

EL GREMIO PANADERO

Año 20 // Número 94
Setiembre 2022



CARTA ABIERTA A NUESTROS LECTORES

¡SEGUIMOS SIENDO PRESIONADOS!

Después de un posteo en nuestro muro de Facebook, varios dirigentes del gremio se sintieron "tocados", pretendieron instalar la falsa idea de que les "faltamos el respeto" por no escribir lo que ellos consideran "su verdad" y dejaron de pasarnos información sobre la actividad de algunas de las instituciones que manejan.

El "DERECHO A LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN" está consagrado en el artículo 19 de la Declaración Universal de Derechos Humanos y es imprescindible para la rendición de cuentas de quienes ejercen el poder. Esta libertad no puede ser atacada por dirigentes que tratan de silenciar las críticas.

Una PRENSA LIBRE que informe sobre los asuntos que nos interesan y conforman nuestras vidas, es una de las piedras angulares de cualquier sociedad respetuosa con los derechos. Transmitir o publicar noticias y cuestiones de importancia para los panaderos según las indicaciones del dirigente de turno no es lo correcto.

La LIBERTAD DE EXPRESIÓN abarca toda clase de ideas, incluidas aquellas que puedan considerarse profundamente ofensivas. El derecho internacional protege la libertad de expresión siempre y cuando no viole los derechos de otras personas o promueva el odio e incite a la discriminación y la violencia.

El PERIODISMO surgió para resolver la escasez de información y combatir la ignorancia, el problema radica en que a algunas personas no les gusta esa labor pero deben entender que no tenemos la verdad absoluta, así como no ejercemos la difamación ni la calumnia.

Quienes editamos la Revista EL GREMIO PANADERO tenemos derecho a compartir información y a reivindicar un gremio mejor, también tenemos derecho a estar o no de acuerdo con quienes ejercen el poder y a expresar opiniones al respecto siempre y cuando sea de manera pacífica. Tenemos la capacidad de comunicarnos e intercambiar información detallada lo que genera distintos pensamientos y el pensamiento, aún, es el gran motor que mueve a las sociedades. Ahí es donde entra la labor del periodista: encontrar la verdad para exponerla al conocimiento de una gran comunidad que gracias a ella tomará mejores decisiones.

El desarrollo del mundo contemporáneo depende de la información que se posee. De aquí surge el dicho "LA INFORMACIÓN ES PODER", pero LA DESINFORMACIÓN TAMBIÉN ES PODER. Si los medios no pueden informar porque no tienen acceso a datos relevantes estaríamos ante un régimen autoritario y debemos remarcar que no es una cuestión de gustos. No siempre va a gustar lo que digan los periodistas de un dirigente, a veces parecerá que nuestras preguntas son chicanas y tienen el derecho de pensar eso, pero también tienen que entender que son quienes dirigen el destino de los panaderos y parte de su deber es estar abiertos a la crítica y al debate así como deben reconocer que tienen la obligación de rendir cuentas de sus acciones ya que ocupan un cargo el cual no lo deben tomar como de su propiedad.

El compromiso de quienes editamos la Revista EL GREMIO PANADERO es solo con la verdad y la transparencia.

EL GREMIO PANADERO

Año 20 - Número 94
Mayo - 2022

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

AÑO 20 - Número 94
Setiembre 2022

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

Pasteur 3006 - Castelar
BUENOS AIRES

Teléfonos
11-7029-4752
11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar

Revista mensual de
distribución gratuita para
empresarios, obreros e
instituciones panaderiles de
la República Argentina

EL GREMIO PANADERO
no se hace responsable de la
opinión de sus colaboradores
en sus trabajos publicados,
ni se identifica
necesariamente con la
opinión de los mismos.
Asimismo la responsabilidad
de la información vertida en
cada artículo es de su autor.

Sumario



- 4 Tony Politi - Distribuidora R y R
- 6 Raúl Santoandré - FIPPBA
- 8 Breves
- 10 Mar del Plata
- 11 MGA - Servicios
- 12 Entrevista a Gastón Frutos
- 16 Innovación
- 17 Torta gigante
- 18 El CIPAN en Campana
- 20 El panadero que fue intendente
- 22 Fiesta por el Día del Trabajador Panadero
- 24 Breves
- 25 CIP Merlo
- 26 CIPU Matanza Sur
- 30 De visita por MAROLIO
- 32 Panadería Social
- 34 Reportaje a José Wetzell
- 36 Breves
- 37 Tendencias
- 38 Breves
- 39 Información
- 40 Sociales
- 42 Agradecimiento
- 43 Policiales
- 46 Humor



El Gremio Panadero

Crear nombre de usuario · Revista

seguinos...

<https://www.facebook.com/El-Gremio-Panadero-101470252307509>

Whatsapp 11 7029 4752



UN AMIGO DE LOS PANADEROS: TONY POLITI

ANTONIO “TONY” POLITI, DUEÑO DE LA DISTRIBUIDORA “R y R”, TIENE UNA TRAYECTORIA DE 30 AÑOS EN LA ZONA SIENDO UNO DE LOS PRINCIPALES PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS PARA LOS PANADEROS



“Tony” Politi

Hace 30 años que provee a los panaderos de La Matanza en la misma esquina (Ruta 3 y Da Vinci, en la localidad de Gregorio de Laferrere) y eso lo hace más que reconocido. “...Tenemos clientes de todas las zonas, Laferrere, G. Catán, I. Casanova, de los kilómetros y de Virrey del Pino...” comenta orgulloso.

Con 44 años de edad “Tony” es un veterano de la zona, trabaja acompañado por su mujer, Carolina y sus dos hijos (Agustín, 22 años y Lucas, 18 años). “...Carolina es uno de los pilares fundamentales del negocio, es una gran trabajadora...” comenta.

Y agrega: “...somos una distribuidora de materias primas para panaderos, confiteros y fábricas de pastas que se caracteriza por ser una empresa familiar. Nuestro capital más grande son nuestros clientes con quienes mantenemos un contacto diario. Tengo el orgullo de decir que muchos de ellos son la segunda generación, atendíamos a los padres y ahora a sus hijos...”.

“...Nací en una panadería, valoro y sé del sacrificio que significa ser panadero. Si bien hubo momentos buenos también atravesamos crisis importantes como la actual...” aclara, consciente de ello intenta mantener precios que estén acordes a la situación de hoy.

La Distribuidora R y R tiene todos los productos que necesitan panaderos, confiteros, reposteros, pizzeros y fábricas de pastas, además vende útiles de panaderías. Distribuidor exclusivo de Harinas Jacinto Aráuz 000 y 0000, comenta que “...es muy buena harina, consistente, con mucho gluten y mucho rinde... muchos la vienen a buscar para mezclarla con otras harinas que son más flojas...”. Además comercializa productos de importantes marcas como Circe, Bari, Emeth, Ledevit, Lodiser y Taxonera entre otras.

“...No somos revendedores, tenemos trato directo con las empresas. La panadería es un arte, por eso les brindamos la mejor atención y los mejores productos...” finaliza.



HARINAS

R y R

30
Años en la zona

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS/CONFITERÍAS**

PEDIDOS VÍA INBOX O AL
 **11 6434 8276**

LUNES A VIERNES DE 8HS A 16 HS
 RUTA 3 KM 27700 ESQ. DA VINCI
 G. DE LAFERRERE - LA MATANZA



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - Tel.: (011) 4139-6056

FONDO ESTABILIZADOR DEL TRIGO ARGENTINO (F.E.T.A.)

En el marco de las acciones que impulsa el Gobierno nacional para ordenar los precios de la mesa de los argentinos, la Secretaría convocaría a las cámaras panaderas para escuchar las problemáticas del sector e iniciar un sendero de diálogo para acordar precios de referencia del kilo del pan

El ahora ex funcionario, Martín Pollera, se había comprometido a cancelar y regularizar los pagos con los molinos participantes, a sumar más molinos al fideicomiso y a mantener reuniones periódicas con las partes de la industria para que no falte el pan a precio subsidiado.

Con el ingreso a la Secretaría de Comercio Interior de Matías Tombolini continúa el Fideicomiso y la idea del gobierno es utilizar el FETA para desacoplar el precio local de del trigo de los precios internacionales para la producción y comercialización.

Al respecto Raúl Santoandré, Presidente de la FIPPBA, nos comentó que *"...Sabemos que el secretario de Comercio firmó la incorporación de diez empresas molineras más al Fondo Estabilizador del Trigo Argentino (FETA) lo que permitirá aumentar los volúmenes de harina a precio subsidiado disponibles para las panaderías..."*.

 Cu les son los molinos adhirieron?

Tenemos entendido que ahora se sumaron los Molinos Argentino, Martelletti, Alberti, Clabeca, El Sure o, Río de la plata, San Salvador, Navas, Cores, Marimbo, Morixe, Pehuajó y Bajo Hondo entre otros. Ya son 20 y entre todos representan el 45,4% del total de la molienda de la harina de trigo, con lo cual se incrementa la oferta de las bolsas de 25 kilos de todas las harinas derivadas de trigo a

Raúl Santoandré
Presidente de la
F.I.P.P.B.A.



precio subsidiado para panaderías y panificadoras.

Asimismo, Santoandré sostuvo que el valor del precio de la harina no es lo que más influye en la formación de los precios en la panadería, pero tiene una incidencia. *"...Hay muchos panaderos a quienes no les queda otra y tienen que comprar la harina en depósitos que no respetan el precio del fideicomiso y la venden al precio que quieren. La bolsa de harina subsidiada por el fideicomiso del trigo, con impuestos, está cerca de los \$1.600, y en los depósitos la están vendiendo por encima de los \$2.500. A eso hay que sumarle todos los insumos que están por las nubes..."*.

Si bien el faltante de harina subsidiada se va solucionando a los panaderos se les suma la preocupación por la inflación, el reajuste de paritarias con los trabajadores del sector, la renovación de los alquileres y los supuestos tarifazos que se vienen en los servicios de luz y gas.

"...Reconocemos que hay problemas, pero ante este panorama ya empezó a reinar la incertidumbre nuevamente entre los



**Matías Tombolini,
Secretario de
Comercio de la
Nación.**

panaderos, lo único que queremos es llevar el pan a la mesa de los argentinos. Estamos muy preocupados con lo que nos va a venir de luz que es lo que más consumimos en las panaderías, prácticamente todo es eléctrico..." dijo Raúl.

Aunque aclaró que hoy por hoy no se está hablando de un aumento en el precio del pan y afirmó: *"...Estamos viendo qué va a pasar, llegado el momento decidiremos cómo vamos a compensar los aumentos, seguramente se verán reflejados en los precios. Lo que se habla de la inflación de este mes es terrible y si el tarifazo que creemos que se viene es real muchas panaderías van a quedar en el camino..."*.

