará: Pan de Viena, Tipo Viena o Vienés.

*** Artículo 731:** Con la denominación de Pan con grasa, Miriñaque o Pan cañón, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible. Este producto se rotulará: Pan con grasa, Miriñaque con grasa, Pan cañón con grasa.

*** Artículo 732:** Con la denominación de Pan sandwich, Pan de sandwich, Pan inglés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

Este producto se rotulará: Pan sandwich o Pan inglés.

*** Artículo 733:** Con la

denominación de Pan inglés de tomate, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa del 1% de extracto de tomate.

Este producto se rotulará: Pan inglés de tomate.

*** Artículo 734:** Con la denominación de Pan inglés de espinacas, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa de 10% de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

*** Artículo 735:** Con la denominación de Pan negro o Pan integral, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal.

Este producto se rotulará: Pan negro o Pan integral.

*** Artículo 736:** Con la denominación de Pan negro con grasa o Pan integral con grasa, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral, pero con el agregado al amasijo de 4% a la mezcla de harinas, de grasa comestible o manteca.

Este producto se rotulará: Pan integral con grasa o Pan integral con manteca, según sea el agregado.

*** Artículo 737:** Con la denominación de Pan de Graham, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3% de grasas comestibles. Este producto terminado no deberán contener

más de 2% de cenizas totales. Este producto se rotulará: Pan de Graham.

Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral.

*** Artículo 738:** Con la denominación de Pan de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras. Este producto se rotulará: Pan de centeno.

*** Artículo 739:** Con la denominación de Pan integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina integral de centeno y agua, con o sin sal y fermentada espontáneamente. Este producto se rotulará: Pan integral de centeno (con o sin sal).

*** Artículo 740:** Con la denominación de Pan de trigo y centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica por la mezcla de partes iguales de harina triple cero y harina de centeno, agua, sal y fermentada por levadura o masa agria, con o sin extracto de malta y azúcar en cantidad tecnológicamente adecuada. Este producto se rotulará: Pan de trigo y centeno.

*** Artículo 741:** Con la denominación de Pan ázimo, se entiende el producto obtenido calentando rápidamente entre dos láminas metálicas separadas entre sí por un espacio de unos 5 mm, o en moldes apropiados, una masa no fermentada obtenida en forma mecánica por la mezcla de harina, con o sin almidón y agua potable. Este producto se rotulará: Pan ázimo, Pan ázimo con sal o salado o Pan ázimo dulce.

*** Artículo 742:** Con la denominación de Grisines, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina, manteca u otra grasa comestible, sal y agua potable. Se presentará en forma de cilindros delgados con escasa cantidad de miga y su contenido en agua no será superior al 10%.

Estos productos pueden también elaborarse con el agregado de no menos de 8% de extracto de malta, con una mezcla de partes iguales de harina y sémola, o partes iguales de harina y harina integral. Estos productos se rotularán: Grisines, Grisines malteados, Grisines semolados, Grisines integrales, según sean las materias primas empleadas.

*** Artículo 743:** Con la denominación de Pan de Ceres, Cubano con comino, con miel, lacteado y otros, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo o la mezcla de harinas de otros cereales, agua potable, a la que se agrega de acuerdo a sus fórmulas de fábrica, levadura, sal, leche en polvo, extracto de malta, manteca, miel, azúcar, pasas de uva y otros productos alimenticios. Estos panes deberán contener no más de 3,5% de cenizas totales sobre materia seca. Estos productos se rotularán: Pan de Ceres, Pan Cubano, Pan con comino, Pan con miel, Pan lacteado, según corresponda.

*** Artículo 744:** Con la denominación de Pan dulce, se entiende el producto de



panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad, Máx: 30 g por 100 g de masa libre de frutas del producto terminado. Colesterol, Mín: 0,2 g por huevo empleado. Queda permitido el empleo de los aditivos mencionados en la tabla del artículo 757 bis del presente Código.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

* Pan dulce genovés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

* Pan dulce milanés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material

autorizado.

* Pan dulce veneciano: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

* Pan dulce madrileño: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa del producto terminado, fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.

* Panettone: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, fermentado con levadura natural o agria (sistema fermentativo obtenido por autoselección de cepas y levaduras y lactobacilos naturalmente presentes en la harina) moldeado en forma cilíndrica y con un volumen específico no menor de 3,1 mg/g.

* Pan dulce: es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de frutas por kg de producto terminado.

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano, Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características.

Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las

materia(s) grasa(s) empleada(s). En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.

* **Artículo 745:** Con la denominación de Pan de trigo y maíz, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina y harina de maíz en no menos del 30%, agua potable, sal, azúcar y grasas comestibles en cantidad tecnológicamente conveniente, con fermentación por medio de levaduras o masa agria y amasada mecánicamente. Este producto se rotulará: Pan de trigo y maíz.

* **Artículo 746:** Como norma general, el contenido de agua en el pan deberá estar en relación al peso de cada unidad de acuerdo a los siguientes valores:

§ Hasta 70g, máx. 29,0%

§ 100 a 250g, máx. 31,0%

§ 300 a 500g, máx. 34,0%

§ 600 a 1000g, máx. 38,0%

§ más de 1000g, máx. 40,0%

En las unidades de peso intermedio, el contenido de agua será el que resulte de la interpolación entre los valores límites.

El pan elaborado con harina blanca presentará una acidez no mayor de 0,54% expresada en ácido láctico.

El pan elaborado con harina integral (trigo, centeno, etc), denominado comunmente pan negro, presentará una acidez no mayor de 0,72% expresada en ácido láctico.

* **Artículo 747:** Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de cualquier tipo o clase de pan, galletas, facturas de panadería y productos de pastelería que:

a) Sean mal elaborados o no



tengan buen aspecto.

b) No sean frescos o se encuentre imperfectamente cocidos.

c) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

d) Se encuentren atacados por enfermedades criptogámicas, parásitos, alterados o averiados.

e) Se encuentren mal conservados o mantenidos en condiciones antihigiénicas.

f) No se encuentren al abrigo de contaminaciones de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).

g) (Res. Conj. 31 y 286/03) Contenga aditivos no permitidos en los productos mencionados o en la harina utilizada para la elaboración de los mismos. En la elaboración del pan y de galletas cuyo contenido de humedad sea superior al 12,0%, queda permitido (sin declaración en el rótulo) el empleo de propionato de sodio y/o propionato de calcio como agente antimoho en las siguientes proporciones:

1) Productos elaborados con harinas blancas, hasta 0,32% del peso de la harina empleada.

2) Productos elaborados con harinas integrales o sus mezclas, así como las mezclas con harina blanca, hasta 0,38% del peso de la harina integral o de las mezclas.

* **Artículo 748:** El pan de molde que se expendan envasado, deberá consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes).

* **Artículo 749:** Queda permitido en la elaboración de panes de molde, enteros y en rodajas, panes tipo Viena, pizzas, pre-pizzas, tapas de empanadas y productos similares, que se comercializan envasados en origen, el empleo como inhibidor del desarrollo de hongos de una solución alcohólica de ácido sórbico y de ácido cítrico. Los productos deberán ser



tratados por vaporización previo a su envasado y presentarán como máximo los siguientes niveles residuales:
Resolución.

* **Artículo 752:** Con la denominación de Pan rallado o pan molido, se entiende el producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado, entero y en buen estado de conservación.

* **Artículo 753:** Con la denominación de Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de los productos respectivos, enteros y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán en envases cerrados y se rotularán: Galleta molida, Pan ázimo o Grisines molidos, según corresponda.

* **Artículo 754:** La elaboración de Pan rallado, Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos sólo podrán efectuarla los industriales panaderos elaboradores en su propia planta o en la que establecieron para ese fin, empleándose piezas enteras de su propia producción y en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envases cerrados, con el rótulo correspondiente, en las panaderías, despachos de pan y otros comercios habilitados.

Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de estos productos rallados o molidos en cantidad mayor de 5 kg, con excepción de las plantas elaboradoras que podrán mantener almacenado el producto de su propia elaboración hasta el 20% de su producción de pan, galleta o grisines, de un día.

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERIA

* **Artículo 755:** Con la denominación genérica de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

1. Galleta de molde: con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con

moldes de hierro o similar de diámetro variable y cuya superficie se suele pinchar, con el objeto de evitar la formación de globos durante la cocción. Pertenecen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expendirse con nombre de fantasía. El producto terminado no deberá contener más de 12,0 % de agua.

2. Galleta común, Galleta de puño: Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. Se presentarán en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso. El contenido en agua no será superior a 30,0% a 100 -105 °C y las cenizas a 500 - 550 °C no mayor de 2,30%.

3. Galleta de hojalde o Galleta hojaldrada: con este nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente. Estos productos podrán ser adicionados de los aditivos que figuran en el artículo 750 del presente Código. Los productos contemplados en este artículo que contengan manteca y/o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido o porcentual de materia grasa.

Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa.

Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente.

*** Artículo 755 bis:** Con la denominación de tortilla de trigo se entiende el producto obtenido de la cocción de una masa no fermentada mediante el amasado o empaste mecánico de la harina de trigo, agua potable con o sin sal con aceite o grasa comestible y ácido ascórbico hasta una concentración de 0,05% fraccionada de forma circular. La denominación de venta de este producto será: "Tortilla de Trigo".

*** Artículo 756:** Con la denominación genérica de Oblea, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina, almidones (o sus mezclas) y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados.

La masa podrá ser adicionada de:

- a) Cloruro de sodio.
 - b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe glucosa sus mezclas), los que podrán reemplazarse parcial o totalmente por miel.
 - c) Leche fluida, desecada (entera, parcial o totalmente descremada).
 - d) Grasas comestibles (hidrogenadas o no).
 - e) Huevo o yema de huevo fresco o desecado.
 - f) Sustancias aromatizantes naturales y/o artificiales.
 - g) Colorantes naturales admitidos por el presente Código.
- Las obleas se presentarán en piezas que respondan a una forma geométrica mas o menos regular; aisladamente o reunidas por medio de sustancias de uso permitido.

Serán de consistencia blanda, crujiente; de sabor y aroma agradables. Podrán estar revestidas parcial o totalmente por coberturas o baños de repostería. Este producto se rotulará: Oblea. Pero cuando contenga:

h) Sustancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

i) Sustancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: con esencia artificial de ... o con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.

j) Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

k) Sustancias grasas de cualquier origen deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasas).

l) Reforzadores del sabor y/o aroma, deberá llevar la indicación:



Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia.

m) **Substancias colorantes**, deberá llevar la leyenda: **Colorante permitido o coloreado con ...**, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

n) **Edulcorantes nutritivos**, deberá denominarse: **Oblea dulce**. Las indicaciones mencionadas precedentemente sobre rotulación y en los incisos h) a n), cuando corresponda deberán consignarse con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad y, en todos los casos e igual forma: **peso neto, mes y año de elaboración**".