LA FOTO...

El 6 de agosto, en la fiesta de los trabajadores panaderos, el presidente de la FIPPBA brindó para que de esa mesa surja un trabajo en unidad. ¡¡¡Felicitaciones Raúl!!!



LA RIOJA, CHILECITO: PANADERÍA DONÓ EQUIPO DE AIRE ACONDICIONADO AL HOSPITAL



Representantes de Panadería La Malligasteña se acercaron al Nodo de Vacunación del Hospital Eleázar Herrera Motta para hacer entrega de una donación.

TRENQUE LAUQUEN, BUENOS AIRES. EL GÉSTO DE LA PANADERÍA NUEVO MANJARES

Ubicada en Alem y San Martín los dueños y encargados, en la medida que pueden, dejan un canasto con bolsas con pan para que puedan ser



retiradas por las personas que necesitan de este alimento. Eliana, encargada de este negocio contó cómo nació esta iniciativa la cual es reconocida por toda su clientela.

ESTEBAN ECHEVERRÍA: FERNANDO GRAY ESTUVO EN EL ANIVERSARIO DE "LA PRINCESA" DE LUÍS GUILLÓN



Fundada el 2 de abril de 1992 por los tres hermanos Pace, la panadería La Princesa continúa actualmente con la tradición y la calidez de sus inicios. El intendente de Esteban Echeverría,

Fernando Gray, asistió al aniversario número 30 de la reconocida panadería ubicada sobre avenida Boulevard Buenos Aires 1597, en Luis Guillón.

"...Estoy muy agradecido con el esfuerzo familiar que realizan comercios como este, que ha tenido una trayectoria de trabajo y de sacrificio en nuestro distrito...", afirmó Fernando Gray. Junto con Franco, Alfredo y Ricardo Pace, dueños del comercio, el jefe comunal inauguró una placa y les entregó un decreto de honor como reconocimientos a su trayectoria.

"...Una vez que abrimos empezó a venir mucha gente a pedirnos pan oreado. Había mucha necesidad y vimos que había mucha gente a la que le daba vergüenza pedir, entonces ahí nació la idea de poner una canasta con un cartel que diga 'Si lo necesitás, llevá'. Muchos días tenemos y podemos hacerlo y muchos otros no hay...", contó antes de señalar: *"...Muchas veces nos pasa que nos duele la avivada de muchas personas que, sin necesidad, se sirven de esa canasta. En general son chicos jóvenes que por picardía lo hacen y a uno le duele porque sabe que hay gente que realmente lo necesita..."*.

Respecto de cuál ha sido la repercusión de tan loable gesto, la comentó: *"...Todos los clientes nos felicitan por el gesto, eso es lo más lindo y lo más gratificante para uno. Porque uno no lo hace para salir en una nota en el diario o para salir en las redes sociales. Uno lo hace porque se ve la necesidad de la gente y duele la necesidad de la gente. Y si uno con una factura oreada o un pan del día anterior puede aliviar un poco esa necesidad está buenísimo..."*.

LUJAN, BUENOS AIRES. SOLIDARIDAD DE UN MAESTRO PANADERO



En el marco de su popular iniciativa “Alimentando Sueños”, el maestro panadero Víctor Correa realizó una nueva jornada de Tortas Fritas Solidarias a beneficio del Servicio de Auxiliares Voluntarias del Hospital Nuestra Señora de Luján -que este año celebra su 55° aniversario-.

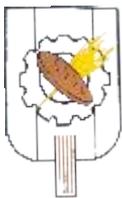
Cientos de vecinos hicieron fila pacientemente sobre la calle Vicente López para comprar el tradicional panificado y colaborar con la encomiable labor de las Voluntarias, permitiéndoles obtener una venta récord de 536 docenas y una recaudación de 214.000 pesos.

“...Nos pone realmente muy contentos saber que con nuestra tarea podemos ayudar a este grupo de mujeres maravillosas, que desde hace décadas asisten a los más necesitados no solo desde lo material sino también desde lo afectivo. Les agradezco la posibilidad de haber podido llevar adelante esta jornada de trabajo en conjunto y a toda la comunidad de Luján por el apoyo que nos brindaron, que se va a traducir en recursos y atenciones para nuestro querido Hospital y sus pacientes...”, expresó Correa a modo de balance

PRODALSA

Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche

Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MAR DEL PLATA

TRABAJANDO POR LOS PANADEROS



Recorriendo Panaderías con Antonio Brion



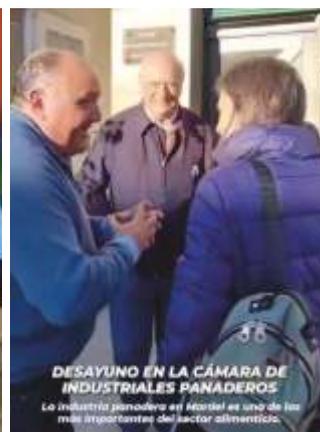
Desayuno de trabajo con el Sec. General del Sindicato de Panaderos



13 junio Reunión con la Consejal Sivori y el Delegado Regional de Trabajo



Nos visitó la Directora de ANSES Fernanda Raverta el Senador Provincial Obeid y el Delegado Regional de Trabajo Daniel Di Bartolo.



ENGRASES MENSUALES DE MÁQUINAS

* Por Service MGA



11 3374 1129 / 11 3504 6154



Con el pasar del tiempo las maquinas sufren problemas por la falta de mantenimiento, bujes secos o gastados, ejes clavados, maquinas ruidosas, etc.

Los mantenimientos preventivos, llamados engrases (ya sea por medio de grasa o

aceite), permiten un buen funcionamiento y larga la vida útil de cada material. Esto nos ayuda a prevenir problemas en medio de

amasijos y trabajos de urgencia.

Service MGA brinda el servicio de engrase mensual que consiste en engrasar cada máquina, revisar todas las partes mecánicas y llevar un estricto control de lo que haya que reformar con tiempo.

Contratando nuestro servicio y nombrando la Revista El Gremio Panadero ¡¡¡**TE DAMOS 20 % DE DESCUENTO!!!**

Para presupuestos, mantenimientos y service comunícate a nuestros teléfonos:

11 3374 1129 / 11 3504 6154

SERVICE

MGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

ATENCIÓN

24

HORAS

**REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTÍA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS**

 REPARACION DE MAQUINAS MGA

 **11 3504 6154 / 11 3374 1129**

ENTREVISTA A GASTÓN FRUTOS, SECRETARIO GENERAL DE LA F.A.U.P.P.A.

ANTE EL PEDIDO DE IMPUGNACIÓN DEL ÚLTIMO CONGRESO REALIZADO EN CORRIENTES, GASTÓN FRUTOS NOS DA SU PUNTO DE VISTA SOBRE LA ACTUALIDAD DE LA F.A.U.P.P.A.



La Revista EL GREMIO PANADERO fue invitada a las sede de la calle Boedo y tuvimos la oportunidad de hablar con Gastón Frutos quién, muy amablemente, nos atendió y explicó los sucedido después del fallecimiento de su padre, Abel.

Como todos sabemos en setiembre de este año se cumplen dos años del fallecimiento del histórico dirigente Abel N. Frutos, quién condujo los destinos de la F.A.U.P.P.A. durante 24 años y su hijo (Gastón) formó parte del equipo de trabajo de Abel Frutos, durante los

últimos 16 años. *"...Mi trabajo principal era ser el nexo entre la institución y los gremios bonaerenses y del interior del país buscando la mejor forma de resolver los problemas de los distintos distritos..."* comenta Gastón.

Y resalta *"...Antes de que le diagnosticaran la enfermedad y durante una reunión de la mesa chica, Abel Frutos ya había decidido que no iba a continuar con otro mandato y que consideraba que yo era la persona indicada para extender el trabajo que se fue realizando durante su conducción... todos estuvieron de*

acuerdo y los que hoy son oposición también...”

Periodista: ¿Pero hoy no es así?

G. F.: Para que entiendas lo que sucedió basta con ver cómo, a pocas horas del fallecimiento de mi papá, Gabriel Ruiz (Lanús) presenta una exposición penal contra Abel; demostrando mucha cobardía por atacarlo cuando ya no se podía defender. Todo quedó en la nada ya que demostramos ante la justicia que no había corrupción y que esta persona había mentado.

Periodista: Siguieron trabajando...

G. F.: Sí, y fue muy difícil. Dos meses antes había fallecido mi hijo en un accidente, luego perdí a mi papá, pero tuve que dejar de lado mi luto y redoblar los esfuerzos para continuar con la gestión. Y lo estábamos haciendo orgánicamente bien hasta que José Sánchez (de C.A.B.A.) se opone a los designios de mi padre y se alía a 5 o 6 gremios creando una oposición en contra de la inmensa mayoría de los “históricos” que estuvimos siempre con Abel.

Periodista: ¿Cuál fue tu reacción?

G. F.: Sentí una gran desilusión, nuestro principal opositor era del riñón de Abel, de hecho ocupa su cargo porque tuvo el apoyo y la confianza de mi papá. Primero trabajamos muchísimo por la unidad, pero ante la negativa de este grupo minoritario cada uno siguió por su camino.

A pesar de ser tesorero en ese momento y con

el apoyo de Miguel A. Rodríguez (padre) nos pusimos al frente de la F.A.U.P.P.A. y de la Obra Social. Gestionamos, en plena pandemia y en momentos donde la recaudación había caído, haciendo nuestro mayor esfuerzo para mantener los servicios que brindamos... ahí demostramos capacidad de administración.

Es de dominio público que quienes administran la F.A.U.P.P.A. y O.S.P.E.P. afrontaron una dura lucha, las filiales de Mar del Plata y Lanús invitaron a sus trabajadores a retirarse de OSPEP y pasarse a Pasteleros o a alguna Obra Social Municipal; desde C.A.B.A. denunciaron en los medios falta de atención médica a los panaderos. A lo que Gastón agrega “...se difamaban ellos mismo ya que José Sánchez era el vicepresidente de O.S.P.E.P...”

Por otro lado, los “históricos” acompañaron a Gastón en sus esfuerzos para demostrarle a la oposición que Abel Frutos no se equivocó cuando decidió que su hijo continúe con los 24 años de trabajo.