*** Artículo 757:** Con la denominación genérica de **Facturas de panadería y/o pastelería**, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos, que figuran en el **ARTICULO 757 bis** del presente Código. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: **Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensamadas, etc.**

*** Artículo 757 bis:** Los productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura), podrán ser adicionados con los aditivos y en las condiciones que se detallan a continuación:

*** Artículo 758:** Con el nombre de **Patay**, se entiende el producto elaborado amasando harina de algarrobo (*Prosopis algarrobo*) con



agua, masa a la que se le da la forma de un quesito antes de llevarla al horno para cocerla. La pasta análoga hecha con harina de Mistol (*Zyziphus mistol*) se denomina: **Patay mistol**.

*** Artículo 759:** Con el nombre de **Bollito y Palito de anís**, se entiende el producto elaborado con harina, agua, sal y anís en grano y cuya forma responde a su designación.

*** Artículo 760:** Con la denominación genérica de **Galletitas y Bizcochos (Cakes, Crackers, Biscuits, etc.)**, se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Cloruro de sodio (sal),
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, luscórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre

producto seco,

g) **Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,**

h) **Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos,**

i) **Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,**

j) **Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el ARTICULO 760 bis del presente Código.**

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el

*** Artículo 766:** Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: **Galletitas dulces o**

Biscochos dulces.

2. Cuando contengan sustancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.

4. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/ 100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta.

Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente"

* Artículo 760 bis: Se autoriza en



los productos de panificación y galletitería el uso de los aditivos que se consignan a continuación:

* Artículo 761. Pretzels: producto elaborado con una masa hecha con harina, agua, sal, manteca o grasa comestible y levadura. La masa fermentada y moldeada en forma de varilla se sala y hornea.

* Artículo 761 bis: Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre si por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido.

Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código.

Estos productos deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...)y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado.

A la denominación correspondiente podrá agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra "tipo" en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas.

* Artículo 762: Los barquillos, lenguas de gato, madelones,

scones, vainillas y polvorones, son productos elaborados de acuerdo a lo establecido en el Artículo 760 del presente Código para los productos similares, galletitas y biscochos.

Presentarán la composición y la forma clásica que corresponde a su designación, aplicando para cada caso la técnica de cocción que corresponda.

Las denominaciones a la manteca y/o a la crema quedan reservadas para los productos elaborados con estos componentes en cantidades ponderables".

* Artículo 763. Amaretis: producto elaborado con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones.

* Artículo 764: Los Biscochos de copos de trigo (Wheat flakes Biscuits) se preparan con los copos correspondientes, pero antes de hornearlos se los prensa en formas de biscochos.

* Artículo 765: En general, los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquellas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

* Artículo 765 bis: Los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) podrán ser adicionados con los aditivos en las condiciones que se detallan a continuación:

* Artículo 765 tris: Con la denominación genérica de Polvos o Mezclas para preparar postres, se entienden los productos en forma pulverulenta y que por



dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (tortas, budines y similares). Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

- a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas,
- b) Grasas comestibles,
- c) Huevos, clara o yema deshidratada,
- d) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas,
- e) Leche y/o crema en polvo,
- f) Polvos para hornear (levadura química),
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios.

Para las mezclas para preparar productos de repostería se admiten las mismas funciones que para los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no, que figuran en el artículo 765 bis del presente Código, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría.

Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo, Número, INS, Aditivo, FUNCION / Nombre, Aditivo,

Concentración máxima g/100g.

ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs 341iii Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,5 (como P205) Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- a) Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.
- b) Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción, el que deberá rotularse igual que el envase primario.
- c) Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: Polvo para preparar ... al ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la sustancia agregada.

d) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de aromatizantes / saborizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión " Con aromatizante / saborizante...", llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

e) Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: Aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

* **Artículo 766:** Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de galletitas, bizcochos y productos similares (tales como barquillos, vainillas, amaretis, etc.) que:

- a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.
 - b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.
 - c) Presenten sabor y/o aroma u olor impropios del producto.
 - d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos.
 - e) Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorante de cualquier naturaleza en los rotulados con o al huevo.
 - f) Cuando sean elaborados con almendras, contengan mas de 40 mg/kg (40 ppm) de ácido cianhídrico.
 - g) Se encuentren expuestos a contaminación de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).
 - h) Se encuentren en envases inapropiados o en deficientes condiciones higiénicas.
- Los productos que no cumplimenten una o más de las condiciones establecidas precedentemente, serán decomisados sin perjuicio de cualquier otra acción que correspondiere.



10 DE OCTUBRE

El pan no es un alimento más, sino el que los simboliza a todos ellos. Pocos productos hay que estén tan vinculados a la evolución del hombre a lo largo de su historia.

La palabra "compañero" y todas sus derivadas tienen el "pan" en su interior, ya que indica los que comen juntos, en particular los miembros de este gremio. Trabajamos diariamente con los industriales intentando crecer juntos y no podemos dejar de recordar esa fecha tan importante.

San Honorato, patrono de los panaderos, nació en Francia, en la villa Ponthieu, Port-le-Grand, a comienzos del siglo V. A la muerte del obispo de Amiens, lo fieles lo designaron sucesor. Dice la leyenda que cuando pensaba en declinar el cargo, un rayo de luz y un óleo sagrado aparecieron sobre su cabeza. En ese instante, una mujer que se disponía a cocer el pan en la casa de Honorato se negó a creer en la aparición y dijo que sólo lo aceptaría si la pala de hornear echaba raíces. Al momento una morera cubierta de follaje y flores creció en el sitio. Desde entonces, Honorato es patrono de panaderos.

DÍA DEL INDUSTRIAL PANADERO

*La ilegalidad asombra, escandaliza y genera desigualdad...
si cumplimos con la ley todos seremos iguales*



**INFORMACIÓN DE
UTILIDAD PARA EL
INDUSTRIAL PANADERO**

RESOLUCIÓN 2927 (AFIP)
INDICE MÍNIMO DE TRABAJADORES
EN PANADERÍAS

LEY 13006
HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
DE PANADERÍAS

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94
RESÚMEN

RESOLUCIÓN GENERAL 2927

ÍNDICE MÍNIMO DE TRABAJADORES PARA PANADERÍAS

Mediante esta resolución la AFIP decreta la cantidad mínima de trabajadores que deberían operar en los establecimientos dedicados a la elaboración de productos panificados colaborando, de esta manera, a luchar contra la evasión y el trabajo en negro al que son sometidos nuestros compañeros panaderos. A continuación transcribimos la mencionada resolución con los detalles que consideramos de importancia.

Seguridad Social. Ley N° 26.063. Principio de la realidad económica.
Presunciones. Su Reglamentación. Infracciones. Resolución General N° 1566, texto sustituido en 2010. Su modificación.
Bs. As., 30/9/2010

VISTO la Actuación SIGEA N° 12836-62-2010 del Registro de esta Administración Federal, y

CONSIDERANDO:
Que la Ley N° 26.063 y sus modificaciones, dictada en el marco de los denominados "Planes Antievasión", dotó a este Organismo de trascendentes herramientas destinadas a facilitar la lucha contra el flagelo del empleo no registrado.

Que, entre otras medidas, extendió a los recursos de la seguridad social la aplicación del método de interpretación de la realidad económica, el cual permite al intérprete apartarse de las formas otorgadas por las partes a un determinado negocio jurídico, atendiendo a los actos, situaciones y relaciones económicas que efectivamente realicen, persigan o establezcan los contribuyentes. Que, asimismo, facultó a esta



Administración Federal para determinar de oficio los aportes y contribuciones sobre base presunta, cuando se careciere de los elementos necesarios para establecer la existencia y cuantificación de aquéllos, por falta de suministro de tales elementos o por resultar insuficientes o inválidos los aportados. Que, a su vez, estableció presunciones -generales y particulares- aplicables en caso de comprobarse hechos ciertos que permitan inferir la existencia de mano de obra no declarada por el empleador. Que, por otra parte, habilitó a este Organismo a determinar los aportes y contribuciones en función de índices que pudiera obtener, cuando la cantidad de trabajadores o el monto de la remuneración imponible, declarados por el empleador,

no se compadezcan con la realidad de la actividad desarrollada.

Que esta Administración Federal, con la participación de entidades gremiales y aquellas representativas de los empleadores de diversas actividades económicas, se encuentra abocada a la elaboración del Indicador Mínimo de Trabajadores (IMT) que permitirá establecer un mayor grado de aproximación a la realidad de cada una de las actividades. Que es un objetivo general y permanente de esta Institución facilitar a los contribuyentes y responsables el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, así como transparentar las acciones de fiscalización y control en beneficio de la certeza y estabilidad de las relaciones jurídicas.

Que la Ley N° 26.063 y sus modificaciones también estableció que la determinación de los aportes y contribuciones de la seguridad social efectuada por esta Administración Federal sobre la base de las estimaciones e índices señalados u otros que sean técnicamente aceptables, es legalmente procedente, sin perjuicio del derecho del empleador o responsable a probar lo contrario en el proceso de impugnación. Que las características del Sistema Integrado Previsional Argentino tornan innecesario el ejercicio de la facultad para determinar en forma global el total de contribuciones omitidas, otorgada a este Organismo por el Artículo 7° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones. Que, por último, resulta razonable sancionar con mayor rigurosidad a aquellos empleadores que no aporten la documentación respectiva y/u obstaculicen la fiscalización, forzando con ello a que esta Administración Federal estime de oficio los aportes y contribuciones omitidos. Que han tomado la intervención que les compete la Dirección de Legislación, las Subdirecciones Generales de Asuntos Jurídicos, Técnico Legal de los Recursos de la Seguridad Social, de Coordinación Operativa de los Recursos de la Seguridad Social y de Fiscalización y la Dirección General de los Recursos de la Seguridad Social. Que la presente se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 7° del Decreto N° 618, del 10 de julio de 1997, sus modificatorios y sus complementarios. Por ello,

EL ADMINISTRADOR

FEDERAL DE LA
ADMINISTRACION
FEDERAL DE INGRESOS
PUBLICOS
RESUELVE:

Aplicación del Principio de la Realidad Económica. Presunción genérica de relación laboral. Artículos 1° y 4° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones.

Art. 1°- Cuando esta Administración Federal compruebe la prestación de servicios efectuados por una persona física a favor de otra persona física o de una persona jurídica o ente colectivo, presumirá -salvo prueba en contrario- que dicha prestación se realiza en virtud de un contrato laboral pactado, expresa o tácitamente, entre las partes y determinará de oficio los aportes y contribuciones omitidos con destino al Sistema Unico de Seguridad Social. A tal efecto, se considerará como remuneración los importes facturados o, en su caso, los efectivamente abonados o los que correspondan a la remuneración a que alude el inciso d) del Artículo 5° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones, el que resulte mayor.

En los casos en que el prestatario invoque una relación no laboral y aporte prueba documental al efecto, este Organismo podrá apartarse de dicho encuadramiento y considerará la existencia de una relación de dependencia prescindiendo de las formas y estructuras jurídicas inadecuadas cuando, por aplicación del principio de realidad económica, se compruebe la subordinación y la ausencia de asunción del riesgo económico por parte del

prestador.

Presunciones particulares. Artículo 5° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones.

Art. 2°- Cuando el empleador no hubiere registrado en tiempo y forma una relación laboral, en los términos de la Resolución General N° 1891 y sus modificaciones, o las normas que en el futuro la reemplacen, modifiquen o complementen, se presumirá -salvo prueba en contrario- que la fecha de ingreso del trabajador es anterior a la alegada por el empleador. A esos fines esta Administración Federal se basará en pruebas o indicios precisos y concordantes que permitan inferir la fecha de inicio de la relación laboral.

Art. 3°- Esta Administración Federal determinará de oficio los aportes y contribuciones con destino al Sistema Unico de Seguridad Social, sobre la base del Indicador Mínimo de Trabajadores de conformidad con lo previsto por el inciso c) del Artículo 5° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones, cuando concurren las siguientes circunstancias:

- a)** Se compruebe la realización de una obra o la prestación de un servicio que, por su naturaleza requiera o hubiere requerido de la utilización de mano de obra;
- b)** El empleador no hubiere declarado trabajadores ocupados o los declarados fueren insuficientes en relación con dicho índice y no justifique debidamente la no utilización de trabajadores propios o la aplicación de una tecnología sustitutiva de mano de obra; y
- c)** Por las circunstancias del caso no fuese posible relevar al personal efectivamente

ocupado.
Lo señalado precedentemente alcanza a las actividades que se consignan en el Anexo I de la presente, respecto de las cuales serán de aplicación los índices que se indican para cada una de ellas.

**Determinación de la deuda.
Artículos 6° y 7° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones.**

Art. 4°- Esta Administración Federal procederá a determinar de oficio los aportes y contribuciones con destino al Sistema Unico de Seguridad Social, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 6° de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones, aun en los casos que no resulte posible la identificación de los trabajadores ocupados.
Disposiciones generales

Art. 5°- Las presunciones establecidas en la presente resolución general admiten prueba en contrario y podrán ser desvirtuadas en la etapa de fiscalización o, finalizada ésta, mediante las vías previstas en la Resolución General N° 79 y sus modificaciones.

Art. 6°- Modifícase la Resolución General N° 1566, texto sustituido en 2010, de la siguiente forma:

1) Incorpórase como último párrafo del Artículo 5°, el siguiente: "Cuando los aportes y contribuciones se hubieren determinado sobre base presunta, con arreglo a lo previsto en el Título II de la Ley N° 26.063 y sus modificaciones, la multa será equivalente a CUATRO (4) veces el monto de los mismos."

2) Sustitúyese el Artículo 6° por el siguiente:
"ARTICULO 6°.- La multa indicada en el primer párrafo

o, en su caso, el segundo párrafo del Artículo 5°, siempre que el contribuyente y/o responsable regularice su situación, se reducirá conforme para cada caso se indica a continuación:

a. Con anterioridad al inicio de una inspección por parte de esta Administración Federal: al equivalente a la multa prevista en el Capítulo D de este Título I, de acuerdo con el lapso de mora incurrido y con la reducción que pueda corresponder, según el momento en que ingrese los aportes y contribuciones respectivos.

b. Dentro del plazo indicado en el requerimiento que le efectúe esta Administración Federal, pero antes del labrado del acta de inspección o intimación de la deuda: al equivalente a la multa prevista en el Capítulo D de este Título I, de acuerdo con el lapso de mora incurrido, sin la reducción allí prevista. Si en el mismo plazo se ingresan los aportes y contribuciones respectivos, el monto de la multa se reducirá a la mitad de su valor.

c. Dentro de los QUINCE (15) días de notificada el acta de inspección o de intimación de la deuda: al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del monto de los aportes y contribuciones liquidados en tales instrumentos, respecto de los trabajadores involucrados. Lo dispuesto precedentemente no será de aplicación a la multa estipulada en el último párrafo del artículo anterior, la que se reducirá al equivalente a una vez el monto de los aportes y contribuciones que haya correspondido liquidar respecto de los trabajadores involucrados, siempre que el contribuyente y/o responsable regularice su situación, presentando la o las

declaraciones juradas determinativas, originales o rectificativas, identificando debidamente a los trabajadores ocupados y consignando la remuneración efectivamente abonada, de conformidad con la pretensión fiscal, dentro de los QUINCE (15) días de notificada el acta inspección o de intimación de la deuda."

3) Sustitúyese el Artículo 7° por el siguiente:

"ARTICULO 7°. - Cuando el contribuyente y/ o responsable haya impugnado el acta de inspección o de intimación de la deuda, la multa a que se refiere el primer párrafo o, en su caso, el segundo párrafo del Artículo 5° se reducirá si dicho sujeto:

a. Desiste de la impugnación y regulariza su situación con anterioridad al dictado de la primera resolución (7.1.): al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del monto de los aportes y contribuciones liquidados en el acta de inspección o de intimación de deuda, respecto de los trabajadores involucrados.

b. Consiente en forma expresa la primera resolución (7.1.), dentro del plazo de DIEZ (10) días contados a partir de la notificación de dicha resolución, y regulariza la situación: al SETENTA POR CIENTO (70%) del monto de los aportes y contribuciones liquidados que hayan sido confirmados en la citada resolución, respecto de los trabajadores involucrados."

4) Incorpórase como último párrafo del Artículo 35, el siguiente: "La sanción prevista en el último párrafo del Artículo 5° será aplicable a las infracciones constatadas a partir de la vigencia de la Resolución General N° 2927, cualquiera fuere el período en que se hubieran cometido y en

tanto el mismo no se encuentre prescripto."

Art. 7º- Apruébase el Anexo I que forma parte de la presente.

Art. 8º- La presente resolución general registrará a partir del día siguiente al de su publicación oficial, inclusive.

Art. 9º- Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ricardo Echegaray.

ANEXO RESOLUCION GENERAL N° 2927 (Anexo sustituido por Art. 1º de la Resolución General N° 3152/2011 de la AFIP B.O. 29/7/2011. **Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, inclusive**)

ARTICULO 5º INCISO C) DE LA LEY N° 26.063 Y SUS MODIFICACIONES

El Indicador Mínimo de Trabajadores señala la cantidad de trabajadores requeridos por cada unidad de obra o servicio, según la actividad de que se trate, durante un período determinado.

A los fines de la estimación del importe base para el cálculo de los aportes y contribuciones, el indicador deberá multiplicarse por la remuneración básica promedio del convenio colectivo de trabajo propio de la actividad.

En los apéndices que componen este Anexo se detallan los indicadores aplicables a cada una de las actividades contempladas en el mismo.

DETALLE PARA LA ACTIVIDAD

INDICE MÍNIMO PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS DE PANADERÍA



Tipología: Panaderías cuyos establecimientos se clasifican en:

Tipo 1: Establecimientos dedicados a la elaboración de productos de panadería, sin venta al público.

Tipo 2: Establecimientos dedicados a la elaboración y venta al público de productos de panadería.

No se encuentran incluidos los establecimientos que elaboran: Exclusivamente galletitas, bizcochos y similares. Pan lacteado. Pan para sándwich de miga. Pan para panchos y hamburguesas en forma industrializada.

INDICADOR MINIMO DE TRABAJADORES

Cantidad de trabajadores por establecimiento, según clasificación:

a) Establecimientos Tipo 1
Dotación mínima: SIETE (7) trabajadores, para una producción que insume hasta 300 kilogramos de harina diarios.

La dotación estimada se incrementará a razón de CERO COMA SESENTA (0,60) trabajadores por cada 50 kilogramos diarios adicionales insumidos en la producción.

b) Establecimientos Tipo 2
Dotación mínima: DIEZ (10) trabajadores, para una producción que insume hasta 300 kilogramos de harina diarios.

La dotación estimada se incrementará a razón de CERO COMA SESENTA (0,60) trabajadores por cada 50 kilogramos diarios adicionales insumidos en la producción.

Asimismo, si el establecimiento tuviera reparto de productos de panadería, deberá adicionarse UN (1) trabajador por cada 300 kilogramos diarios de harina utilizada en el proceso productivo.

Remuneración a computar: Se aplicará como remuneración imponible el promedio simple que surja de los salarios básicos correspondientes a las categorías Oficial (o similar) y Peón (o similar) del Convenio Colectivo de Trabajo aplicable en cada jurisdicción.

(Apartado "D-PRODUCTOS DE PANADERIA" incorporado por art. 1º inc. b) de la [Resolución N° 3208/2011](#) de la AFIP B.O. 24/10/2011. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, inclusive)

LEY BONAERENSE 13.006

HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE PANADERÍAS



TITULO 1 PANADERÍAS

ARTICULO 1º: La habilitación y funcionamiento de Panaderías en la provincia de Buenos Aires se regirá por la presente ley. Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto. Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad provincial y municipal, las que de corresponder otorgarán las respectivas habilitaciones.

ARTICULO 2º: Quedan correspondidos en las disposiciones de esta ley los siguientes establecimientos:

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

b) Sucursal: Se atenderá por tal las siguientes: Sucursal de Panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz. Sucursal de panadería y confitería: local comercial

que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

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

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

ARTICULO 3º: La panadería Artesanal a que se refiere el inciso b del artículo 2º podrá contar con áreas complementarias, a saber:

a) Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres helados, bombones y sandwiches.

b) Local cocina: podrá elaborar productos rotisados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.

c) Servicio de cafetería: La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra. Los locales de las panaderías artesanales que

reñan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo

TITULO 2 HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 4º: Compete a los municipios otorgar la respectiva habilitación comercial de los establecimientos mencionados en el título 1 de esta ley, previa inspección técnica que constate el cumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. El Poder Ejecutivo Provincial designará la Autoridad de Aplicación Provincial de la Ley, la que tendrá como principal función verificar su cumplimiento sin perjuicio de las demás competencias que le otorgue la normativa vigente.

ARTICULO 5º: Los Municipios reglamentarán el procedimiento de habilitación de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito. Las Cámaras o Centros de Panaderos podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y

municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

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

TITULO 3 REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO

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

- a) Cuadra de elaboración
- b) Depósito de harina
- c) Cámara de fermentación
- d) Baños y vestuarios
- e) Lugar para carga y descarga interna (de 30 m2)
- f) Depósito de materias primas
- g) Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del

establecimiento lo hagan necesario

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

ARTICULO 8º: Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el título 1 de esta Ley deberán reunir características edilicias ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Estas características y requisitos se establecerán por vía reglamentaria.