“...Queríamos crecer y la oposición solo se dedicaba a quitarnos tiempo con denuncias, intentando vaciar nuestro sistema de salud. Convocamos al 77º Congreso Nacional de F.A.U.P.P.A. en Corrientes y desde Mar del Plata presentaron un pedido de impugnación pidiendo los padrones. Los exhibimos y todo quedó en la nada, la justicia nos avaló. Nos exigieron más congresales y se los aceptamos, finalmente les ganamos las elecciones y, sin

Continúa en la página siguiente

FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



SERVICIOS:

- * Lavadero de Tendillo
- * Técnico en Horno Rot. 24 Hs.
- * Mecánica de Máquinas en Gral.
- * Hornos
- * Sobadoras
- * Amasadoras



ALBARIÑOS 3544 - LANUS ESTE - Tel.: (011) 4246 7859 - Cel.: 15 3236 9332
Facebook: correntino maquinarias E-mail: luis_german_gomez@hotmail.com



respetar la decisión de la mayoría, se retiraron presentando otra impugnación...” dice Gastón.

Periodista: ¿Cuál es tu percepción sobre cómo continúa esta disputa?

G. F.: La ley dice que se tienen que agotar las vías administrativas y ministeriales para acudir a la justicia, cuando nos acusaron de fraude electoral en base a los padrones, nos defendimos y presentamos los de los últimos 10 congresos (de los cuales ellos fueron parte). El Ministerio nos vuelve a dar la razón y emitió el certificado de autoridades por los 4 años de mandato, pero luego presentaron un recurso jerárquico en el ministerio.

Periodista: El resultado fue adverso...

G. F.: Ellos publican que la justicia les dio lugar, pero nos impiden ver el expediente porque es un recurso extremo y este fallo es contradictorio. Si bien la justicia pide que se anule el congreso no dice como continúa... no sabemos si vuelven las autoridades anteriores, se nombra un delegado normalizador o qué se hace... la realidad es que hasta ahora nadie notificó a la FAUPPA y tenemos entendido que tampoco al Ministerio.

Periodista: ¿Se puede trabajar por los panaderos con la situación reinante?

G. F.: Entiendo que no es lo mismo trabajar bajo el paraguas de Abel que conducir la Federación, sé que es completamente diferente ser dirigente de un gremio que “dirigente de dirigentes”. La Agrupación Abel Norberto Frutos está integrada por la mayoría de los gremios. con la presencia de casi todos los “históricos” y ellos apoyan esta conducción.

En ocho meses de mandato pudimos demostrar la capacidad de gestión que tenemos: inauguramos más de 10 obras, estamos terminando el predio en la provincia de Buenos Aires, creamos consultorios propios y centros médicos en distintos puntos del país (entre ellos en Corrientes, Río Cuarto, Rosario, San Juan y La Matanza), remodelamos el Hotel en Mar de Ajó, se compraron 10 ecógrafos... en marzo firmamos las paritarias bonaerenses y nacionales con una proyección de inflación del 60%, ahora los valores se dispararon a un 80% y por eso ya pedimos un reapertura pidiéndole un 15% más a cada Federación Patronal... somos conscientes que hay mucho por hacer pero también sabemos que hicimos un gran trabajo por los panaderos del país, pudimos demostrar que tenemos capacidad de administración y que estamos creciendo.

Periodista: ¿Siente el apoyo del gremio?

G. F.: Esto más que una Federación es una familia, todos los que integramos la Agrupación trabajamos con Abel y me siento contenido y apoyado por todos los compañeros. Por supuesto que hay personas con las que la relación excede lo gremial, como es el caso Patricia “Pachi” Alonso quién es una amiga o el “Turco” Aguiar, quien hace 36 años que es asesor de la FAUPPA y es como un padre para mí.

Todos somos familia, Gastón y Gonzalo Wetzel (Tigre), Vallejos (Corrientes), Córdoba, el NOA, Río Cuarto (Ariel Peralta), Rossana Farías (Junín), Elsa Gamarra (Quilmes), Fcio. Varela, Azul, Tres Arroyos, Rafaela, Pico Medina (Entre Ríos), los que integran la Agrupación “Abel N.

Frutos" y la Comisión Directiva de la F.A.U.P.P.A.

Periodista: ¿Existe la posibilidad de una nueva intervención?

G. F.: Tenemos entendido que es el deseo de la oposición y no lo vamos a permitir, eso sería retroceder 24 años

Periodista: Una reflexión final...

G. F.: *Tengo el compromiso asumido de no tomar decisiones personales, todo lo que se hizo y lo que se haga de acá en adelante va a salir por consenso de la Agrupación y del Consejo Directivo, soy un convencido de que la única forma de salir adelante es con la participación y el compromiso de todo el país.*

Hoy la realidad y la legalidad nos dice que somos conducción nacional... somos amplia mayoría. Respetamos a la minoría siempre y cuando nos respeten a nosotros.



COMUNICADO (22 de noviembre)

Con enorme y suprema satisfacción, anunciamos que la Superintendencia de Servicios de Salud ratificó a las autoridades actualmente en funciones en el Directorio de la Obra Social del Personal de Panaderías –OSPEP–.

De esta forma, el mandato oportunamente electo, con Gastón Frutos como presidente de la obra social de los trabajadores y trabajadoras Panaderas, seguirá ejerciendo la responsabilidad de brindar Salud a nuestros/as afiliadas hasta 2025, en pos de garantizar el bienestar de la familia Panadera.

KOR-DAL S.H. 

* PAÑOS y LONAS

VENTA DE REPUESTOS "Todas la marcas"



* MÁQUINAS PARA PANADERÍA

* AMASADORAS

* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:00 HS.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.



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

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@hotmail.com

AD-AL
ÚTILES PANADERÍA



**Útiles
panadería**

CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595

☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia

📷 adalautilespanaderia

SAN LUIS.

UN PANADERO CON GANAS DE INNOVAR ES EL MEJOR EMPRESARIO JOVEN 2022

Gastón Castro fue elegido por la Cámara de Comercio por impulsar panificados "proteicos". Es un desarrollo de investigadoras de la UNSL



Gastón Castro tiene 32 años y gerencia, con su hermano Kevin, una panadería en avenida Juan Gilberto Funes, a metros de Lafinur. Hace poco, notó la competitividad de su rubro y decidió apostar a la

innovación. Junto a Cristian Sindoni, adquirió la licencia de una fórmula de panificados proteicos desarrollados por investigadoras de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL). Esto no pasó desapercibido para la Cámara de Comercio e Industria de San Luis, que lo eligió entre 40 emprendedores, como mejor empresario joven del año para representar a la provincia en el certamen nacional que se realizará el 29 de septiembre en Buenos Aires.

"...Encontrarse con emprendedores que pasan las mismas situaciones hace que uno no se sienta tan solo, es una contención y un apoyo muy importante. El reconocimiento no me lo

esperaba. Viendo a los demás, pensaba que no tenía chances. Es un mimo que indica que estamos haciendo las cosas bien...", apuntó sobre el reconocimiento que obtuvo el viernes por la tarde en la UNSL.

"...Buscamos con mi hermano una diferenciación con las otras panaderías porque veíamos que es un rubro que se ha ampliado muchísimo. Cristian Sindoni me comentó que conocía a unas investigadoras de la universidad y charlando con ellas nos interesó mucho el fin que tenían estos productos de suplementar la falta de consumo de carnes y verduras en edades tempranas, sobre todo en niños...", explicó.

Con la fórmula, que entre sus ingredientes cuenta con plasma bovino que suele desecharse en la industria alimenticia, pretenden fabricar budines, galletas y magdalenas. *"...Serían un poco más 'pesaditos' porque tendrán proteínas, calcio y otras vitaminas, pero vamos a hacer seguramente de naranja, chocolate..."*, adelantó.

Sin necesidad de modificar la planta de producción con la que cuenta actualmente la panadería familiar, Gastón está tramitando una licencia a nivel nacional y reacondicionará el espacio de acuerdo a las especificaciones del Anmat, por lo que aspira a iniciar la producción antes de fin de año. *"...En comparativa a una galleta de primera marca, el precio sería similar o un poco más bajo, así que en ese sentido seríamos muy competitivos también..."*, agregó, afirmando que proyectan como potenciales clientes a escuelas, comedores, merenderos pero también al rubro del fitness.

BUENOS AIRES, MONTE HERMOSO.

UNA TORTA DE 60 METROS POR EL DÍA DEL NIÑO

El equipo de la panadería "El sol" empezó el miércoles pasado con la confección de una torta de 60 metros con motivo del Día del Niño, es una tradición que se viene realizando desde hace 14 años.



La panadería hace 14 años que hornea este tipo de tortas y las ofrece al público infantil en su día. Debido a su gran tamaño, la torta de bizcochuelo fue horneada en 43 tramos de 1,40 metros cada uno. Posteriormente se relleno con dulce de leche, cubierta de chocolate y

merengue. Pesó casi 700 kilos en su presentación final.

La torta se repartió en el atrio de la Iglesia de Monte Hermoso, este año el pastelero Hernán Carepa contó con la ayuda del personal de la panadería y de la peña "Los eternos".

Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

PATY Bark BOOGYS paty Pehuamar

Artigas 7111 - José L. Suárez
11-6414-0878

MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA

Juan Ángel Lucero MATERIAS PRIMAS

PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y
CONFITERÍAS

Larroque 1743 - Banfield
Tel: 4202-6742/6490 • Cel: 15-5877-2727
juanluceroventas@gmail.com

**CENTROS DE INDUSTRIALES
PANADEROS AGRUPADOS**

Tel.: (+54) 9 - 6835 - 9638
cipanargentina@gmail.com



REUNIÓN DE LOS PANADEROS INTEGRANTES DEL CIPAN

LA REVISTA “EL GREMIO PANADERO” FUE INVITADA, ESTE MARTES 14 DE JUNIO A LAS 13 HORAS, A PRESENCIAR LA REUNIÓN DE LOS PANADEROS QUE INTEGRAN EL CIPAN. AGRADECEMOS LA INVITACIÓN A SUS AUTORIDADES YA QUE NOS CONSIDERAN UN ESLABÓN FUNDAMENTAL PARA LA INFORMACIÓN DE LOS PANADEROS.



El encuentro se llevó a cabo en un club de la ciudad de Campana y el anfitrión fue Fabián Cabral, tuvimos la oportunidad de encontrarnos con “viejos” amigos como “Quique” Baudino, José Hernández y José Ibarra (entre otros). Según pudimos constatar estuvieron presentes panaderos de Campana, Zárate, La Matanza, Capilla del Señor, La Plata, Ramallo, Cañuelas, San Fernando, Mar del Plata y Tigre.

Durante la reunión se trataron diversos temas, entre ellos la situación actual de las zonas de los presentes, la entrega de harina del fideicomiso, la fecha y sede de la próxima reunión además de temas gremiales.



SAN ANDRÉS DE GILES, BUENOS AIRES. ES PANADERO Y FUE INTENDENTE



Yendo por la Ruta 7, a 98 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, hay que entrar unos 3 kilómetros a la derecha por la avenida principal para llegar al apacible pueblo de Cucullu. Allí, en la principal esquina sobre la mano izquierda, se divisa la panadería Santa Teresita, que lleva el nombre de la pintoresca capilla que se ubica al frente. Aún conserva su antiguo horno a leña.