ARTICULO 9º: Prohíbese fumar y/o comer dentro de las panaderías. En los locales se colocarán letreros con la leyenda "terminantemente prohibido fumar y/o comer - Terminantemente prohibido salivar en el suelo". La leyenda será seguida del número de la presente ley.

ARTICULO 10º: Prohíbese colocar en exhibición masas y postres





sobre mostradores, debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos. Prohíbese todo sistema de autoservicio.

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

ARTICULO 12°: En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénicas pertinentes.

TITULO 4 TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

ARTICULO 13°: Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal. Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

ARTICULO 14°: Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboración deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial. Con igual habilitación deberán contar con las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentación que establezca la reglamentación.

TITULO 5 DESPACHOS DE PAN

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

ARTICULO 16°: Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose

como panaderías y/o confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como Despachos de Pan. A los fines de facilitar el controlar correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

TITULO 6 VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA

OTROS PUNTOS DE VENTA

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

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

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

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente. Por vía reglamentaria y a los fines procurar la salubridad, seguridad e higiene, la reglamentación podrá determinar que tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en

estos establecimientos, así como las características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

TITULO 7 REGIMEN SANCIONATORIO

ARTICULO 19°: Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

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

ARTICULO 20°: Las infracciones a esta Ley serán juzgadas por las disposiciones del Decreto Ley 8031. La Autoridad Municipal tendrá competencia

concurrente con la provincia en la constatación de infracciones a la presente Ley.

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

TITULO 8

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 21°: La Ley 7315, su reglamentación y las normas que en el futuro las reemplacen serán de aplicación supletoria de la presente.

ARTICULO 22°: Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la provincia

de Buenos Aires y/o toda otra norma reglamentaria en vigencia.

ARTICULO 23° : Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria.

**SR. INDUSTRIAL
PANADERO**

**NO COMPROMETA A
SUS TRABAJADORES**

**HABILITE
CORRECTAMENTE SU
NEGOCIO**



CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 231/94

RESÚMEN



* Artículo 4: PERSONAL COMPRENDIDO

Comprende esta Convención Colectiva de Trabajo a todo el personal de todos los establecimientos, fábricas, supermercados, cooperativas, plantas industriales, y cualquier denominación que pudiera adoptarse, afectado a la venta y/o elaboración del pan en todas sus formas, pan inglés, francés, malteado, lactal, hamburguesas, panchos, pebetes, grisines, galletas marineras, galletas de grasa, semoladas, bollos saborizados, berlinesas, bizcochos con grasa, semolados, facturas de grasa, incluido pan de leche, tortas negras, ensai madas, pizzas, pre-pizzas, pan de graham, de soja, de fibra de salvado, y cuanta variedad existiera ahora o en el futuro, ya sea con harina blanca o

harina de cualquier color y sabor.

* Artículo 8: ESCALAFÓN POR ANTIGÜEDAD

Los trabajadores comprendidos en la presente convención gozarán de una bonificación por antigüedad por cada año de servicio según el siguiente detalle:

- a) De 1 a 5 años el 1% de la remuneración.
- b) De 5 a 15 años el 1,5% de la remuneración.
- c) De 15 años en adelante el 2 % de la remuneración.

Dicha bonificación deberá abonarse en la misma forma y plazos del salario.

* Artículo 9: DÍA DEL GREMIO (NO LABORABLE)

El día del Obrero Panadero y demás personal encuadrado en la presente convención, se celebrará en toda la Provincia de Buenos Aires el día 4 de agosto de cada año. Este día será no laborable y con goce de sueldo.

*** Artículo 10: ACCIDENTES DE TRABAJO**

En los casos de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales se aplicarán las disposiciones de la Ley 24.028 y las que sean de aplicación, cobrando el trabajador el 100% de las remuneraciones debiendo el empresario abonarlas según derecho.

El accidentado tendrá derecho al importe de cualquier aumento de salario que se produzca durante la convalecencia. En los accidentes de trabajo la empresa está obligada a prestar gratuitamente asistencia médica y farmacéutica a la víctima hasta que se halle en condiciones de volver al trabajo, fallezca o se considere su incapacidad como permanente. También se le proveerán prótesis, según ley.

*** Artículo 12: VESTIMENTA Y ÚTILES DE LABOR**

La patronal proveerá a sus obreros, de dos (2) equipos de trabajo por año, todo de color blanco, compuesto de las siguientes piezas: Pantalón, blusa a media manga, delantal, gorra y dos (2) pares de alpargatas. A los empleados/as dependientes, dos (2) guardapolvos por año. A los repartidores se les proveerá de capa y botas de agua y al resto del personal los equipos adecuados a sus tareas. Los equipos deben ser entregados en el primer y segundo semestre de cada año, debiéndose firmar el recibo respectivo.

*** Artículo 13: HERRAMIENTAS DE TRABAJO**

El industrial entregará a sus obreros y empleados/as, afectados a la industria, las herramientas y útiles necesarios para el trabajo en perfectas condiciones, además de guantes de amianto para los obreros afectados a la cocción.

*** Artículo 15: DESARROLLO DE LAS TAREAS**

Las jornadas del personal afectado a la elaboración se regirán por la ley 11.544 y su Decreto reglamentario y por la Ley 20.744 (T.O.) y sus reglamentaciones. Podrán ser por régimen horario o por tasa de harina, y, en este último caso, por jornada continua o jornada partida. Se hace constar sin embargo que en régimen de jornada partida no podrán laborar más de dos trabajadores, debiendo abonarse a quienes laboren en jornada partida su salario habitual más un plus del cuarenta por ciento (40 %). Queda establecido que se considera jornada partida a los fines de este convenio a aquella en que la labor de producción no se completa en el mismo turno. En el régimen de trabajo horario la jornada tendrá un máximo de duración de siete horas continuadas: en el transcurso de las mismas las tareas serán diversificadas y en ningún caso será lícito destinar al personal de la producción en tareas de limpieza, salvo lo previsto en el

*** Artículo 17.**

En la diversificación de tareas quedan comprendidas todas las especialidades que se mencionan en el artículo cuarto del presente convenio, tanto en producción como en tipos de harina. Queda establecido que la extensión de la



jornada horaria, fijada en un máximo de siete horas será aplicable tanto en horario diurno como nocturno, sin derecho a la reducción o al pago de tiempo suplementario contemplado por el Art. 200 de la Ley de Contrato de Trabajo (T.O. 1976).

En la jornada de trabajo por tasa de harina, el concepto tasa de harina se conviene y refiere a la elaboración de ciento veinte (120) kilogramos de harina por trabajador, dentro de las cuales y hasta veinticinco (25) kilogramos, se podrán elaborar en tareas diversificadas. Para la cocción se tomará como límite máximo por cada maestro y ayudante setecientos kilogramos de harina.

La hora de ingreso del personal será libremente fijada por la patronal, pudiendo modificarse hasta tres veces por año y por requerimientos del proceso productivo, tales como las variaciones climáticas propias de las estaciones. Las partes, teniendo en cuenta las nuevas formas de trabajo implementadas en el área de producción han readecuado las categorías y escalas salariales conforme se establece en los art. 17 y 23 de este convenio. En este último supuesto el trabajador tendrá derecho únicamente a percibir su remuneración habitual actual en lugar de las sumas que resultan de aplicar las nuevas escalas y que están previstas solo para los trabajadores que trabajen íntegramente bajo los nuevos regímenes

implementados en este convenio conforme a este artículo. En cuanto al personal de comercialización, repartidores, administrativos y peones, cumplirán la labor de ocho horas diarias sea en horario continuo o discontinuo conforme lo prevé la ley 11.544 y sus reglamentaciones.

* **Artículo 16: DESCANSO SEMANAL**

Será regido por la ley 11.544 y sus decreto reglamentario y la ley 20.744 (T.O.).

En los municipios del Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, y de la Costa Atlántica y Turística, se establece como descanso semanal del trabajador el día lunes, y en el resto de la Provincia el día domingo.

Los establecimientos incluidos en el art. 4 a los cuales alcanza la presente convención, en consideración al descanso semanal otorgado por el presente artículo a los trabajadores, y teniendo en cuenta que los productos elaborados son de ingesta directa y que el proceso productivo de los mismos es continuo, para cumplimentar las normas de salubridad e higiene, y en defensa de la salud del consumidor a través de una limpieza exhaustiva de los establecimientos no podrán ejercer sus tareas de producción y comercialización los días lunes en el Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, Costa Atlántica y Turística, y los domingos en los restantes partidos de la Provincia de Buenos Aires.

En caso de que un feriado, o desplazamiento legal de un feriado cayere en día lunes o día de descanso semanal, dicho día de descanso será abonado como día de descanso trabajado.

* Artículo 17:

Las categorías laborales tanto para régimen de jornada horaria como de tasación de harina serán las siguientes:

- A) Oficial Maestro.
- B) Medio Oficial
- C) Ayudante.
- D) Peón.
- E) Cajero/Cajera.
- F) Dependientes/a s. Administrativo.
- G) Repartidores.

DISCRIMINACIÓN DE CATEGORÍAS:

A) OFICIAL MAESTRO: Será el que sea capaz de elaborar y cocinar cualquiera de los productos mencionados en el art. 4 del presente convenio y supervisará el desarrollo de las tareas, siendo responsable del control de calidad de las piezas elaboradas, dentro del horario o sistema adoptado.

B) MEDIO OFICIAL: Será el que, no teniendo el oficio de maestro, esté en condiciones de reemplazar al mismo temporariamente, percibiendo la remuneración correspondiente a la categoría de Oficial Maestro por el tiempo del reemplazo. Realizará todas las tareas que se requieren en las distintas etapas de elaboración de los productos hasta terminar los mismos. Al finalizar sus tareas habituales ordenará el sector de la producción y limpiará los útiles y elementos de trabajo.

C) AYUDANTE: Serán sus tareas, el acarreo de materias, quemará el horno, cepillará y arrollará tendillos. Estibará y dará en pala todos los productos que se elaboren y toda otra labor referida a la producción.

Si el horno fuera automático y si su empleador o encargado lo requieren cocinará. A la finalización de las tareas ordenará conjuntamente con el Medio Oficial el sector de producción.

D) PEÓN: Efectuará la limpieza del establecimiento, útiles de labor, latas, maquinarias y /o cualesquiera otras tareas inherentes a su categoría y no participen en la producción.

E) CAJERO/A: Se limitará a atender la caja, cobrando las ventas al público, pero si su empleador lo considera necesario, deberá también atender al público despachando mercaderías, cumpliendo funciones de empleado.

F) DEPENDIENTES/AS: Atenderá al público, ordenará y completará la exhibición de productos, efectuará la limpieza de vidrieras, vitrinas y toda tarea secundaria relacionada con la higiene general de la parte comercial. En caso de emergencia podrá ocupar el puesto de la Cajera/o.

G) REPARTIDORES: Realizará el reparto de mercadería fuera del establecimiento, con los medios proporcionados por la patronal, estando a su cargo el cuidado de los elementos que utiliza.

* Artículo 19: ASIGNACIONES FAMILIARES

Las asignaciones familiares del personal comprendidos en este convenio, se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

* Artículo 20: SUBSIDIO POR FALLECIMIENTO DE FAMILIAR

En los casos previstos en el inciso d) del artículo referido a licencias especiales, la patronal otorgará un subsidio del 20% del salario básico por cada fallecimiento de un familiar en primer grado, o a su cargo. Este subsidio deberá ser entregado al trabajador dentro de las 24 horas de producido el deceso.

Cuando en un establecimiento trabaje mas de un familiar directo, esta

bonificación la percibirá uno sólo de ellos.

*** Artículo 21: A IGUAL TRABAJO IGUAL SALARIO**

Las remuneraciones se determinarán en base a las tareas y se pagarán de acuerdo a sus categorías.

*** Artículo 23: TABLA SALARIAL**

Los salarios establecidos precedentemente son los básicos para toda la Provincia de Buenos Aires, para los establecimientos que procesan hasta 500 kilogramos de harina, promedio diario en una semana, que es la máxima normal y habitual que elaboran la generalidad de los establecimientos.

CATEGORÍA	MARZO 2014
MAESTRO	\$ 6.081.-
MEDIO OFICIAL	\$ 5.796.-
AYUDANTE	\$ 5.702.-
DEPENDIENTE	\$ 5.702.-
CAJERO/A	\$ 5.895.-
REPARTIDOR	\$ 5.702.-
PEON	\$ 5.585.-

Dichos salarios son de aplicación a los trabajadores que presten servicio bajo los nuevos regímenes previstos por el art. 15. Los establecimientos que procesen desde 501 hasta 700 kilogramos de harina incrementarán los básicos antes consignados en un 50% y los establecimientos que procesen más de 700 Kilogramos de harina incrementarán los básicos primeramente consignados en un 100%. Es condición para que funcionen estos incrementos que el kilaje de producción mencionado sea la misma cuadrilla y en un solo

turno de trabajo (sea continuo o partido).

Queda sobreentendido que las diferencias salariales son únicamente para los trabajadores de producción y que, en caso de duda se considerará que no existen diferencias en más.

*** Artículo 24: SEGURO DE VIDA DEL TRABAJADOR**

Se aplicarán las disposiciones legales vigentes sobre el seguro de vida del trabajador.

*** Artículo 25: BENEFICIOS MARGINALES Y /O SOCIALES LICENCIAS ORDINARIAS**

Las licencias anuales para todos los trabajadores comprendidos en el presente convenio se regirán por las disposiciones de la Ley 20.744 (T.O.), salvo en la cantidad de días de licencia, acordándose al respecto lo siguiente:

* De uno a cinco años un día más de los catorce que otorga la ley ya referida.

* Las demás licencias de 21 días corridos, de veintiocho días corridos y de treinta y cinco días corridos se incrementarán en dos días.

*** Artículo 26: LICENCIAS ESPECIALES**

A) LICENCIA POR MATRIMONIO:

La patronal otorgará al personal comprendido en el presente convenio, que sea efectivo y contraiga enlace, una licencia extraordinaria de diez días corridos con goce de sueldo, conforme la Ley 20.744 (T.O.).

B) LICENCIA POR MATERNIDAD:

El personal femenino comprendido en el presente convenio se encuentra amparado por la Ley 20.744 (T.O.), sobre protección de la maternidad.

C) LICENCIAS POR FALLECIMIENTO DE FAMILIARES: En



caso de fallecimiento de familiares: padre, madre, hijos, cónyuge y/o hermanos alimentarios y/o a cargo, la patronal otorgará al personal comprendido en esta convención una licencia extraordinaria de tres días de duración con goce de sueldo.

*** Artículo 27: KILO DE PAN DIARIO**

Los empleadores proveerán a todo el personal comprendido en este convenio, en todas sus categorías, sean efectivos o como changas, un kilo de pan diario de primera calidad, de la producción del día. Se entregará sobre mostrador a la finalización de la tarea del día. Este artículo no regirá estando el establecimiento cerrado, por cualquier causa que fuere.

*** Artículo 28: LICENCIA SIN SUELDO**

Los trabajadores con más de 4 años de antigüedad efectivamente laborada podrán solicitar licencia extraordinaria sin goce de sueldo por un tiempo no superior a 30 días cada tres años, limitándose ese derecho a un solo trabajador de cada empresa por año, privilegiando al de mayor antigüedad, debiendo en todo caso reintegrarse a sus tareas habituales al cumplirse el periodo autorizado libre de todo riesgo.

*** Artículo 29.**

Todo el personal ocupado podrá desayunar en la forma y modo que lo viene haciendo según modalidades de cada zona.

*** Artículo 30.**

El empleador adelantará al personal comprendido en esta convención en todas sus categorías hasta un 50% del salario mensual si este lo solicitara, una vez devengado dicho porcentaje, después del día 15 de cada mes.

*** Artículo 32: DELEGADOS GREMIALES**

En cuanto a los delegados gremiales será de estricta aplicación la Ley 23.551 y su reglamentación. Se permitirá la entrada a los establecimientos industriales a la representación sindical legítimamente constituida siempre que sea en compañía de los funcionarios de Policía del Trabajo del Ministerio nacional y /o de la Subsecretaría de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires y/o autoridades municipales. respectivas a los efectos de inspeccionar el cumplimiento de las disposiciones del presente Convenio Colectivo de Trabajo y leyes respectivas vigentes.

*** Artículo 33.**

Los empleadores retendrán de los sueldos mensuales de cada trabajador obrero/ a, empleado/ a efectivos y afiliados en concepto de cuota sindical el 2% del sueldo, suma que será depositada del 1º al 15 de cada mes siguiente al mes devengado, en las respectivas cuentas de las Organizaciones Gremiales de primer grado con Personería Gremial, adheridas a la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

En el caso de las Organizaciones Gremiales que no posean Personería Gremial se depositaran los fondos en la cuenta de la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Dicha deducción se realizará sobre el monto total de la remuneración percibida por el trabajador.

*** Artículo 37: PRESENTISMO**

Tal como lo señala la homologación realizada por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, este artículo ha sido dejado sin efecto. Rige en consecuencia lo pactado en el artículo 44. Se establece un premio por presentismo equivalente al 10% de la remuneración básica, a abonarse conjuntamente con la remuneración, al que tendrán derecho los trabajadores con asistencia perfecta, sin ningún día de ausencia en el mes. La ausencia del trabajador por razones de enfermedad o de fuerza mayor también le harán perder su derecho al presentismo. Sólo se exceptúa las ausencias por accidente y/o enfermedad derivada del trabajo, en los términos de la Ley de Accidentes de Trabajo N° 24.028. Será también requisito para la percepción del concepto de presentismo, que el trabajador no incurra en más de tres llegadas tarde (más de diez minutos de demora cada una) en el mes.

*** Artículo 38: PERIODO DE ADAPTACIÓN**

Atento a la diversificación de las tareas de elaboración citadas en el art. 4 del presente y ante la necesidad de un período de adaptación a las nuevas formas de prestación de las firmas, se establece un período de inamovilidad del personal de producción de tres meses corridos a contar desde la fecha de

homologación de este convenio, durante el cual la patronal no podrá despedir a los trabajadores por falta de adaptación a las nuevas modalidades, aunque sí por causales distintas.

*** Artículo 39: EXAMEN PREOCUPACIONAL**

Los empleadores estarán obligados a efectuar un examen médico pre ocupacional a los trabajadores, a su ingreso, siendo a su cargo los gastos que ello demandare.

ingrese a
www.sindicatopanaderos.com.ar
y vea en su totalidad el CCT 231/94



INFORMESE

**CONOZCA SUS DERECHOS
Y HÁGALOS VALER**



15 Años en el rubro nos avalan

FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

PRIMERA CALIDAD



Hornos Rotativos



MODELO	HR-9	HR-15	HR-30
MEDIDA DE BANDO	45X70 Cm.	45X70 Cm.	70X90 Cm.
CANE. DE BANDO	9 Unid.	15 Unid.	15 Unid.
PRODUCC/ HORA	35 Kg.	60 Kg.	120 Kg.



Amasadora rápida



Sobadoras



Batidoras



Trinchadores

Av. Gral. Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624

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

Revista

EL GREMIO PANADERO



13 AÑOS INFORMANDO
A LOS PANADEROS

www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com
(011) 15-4084-1090

Turismo Social

*La **Secretaría de Turismo y Acción Social** del
Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata en
conjunto con la **F.A.U.P.P.A.** pone al servicio de sus afiliados...*

Colonia "4 de Agosto"

VILLA FLOR SERRANA
TANTI - Provincia de Córdoba

A tan solo 15 kilometros de Carlos Paz, en el corazón del Valle de Punilla, Tanti se presenta como uno de los lugares más atractivos para los amantes de la naturaleza, las montañas, cascadas y arrollos cristalinos.



Colonia "4 de Agosto"

VILLA FLOR SERRANA
TANTI - Provincia de Córdoba



- * 19 HABITACIONES * SALA DE STAR.
- * COMEDOR. * PILETA DE NATACIÓN.
- * COCHERA. * CALEFACCIÓN. * AGUA CALIENTE.
- * SERVICIO DE MUCAMA. * ROPA BLANCA.
- * AMPLIO SALÓN COMEDOR. * SALA DE JUEGOS.
- * ARROYOS Y CASCADAS NATURALES.
- * LUGAR DE ESPARCIMIENTO PARA LOS MÁS CHICOS.
- * POSIBILIDAD DE PASEOS A CABALLO.