Julio César Rossi, quien con sus casi 85 años, sigue al frente de esa panadería y en su mostrador le ofrecerá sus panes con chicharrón, galletas trinchadas, empanadas de hojaldre dulces o saladas y las tortas negras, que son una especialidad.

Don Julio pertenece a una dinastía de panaderos y es reconocido en toda la zona

como un ciudadano ilustre por el compromiso social que adoptó desde muy joven para mejorar la calidad de vida de su gente, sobre todo, de los más humildes. Lo hizo a través de la militancia política y llegó a ser intendente de San Andrés de Giles. Construyó barrios obreros en todo el partido, en Villa Ruiz, Villa Espil, en Giles, en Azcuénaga, y dos en Cucullu. Todo el mundo sabe que no se enriqueció en su gestión y que tiene una modesta jubilación, por lo que debe seguir trabajando.

Julio es la tercera generación de panaderos. Su abuelo Santiago llegó desde Italia, a fines del siglo diecinueve a la ciudad de Mercedes. Se mudó a Giles y puso una panadería en sociedad con sus conuñados. Pero en 1917 se fue al pueblo de Azcuénaga a gerenciar una panadería, "La Moderna", que montó un francés. Allí creció el papá de Julio, que con los años le compró la panadería a aquel. Luego nació Julio César, un martes 13 de julio de 1937.

Su padre construyó otra panadería a pocas cuadras y, hace unos años, pasó a manos del mismo hijo de Julio que tiene panadería en Carmen de Areco, aunque se la alquila a una señora famosa por sus galletas de campo. Julio aclara que

formó en panadería no sólo a sus hijos sino también a los reconocidos hermanos Monzón, que tienen otra destacada panadería en Giles.

Don Julio Rossi se casó en 1959 con Mabel Freggiaro, una chica de un campo cercano a Cucullu, donde no había panadería. En 1962 decidieron irse juntos a allí a poner su propio local. *"...Ella no era bolichera y ahora, con 62 años de casados, es más bolichera que yo. Cuando la conocí, me enamoré perdidamente y cada vez la quiero más..."*, confiesa este hombre alto y de manos grandes pero llenas de ternura.

"...Inauguramos la panadería en febrero de 1963. Mi padre vivió hasta los 94 años y hasta sus últimos días ayudaba en la panadería...", rememora Julio con nostalgia, mientras nos sirve una copa de ginebra –que para él es un ritual de amistad, como compartir un mate- en el comedor de su casa, ubicada al costado de la panadería.

"...Yo siempre estuve implicado en los quehaceres de la comunidad y supongo que ya me vino de mi abuelo, que se nacionalizó argentino para poder votar a Irigoyen. Mi papá fue presidente del comité radical y yo seguí sus pasos, empecé muy joven a participar en política. En esa

época, el comité se conformaba con la gente honrada y de buen poder adquisitivo. Cuando se salió a buscar figuras de bajos recursos, se produjo una división y algunos se fueron con Allende...”.

“...Fui concejal durante 8 años e intendente de Giles desde 1983 hasta 1987. Me dediqué a construir barrios para los obreros, porque en esa época no se podían comprar una casa. En mi gestión para mí no gané nada, pero me siento orgulloso de haber conseguido muchas cosas para el bien común...”, define con orgullo Don Julio.

Rememora Don Julio:

“...Teníamos que sacar la leche a la ruta con un tractor cuando llovía. Un día llegó a vivir un jubilado de la marina con el que armamos una cooperativa de electrificación y pavimentación, de la cual fui presidente. Conseguimos que nos dieran un fondo a 30 años para recibir energía, además de asfaltar la avenida principal hasta la ruta. También puse mi hombro para llevar la luz a San Alberto. Me postulé para intendente y renuncié a la cooperativa, después de



echar a uno porque hallé irregularidades. Ojalá hoy las autoridades se acuerden de iluminarnos la bajada desde la autopista para entrar al pueblo, que es un peligro. También me preocupa que acá en Cucullu hay peligro de que se pierdan las instituciones...”.

EL SINDICATO DE PANADEROS DE RÍO NEGRO Y NEUQUÉN ES EL PRIMERO EN SUMARSE AL REGISTRO DE VIOLENCIA FAMILIAR Y DE GÉNERO



La Unión del Personal de Panaderías y Afines de Río Negro y Neuquén, a través de la firma de un convenio de colaboración con la subsecretaría de Derechos Humanos, adhirió a la ley 3233 del Registro de Violencia Familiar y de Género, siendo el primer sindicato en adherir y así sumarse a la lucha para la prevención, sanción y erradicación de las violencias.

La subsecretaria de Derechos Humanos de la provincia, Alicia Comelli expresó que *“...este es el primer sindicato que firma el convenio y esperamos se sumen más...”*. *“...El impacto de la empresa y por consiguiente de los sindicatos en los derechos humanos no se circunscribe a los derechos laborales, sino que puede incidir, positiva o negativamente, en un conjunto más amplio de derechos llamados de primera (civiles y políticos), segunda (económicos, sociales y culturales) y tercera generación (ambientales, paz)...”*, agregó.

El rol de los sindicatos, en este contexto, es participar activamente en la instalación de la cultura de la responsabilidad social como un comportamiento sistemático en todas las organizaciones.

CON UNA GRAN FIESTA, SE CELEBRÓ EL DÍA DEL TRABAJADOR PANADERO



El sábado 6 de agosto, en el Complejo Recreativo “Abel N. Frutos”, quienes editamos la Revista EL GREMIO PANADERO fuimos invitados a compartir los festejos por el Día del Trabajador Panadero



Desde las 12 del mediodía, dirigentes integrantes de la FAUPPA y la FOEPA se acercaban a las instalaciones para disfrutar de un almuerzo de camaradería en un complejo recreativo que nos dejó maravillados, realmente no le tiene que envidiar nada a ningún otro predio, salón de eventos, quinchos con heladeras individuales, canchas de fútbol, estacionamiento, baños impecables, etc.

Gastón Frutos le dio la bienvenida a los presentes y pudimos disfrutar de un Show musical a cargo de los conjuntos “Ráfaga”, Mario Álvarez Quiroga y Sangre Nueva, baile y mucha charla.

Entre los cientos de presentes pudimos observar la presencia, entre otros, de nuestros

amigos Durán (Santa Fé), Elsa Gamarra (Quilmes), Miguel Rodríguez padre e hijo (La Plata), Patricia Alonso, el “Turco” Aguiar, Carlos Moreno (Alte. Brown), José y Gonzalo Wetzel (San Fernando-Tigre), Rossana Farías (Junín) y Lucio Chávez (La Matanza)... es imposible nombrarlos a todos (nuestras disculpas).

Compartimos la mesa con dirigentes de la F.A.I.P.A. (José R. Hernández -Vicepresidente- y Martín Leiras -Secretario-) y de la F.I.P.P.B.A. (Raúl Santoandré -Presidente-, Javier Guiralde -Vicepresidente-, Javier Uldani (Pte. Perón), Claudio Cova (San Martín) y Néstor López (3 de Febrero).

Quedamos muy emocionados cuando recordamos el brindis de nuestra mesa y

replicamos el deseo del Presidente de la FIPPBA, Raúl Santoandré que expresó :
 "... deseo que de esta mesa salga un gran trabajo a futuro, con unidad...".

Como reflexión final Gastón Frutos comentó:
 "...El Día del Panadero reflejó lo que somos como familia. Queremos felicitar a los organizadores, trabajadores y trabajadoras que participaron y fueron motor responsable

para que el predio "Abel Norberto Frutos" se haya teñido de felicidad y amor. A la conducción nacional, a cada uno de los dirigentes que se hicieron presentes. A las familias, a los que no pudieron estar pero que han colaborado para que nuestra celebración sea exitosa. Y el éxito no lo medimos por la extraordinaria realización, sino por el ejemplo de unidad. Gracias por la pasión, el compromiso y por la lealtad...".



BUENOS AIRES. SAN ANTONIO DE ARECO. EL MUNICIPIO FESTEJO LOS CIEN AÑOS DE LA "PANADERIA IDIART"



La Panadería Idiart, junto a la Municipalidad de San Antonio de Areco, festejó este lunes un nuevo aniversario, donde fueron felicitados por su trayectoria. Desde 1922, Panadería Idiart está presente en los hogares de los ciudadanos de Areco y ya forman parte de su vida cotidiana.

BOLIVAR, BUENOS AIRES. EL DIRECTOR DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS VISITÓ LA PANADERÍA LA NUEVA BERLINESA



Fernández se acercó a la clásica panadería ubicada en Matheu y Almafuerde, donde fue recibido por su propietario Julio Arincio, quien desde los 13 años es panadero de oficio y desde hace 28 años tiene

panadería en esa localidad.

Fernández y Arincio recorrieron las instalaciones y dialogaron sobre el presente y los desafíos que atraviesa el sector en la actualidad.

CURIOSIDADES. EL FUTBOLISTA QUE INVIRTIÓ 2 MILLONES DE DÓLARES Y SE VOLVIÓ PANADERO TRAS SU RETIRO

Renato Civelli, defensor que supo vestir la camiseta de Banfield, San Lorenzo y Niza entre otros, dice "...no extraño el fútbol. Hoy vivo más tranquilo..." y



es que, desde antes de su retiro, por el año 2018, comenzó a darle forma a un proyecto que llevaba algún tiempo en sus planes.

Buscando que hacer post retiro, y con algunos fracasos en el mundo de los negocios a cuestas, decidió apostar por poner una cadena de pastelería en Capital Federal.

La franquicia de panadería francesa Gontran Cherrier fue la apuesta que llegó a sus manos gracias a un conocido que le comentó que el panadero Gontran Cherrier, dueño de la franquicia, estaba interesado en desembarcar en Sudamérica.

Como el mismo comenta, jugar al fútbol le jugó a su favor cuando se reunió con el propio Cherrier. *"...El tipo era de Cannes y me conocía porque jugué en Niza. En diciembre de 2018 firmamos el contrato y un año después abrimos la primera sucursal con centro de producción..."*, dice Civelli refiriéndose a una sucursal de 400 mts² ubicada en Palermo, la primera de las 4 que administra, con una inversión de 1.8 millones de dólares.

El ex defensor, que se retiró a mediados de 2021 con la camiseta de Huracán, no proyecta expandirse fuera de la Ciudad de Buenos Aires prontamente, aunque aguarda por la apertura de su quinto local en Recoleta, con el cuál alcanzará los 160 empleados en el país.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 1489, Merlo, Buenos Aires

0220 482-3230

PIDEN CONGELAMIENTO DE ENERGÍA E INSUMOS PARA ESTABILIZAR EL PRECIO DEL PAN POR 90 DÍAS

El Centro de Panaderos de Merlo aprovechó un encuentro con el secretario de Producción, José de Mendiguren, para hacer la propuesta con la que espera contener el valor al público de un producto clave de la canasta básica.

En los días previos los industriales del sector acumularon reclamos contra la industria molinera que, según denuncian, no entrega la harina al precio acordado con la Secretaría de Comercio. La dependencia oficial dispuso la constitución de un fideicomiso para desvincular el precio local del insumo del precio internacional, todavía afectado por la

guerra entre Rusia y Ucrania.

Este martes, los panaderos participaron de un encuentro entre el titular de Producción y distintas organizaciones empresariales, organizado por el Día del Empresario Nacional.

En ese contexto, propusieron asegurar el congelamiento del precio del pan por 90 días. La propuesta de los panaderos consiste en que los costos de las materias primas y los de la energía que se utiliza para la fabricación se mantenga estable durante el lapso mencionado.

facebook

EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos

El Gremio Panadero
Crear nombre de usuario · Revista

Whatsapp 11 7029 4752

seguinos...
<https://www.facebook.com/El-Gremio-Panadero-101470252307509>



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza

EL CLÁSICO DE LOS VIERNES

Los panaderos que integran el CIPU Matanza Sur, con el liderazgo de José Hernández y la conducción de su presidente Stella Montiel, mantienen unión y compromiso con la institución.

Hablar de las reuniones ya no es ninguna novedad: llegan al medio día, saborean el clásico asado, disfrutan el postre y comienza el debate para solucionar los problemas de la semana. Luego viene el turno del café con algo dulce para, finalmente, jugar al pool, al truco o simplemente mantener una charla entre amigos.

Lo que vale la pena destacar es que es algo muy poco común ver cómo, viernes tras viernes y año tras año, se juntan entre 40 y 60 panaderos en un lugar que consideran su casa. De hecho somos testigos de que no se discrimina a nadie, todos son colegas (me atrevo a decir “amigos”) y tienen la libertad de aportar ideas buscando las soluciones a los problemas que tienen.

Pero hay algo que no podemos dejar de remarcar, todos demuestran sentido de pertenencia... todos quieren al CIPU. Lo consideran de su propiedad y ninguno de ellos está dispuesto a bajar los brazos en la lucha por mejorar la situación de los panaderos de la zona.

Hacen un sacrificio muy grande ya que no reciben ningún tipo de aporte de Fondo Convencional... es todo a pulmón y, pese a las trabas constantes que les ponen, se mantienen en pie respetando sus convicciones y sus códigos.







REFORMAS



Con la colaboración y un gran sacrificio de los integrantes del CIPU se refacción el frente de la institución y una de las medianeras.

Es importante aclarar que los panaderos de Matanza Sur no reciben Fondo Convencional Ordinario ni subsidios de ningún tipo, las reformas son realizadas a "pulmón" y con el único objeto de mejorar las instalaciones que disfrutaban los colegas.

SORTEO DE UN GRUPO ELECTRÓGENO.

Los muchachos del CIPU MATANZA SUR sortearon entre los presentes un GRUPO ELECTRÓGENO y el ganador fue Sebastián de la "Panadería La Perla".



PLANTA MODELO DE FIDEOS SECOS Y PAN RALLADO EN GRAL. RODRÍGUEZ



Invitados por Raúl Santoandré, presidente de la FIPPBA, visitamos la planta de MAROLIO en Gral. Rodríguez y hablamos con su titular, Juan Nicolás Fera.



La familia Fera es sinónimo de producción y Juan Nicolás Fera (44 años), el menor de los hijos de Víctor Fera, dueño de Maxiconsumo es uno de los principales responsables del desarrollo de MAROLIO. Comenzó a trabajar en el negocio familiar a los 14 años, estudi 

Marketing en la UADE y es director de MAROLIO desde el 2010.

El éxito de la empresa es la consecuencia de un trabajo bien hecho, MAROLIO creció en ventas y en estructura todos los años y se destacan por la calidad de sus productos,

exportan a Uruguay, Panamá, Chile y *"...estamos terminando las negociaciones para ampliarnos también a Brasil..."* agrega Juan Fera. Son dueños de las marcas Molto, Esencial, Santa Isabel, El Buda y Cavas San Julián entre otras. Además proveen a varias cadenas mayoristas como Nini, Masivos, Nueva Era, Redolfi, Libertad, Jumbo, Chango Más y Carrefour, quienes incluyeron los productos MAROLIO en sus góndolas.

A Juan Fera lo acompañan su hermano Andrés (dirige la parte comercial), sus primos Diego (a cargo de las finanzas), Juan Manuel (Recursos Humanos), Romina (arquitecta de los locales), Melina y Mariela (en Comercio Exterior).

Juan nos recibí muy amablemente, nos mostró las instalaciones (ubicadas en un predio de más de 100 hectáreas) y sorprendió con los relatos sobre cómo fue el paso a paso, cuántos trabajadores tienen y las otras



inversiones que se confirman para los próximos años.

General Rodríguez está situado en la zona oeste de la Región Metropolitana de Buenos Aires, a solo 52 km de C.A.B.A. y allí, para orgullo de los argentinos, MAROLIO instaló la más moderna planta de fideos de Latinoamérica. En ese lugar producen fideos largos, cortos, tienen un centro de distribución y se está terminando la instalación de una planta procesadora de pan rallado; actualmente trabajan cerca de 140 empleados.

“...La construcción comenzó en el año 2017 y las primeras pruebas fueron en agosto del 2019, la inauguración formal se llevó a cabo el 17 de diciembre del 2019...” dice orgulloso Juan Fera. “...Fue un proceso muy largo, pusimos mucho esfuerzo y dedicación, viajamos, pensamos y diagramamos hasta que decidimos con nuestros ingenieros cuál era la forma más fácil y rápida de operar...”

Si bien la tecnología es italiana, las innovaciones fueron hechas por argentinos así como la instalación y la mano de obra utilizada. *“...Estas líneas son únicas en Sudamérica. Nuestra pasta es más pesada que las de los demás. ¿Sabes qué significa eso? Que recién empieza a quebrarse a los 25 minutos de cocción. Además usamos el mismo método de secado que el que se usa con el hormigón, de adentro hacia afuera...”*, exclama y agarra un puñado de tirabuzones de la máquina. *“...La unidad de pasta corta tarda 3 horas y media desde que entra la harina hasta que sale envasada y produce unos 6500 kilos por hora...”*. Y Fera comenta risueño: *“...Igual hace siete años me descubrieron intolerancia al trigo, entonces puedo explicarte científicamente a la perfección por qué nuestros fideos son los mejores, pero no puedo probarlos...”*.

Como esta planta –súper robotizada- en el mundo, sólo hay cinco, esta es la primera en Sudamérica. En el proceso de elaboración nos muestran como ingresa la harina, miden la humedad, la ingresan a otra batea, luego agregan el agua que necesita la pasta (es un



proceso de extracción) se aprieta todo y en un molde se amasa la pasta. Se corta la masa y se inicia el secado de la misma. De allí al pre secadero (donde se le da un pequeño golpe de calor para que la masa mantenga la forma) luego nuevamente al secadero. Son 13 pisos de secado de pasta corta y 3 pisos de pasta larga, luego se empaqueta y se coloca en palletes. En fin, parece que estamos en la NASA. Aquí se producen 6500 kg/hora de pastas cortas y 4500Kg/hora de pastas largas.

¿Pan rallado también?

“...Sí, la instalación ya está terminada, por suerte en Argentina hay mucho consumo. También estamos preparando la línea nueva de galletitas y esperamos tenerla en marcha a fines de junio o principios de julio, elaboraremos galletas dulces y saladas, crackers y bizcochos dulces y salados; todo sin cobertura...”

Finalizando la visita estuvimos en el centro de distribución donde hay stock de mercadería constante para 20 días y Juan Fera nos comentó: *“...Como aún tenemos espacio vamos a trasladar a estas instalaciones la planta de vinagre que tenemos en Lugano...”* Y finalizó la nota expresando *“...MAROLIO es una empresa argentina que brinda estabilidad laboral, proyecto a futuro y crecimiento. Somos sólidos y vamos a seguir invirtiendo en nuestro país todo el tiempo que se pueda...”*

Desde la Redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO agradecemos la excelente atención recibida por Juan Nicolás Fera, Diego Nasser y hacemos pública nuestra admiración por este gran empresario argentino



Centro de Panaderos de Avellaneda “27 de Abril”

UN SUEÑO HECHO REALIDAD

INAUGURAN UNA PANADERÍA SOCIAL EN EL PARTIDO DE AVELLANEDA

Los ministros de Desarrollo Social, Juan Zabaleta, y de Desarrollo Territorial y Hábitat, Jorge Ferraresi, inauguraron (este 9 de agosto) Sabores Argentinos, una panadería organizada en forma de cooperativa, que emplea a 25 beneficiarios del Potenciar Trabajo



Del acto también participaron el secretario de Articulación de Políticas Sociales, Gustavo Aguilera; la directora nacional de Articulación Social Productiva, Romina Pereyra; y el presidente de la Agrupación 27 de Abril y del Centro de Panaderos de Avellaneda, Gastón Mora, quien agradeció a los jubilados por acompañar la iniciativa y resaltó la importancia de la economía popular.

Este emprendimiento, ubicado en la localidad de Villa Dominico, permitirá acceder a precios especiales para personas jubiladas de la zona. Los ministros descubrieron una placa recordatoria y recorrieron las instalaciones de las dos plantas.

El ministro destacó que *“...en esta cooperativa las jubiladas y los jubilados van a poder comprar el kilo de pan a \$180 y es muy importante cuidar el bolsillo y, además, trabajadoras y trabajadores de la economía popular, beneficiarios del programa Potenciar Trabajo, comienzan a transitar un nuevo camino que tiene que ver con que la rentabilidad que va a producir este negocio los va a acompañar para mejorar el salario...”*.

Este centro de producción, es una iniciativa que apuesta a la producción con una mirada asociativa, y tiene como objetivo la elaboración diaria de más de 4000 kg de pan, así como otros productos del rubro, que proveerán a precios populares en todo el



distrito. *"...Es un hecho concreto, cuando hay decisión del Estado y organización de la economía popular se pueden lograr cosas buenas..."*, aseguró el referente de la agrupación "27 de Abril", Gastón Mora. Cabe destacar que la Cooperativa "Sabores

Argentinos", en articulación con el Gobierno Nacional, apuntan a la apertura de más sucursales en otros distritos, lo que permitirá la generación de nuevos puestos de empleo, y la comercialización de sus productos en distintos locales y ferias.



**"Invertir en LADRILLOS
SIEMPRE
es tu MEJOR decisión"**

Tu resguardo de valor

www.multiproperty.com.ar

in o @multipropertyok

WhatsApp:11-4089-2819/21



SOPSTE

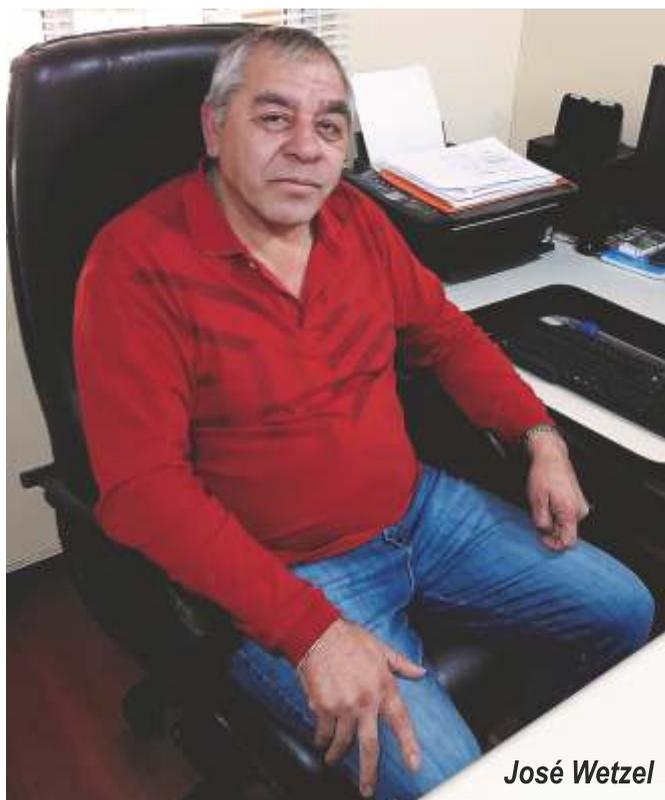
SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE Y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992

Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

UN GRAN DIRIGENTE Y AMIGO JOSÉ WETZEL

El viernes 29 de abril, justo cuando cumplió 59 años, nos acercamos al Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar para saludar a nuestro amigo José Wetzel, Secretario General de esa institución.



José Wetzel

José tiene una larga carrera entre los panaderos, comenzó a los 8 años trabajando con su papá y a los 14 ya era maestro panadero. Se acercó por primera vez al Sindicato en el año 1978 ejerciendo su profesión a través de la bolsa de trabajo de ese tiempo.

En 1987 integró por primera vez la Comisión Directiva y a partir de allí se fue formando

como un gran dirigente hasta ocupar el cargo de Secretario General desde el 10 de diciembre del 2014 hasta el día de hoy. Pero sus responsabilidades también son las de Secretario de Finanzas de la FAUPPA y Revisor de Cuentas en la Obra Social OSPEP, además de ser miembro paritario nacional.

“...Tengo que reconocer que todo lo que logré fue gracias al apoyo de Mirta, mi compañera de toda la vida, con quién tuve dos hijos: Flavia (de 31 años) y Gonzalo (de 36 años)...” dice José. Y agrega: “...Gonzalo es el que sigue mis pasos, es una persona joven y muy activa, además de ser muy buen compañero es un referente de la Juventud Sindical. Parece incansable, además de ser el Secretario Adjunto del Sindicato es paritario y Secretario de Finanzas de la FOEPA. Todo un orgullo para mí como padre...”

Con respecto a las últimas elecciones de la FAUPPA (diciembre del 2021) comenta que *“...Agradezco a Gastón Frutos por confiar en mí y ofrecerme el cargo que ocupó. Es un gran amigo en lo personal y, en lo gremial, trabajamos mancomunadamente para buscar las soluciones a los problemas que se presentan cotidianamente. Nuestra prioridad es el bienestar de los trabajadores panaderos...”*

En los distritos que dirige hay cerca de 120 panaderías y muchos trabajadores que requieren del asesoramiento y la ayuda del Sindicato. Si bien reconoce que la situación no es diferente al resto del país, es consciente que cerca del 60% de los establecimientos están cumpliendo con sus obligaciones en la totalidad.

“...El pan de cada día está sobre la mesa y la gente lo consume...” dice, y agrega que trabajan contra la competencia desleal de aquellos que venden pan barato evadiendo los aportes patronales y teniendo gente en negro realizando inspecciones laborales, de Seguridad e Higiene y **“...con nuestro inspector hacemos requerimientos para obligar a los pícaros a que blanqueen trabajadores...”**.

Como miembro paritario presente en FOEPA y firmante en la FAUPPA reconoce que tiene una muy buena relación con los patrones, en especial con el presidente de la FIPPBA, Raúl Santoandré. Pero considera que tienen una deuda pendiente con los trabajadores que es muy difícil de solucionar debido a la realidad económica del país **“...lamentablemente no logramos aumentos salariales, las últimas paritarias solo fueron recomposiciones, estamos siempre detrás de la inflación...”**.

Periodista: ¿Qué pasó con FARGO?

J. W.: El incendio lamentablemente perjudicó a muchos compañeros, 35 panaderos perdieron sus puestos de trabajo y, si bien logramos que fueran indemnizados con el 200%, la fábrica nunca más abrió.

Periodista: Falleció Carlos Linares...

J. W.: Una pérdida irreparable, falleció el 28 de febrero y me cuesta mucho superarlo. Era el Secretario de Finanzas del Sindicato y un gran amigo. Fuimos compañeros de lucha más de 30 años. Dejó un gran vacío en la institución y en nuestras vidas, provisoriamente su cargo lo ocupa su hija (Sabrina).

Periodista: ¿En qué cambió el Sindicato durante su gestión?

J. W.: Crecimos mucho, el principal logro fue la gran reforma edilicia y la creación de los consultorios en nuestra sede, un gran sacrificio pero se pudo lograr gracias al apoyo de mis compañeros de Comisión Directiva quienes acompañan y trabajan a la par.

Nuestros afiliados confiaron en nosotros, son el pilar de este Sindicato, es por ellos que trabajamos sin descanso brindándoles todos los beneficios que les corresponden: asesoramiento jurídico y gremial, atención médica (en conjunto con OSPEP), lugares para vacacionar (en Tanti y Mar de Ajó), Cajas navideñas, Ajuares y Útiles escolares... tal como se lo merecen y aunque la pandemia nos haya puesto trabas.

Otro cambio importante es que avanzamos muchísimo con el blanqueo de personal. Hoy tenemos más afiliados a pesar de que algunas panaderías cerraron, esto se debe también a la gran cantidad de compañeros afiliados de la Panificadora Tigre, la Panificadora Big Ben de Escobar y Hausbrot de Victoria.

Periodista: ¿Están brindando un servicio en conjunto con UOM?

J. W.: Sí, en la Temporada de verano 2021 nuestros afiliados pudieron utilizar las instalaciones en el Campo Recreativo de 8 hectáreas que tienen en la localidad de Alberti gracias a un convenio que firmamos. Y lo pueden seguir disfrutando gratuitamente hasta el mes de octubre.

Periodista: ¿Cómo van las obras en el Camping de Ustedes?

J. W.: Se está terminando la primera etapa de construcción y estaremos inaugurando esas instalaciones el 27 de mayo. De hecho el Congreso General Ordinario de FOEPA se llevará a cabo allí y contaremos con la presencia, también, de autoridades de la FAUPPA que estarán especialmente invitadas. Es un orgullo personal saber que colaboramos para que lleve el nombre “Camping Abel N. Frutos”, en honor a nuestro máximo referente y mentor del gran crecimiento de los trabajadores panaderos.

BRASIL. LA TORTA “NEGRA LOCA” PASÓ A SER “PASTEL AFRODESCENDIENTE”

Una panadería localizada en el sur de San Pablo se convirtió en el centro de una bizantina discusión socio-lingüística-gastronómica que estuvo cerca de pasar de lo absurdo a lo trágico.



Todo comenzó cuando Sérgio Proença, dueño de la Panadería Aveiro, leyó un comunicado de la gremial a la que pertenece, el Sindicato de las Industrias de Panadería y Confeitería de São Paulo. En el envío, la corporación recomendaba modificar el nombre de un dulce tradicional, llamado Nega Maluca (Negra



Loca), por uno que no tuviera visos ofensivos. “...*Estos nombres ya no son aceptados y pueden generar vergüenza y acusaciones de crimen racial, machismo, prejuicio...*”, detallaba el comunicado.

El texto no se limitaba a la torta antes mencionada, sino que incluía varias especialidades reposteras, como un dulce llamado desde siempre “Lengua de suegra”. Así las cosas, Proença tuvo la desdichada idea de cambiar el nombre del pastel y sustituirlo por un torpe eufemismo: Torta Afrodescendiente.

BAHÍA BLANCA, BUENOS AIRES. LAS PANADERÍAS MÁS ANTIGUAS



Las dos panaderías más antiguas de la ciudad están en Villa Mitre. De 1910, La Flor del día, en Falucho y 20 de Septiembre. De 1917, La Primavera, de Washington 154.

En este segundo caso el lugar se llamó primero La Favorita, luego algunos empleados compraron el fondo de comercio y se mudaron, con lo cual “...se llevaron el nombre...”. Desde el 21 de septiembre de 1971 se llama como la estación de las flores.

Y una panadería céntrica, La Nueva Sirena, figura en algunas guías de la ciudad de 1908, aunque con una ubicación distinta a la actual.

NECOCHEA, BUENOS AIRES. EL MINISTERIO DE TRABAJO INSPECCIONÓ VARIAS PANADERÍAS

Natalia Steffen, a cargo de la delegación local del Ministerio de Trabajo, señaló que “...*en estos sectores hubo un gran porcentaje de registración deficiente...*”, en relación a la situación laboral.

Los resultados oficiales de estas inspecciones se conocerán el 31 de agosto. Steffen contó que “...*tenemos que realizar un trabajo muy fuerte en relación a las cuestiones laborales no registradas, este es una deficiencia grande, una realidad con la que trabajamos todos los días...*”.

La funcionaria destacó que la atención tanto de panaderos y pasteleros fue excelente. “...*no hubo un solo conflicto en ninguna de las inspecciones...*”, indicó y adelantó que continuarán las inspecciones.

LA NUEVA PANADERÍA QUE REVERSIONÓ UN CLÁSICO: TIENEN LAS MEDIALUNAS MÁS GRANDES DE BUENOS AIRES

¿Se puede reinventar un clásico argentino? La nueva ola de panaderos está, sin dudas, rompiendo moldes con propuestas renovadas. Desde la masa madre hasta recetas de viennoiserie europeas, la oferta es cada vez más grande y diversa. Pero por el momento nadie destrona a la infalible medialuna de manteca.



Pero sí podemos encontrarnos con nuevas variantes de este clásico de las panaderías argentas. Quienes apostaron por las medialunas fueron Germán Torres, Christian Petersen y Ezequiel Mendoza Paz en su proyecto La Valiente, su panadería y confitería del bajo de San Isidro.

Se trata de enormes medialunas de manteca con masa madre de centeno y algarroba con almíbar de azúcar mascabo. Ya famosas en la zona y buscadas por gente de todos lados, se hacen en base a una receta propia, a cargo de Torres, y llevan de dos a tres días de trabajo. Leudan toda la noche y se hornean a toda hora. De manteca de verdad, harinas orgánicas y con masa madre y almíbar de naranja.

La valiente está en el bajo de San Isidro, en la calle Lasalle 433, en una casona blanca y antigua, bien clásica sanisidrense. *"...Totalmente reciclada en su interior y exterior. Tuvimos casi 6 meses de obra para poner a punto el local, tirando paredes y armando ventanas para que siempre haya luz natural en nuestro interior y se pueda ver la elaboración de nuestros productos..."*, describen en su web.

El local está lleno de maderas y hierros reciclados de obras que le dan un toque industrial, con las bolsas de harina a la vista, así como también la cocina. *"...Mezclamos alta tecnología con otros objetos más vintage y clásicos para darle un tono bastante particular y cálido a nuestro ambiente, manteniendo el espíritu clásico de una panadería de barrio..."*, dicen.

Y por supuesto la carta tiene muchas más opciones además de las medialunas. La pastelería es clásica pero mezclando harinas de todo tipo, integrales, centeno, sarraceno y más, para dar un sabor totalmente novedoso en los clásicos de siempre. Elaboran sandwiches de miga

triples todos los días, usando la mejor materia prima. Los mejores fiambres y quesos y algunos secretos de la casa.

Todos sus panes son de masa madre integral de centeno. Diariamente sale pan de campo, pan integral, pan de maíz morado y nueces, pan de centeno (100%), baguettes, Felipes al peso, pan lactal, focaccias, pan integral con cerveza negra, multicereal con muchas semillas y algunos especiales que van sumando diariamente, como por ejemplo, pan de spelta y algarroba con nueces pecan.

También tienen un local en Capital Federal, ubicado en Av. Cabildo 4300, en el barrio de Núñez, y próximamente abrirán una sucursal en Nordelta.



CHACABUCO, BUENOS AIRES. LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y EMPLEO VISITARON UNA PANADERÍA



La secretaria de Producción, Lucía Doracio, junto a la coordinadora de Empleo, Lucía Marsiletti, visitaron “El Rodeo” panadería y confitería que abrió una nueva sucursal sobre la avenida Garay y calle Duberty. “...Para nosotros es muy importante acompañar este tipo de emprendimientos en tiempos tan difíciles y que fundamentalmente acompañen lo que es el desarrollo y el crecimiento local...”, señaló la Secretaria de Producción.

¿CUÁNTO AUMENTÓ EL PAN EN 3 AÑOS?

En 2019, el pan costaba \$73,49 y con un aumento del 47%, el kilo pasó a valer \$108,02. A su vez, en 2020, el pan subió de 108,02 a 140,13 pesos, un avance de 29,7 por ciento. Ya en 2021, el kilo de pan pasó a costar entre 220 y 270 pesos.

De lo que va del año 2022, el pan registró varios aumentos, por la suba en el trigo, y el kilogramo de pan ronda los \$320 a \$340, aunque en algunos comercios se ven los carteles donde lo venden a \$400.

MAR DEL PLATA. FALTA MANO DE OBRA CAPACITADA EN EL SECTOR PANADERO

Carlos Monzón, presidente el Centro de Panaderos informó: “...El sector respecto a la mano de obra capacitada está mal, el industrial tuvo que volver a trabajar a la cuadra y va preparando gente. Estamos hablando con el Ministerio de Trabajo de Nación, actualmente hay un nuevo programa que se llama Empleo y que se pondrá en funcionamiento en agosto. Allí hay una rama de capacitación donde queremos introducir nuestra industria y capacitar gente. Nos vamos a reunir con el delegado local y vamos a empezar a trabajar en alguna de las escuelas de pasteleros o panaderos que tienen los elementos para poder capacitar...”. Asimismo, remarcó que “...con esto vamos a generar más trabajo...”.



¿POR QUÉ LOS SUPERMERCADOS VENDEN EL PAN EN BOLSAS MARRONES?



Cuando nuestros clientes compran el pan en el supermercado, generalmente lo hacen en bolsas marrones, y esto tiene una razón de ser. La razón por la que el pan se tendría que vender en bolsas marrones tiene que ver con la frescura. Almacenar el pan en bolsas de plástico no es una buena

idea porque la humedad que hay en el interior del pan se queda atrapada en las mismas, haciendo que la corteza se vuelva blanda y tenga una textura similar a la del chicle. En cambio, las bolsas de papel hacen que el pan mantenga sus propiedades naturales.

La gran mayoría de bolsas de pan están fabricadas con papel kraft, el cual se elabora a partir de la pulpa de la madera, de ahí su característico color marrón. Hay algunas bolsas que también llevan una pequeña parte de plástico transparente para poder ver parcialmente el pan. El papel kraft es 100% reciclable, así que comprando el pan dentro de estas bolsas también se contribuye al cuidado del medio ambiente.

PAN DE MASA MADRE VS. PAN DE PANADERÍA DE BARRIO

Muchos de nuestros clientes se preguntan porque se suplantó a los buenos panes tradicionales argentinos por los de masa madre o de otras culturas panaderas



A muchas personas les gustan los panes de las panaderías de moda, con su costra crujiente, miga súper elástica y sabor intenso. Son ideales para una brusqueta, para mojar en una sopa de cebolla, para cubrirlos con una feta de buen jamón crudo.

Pero muchos consumidores opinan "otra vez pan duro" y tiene razón. Si lo come una persona mayor, con su frágil dentadura de tercera edad, directamente los rechaza. Es que estos panes exigen un verdadero ejercicio masticatorio, un movimiento enérgico de mandíbulas que no es para todo el mundo.

Los alveolos son muy aplaudidos por los fanáticos, pero resultan poco prácticos en el uso cotidiano de muchas personas. ¿Y qué decir de la acidez, de una intensidad muchas veces exagerada que llega a eclipsar el sabor de lo que queramos poner por encima?

Por lástima, para satisfacer esa otra cosa no queda otra que ir a la panadería común, la del barrio, con los panes que todos conocemos. Y que, hay que decirlo -no maten al mensajero-, no son buenos. Son panes commodity que carecen de gracia o personalidad, levados en un par de horas con harinas repletas de aditivos y conservantes. Es verdad, cumplen su cometido (a fin de cuentas, son hidratos de carbono), pero no ofrecen más que eso.

Peor aún, podemos comprar pan lactal de supermercado. Ese que es etéreo, como si fuera un espejismo de pan, un recuerdo de pan, una ilusión de pan que se desvanece en el aire. Prueben de olvidar un pan lactal en la heladera: ya ni siquiera hongos le salen, de tan muertos que están.

Pero habría que evaluar que si queremos calidad, entonces debemos elegir panes de masa madre con corteza dura, miga elástica y acidez marcada; si queremos suavidad, entonces lo mejor es comer panes anónimos que fermentan con kilos de levadura.

Argentina tiene una historia de panes y de panaderías, con sus hornos a leña encendidos desde temprano, con maestros panaderos mezclando harinas y levaduras con sabiduría y técnica. Panes de grasa, de manteca, de leche, con o sin huevo, con mieles, con semillas. Baguettes amigables que no te parten los dientes al masticarlas, figacitas que son una delicadeza, pebetes dulces y entrañables. No todo tiene que ser Francia, no todo tiene que ser industria.

Invitados por el SOPSTE compartimos un asado festejando el Día del Trabajador Panadero. El asador... el Secretario General del Sindicato JOSÉ WETZEL.



El 24 de julio también compartimos los festejos por el cumpleaños N° 65 de nuestro amigo Balá



*Muchas Felicidades
Patricia Hernández*





CARTA DE AGRADECIMIENTO



Este es un mensaje de agradecimiento para todo el personal del HOSPITAL DE ALTA COMPLEJIDAD CUENCA ALTA NESTOR KIRCHNER, son excelentes profesionales que velan por nuestras vidas sin descanso.

Ingresé al Hospital el pasado mes de marzo con un cuadro complicado de disnea, insuficiencia cardíaca y pulmonar. Saber que me internaban y no iba a tener la compañía de mi familia ni de mis seres queridos es algo que no se lo deseo a nadie.

Pero con el transcurso del tiempo me di cuenta que no estaba sola y quería destacar en esta carta el trabajo que realiza todo el personal hospitalario, desde el administrativo que me atendió al entrar hasta los doctores que realizaron el diagnóstico, desde las enfermeras que pasan siempre con una sonrisa y unas palabras agradables hasta el personal de limpieza que siempre tienen algo amable que decir.

Estuve internada 37 días. La atención que recibí es algo fuera de lo común y no me cabe duda de que gracias a todo eso mi estancia allí no fue tan dura como pensé en un principio. No solo me curaron, también me cuidaron mostrándome una gran calidad humana y un profesionalismo sin igual.

Por todo ello me gustaría expresar públicamente mi agradecimiento a todo el personal con el que tuve contacto durante esos días. Gracias por ayudarme en mi recuperación, les brindo un gran aplauso y estaré agradecida por siempre.



Regina Ojeda



SANTO TOMÉ, CORRIENTES. DOS VECES ENTRARON A ROBAR A UNA PANADERÍA MIENTRAS LOS EMPLEADOS TRABAJABAN



La panadería ubicada en 1° Junta al 4500, fue el objetivo de al menos un ladrón que entró a robar cuando los empleados estaban en pleno

trabajo. Se llevaron un microondas, una garrafa, indumentaria y las pertenencias de un trabajador. A las horas, una de las trabajadoras vio escapar a un ladrón que había entrado por segunda vez y que se fugaba con dirección al barrio Las Vegas de Santo Tomé.

LA PLATA, BUENOS AIRES. SAQUEARON UNA PANADERÍA DE VILLA ELVIRA

El episodio tuvo lugar en la zona de 85 y 117, cuando durante horas de la madrugada un solitario hampón se trepó hasta el primer piso del local, en donde se encuentra la oficina, y sustrajo todo lo recaudado por el Día del Padre.

SANTIAGO DEL ESTERO, LAS TERMAS. ROBARON 400 MIL PESOS

El hecho delictivo se produjo en un local de calle Andes al 100 del barrio Centro, luego de que violentaran la seguridad de la puerta de acceso. A través de las imágenes de las cámaras de seguridad, la damnificada, de

apellido Alderete, comprobó que el robo se produjo minutos antes de las dos de la madrugada.

SANTA FE. ROBARON \$1500, BEBIDAS Y UNA MÁQUINA

Ocurrió en la Panadería La Flor del Norte, sita en la esquina de las calles Mainardi y Alvarez, la dueña se percató de que había sido violentada una puerta, y que se había concretado la sustracción de 1500 pesos, una máquina de cortar fiambres, un manojo de llaves y bebidas varias.

SANTA FE. DETUVIERON AL "ROBAPANADERÍAS"



El "robapanaderías" fue detenido en el sur de la ciudad de Santa Fe después de robar una panadería en General López y 1° de

Mayo. El joven de 23 años - también involucrado en otro robo- fue detenido en la zona. El aprehendido tenía una cuchilla, elementos robados y dinero en efectivo.

BUENOS AIRES, TANDIL: UNA EXPLOSIÓN E INCENDIÓ GENERARON DAÑOS IRREPARABLES EN UNA PANADERÍA

El lamentable hecho ocurrió en la pastelería Requeteterico, situada en la calle Brasil al 200. Producto de la explosión, se volaron vidrios,



rejas, y fueron dañados autos que estaban estacionados en las inmediaciones. Todo indica que fue un escape de gas lo

que causó el conflicto.

TUCUMÁN. CONDENARON A LOS ACUSADOS DEL CRIMEN DEL PANADERO



En la segunda etapa del juicio por el crimen del panadero Juan Pedro González, registrado el 26 de febrero de 2021,

Omar Leonardo Santana recibió una pena de 16 años y seis meses de prisión; mientras que Karen Daiana Frías fue condenada a siete años y seis meses.

En la noche del 26 de febrero de 2021, González circulaba por calle La Rioja y Miguel Torres, Santana y Frías, lo siguieron en moto hasta interceptarlo en esa esquina. Santana encañonó a la víctima, quien para repeler el ataque también extrajo un arma de fuego, ante lo cual Frías se dio a la fuga.

25 DE MAYO, BUENOS AIRES. INCENDIO PROVOCÓ GRAVES DAÑOS EN UNA PANADERÍA



Ocurrió en el sector de fabricación de la panadería "San Jorge", de Cristian Cuevas, ubicada en calle 2 entre 24 y 25 de la ciudad de

25 de Mayo. Dentro del espacio donde se produjo el incendio, de unos 6 metros por 4, lo más afectado fueron un horno de barro, horno eléctrico, moldes y material de trabajo, además de varias bolsas de harina.

ROSARIO. BALEARON A UN PANADERO

El blanco fue el propietario de una panadería

ubicada en Presidente Quintana al 1900, en la zona sur, quien sufrió heridas y tuvo que ser trasladado al Hospital Roque Sáenz Peña. La víctima sería un hombre de 33 años que fue atacado por un grupo de personas que efectuaron varios disparos de arma de fuego a través de una ventana.



SANTA FE. INCENDIO EN PANADERÍA DE BARRIO VILLA ROSAS

Ubicada en la intersección de Avenida Brasil y Santa Rosa requirió el auxilio de Bomberos, en el lugar el propietario relató que en el interior de la panadería donde se encontraba trabajando, se había producido un incendio en un plafón de fluorescente y el cielorraso de PVC.



MAR DEL PLATA. ATRAPARON AL QUE ROBÓ DOS PANADERÍAS EN UN DÍA

Una joven de 22 años, empleada de la panadería "La dulzura de mis viejos" ubicada en calle Tripulantes del Fournier al 11000, Barrio Don Emilio fue sorprendida por dos hombres muñidos de arma de fuego, quienes tras amedrentarla le sustrajeron su teléfono celular y dinero en efectivo, producto de la recaudación del comercio.



El mismo día, en horas de la mañana estos mismos individuos habían cometido ilícito de igual modalidad, en otra panadería con mismo nombre de fantasía ubicada en calle Tripulantes del Fournier entre 212 y 214. Efectivos policiales lograron detenerlos.

MORÓN, CASTELAR. GRAVÍSIMAS DENUNCIAS CONTRA EL DUEÑO DE LA PANADERÍA LA ESPAÑOLA POR ABUSO SEXUAL



“...No soy la única ni tampoco la primera...”, destaca Agostina Signorelli, ex empleada de la panadería La Española de Castelar quien fue

víctima de abuso sexual por parte del dueño del local, según consta en la denuncia radicada en la Comisaría de la Mujer de Morón.

A raíz de su denuncia, según consta en su Instagram, comenzaron a llegarle a la denunciante varios testimonios relatando situaciones similares con el mismo sujeto, que no solo acosaba sexualmente a las empleadas y clientas, sino que, además, maltrataba laboralmente a los empleados masculinos.

CATAMARCA. SE LLEVARON UN MILLÓN DE PESOS

Tremenda sorpresa se llevó el dueño de una panadería ubicada en avenida Mariano Moreno al 400 de la Capital, cuando hoy llegó al local y se encontró con un hoyo en la pared y el faltante de dinero. Según denunció el propietario del negocio de apellido Salado Greco, los desconocidos ingresaron a través de un boquete que realizaron en la pared del local. Asimismo, el hombre aseguró que los delincuentes fueron directamente al escritorio donde se encontraba el dinero (cerca de 1.000.000 de pesos) que iba a ser destinado para pagar a sus empleados.

ARRECIFES, BUENOS AIRES. CAYÓ DETENIDO VIOLENTO



En una panadería de avenida Ameghino al 900 agredió a la empleada para despojarla del dinero de la caja registradora. Según surge de las actuaciones: el delincuente la tomó de los pelos para intimidarla y despojarla de la recaudación del comercio. A los pocos segundos escapó.

LA PLATA. UNA PERRA AHUYENTÓ A LADRONES Y EVITÓ UN ROBO

Todo sucedió en el comercio ubicado en Avenida Arana y calle 318. Allí, los ladrones se encontraron con una perra que



comenzó a ladrarles y los quiso atacar, algo que los asustó por demás y decidieron huir. Vale remarcar que no se pudieron robar nada del lugar y tampoco hubo que lamentar víctimas, mientras que a la perra salvadora de sus dueños y la panadería, agradecen el instinto del animal que los terminó salvando.

MENDOZA, GUAYMALLÉN. ROBARON 3.800.000 PESOS

El trabajador, de 49 años y dueño de la Panadería ubicada en Avellaneda 2400, llegó pasadas las 2 hasta el negocio y fue allí que se dio cuenta del atraco. Una vez adentro notó que le habían revisado todas las pertenencias y le habían sustraído una gran cantidad de dinero. Detalló que los malvivientes le sustrajeron 8.000 dólares y más de 1.400.000 pesos en efectivo, por lo que la suma llegaba a los casi 3.800.000 pesos en total. Además, la víctima detalló que también le sustrajeron un reloj pulsera, carteras varias, una notebook y las llaves de auto VW Vento. La denuncia se realizó en la Oficina Fiscal N°9 de Guaymallén.



MENDOZA. ROBAN UNA PANADERÍA EN GODOY CRUZ

Se trata de la Panadería Jet, ubicada en avenida San Martín Sur 2139. El hecho ocurrió cuando la empleada del local se encontraba en su lugar de trabajo y en un momento ingresó un individuo que la amenazó con un arma de fuego y le sustrajo de la caja registradora 20.000 pesos.



UN POCO DE HUMOR

- ¿Cuál es el último animal que subió al arca de Noé?

- El del-fin.

- Hijo, me veo gorda, fea y vieja. ¿Qué tengo hijo, qué tengo?

- Mamá, tienes toda la razón.

Una mujer le dice a su marido:

- Cariño, ¿te gusta mi disfraz?

- Sí, mi amor, contesta el hombre, es un disfraz de vaca muy bonito.

- ¡Pero si voy disfrazada de dálmata!

- Mi mujer me hizo creyente, le dice un señor a su amigo.

- ¿Cómo es eso? Le pregunta el amigo.

- Pues porque yo no creía en el infierno hasta que me casé con ella.

En el consultorio médico.

- Parece que su tos ha mejorado.

- Es que estuve practicando toda la noche.

Una pareja de ancianos está en la cama:

- Pareces un teléfono móvil.

- ¿Por qué? ¿Vibro mucho?

- Porque cuando entras en el túnel te quedas sin cobertura.

- ¿Cómo va tu vida amorosa?

- Como la Coca-Cola: primero normal, luego light y ahora zero.

- ¿Por qué está feliz la escoba?

- Porque ba-rriendo.

En el médico:

- Vamos a tener que mandarle una plaquita

- ¿De tórax Doctor?

- No, de mármol

Una pareja sale de casa y se encuentran a un borracho tirado en el suelo, y ella le dice al marido:

- Mira, ese de ahí fue mi novio, cuando lo dejamos hace diez años comenzó a beber.

- ¡Increíble, nunca había visto a un tipo celebrar tanto!

- ¿Qué hace un mudo bailando?

- Una mu-danza.

Primera cita:

- ¿Cómo te reconoceré?

- Mido 1,60 y peso 58 kgs. ¿Y yo a ti?

- Llevo un metro y una balanza.

- Cariño, hoy hacemos 20 años de casados, ¿por qué no matamos a un pavo?

- ¿Y qué culpa tiene el pavo? ¿Por qué no matamos a tu hermano, que fue el que nos presentó?

Charla de amigos:

- La postura favorita de mi mujer en la cama es la del pez.

- ¿La del pez? No la conozco.

- Sí hombre. Se da la vuelta y... ¡nada!

- Peluquero: ¿Le pongo champú al huevo?

- Cliente: No, gracias. Limítese a mi cabeza.



Revista

EL GREMIO PANADERO

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS



facebook

El Gremio Panadero



11-7029-4752

11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar

SEGUINOS en @mapriconf.distribuidora

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

MAPSA

calsa*

#OCTUBRE

MES DE

MAMA!

encuentra TODO en UN SOLO LUGAR

Materias primas

.Accesorios

.Asesoramiento
y servicio
personalizado

.Variedad y calidad

MARCAS LIDERES

www.mapriconf.com.ar
#TUDISTRIBUIDORAMIGO

Para NOVEDADES y PROMOS seguinos en:

@mapriconf.distribuidora



WhatsApp: +54 9 11 6132-6446

Thomás Edison 3547 (011) 4466-2818 /
Isidro Casanova 4485-4972