Para más datos comuníquese a los teléfonos:

(0221) 426-0930 / (0221) 426*0931

o en la F.A.U.P.P.A. a los teléfonos:

(011) 4957-0712 / (011) 4957-0715



Mutual de Panaderos (en formación)

Informamos a nuestros compañeros/as que estamos conformando nuestra propia mutual y a la media de nuestras necesidades

La misma está en plena construcción, bajo la denominación que a continuación se detalla:

MUTUAL DE PANADEROS REGIONAL LA PLATA



**INSCRIPCION PROVINCIAL Y NACIONAL
(En los organismos correspondientes)**

Expediente N °21209 - 223918 Legajo N° 1/180484

Algunos de los servicios que se otorgaran inicialmente a los afiliados:

**Servicios funerarios
Servicios por casamiento
Servicios por nacimiento
Servicios por fallecimientos
Asistencia farmacéutica
Servicios de órdenes de compra
Servicios de recreación y deportes
Servicios de asesoría y gestoría
Complementos odontológicos
Y muchos servicios mas...**

Para más información comuníquese a través de nuestra web

www.sindicatopanaderos.com.ar/mutual



SP-Online

(Sindicato de Panaderos On Line)
Trabajamos en todo el país

SOFTWARE INFORMÁTICO DESARROLLADO EXCLUSIVAMENTE PARA SINDICATOS DE PANADEROS

SISTEMA DE APORTES - MANEJO DE AFILIADOS - EMPRESAS -
CONTADORES - BALANCES DE TODO TIPO - PRESENTACIÓN DE PADRONES

sistemas@sindicatopanaderos.com.ar
SINDICATO DE OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA
Calle 15 N° 878 - LA PLATA - (0221) 426-0930/31

GUUK

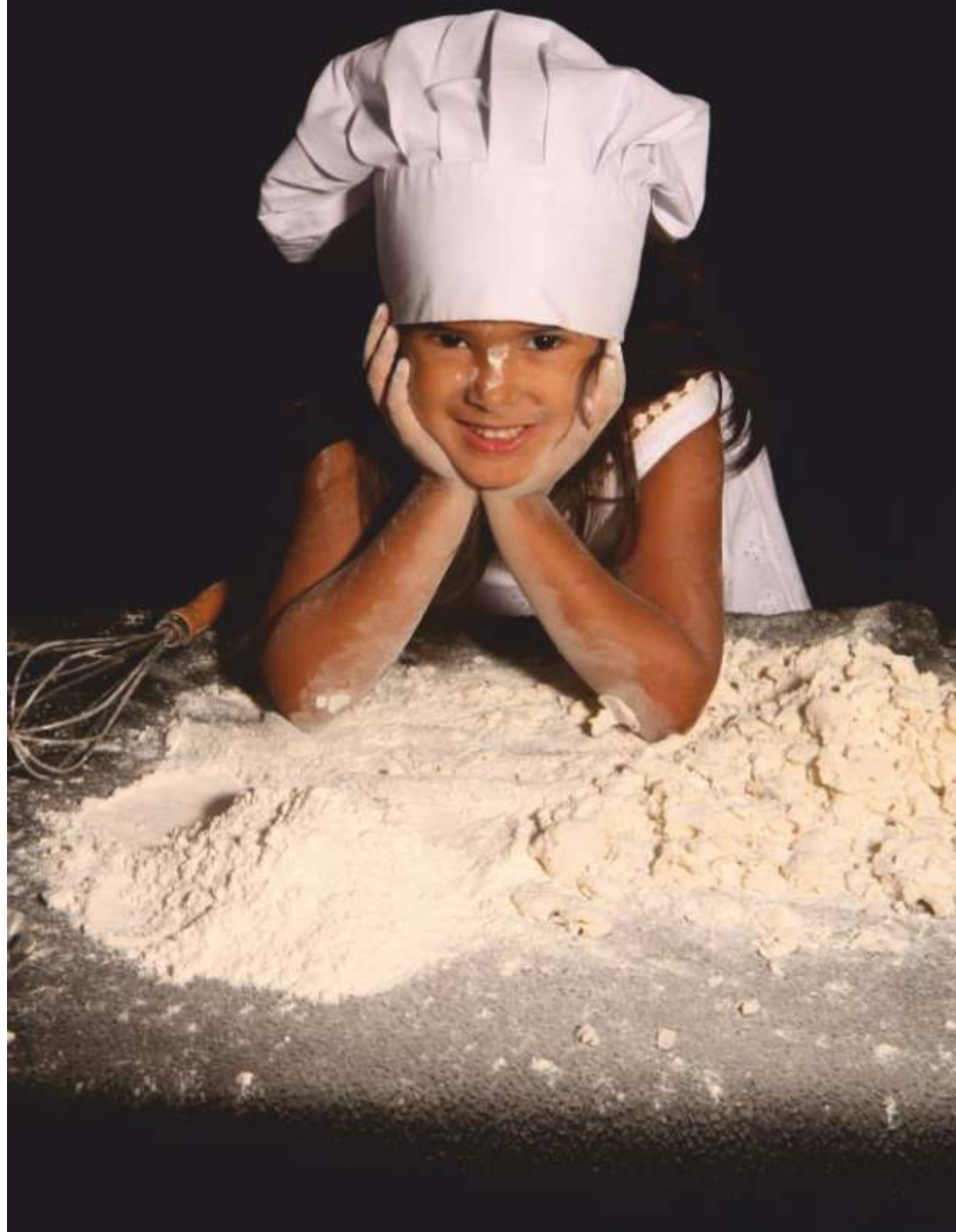
Servicio Integral de eventos

CATERING - CASAMIENTOS - CUMPLEAÑOS - EJECUTIVOS



Tel.: (0221) 15-536-1207 (Javier)

Panaderías





Tel.: 02221-491132
Miguel Apecechea e/ 4 y 5
MAGDALENA
ATALAYA



de Sandra Durán
**Pastas Caseras
Panadería**

9 e/115 y 116
Cnel. Brandsen
Tel.: 02223-444219



**Panadería
Don Octavio**
de Catalina Esther Antúnez.

Tel.: 02223-44-5900
Pte. Perón 101
Cnel. Brandsen

CONFITERIA Y PANADERIA



MITRE 476
CNEL. BRANDSEN
TEL.: 02223-443676

CONFITERIA
EL TRIGAL

Montevideo y 13
BERISSO
Tel.: 461-3056

Panadería y Confitería



Ruta 11 e /31 y 32
BERISSO
Tel.: 486-7710

Panadería
La Estacion

de Luis Oscar Carabajal

Ituzaingó 926
Cnel. Brandsen



PANADERIA
San Martín

de Nestor E. Romero

San Martín 330
Cnel. Brandsen



Tel.: 486-8050

41 (ex 100) e/126 y 127
Berisso

Panadería y Confitería



Montevideo 2646 e/29 y 30
BERISSO



TORTAS - MASAS - ESPECIALIDAD EN FACTURAS
PANES DE GRASA - GALLETAS
155 N° 1326 e/24 y 25 - BERISSO
Tels 410-0144

PANADERÍA



Tel.: 461-3824
165 N° 280
BERISSO

Panadería y Confitería



de Patricia Verónica Farhat
Montevideo 2435 - BERISSO
Tel.: 461-1068



Servicio de Lunch

Tel.: 15-647-4135 / ID: 709*3174

18 e/161 y 162
BERISSO



CONFITERIA

23 y 164 - BERISSO
Tel.: 464-3836



Panadería
Confitería

Aateo

Montevideo 1977
BERISSO
Tel.: 461-7309

PANIFADORA
de Jorge Enrique Francisco



Tel.: 464-0978
170 n° 52 - BERISSO

Panadería y Confitería
La Romerense
 de Frazao Hnos.

Av. 520 e/171 y 172
 MELCHOR ROMERO

PANADERIA * CONFITERIA
DELGRANO

Eva Perón 82
 Tel.: 469-0334

H. Celestino 355
 Tel.: 469-2950

ENSENADA

Bossinga
 panadería - confitería

Masas - Facturas - Postres
 Pan - Sandwiches de miga
 Bombones - Galletas

Tel. 469-3673
 Bossinga 1075 - Ensenada

PANIFICADORA
Coaz

Garay 713
ENSENADA

PANADERIA
MODELO
 de Julio. C. Luzzi



BOSSINGA 917
 ENSENADA

Panaderia

BIELIEN

de José Garavaglia

Colombia 408
 ENSENADA

José Gamarra

25 de Mayo 933
 Ensenada

Panadería y Confitería

La Panera

de Raúl Onofri

Tel.: 460-0158

Bossinga 432
 Ensenada

Panadería y Confitería
ERMILI
 de Susana Merino

Sarmiento 437
 ENSENADA
 Tel.: 469-1239

Como antes
Colón
 Confitería Artesanal

H. Celestino y Dr. Santilli
 ENSENADA
 Tel.: 0221-4691063

Panadería y Confitería
Las Tres Marías
 de María Milagros Aramburu

122 e/38 y 39 - ENSENADA

CONFITERIA
 PANADERIA

La Monumental

Pte. Perón 477
 Ensenada
 Tel.: 468-6393

Panadería y Confitería



La Negra Ulogia

de Haydee Vidal

3 y 104
 Punta Lara

PANADERIA y CONFITERIA



Río de la Plata

FACTURAS DE MANTECA
 ESPECIALIDAD EN
 GALLETAS Y GRISINES

EVA PERON N° 286 - ENSENADA
 TEL.: 469-3523 / 0198

PANADERIA
DALICIA

80 N° 372
 VILLA ELVIRA

Panaderia y Confiteria



Villa Elvira

Av. 120 N° 2101 Esq. 75
 Tel.: 452-8735
 V. ELVIRA

<p>PANADERIA & PASTELERIA</p>  <p>San Francisco</p> <p>501 N° 1886 - GONNET Tel.: 0221-484-5579</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p><i>La Esquina del Bollerito</i></p> <p>504 y 25 / 511 y 25 GONNET Tel.: 471-2827</p>	<p>Panadería</p>  <p>Hernandez</p> <p>de Pablo Mazza</p> <p>31 N° 2274 - GONNET Tel.: 484-5743</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>SAN JORGE de Nancy Angélica Viera</p>  <p>493 N° 2748 e/22 y 23 - GONNET Tel.: 490-3660 / id: 633*689</p>
 <p>Santa Fe</p> <p>511 N° 1318 - RINGUELET TEL.: 484-0810</p>	 <p>Il Tetto de Anibal Ritigliano</p> <p>7 n° 2049 e/511 y 512 RINGUELET Tel.: 484-6228</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p>Don José CONFITERIA Y PANADERIA</p> <p>Cno. Gral. Belgrano esq. 467 CITY BELL Tel.: 490-1791</p>	 <p>PANADERIA CONFITERIA</p> <p>AURORA</p> <p>Cno. Gral. Belgrano 2929 e/446 y 447 CITY BELL Tel.: 473-1438 / 1016</p>
<p><i>Confitería Artesanal</i></p>  <p>La Panificadora desde 1989</p> <p>Cno. Gral. Belgrano y 408 Tel.: 474-0426 Villa Elisa</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i></p>  <p>"Las Delicias"</p> <p>Medialunas - Masas - Tortas Sandwichs - Panes - Chicos Pastas - Pizzas - Postres.</p> <p>Av. Arana 2242 V. ELISA Tel.: 473-3009</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p>  <p>"La Luitana"</p> <p>Especialidad en Galletas Marinas Sandwichs de Miga Pastas Caseras - Masas Finas</p> <p>CNO. GRAL. BELGRANO Y 411 VILLA ELISA</p>	<p>PANADERIA CONFITERIA</p> <p>EL NUEVO PROGRESO</p> <p>DE OSCAR R. AMTRANO</p> <p>Postres • Masas • Tortas</p> <p>520 e/ 167 y 168 - M. ROMERO Tel.: 478-0386</p>
<p>panadería * confitería</p> <p>San Roque</p>  <p>520 e/208 y 209 - ABASTO Tel.: 491-6250</p>	 <p>El Oscar PANADERIA * CONFITERIA * CASA DE COMIDAS</p> <p>Servicio de Lunch - Sandwich de Miga Tortas Artesanales - Pastas Caseras</p> <p>Av. 44 N° 5063 e/196 y 197 Tel.: 496-1432 * L. OLMOS</p>	<p><i>Productos de Panadería</i></p>  <p>José Rossini CONFITERO</p> <p>* Facturas * Galletas * Confituras * Pan</p> <p>197 casi 45 L. OLMOS Tel.: 15-539-3380</p>	
 <p>San Francisco masas postres facturas</p> <p>Tel.: 496-1327</p> <p>44 N° 5121 e/ 197 y 198 L. OLMOS</p>		<p>T MOSS</p> <p>Industria Panaderil</p> <p>PROVEEDOR DEL ESTADO Y EMPRESAS PRIVADAS</p> <p>165 N° 578 - LA PLATA timossieduardo@hotmail.com</p> <p>Tel.: 470-7894 / 479-3833</p>	

EL CRUCE

PANADERIA CONFITERIA



Elaboración
Artisanal

Calle 13 y 520 - LA PLATA
Tel.: 484-2132

panadería & confitería
COSENZA



122 esq. 77
LA PLATA
Tel.: 453-4427



Av. 66 esq. 146 - LOS HORNOS
450-6247

Diag. 74 esq. 45 - LA PLATA
423-4280

Av. 7 esq. 53 - LA PLATA
482-4270

Av. 13 esq. 45 - LA PLATA
489-8111

La Pergola
Panadería y Confitería

Servicio de Lunch
Mesa Dulce
Servicio de Catering

43 esq. 2 - LA PLATA
5 entre 43 y 44 - LA PLATA

Panadería Y Confitería

**VIRGEN
DEL
CARMEN**



de Jorge Peluso
Ruta 11 y 97
LA PLATA

Panadería y Confitería
"LA CAMPAÑA"



de Daniel Petriella

13 N° 2183 - LA PLATA
Tel.: 453-8092



Plaza Paso 79
LA PLATA
Tel.: 424-0696

PANADERÍA Y CONFITERIA



LA NEVADA

7 e/602 y 603 - LA PLATA
Tel.: 486-0792

Panadería y Confitería



"Nogui"

Masas - Postres - Tortas
Sandwiches de Miga
Servicio de Lunch

32 e/131 y 132
LA PLATA
Tel.: 470-6340

Pan de Miga
en Rodajas para Sandwich
de Roberto Pérez



15 n° 596 - LA PLATA
Tel.: 483-6742

Panaderías y Confitería



LA INDUSTRIAL

Pastas Caseras

Tel.: 479-4773
44 N° 1628 e/27 y 28

PANADERIA

La Nueva Favorita

CONFITERÍA
de Hugo H. Pérez

Tel.: 452-7774
7 y 74 - LA PLATA

Panadería y Confitería

AMERICA

de Mirta Romanelle



80 N° 559 e/6 y 7
LA PLATA
Tel.: 452-9671

Panadería y Confitería



**Virgen
de Itati**

9 N° 702 esq. 60
LA PLATA

PANADERÍA Y CONFITERÍA

La Reina



REPARTO A DOMICILIO

Tel.: 470-2406 / Cel.: 615-1782
ID: 799*6466

26 N° 380 - LA PLATA

confitería
panadería

selecta

31 y 47 / Tel.: 479-3051
la plata

PANADERÍA Y CONFITERÍA

**Nuestra Señora
de Luján**



de Germán Galván

TEL.: 421-1739
DIAG. 73 N° 1502 Esq. 57
LA PLATA

Confitería



LA IDEAL

BALEMBBAUM S.A.

DIAG. 74 Y 20
LA PLATA

UNICA DIRECCION
NO TENEMOS SUCURSALES

Confitería y Panadería



La Capital

72 N° 635 - Tel.: 482-1846
69 y 21 - Tel.: 452-8704
LA PLATA

La casa de
Maga
MEDIALUNAS

En casa
todo es más rico

Calle 116 N°1069 • La Plata
0221 588-2773/1549
lacasademaga.com.ar

PANADERÍA Y CONFITERÍA



ESTORIL

de Mercedes Claudia Rosales

40 N° 1383
LA PLATA

PANADERÍA
CONFITERÍA

VOLCAN

Servicio de lunch



Diag. 73 esq. 18
LA PLATA
Tel.: 424-7073



exquisitos sabores...

71 esq. 11
LA PLATA
Tel.: 453-1496

Confitería y Panadería



C 520 e/9 y 10
LA PLATA
Tel.: 588-5417
15-463-7552

PANADERÍA Y
CONFITERÍA



De Carolina López

13 y 35
LA PLATA

Panadería y Confitería

La Ilusión



13 e/ 77 y 78
LA PLATA
Tel.: 452-7366



74 N° 1324 e/21 y 22
LA PLATA
Tel.: 453-8323

PANADERIA Y CONFITERIA



Masas - Postres
Sandwichs

Tel.: 422-3913

DIAG. 79 ESQ. 62
LA PLATA

FACTURAS
CONFITURAS
PAN CALIENTE
GALLETAS



TARTAS

EMPANADAS

SANDWICHES



Una empresa familiar en continuo crecimiento, líder en el mercado local que se destaca por proporcionar productos elaborados de alta calidad y servicio de atención requerido por sus clientes espera poder contribuir con el crecimiento y desarrollo de nuestra sociedad.



Tel.: (0221) 452-8420

info@panaderialecrois.com.ar

PANADERIA Y CONFITERIA



Tel.: 482-3170
71 N° 357 e/2 y 3
LA PLATA

PANADERÍA Y CONFITERÍA



• Facturas
• Servicios
• Confituras
• Galletas
• Pan

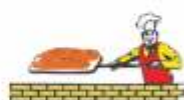
41 N° 3636 e/27 y 28 - LA PLATA
Tel.: 15 539 1518 / 1519
ID: 633*3004

Panadería y Confitería



76 e/11 y 12
LA PLATA
Tel.: 452-1288

PANADERÍA Y CONFITERÍA



Misericordia de Dios

DIAG. 73 N° 860 E/3 y 4
LA PLATA

FACTURAS
CONFITURAS
PAN CALIENTE
GALLETAS



TARTAS
EMPANADAS
SANDWICHES



La Flor

PANADERIA Y CONFITERIA
GISELDA O. SATURNINI

Diag. 6 y 486 - J. GORINA
Tel.: 0221-471-4926



La Leonesa

Confitería y Panadería
Calle 66 N° 2750
La Plata

Panadería y Confitería

Stella Maris



Tel.: 417-7028
Calle 49 N° 1581
La Plata

PANADERÍA
HERRANZ
CONFITERÍA

58 esq. 17
LA PLATA
Tel.: 453-8631

Panadería

"EL CONDOR"

de Claudia Andrea Gauna



31 N° 2148 e/75 y 76
Tel.: 457-2727 LA PLATA



Las Marías

Establecimiento Panadería



Catering - Lunch - Panificados
Comidas - Pastas - Bombones

Calle 68 esq. 25
Tel.: 451-9107

Panadería y Confitería

"La Primavera"

de Héctor Landa



64 N° 1087 - LA PLATA
Tel.: 451-3893



DIAG. 73 ESQ 3 y 64
LA PLATA

PANADERIA Y CONFITERIA

Santa
Lucia

Masas - Postres - Sandwichs
Servicio de Lunch

18 ESQ. 33
LA PLATA



Diag. 74 N° 2480
LA PLATA
Tel.: 451-2482

Panadería y Confitería



La Flor
Platense

Tel.: 423-1476
120 e/38 y 39
LA PLATA

PANADERÍA y CONFITERÍA

Los Cordobeses

de José L. Rodríguez

Bombonería - Servicio de Lunch
Tortas Artesanales

49 N° 1931 e/133 y 134
LA PLATA
Tel.: 470-3705
loscordobeses49@hotmail.com



La Asturiana

Confitería y Panadería

Diag. 80 N° 244 - La Plata
Tel.: 421-9730

Panadería y Confitería



Los Confititos

de Carlos Rodríguez

72 N° 1431
LA PLATA

Panadería - Confitería - Servicios de lunch
Almuerzos - Postres - Sandwichs de Miga



MAMMA
MIA

de lo bueno lo mejor
mamma.mia13@hotmail.com

41 N° 899 - LA PLATA

Tel.: 422-4191 / 422-4240



PANADERIA Y CONFITERIA

Calle 67 N° 1397 esquina 23
La Plata

DELIVERY COMIDAS CONFITERIA PANADERIA



SERVICIO DE LUNCH
BEBIDAS - BOMBONERIA

CALLE 43 DIAGONAL 116 Y 122
LA PLATA
TEL.: 489-6565



Panadería y Confitería

Calle 19 N° 174 e/35 y 36
LA PLATA
Tel.: 483 2909

<p>Panadería y Confitería</p> <p><i>La Nueva Armonía</i></p>  <p>Ariel Tolosa</p> <p>63 N° 1304 - LA PLATA Tel.: 451-1975 Cel.: 15 618-9253</p>	<p>LOS TRIGALES</p> <p>panadería pastelería</p>  <p>10 n° 416 e/40 y 41 - LA PLATA Teléfono: 421-5249</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p><i>"Micaela"</i> de Marta Leiva</p>  <p>143 esq. 531 B° San Carlos Tel.: 414-1273</p>	
<p>PRODUCTOS PANIFICADOS PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>La Troyana</p> <p>511 e/27 y 28 Tel.: 471-2121 J. HERNÁNDEZ</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>"La Primera" de Pablo Acevedo</p>  <p>Ruta 2 Km 44.500 EL PELIGRO Tel.: 497-195</p>	<p>Panadería</p> <p>"El Colo"</p>  <p>de Natalia V. Cáceres</p> <p>Tel.: 0221-610-2198 414 Bis 4667 R. SEGUI</p>	<p>Panadería</p>  <p>La Nueva Tolosa de Pablo Robledo</p> <p>117 e/525 y 526 TOLOSA Tel.: 588-2612</p>
 <p>www.lospinosconfiteria.com.ar Av. 520 esq. 3 TOLOSA Tel.: 471-6383</p>	<p>Panadería</p> <p>MAIA</p>  <p>531 N° 170 - TOLOSA</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>Los 3 Hermanos</p> <p>Postres - Masas secas Tartas - Saborizados</p> <p>Abierto de 9 a 13 hs. y de 16 a 20 hs. Lunes cerrado</p> <p>DESAYUNOS ARTESANALES</p> <p>La diferencia "HORNO A LENA"</p> <p>Tel.: 450-4756 Rv. 66 e/ 133 y 136 - LOS HORNOS</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p>  <p>Francia</p> <p>Tel.: 425-1198</p> <p>Calle 2 Esquina 530 - Tolosa</p>
<p>Panadería</p> <p>Derose de Pablo Crusar</p>  <p>139 e/47 y 48 LOS HORNOS</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA</p> <p>LA MUNDIAL de Nestor D. Agustinos</p>  <p>60 N° 2668 - E/148 y 149 LOS HORNOS</p>	<p>Confitería</p> <p>Marroc</p> <p>Calle 60 N° 2078 - LOS HORNOS Tel.: 450-9133</p>	<p>L'Creme Panadería y Confitería</p>  <p>66 y 136 LOS HORNOS 450-8886 / 0800-999-0962</p>
<p>panadería y confitería</p> <p>BELLAS ARTES</p> <p>Tel.: 456-0767 Calle 2514 - LOS HORNOS</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>La Nueva "Los Hornos" de María Eugenia Cadenas</p> <p>132 N° 1589 (64 y 65) LA PLATA Cel.: (15) 589-0772</p>	<p>La Antigua San Pedro de Teodoro Suárez</p> <p>Tel.: 470-6834 44 N° 2240 LOS HORNOS</p>	<p>PANADERÍA</p> <p>SANTA ROSA de Víctor H. Bonifacio</p>  <p>60 N° 1920 LOS HORNOS</p>

Panadería y Confeitería

San Antonio
de Ariel Leonardo Avila



56 Nº 1260
e/ 20 y 21 -
LA PLATA
Tel.: 451-3358

Panadería y Confeitería

Lo de Omar
Pan - Facturas - Tortas



Fdo. de Arenaza y Casalins
Tel.: 423272 - CHASCOMÚS

Panadería y Confeitería

DEL NORTE
de Horacio Casinghino



P. N. Casalins y Escribano
CHASCOMÚS



CONFITERIA



VIRGEN DE LUJAN

Belgrano 641 - CHASCOMÚS
Tel.: 42-6435

Panadería y Confeitería
de Andrés Alves



Pte. Alfonsín y Bahía Blanca
CHASCOMÚS

PANADERIA

EL HORNERO
de Osvaldo C. Rivero



Uruguay 218 e/ Ameghino y G. de Dolores
CHASCOMÚS

PANADERIA y FACTURERIA

ALUVION

de Eduardo A. Rodriguez

Julián Quintana 270
CHASCOMÚS
Tel.: (02241)422109

PANADERIA CONFITERIA



Garay esq. Machado
CHASCOMÚS

Los Manjares



Panadería y Confeitería
02241-464828
Bolivar esq. Belgrano
- Chascomús -

PANADERIA

LA ESPECIAL



de Juan Ortega
Garay 278 - CHASCOMÚS

PANADERIA FAMILIAR

"LA NUEVA ESPERANZA"

Atendida por sus dueños



PIZZAS
TARTAS
EMPANADOS
SANDWICHES
PAN SIN SAL

San Martín 2 esq. Perón
CHASCOMÚS

Los Cerezos
Panadería y Confeitería

Salen de que
estamos hablando...

Lastra 76 - CHASCOMÚS
Tel.: 423560

Panadería y Confeitería



LA MODERNA

de Roberto Rodríguez
Lastra 399 - CHASCOMÚS
Tel.: 02241-422252

Confitería y Panadería

Bon Palais



Tel.: 423185
Libres de Sur esq. Caseros
CHASCOMÚS



PANIFICADORA



17 Nº 1395 - LA PLATA
Tel.: 0221-301-8330

acuario

Panadería
Confitería

Tel.: 02242-432693
Libre del Sur 153
LEZAMA



Panadería y
Confitería

Lito

Sargento Cabral 443
LEZAMA

Panadería y Confeitería

Maná



Tel.: 1545-7218
Av. Escribano y Río Negro 502
CHASCOMÚS

<p>Panadería y Anexos</p>  <p>La Moderna de Mónica Graciela Bravo</p> <p>30 esq. 29 - VERÓNICA Tel.: 02221-41076</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p>Nuestra Señora de <i>La Merced</i></p> <p>San Martín 1062 MAGDALENA</p> <hr/> <p>Nuestra Señora de <i>Lourdes</i></p> <p>Calle 30 N° 1380 VERÓNICA</p>	 <p>Panadería</p> <p>5 ESTRELLAS de Leandro Gutierrez</p> <p>Calle 30 e/ 31 y Circ. 4ta. VERÓNICA</p>	<p>Panadería</p>  <p>Los nietos de "Don Tito"</p> <p>28 N° 1152 - VERÓNICA Tel.: 0221-15-5653132</p>
<p>Panadería y Confitería</p>  <p><i>La Asturiana</i></p> <p>Pan, Confituras, Galletas, Grisesnes, Sandwiches de Miga, Pre-pizzas.</p> <p>30 N° 1259 el 23 y 25 VERÓNICA Tel.: 02221-480-026</p>	 <p>La Industrial</p> <p>Panadería y Confitería Tel.: 480-755 25 de Mayo 564 CASTELLI</p>	<p>PANIFICADORA</p>  <p>"CASTELLI"</p> <p>de Mirta N. Ayala</p> <p>C. Pellegrini 440 CASTELLI</p>	<p>ESPECIALIDADES PANADERIA</p> <p><i>Pity</i> de José Laveglia</p>  <p>Italia 1341 S. M. del MONTE</p>
<p>Panadería y Confitería</p>  <p>La Victoria de Pedro Soubelet</p> <p>Prof. Laura Giagnacovo 707 S. M. del MONTE</p>	<p>CONFITERIA Y PANADERIA</p>  <p>EL SOL</p> <p>Prof. Laura Giagnacovo 578 S. M. del MONTE Tel.: (02271) 443108 / 407450</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p> <p><i>San Miguel</i></p>  <p>FÉLIX DE AZARA 759 S. M. DEL MONTE TEL.: 02271-420333</p>	<p>Panadería</p> <p><i>Remolino</i></p>  <p>Ruta 3 1442 - Km. 110 S. M. del MONTE</p>
<p>PANIFICADORA</p>  <p>GENERAL BELGRANO</p> <p>Tel.: 02243-452356 Av. Libertad s/n° Gral. BELGRANO</p>	<p>Panadería</p> <p><i>Avenida</i> de Gustavo. G. Farran</p>  <p>España 697 Gral. BELGRANO Tel.: 02241-580495</p>	<p>Confitería</p>  <p><i>La Real</i> Panadería</p> <ul style="list-style-type: none"> * Servicio de Lunch * Fábrica de Sandwich * Masas * Tortas * Bombonería <p>Av. San Martín 825 Gral. BELGRANO Tel.: 02243-453033</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p><i>"Espiga de Oro"</i></p> <p>de Oscar Barrionuevo</p>  <p>Guido 226 Gral. Belgrano</p>
<p>Panadería y Confitería</p> <p>LA NUEVA</p> <p>Medialunas y palmentas de manteca, postres, pastas, sandwiches de miga, tortas y empanadas, servicio de lunch.</p>  <p>4 esq. 17 - PILA Tel.: 02241-15-589057</p>	<p>PANADERIA</p>  <p>Del Pueblo de Luis Rodriguez</p> <p>Rivadavia 239 - DOLORES Tel.: 442420</p>	<p>Panadería</p> <p><i>La Espiga Dorada</i> de Alejandro Vanini</p>  <p>Tel.: 02245-501426 Cramer y A. del Valle DOLORES</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p><i>El Molino</i> de Luis Gayoso</p> <p>Echeverría 388 DOLORES Tel.: 02245-447819</p>

Crocante

**PANADERIA
CONFITERIA**

Belgrano 740
Tel.: 02245-440683
DOLORES



sin pan sano de cada día
Panadería y Confitería

Mitre 883 - DOLORES
Tel.: 441157



Panadería
Confitería

MANÁ

de Abel Benítez

Chascomús 127
DOLORES

Panadería y Confitería

La Perla



de Carlos Vitalone

Tel.: 02245-443923
Rico 260 - DOLORES

PANADERÍA y CONFITERÍA



SANCHEZ

Tel.: 02245-442353
Buenos Aires 399 - DOLORES

Panadería



Tel.: 02245-505901
Buenos Aires y Gorriti
DOLORES

PANADERÍA y
CONFITERÍA

Lago
Di Como

Juncal 72
DOLORES



Confitería Sandwichería
Panadería Bombonería
Eventos



Rico 42
DOLORES

Panadería y Confitería

LA ROSADA
de Roberto Maccia



Tel.: 442782
Sarmiento 535
DOLORES

Panadería

Miramar

Tel.: 02241-475412

Luis Giles y Ganduglia
RANCHOS

panadería



PERAZA

Tel: 02241-481006
Alem esq. Campomar
RANCHOS

Panificadora

"San Carlos"

Confitería

Elaboración Propia



Suipacha y Goyena - LOBOS
Tel.: 02227-421123

PANADERÍA Y CONFITERÍA



DE ATILIO H. ARGHINDEGUI

MASTROPIETRO y 239 VILLANUEVA y LAS HERAS
LOBOS LOBOS

Tel.: 02227-432915

CONFITERIA Y PANADERIA



Los Girasoles

Buenos Aires 131 - LOBOS
Tel.: (02227) 431756



AriesMoscoloni

PANADERÍA Y CONFITERÍA

Salgado 169 - LOBOS
Tel.: (02227) 421097

Panadería

"La Estrella"

de Julio Lujan Alvarez



H. Yrigoyen 484 - LOBOS

PANADERÍA y CONFITERÍA

**EL
TRIGAL**

de JUAN GUELACHE

JUNIN 420 - LOBOS

Productos
de Panadería



MI SUEÑO
de Raúl O. Suárez

Tel.: 02227-423616
Arévalo y Cascallares
LOBOS


Panadería

Daysi

de Xoana Pellegrino



Arévalo 670 - LOBOS

A black and white photograph of Juan D. Perón. He is shown from the chest up, smiling broadly and waving his right hand. He is wearing a dark, double-breasted, textured jacket over a dark collared shirt. The background is dark, with a vertical light-colored element on the left side, possibly a window frame or a sign. The lighting is dramatic, highlighting his face and hand.

*E*l trabajo es la suprema dignidad del hombre. En la comunidad argentina no existe más que una sola clase de hombres: la de los que trabajan.

Juan D. Perón

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA

LA PLATA - BERISSO - ENSENADA - LOBOS - PILA - ROQUE PEREZ
MAGDALENA - CORONEL BRANDSEN - VERONICA - CHASCOMUS
LEZAMA - CASTELLI - DOLORES - MAIPU
SAN MIGUEL DEL MONTE - GENERAL BELGRANO
GENERAL PAZ (RANCHOS) - GENERAL GUIDO

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA



Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata
Tel.: (0221) 426-0930/31
www.sindicatopanaderos.com.ar
secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar