

EL GREMIO PANADERO

Año 20 // Número 95
Diciembre 2022




Felices
Fiestas

Toda
UN SOLO



mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

LUGAR



Navidad Mundialista!



Materias primas

MARCAS LIDERES

.Accesorios

.Asesoramiento

y servicio

personalizado

Seguinos !

Para más Promos



@mapriconf.distribuidora

T. Edison 3547, I. Casanova, Bs. As.

(011) 61326446

WWW.MAPRICONF.COM.AR

EL GREMIO PANADERO

Año 20 - Número 95
Diciembre - 2022

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

AÑO 20 - Número 95
Diciembre 2022

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

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 70º ANIVERSARIO de FIPPBA
- 6 Una panadería exitosa
- 8 CIPAN
- 10 José Hernández debate con Diego Cifarelli
- 11 Trimestral de la FAIPA en el CIPAN
- 14 Entrevista a Gastón Frutos
- 15 INTENTO DE CENSURA
- 16 Noticias del Gremio
- 17 Ricardo Caravelli busca socio
- 18 Novedades
- 19 Clausuran panadería
- 20 Panadería "Dulce Italia"
- 21 Historias
- 22 Avances
- 23 Levadura con genes humanos
- 28 CIPU con 22 de Enero
- 29 Noticias Varias
- 30 Libro sobre masa madre
- 32 Noticias gremiales
- 34 Panadería con tradición
- 36 Empresas innovadoras
- 37 Pdo. de la Costa
- 38 Sindicato de Mar del Plata
- 39 Entrevista a Matías Coronel
- 42 Policiales
- 45 Internacionales
- 46 Humor



El Gremio Panadero



facebook



Instagram

revistaelgremiopanadero



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires
(011) 4139-6056

FELIZ 70^a ANIVERSARIO

El 25 de noviembre del 2022 se conmemoró el **70^a Aniversario** de la F.I.P.P.B.A. (Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires), desde la redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO expresamos nuestro saludo y felicitaciones a toda la Comisión Directiva de esta emblemática institución, en especial a nuestro amigo y presidente actual Dr. Raúl Santoandré.

Aprovechamos la oportunidad para reconocer a insignes dirigentes que dejaron no solo sus panaderías en pos del bienestar y el progreso del gremio panadero sino que también fueron ejemplos de vida y lucha obteniendo importantes logros para los panaderos bonaerenses como fue el caso de Daniel Insúa, Rub n Salvio y Don  ngel Di St fano, a quienes tuvimos la oportunidad de conocer y cubrir en distintas etapas de nuestra revista.



Raúl Santoandré
FIPPBA

Alentamos a la CD actual a seguir dando todo de sí, por alcanzar el logro de los objetivos propuestos.

LA “BAGUETTE” FRANCESA, DECLARADA PATRIMONIO INMATERIAL DE LA UNESCO



El gobierno de Macron lo presentó como candidata y el Comité del Patrimonio Inmaterial de la Unesco (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) reunido en Rabat decidió incluir este arte culinario en su lista, a partir de una candidatura de Francia.



Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche



Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com

LA PLATA, CITY BELL.**A LOS 40, DEJÓ LA FOTOGRAFÍA PARA HORNEAR PANES EN SU CASA Y MONTÓ UNA PANADERÍA QUE ES UN ÉXITO**

Medialunas horneadas en el momento, panes de masa madre y hasta un pequeño molino con trigo propio definen la identidad de este cálido emprendimiento en City Bell en Calle 474 esquina diagonal 3, City Bell. Martes a sábado, de 9 a 14.

Ese estado de la persona que siente un placer, una admiración o una alegría tan intensos que no puede pensar ni sentir nada más, es la definición de “arobo”, una palabra muy linda, aunque caída en desuso.

Y esa es la que Sebastián Pérez eligió para darle identidad a su panadería. Nacido en La Plata y ex fotógrafo en un diario, a los 40 hizo un cambio drástico en su vida. “...No quería convertirme en esas personas que cuentan los años para jubilarse...”, dice. El ticket de salida fueron unos panes de centeno y de masa madre que empezó a hornear en su casa y que tuvieron a sus compañeros de redacción entre sus primeros clientes.

Después de un tiempo en las ferias de productores de La Plata y City Bell, le llegó la hora de renunciar y abrir su local; este mes de noviembre se cumplen once años. La casa donde funciona El Arobo emana una energía calma, de esas que hacen olvidar las obligaciones y los horarios. Suena jazz, la luz

entra a través de los ventanales, huele a medialunas recién salidas del horno y Sebastián siempre tiene tiempo para un cafecito. “...Alguna gente dice que viene y se siente en París. O en Bahía. O en San Martín de los Andes. Yo creo que se sienten en lugares donde fueron felices...”.

Después de tachar varios logros –por ejemplo, ser elegido para hacer los panes de Carne, la hamburguesería del chef tres estrellas Michelin Mauro Colagreco, en La Plata–, el último sueño cumplido fue usar su propio trigo para hacer los panes. Primero plantó en Rojas y luego en Belgrano, dos pueblos de la provincia de Buenos Aires. “...Sembramos en julio y cosechamos en diciembre...”. En un pequeño molino lo transforma en su harina y a veces hace mezclas para lograr el mejor sabor en algún producto.



33

AÑOS
*al servicio de la
industria panaderil*



J. CARDONE S.A.
GRASAS - MARGARINAS



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina

✉ jcardonesa-fe@hotmail.com |  [jcardonesa](https://www.instagram.com/jcardonesa) |  jcardone.ar

☎ +54 11 3220 4800



CENTROS DE INDUSTRIALES PANADEROS AGRUPADOS

Gran Canaria 1159 - QUILMES (1870) - Tel.: (+54) 9 - 6835 - 9638

cipanargentina@gmail.com

A 57 AÑOS DE LA CREACIÓN DEL CIPAN

El 21 de enero de 1921 nace en arrecifes provincia de Buenos Aires José Ricardo García Puente fundador del CIPAN. Venía de una familia trabajadora, su abuelo era panadero y fruto del amor que se profesaron con su Sra. Esposa (Alcira) tuvieron dos hijos: Eduardo y Alicia.

En el año 1951 después de muchos años de trabajar como obrero pudo inaugurar su propia panadería "La Violeta" ubicada en la ciudad de Arrecifes. En la década del 60' la vendió con la idea de construir, desde los cimientos y en la misma localidad, otro establecimiento que se llamó "La Fe".

José García Puente siempre se caracterizó por ser una persona de carácter fuerte a la que no le gustaba que le manejen el precio de sus productos (algo muy común en esa época), Es entonces cuando forma un grupo de trabajo muy unido compuesto por colegas como Quique Domine Mondino, Roberto Fernández, Alfredo Davine y Tancillo entre otros. Juntos tuvieron la idea de formar una cámara que represente a los panaderos de Pergamino, San Nicolás, Baradero, Zárate, Campana, Colón, Capitán Sarmiento, Arrecifes y San Antonio de Areco entre otras.



Sr. José García Puente

El 19 de noviembre de 1965 se forma el C.I.P.A.N. (Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) y fue, desde entonces, la inspiración para la creación de otras cámaras de panaderos. Desde aquellos años hasta el día de hoy hemos crecido como institución y cada vez representamos los intereses de más panaderos bonaerenses, siempre trabajamos en pos del bienestar de la industria panadera conformando acuerdos con autoridades, proveedores e instituciones ligadas al gremio.

José era una persona con espíritu inquieto que estaba siempre atento a las necesidades del gremio y de su pueblo a tal punto que entre 1981 y 1983 fue nombrado Comisionado Municipal. Lamentablemente el 10 de octubre de 1997, volviendo a su ciudad natal después de una reunión en Buenos Aires, pierde la vida en un accidente de tránsito.

Hoy honramos la memoria de un gran dirigente que ha trabajado muchísimo por el bien de los panaderos y que, paradójicamente, falleció el día de la Industrial Panadero.

CIPAN. DECRETAN EL ESTADO DE ALERTA

Miembros del C.I.P.A.N. reunidos en la filial de Merlo, se declararon en estado de ALERTA Y MOVILIZACIÓN.

panaderos del CIPU Matanza Sur, CIP de Merlo, Campana, Zárate, La Plata, Exaltación de La Cruz, Tigre, San Fernando, Quilmes, Marcos Paz, Gral. Rodríguez, Moreno, Las Hera y Mar del Plata.

Estuvieron presentes representantes de los



SERVICE
MGA
 MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

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

ATENCIÓN
24 HORAS

REPARACION DE MAQUINAS MGA

11 3504 6154 / 11 3374 1129

3º CONGRESO INDUSTRIAL



José R. Hernández (Vicepresidente de la FAIPA) mantuvo un importante debate con Diego Cifarelli (Presidente de la FAIM) en el marco del 3º CONGRESO INDUSTRIAL DEL CONSENSO NACIONAL DEL TRABAJO Y LA PRODUCCIÓN. Hernández nuevamente es reconocido como representante y voz de los panaderos pero esta vez fue representando al CIPAN (Cámara de Industriales Panaderos Agrupados del Norte) continuando la gran tarea de informar y buscar soluciones a la triste realidad que tienen la gran mayoría de los panaderos argentinos.

El Congreso se llevó a cabo en la sede del sindicato ASPEE (San José 255, CABA). Al respecto José R. Hernández informó: “...Lo que hicimos fue un acto de comunicación en el que cada uno de nosotros opinamos de varios temas y expusimos algunas de nuestras ideas

defendiendo nuestras opiniones e intereses, sin ataques personales ni insultos. Como resultado positivo tengo que destacar el reconocimiento a la tarea que venimos realizando desde el CIPAN defendiendo los intereses de los panaderos, prueba de ello es la invitación que recibimos para participar en este 3er. Congreso Industrial. Todos somos panaderos y quiero agradecer la presencia de mis colegas del CIPAN, en especial de Sergio Izzo y Martín Pinto (acompañados de panaderos de Merlo), de Diego Salvio (Quilmes) y de mis colegas del CIPU MATANZA SUR... todos dejaron de lado sus quehaceres habituales y no pusieron excusas para acompañar. Tampoco puedo dejar de resaltar la ayuda de Fabián Cabral de Campana (que me ayudó con importantísimo material informativo) y de Raúl Santoandré (Presidente de la FIPPBA) que me acercó estudios de costos y producción brindándome su total apoyo...”



!!!HISTÓRICO!!!

EL CIPU MATANZA SUR (FILIAL DEL CIPAN) FUE SEDE DE LA TRIMESTRAL DE LA F.A.I.P.A.

POR PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA LOS PANADEROS MATANCEROS RECIBIERON LA VISITA DE LOS DIRIGENTES DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA QUIENES REALIZARON LA REUNIÓN TRIMESTRAL EN LA SEDE DEL CIPU MATANZA SUR.



La organización fue excelente, desde la comida hasta el postre, de la atención a los presentes tenemos que resaltar que fue hecha por panaderos (Mario, Miño, Marcelo, Stella, Ariel, Sebastián, Gaby, Martín, Andrés y Walter) quienes a la vez hicieron de “mozos” agasajando a los presentes con un exquisito asado y que todo fue orquestado por José R. Hernández (Presidente del CIPU Matanza Sur y del CIPAN).

A la trimestral asistieron varias provincias (Chacho, Mendoza, C.A.B.A., Salta, Córdoba, Sgo. Del Estero, La Pampa, Entre Ríos y Buenos Aires), pudimos ver al presidente de la FIPPBA (Raúl Santoandré) acompañado por el vicepresidente Javier Guiralde, Néstor López,

Martín Leira y Cristian Malsenido. Entre los presentes también estaban miembros del CIPAN (Martín Pinto, Sergio Izzo, Diego Salvio y Fabián Cabral).

Consideramos que esta reunión fue un “fracaso total” en cuanto a decisiones y medidas que ayuden a mejorar la situación de los panaderos del interior del país, desde la trimestral de diciembre del año pasado que no vemos ningún avance o ideas nuevas que solucionen algo.

Después de la lectura de correspondencia y del acta anterior comenzaron a tratar los temas del día (repetimos, nada de importancia para mejorar la situación actual): aprobación

(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



informe de tesorería (discusión y aclaración sobre quién se lleva las donaciones mensuales de CALSA), informe Presidente y Secretario (nada para destacar), CIPAN Brasil (informaron que se desafilieron de esa institución y de los dólares que debían), paritarias (dieron un 26% con la presencia de muy pocos dirigentes que se habían comprometido a ser paritarios y

siguen quejándose de que desde la FAUPPA los tratan “mal”), Congreso 22/23 (se llevaría a cabo en Salta), afiliación de las provincias de La Rioja y Córdoba (al fin una buena), todos los dirigentes votaron por estar presentes en la Feria de la provincia de Córdoba (algo que seguramente torcerá el destino de los panaderos del país) y fideicomiso (entre tantas discusiones vanas no se llegó a ninguna medida en concreto, solo saben que desde la Secretaría de Comercio no tienen interés en hablar con los panaderos de la FAIPA).

Una de las cosas a destacar es la visible confrontación entre el presidente Di Betta y Raúl Santoandré (el único momento en el que escuchamos la palabra de Di Betta); la otra es la notable “plancha” y defensa de algunos directivos ante las preguntas del Vicepresidente José Hernández de por qué no lo dejan que nombre a la FAIPA en las entrevistas que sostiene cotidianamente con diferentes medios, del por qué siguen sin

diferentes medios, del por qué siguen sin cobrar Fondo Convencional para lograr independencia económica así como no se obtuvo respuesta al reportaje en el cual Di Betta trató de “..un grupo minúsculo que no pertenece a la FAIPA...”, refiriéndose a Martín Pinto (presidente del CIP de Merlo, miembro asociado a la FIPPBA y al CIPAN), tampoco hubo respuestas a la falta de apoyo o de información de la FAIPA (tal vez no tengan nada que informar porque no hicieron nada importante, la inercia de la FAIPA es notable)... sí hubo un agradecimiento de José Hernández al apoyo de Raúl Santoandré con costos y material de suma importancia para ser presentado en el debate con Cifarelli.

También hubo un fuerte cruce de palabras por el audio en el cual Di Betta trata de mal educado a Raúl Santoandré (presidente de la FIPPBA).

Finalizada esa reunión agradecieron la excelente atención de los anfitriones y solo nos queda decir que realmente es lamentable que, después de más de un año, dejen todo para después y no se tomen medidas urgentes. Para ser claros: la FAIPA es la institución madre de todos y debería ser la que represente los intereses de los panaderos del interior del país, pero hoy es muy débil y muestra una falta de liderazgo que perjudica al gremio (cada uno hace lo que quiere y desde el gobierno lo notan), hasta Diego Cifarelli –presidente de la FAIM- (en el último debate con José Hernández) dijo “...no tenemos con quién hablar, ustedes están todos desunidos...”. Piano, piano... cada uno a su casa y nos vemos en tres meses... o, con suerte, en alguna reunión por zoom.

LA OTRA REUNIÓN

Esa sí que no tuvo desperdicio, cuando se retiraron los integrantes del interior del país se armó una sobremesa en la que estuvieron presentes los muchachos del CIPAN, CIPU Matanza Sur, Merlo, Quilmes, Campana y FIPPBA. También fue “picante” pero muy productiva, se sacaron algunos “trapitos al sol”, hubo fuertes discusiones pero todo



terminó en un pacto de trabajo en conjunto que es lo que necesita el gremio. Dio gusto ver como CIPAN y FIPPBA quieren unir esfuerzos trabajando por los panaderos bonaerenses.

Como editores de la Revista EL GREMIO PANADERO nos vimos sorprendidos viendo como Cristian Malsenido, Néstor López y Raúl Santoandré debatían con Diego Salvio y Sergio Izzo llegando a un entendimiento final de que hay que trabajar de acá en adelante dejando el pasado atrás. Resaltamos las palabras de agradecimiento de Martín Pinto hacia José Hernández y Raúl Santoandré y, por último, la predisposición al diálogo y la “buena onda” de Javier Guiralde con los muchachos del CIPU Matanza Sur.

Por último no podemos dejar de dar una última opinión personal: “...dirigentes como José R. Hernández no se encuentran todos los días, un ejemplo de conducción y coherencia...”.

GRASA DE PELLA
"Don Benito"
"especial para panaderías"
 Olivera 901 - Ituzaingó
 Pedidos al: **4624-4275 / 11-3480-8558**

ENTREVISTA A GASTÓN FRUTOS

Nos encontramos con el Señor Gastón Frutos, Secretario General de la FAUPPA durante el acto eleccionario en el SOPSTE. Gentilmente nos concedió una breve entrevista en la que tuvimos la oportunidad de evacuar algunas dudas que teníamos sobre temas tratados durante la última Trimestral de la FAIPA.

Desde la redacción agradecemos la excelente predisposición de Gastón Frutos hacia nuestro medio así como la franqueza y la claridad con la que responde siempre a nuestras consultas.



que son muy mal pagas, ampliar la categorización y trabajar en conjunto por el trabajo desleal y el trabajo en negro, porque no queremos beneficiar a los que no pagan en lugar de beneficiar a los que pagan.

Tal como habíamos comentado durante esa nota anterior, Di Betta manifestó que la FAIPA cobraría Fondo Convencional y se comprometió a tratar dos temas muy importantes para los industriales como ser la media jornada laboral y un cambio en el CCT 478/06. Quisimos ahondar en el tema y obtuvimos la siguiente respuesta.

*** Periodista:** *En última reunión trimestral de FAIPA se habló de un cambio en el Convenio Colectivo de Trabajo que rige para el interior del país, ¿qué hay de cierto sobre lo que se dice de un posible cambio en dicho convenio?*

G. F.: En primer lugar, estaría bueno que analicemos las condiciones laborales de los trabajadores y que veamos las categorías que no se cumplen entre algunas medidas urgentes que hay que tomar. Cada vez hay más panaderías y menos maestros, los peones son más maestros que los maestros, hay muchas cosas para cambiar... Yo tuve una charla con el Señor Miguel A. Di Betta y me planteo lo del fondo convencional al que le respondí que no tenía problema, como soy firmante a nivel nacional me da lo mismo dividir el pago, pero es algo que tienen que arreglar ellos entre los Centros y la Federación a nivel nacional. Nosotros tenemos dialogo con todas las Cámaras y estamos dispuestos a tratar mejoras, condiciones laborales y salario. Tenemos que dejar a un lado los números propios y pensar en los trabajadores. Reitero, estamos dispuestos a sentarnos a negociar condiciones de trabajo, la precarización laboral que hay, las horas extras

*** Periodista:** *También se habló de la posibilidad de implementar la media jornada laboral.*

G. F.: No, la verdad que no. Yo no soy estúpido (perdón que hable así) pero yo no voy a entregar ninguna conquista laboral de nuestros mayores. Abel siempre fue claro sobre el tema y nosotros no lo vamos a entregar bajo ningún punto de vista, EN NUESTRA ACTIVIDAD NO EXISTE NI VA A EXISTIR LA MEDIA JORNADA. Nosotros no vamos a claudicar en ninguna conquista mientras estemos al frente de esta institución, como tampoco lo ha hecho Abel en los últimos 24 años.

*** Periodista:** *¿Hay algún artículo que se cambiaría del Convenio 478/06?*

G. F.: No hubo ninguna conversación formal por lo tanto no entramos en detalles. Lo único que se me planteo fue el Fondo Convencional, yo respondí que no tenía problemas en firmarlo, mientras no haya nada que perjudique al trabajador. Como dije es algo que tienen que resolver ellos.

*** Periodista:** *una última pregunta, que pasaría con el Fondo Convencional con las provincias que ya tienen convenio propio como Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba con respecto a FAIPA.*

G. F.: Primero y principal, esto fue una simple charla que tuvimos. Cuando se den las condiciones lo analizaremos en el seno del Consejo Directivo y si el 94% está de acuerdo y un 6% no, NO LO VOY A SACAR.

¡¡¡OTRO INTENTO DE CENSURARNOS!!!

LA FAIPA PUBLICÓ UNA CARTA DOCUMENTO EN FACEBOOK PIDIENDO QUE RECTIFIQUEMOS O RATIFIQUEMOS NUESTRA OPINIÓN POR NOTA SUBIDA EN LAS REDES.



Quienes dirigen la FAIPA, Miguel Di Betta y Martín Leiras (y los nombramos porque hicieron público que solo ellos toman las decisiones) demostraron que realmente (a nuestro criterio) es un milagro que ocupen los cargos máximos representando a los panaderos del país.

Publicaron una Carta Documento intentando, claramente, vulnerar el DERECHO A LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN en Argentina el cual se encuentra garantizado a nivel constitucional, en los artículos 144 y 32 5. Sin el derecho a la libertad de expresión es imposible que la ciudadanía se informe o exija a las autoridades una adecuada rendición de cuentas, incluso se vería imposibilitada para compartir posturas con el resto de personas POR LO QUE LA PERCEPCIÓN PROPIA y la visión del mundo estaría estrechamente limitada, como ha señalado reiteradamente el Sistema Interamericano de Derechos Humanos.

Muchachos, lean bien la nota, no es “agravante, falaz ni burlona” como dicen, así como no ponemos en tela de juicio la honorabilidad de nadie... es OPINIÓN y tenemos el derecho de hacerlo con total libertad. Todos los dirigentes están expuestos a que se hable de su gestión y es AUTORITARIO (algo clásico de las dictaduras más duras) intentar callar al periodismo independiente mediante

amenazas.

Tenemos de 20 años de trayectoria informando y codeándonos con dirigentes y panaderos “de cuadra”, no tenemos animosidad contra nadie. En la Carta Documento nos piden que aclaremos por qué decimos “falta de liderazgo” y es lo que nosotros opinamos Y NADIE PUEDE INTENTAR CENSURAR UNA OPINIÓN. Cuando decimos que en un año NO HICIERON NADA QUE BENEFICIE A LOS PANADEROS DEL INTERIOR DEL PAÍS no solo lo decimos nosotros, lo dicen ellos mismos (incluso muchos dirigentes) en cualquier medio nacional o local que lean, HASTA AHORA NO VIMOS NINGUNA ACCIÓN NI ACTIVIDAD DE QUIÉN DIRIGE LA FAIPA PARA CAMBIAR ESA SITUACIÓN... y eso no es un “manto de sospechas”, ES UNA REALIDAD IRREFUTABLE.

Sería bueno que las dos personas que dirigen la FAIPA se preocupen por los panaderos, que trabajen para ellos y generen un proyecto de trabajo, que busquen la forma de conseguir una baja en los impuestos, créditos blandos, harina subsidiada (solo les llegó a no más del 30% de los panaderos), subsidios en energía, lucha contra los clandestinos... en lugar de preocuparse por una nota periodística e INSTALANDO UNA GRIETA CON FINAL INESPERADO que no le suma nada al gremio, al contrario... pone en evidencia la falencia de un dirigente que debería ser el conductor de todos los industriales panaderos del país.

Desde la Revista EL GREMIO PANADERO NO LE VAMOS A PEDIR DISCULPAS A NADIE POR UNA NOTA DONDE SOLO DESCRIBIMOS ALGO DESDE NUESTRA PERSPECTIVA... PARA ESO EXISTE LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN.

CHUBUT.

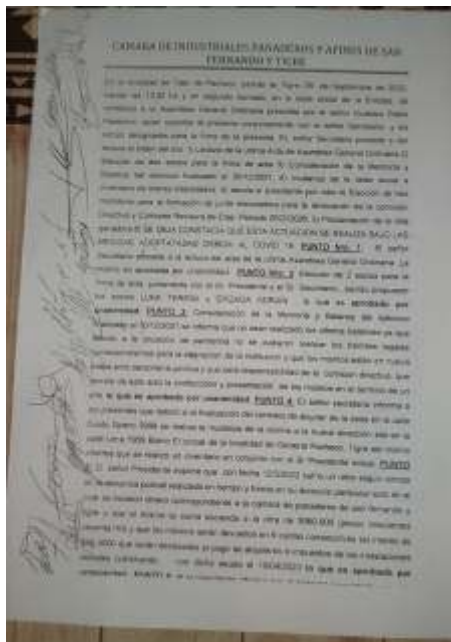
PANADEROS DE LA ZONA QUIEREN CONFORMAR LA CÁMARA CHUBUTENSE

Varios panaderos de Trelew, reunidos con representantes de La Pampa, manifestaron su intención de conformar la cámara chubutense, con la finalidad de fortalecer la actividad y obtener beneficios impositivos. Conformada la entidad, por ejemplo, los empresarios del rubro podrían gestionar descuentos en la adquisición de los insumos necesarios para la elaboración de productos.

El presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa e integrante de la federación nacional, Eduardo Duscher, explicó que "...nos comunicamos con panaderos industriales de Trelew, quienes nos manifestaron la intención de conformarse en bloque para imprimirle fuerza a la actividad...". "...Me encomendaron cómo podíamos agrupar a los panaderos, en particular de Trelew, para que tengan un funcionamiento en equipo..."

SAN FERNANDO Y TIGRE

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA EN EL CENTRO DE PANADEROS



la siguiente manera.

PRESIDENTE: Feliz Aníbal Ortiz,

Vicepresidente: Alberto Orlando Jiménez,

Secretario: Cristina Alejandra Labella,

Tesorero: Hugo Marcelo Sánchez,

Vocales Titulares: Gustavo Pablo Pastorino, Mario Vera Gómez, Sebastián de Valle Masilla,

Vocales Suplentes: Wenceslao Palacios, Agustín Souza,

Revisores de Cuentas Titulares: Antonio Ricardo Benítez, Miguel Ángel Gutierrez,

Revisor de Cuentas Suplente: José Alberto Herrera.

El día 8 de setiembre se habría realizado una Asamblea General Ordinaria de la CÁMARA DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE SAN FERNANDO Y TIGRE en la que se designaron nuevas autoridades.

La nueva Comisión Directiva quedó conformada de

SE BUSCA SOCIO PARA EMPRENDIMIENTO

RICARDO CARAVELLI, RECONOCIDO PASTELERO, BUSCA AMPLIAR SU HORIZONTE LABORAL. CON UNA AMPLIA TRAYECTORIA EN PASTELERÍA, MUCHA EXPERIENCIA Y UNA GRAN CANTIDAD DE CURSOS DE CAPACITACIÓN, RICARDO CARAVELLI BUSCA LA OPORTUNIDAD PARA ASOCIARSE EN EL RUBRO DE PASTELERÍA.



Además de estar plenamente capacitado en cuanto a conocimientos en el área contable (que lo habilitan para gerenciar un negocio) se destaca tanto

por sus habilidades profesionales como por contar con un gran capital de inversión y está en la búsqueda de un nuevo proyecto.

Como parte de su C.V. podemos destacar que se formó trabajando en reconocidos establecimientos como Confitería Benatti (Mataderos), Confitería Dos Escudos (Palermo), Confitería Alemana (Castelar), Confitería La Nueva Suiza (Floresta), Panadería y Confitería Santa Paula (Palermo), Jefe de planta en Confitería Libertad (San Nicolás), Jefe de planta en El Podio Gelato (Almagro), Segundo jefe en Nucha (Paternal), Asesor pastelero Panadería El Sol (Roque Pérez) y fue Maestro pastelero chocolatero en Elpidio González 5661 (Versalles).



Además realizó cursos de capacitación en Decoración de Tortas Marta Ballina, Chocolatería Andrés Mandalari y varios Cursos de Capacitación en la Escuela de Pasteleros (Semi frío, pan dulce, rosas, postres y tartas, macarrones, bombones, etc.).

OBJETIVOS CLAROS Y UN PROCESO DE DOBLE VÍA

Como dijimos anteriormente Ricardo Caravelli ostenta una amplia trayectoria y considera que *"...es muy importante tener claro el objetivo para poder elegir un socio. Se necesitan valores humanos y actitud para poder lograr cumplir con un objetivo en común..."*. Además aclara que *"...no solo es necesario un Curriculum Vitae real y verificable, también tenemos que aportar conocimientos que beneficien a la futura empresa..."*.

Para finalizar deja su teléfono de contacto para cualquier interesado: **11 3834 4707**.

Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pabebes Pizzetas

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

DUBÁI ESTRENA 10 CAJEROS AUTOMÁTICOS DE PAN GRATUITO



cajeros automáticos de pan gratuito frente a los supermercados.

Las personas se acercan a los dispensadores y en la pantalla táctil pueden escoger entre panes árabes, panes para sándwich y chapatis, que son tortas indias. También hay un lector de tarjetas de crédito, pero solo sirve para dar donaciones a esta obra solidaria.



Cualquier persona puede obtener un paquete de cuatro panecillos calientes en menos de dos minutos, simplemente pulsando un botón. Es algo discreto, que no pide ni siquiera identificación. Frente a uno de ellos, Bigandar, un emigrante que no quiso dar su apellido, observa la pantalla. “...*Un amigo me dijo que había pan gratis, así que vine...*”, cuenta este joven nepalí que no quiso dar su nombre completo.

Frente a la inflación galopante, en Dubái aparecieron distribuidores de panes gratuitos, especies de cajeros automáticos que entregan tres tipos de pan a quienes los necesiten. Pensando en las personas de menores recursos, casi todos migrantes, instalaron 10 modernos

“...*La idea es acceder a las familias desfavorecidas y a los trabajadores, antes de que vengan a nosotros...*”, explica a la AFP Zeinab Juma Al Tamimi, directora de la fundación del dirigente de Dubái Mohamed Bin Rachid Al Maktoum, al origen de esta iniciativa.

C.A.B.A., REABRE ROMA, LA CENTENARIA PANADERÍA DE CABALLITO



Con más de 100 años de historia y tres generaciones detrás, la clásica panadería de Avenida Rivadavia 5391, en el corazón del porteño barrio de Caballito reabre sus puertas completamente renovada. Rebautizada Roma, Pane Dolci, rinde homenaje a la tradicional panadería argentina con la contemporánea influencia de la pastelería de autor.

“...Desde Roma trabajamos día a día para acercar la experiencia de la auténtica panadería a todos los amantes de esta cocina.

Con esta nueva reinauguración donde apostamos por incorporar además sabores más modernos y de vanguardia, buscamos poder conectar con nuevos públicos que valoran nuestra marca por la excelencia en la calidad producto de tantos años de herencia, pero que también están deseosos de poder descubrir algo más sin perder la magia...”, comentó Diego Cacciato, uno de los dueños de la centenaria panadería.

BUENOS AIRES, TRES ARROYOS.

CLAUSURAN PANADERÍA POR TENENCIA Y UTILIZACIÓN DE BROMATO DE POTASIO



La Secretaría de Gestión Ambiental de la Municipalidad de Tres Arroyos a través de la Dirección de Bromatología y Zoonosis procedió a la clausura de una Panadería ubicada en calle 9 de Julio N° 494, por tenencia y utilización de bromato de potasio en la elaboración

de panificado.

Se deja constancia que *“...el pan, los productos de panificación y en general los alimentos, destinados para consumo humano, no deberán contener en sus ingredientes, materia prima, mejoradores de masa u otros productos, la sustancia química bromato de potasio...”*, según lo dispuesto por reglamentaciones vigentes.

Constituye una infracción la mera tenencia de bromato de potasio en fábricas de alimentos, establecimientos de elaboración de pan y productos de panificación.

En la Argentina, el bromato de potasio quedó formalmente excluido de la lista de aditivos permitidos en el año 1.998, por el Código Alimentario

Arpan®

LANZAMIENTO EXCLUSIVO

NUEVO HORNO ROTATIVO 70x90



CALESITA ADAPTABLE A TODOS LOS CARROS CONSULTE POR OFERTAS

📍 Calle 242 N°460, Lobos, BsAs., Argentina

☎ +54 2227 423748

📠 +54 9 2227 617777

📱 arpanargentina

arpan.com.ar

DULCE ITALIA: LA PANADERÍA DE BUENOS AIRES QUE OFRECE LOS FAMOSOS "CANNOLI" ORIGINALES

En pleno corazón del barrio porteño de San Cristóbal existe una panadería que tiene en su interior el tesoro más buscado por los vecinos de la zona y los turistas que llegan a Buenos Aires tratando de encontrar la receta única, los italianismos cannolis.

Los pocos afortunados que tienen el placer de conocerla, al ingresar al local y sentir el aroma a pan recién horneado (que es inconfundible) se transportan a la vieja Italia. Se trata de una verdadera panadería italiana, con casi un siglo de historia, su nombre es La Pompeya y está ubicada en Av. Independencia al 1900.



"...La panadería abre todos los días. Arrancamos a las 4 de la mañana. Usamos recetas tradicionales de Italia pero con productos argentinos. Es difícil y cuesta, pero la satisfacción que nos da cuando vienen nuestros clientes, le gana a todo...", contó Máximo. *"...Vienen*

Es una fija del barrio, que comenzó a principios del siglo 20, con la familia De Riso. Este clan llegó desde Italia, puntualmente desde Salerno, con Luigi como el pater familias que compró su casa en la que hoy es la Av. Independencia y de a poco la fue transformando en panadería. Entre las delicias que trajo Luigi de su Italia natal estaban los panes grandes y rústicos de Napoli, como los taralli y las friselle, y esas recetas -y otras- atrajeron a los inmigrantes italianos del barrio y más allá.

La panadería estuvo en manos de los De Riso durante más de 50 años, primero Luigi y luego sus siete hijos (la última de sus hijas falleció en el 2000 a los 85 años). Después le pasaron la posta la posta a uno de sus empleados más íntimos, un italiano que llegó al país en 1979 cuando solo tenía 10 años. Hasta hoy, Máximo Maresca sigue al frente del negocio conservando el mismo estilo.

muchos italianos y descendientes de italianos de todas partes. Algunos vienen con sus familias y más de uno se emociona al entrar y contarnos alguna anécdota vinculada a la historia del lugar...", puntualizó.

Los cannolis de La Pompeya son los preferidos del público. Los hacen de crema pastelera, de ricota, de dulce de leche, de nutella y de pistacho. También se piden el tiramisú, la sfogliatella y los taralli, así con el dulce siciliano, una masa enrollada en forma de tubo que dentro lleva ingredientes mezclados.

En la panadería, los clientes también son parte de la familia, ya que es una tradición que fue pasando de generación en generación. *"...Nosotros no usamos aditivos como se usan ahora, lo nuestro es todo natural y el cliente se da cuenta de eso cuando se lleva el pan...",* contó Maresca. Los procesos son como siempre, no se han modernizado.

RÍO NEGRO, CIPOLLETTI. PANADERÍA REGALÓ MILES DE FACTURAS A NIÑOS Y MAESTROS



Con motivo del Día del Maestro, una panadería local quiso expresarles un reconocimiento a los docentes, para lo cual les obsequió deliciosas facturas que preparó especialmente para hacer el agasajo. El establecimiento ya venía de donar varios miles de facturas para el Día del Niño y se ha comprometido a entregar todavía unas cuantas más para el mismo fin. Todo un gesto solidario en estos tiempos difíciles.

Marco Flores y su esposa Ivalu Chiacchiarini, responsables de la panadería La Americana, ubicada en Santa Cruz 37, en el barrio del Trabajo, están trabajando intensamente, junto con su personal, para lo que ellos consideran “una retribución” a la comunidad cipoleña, que desde hace tiempo tiene a la conocida panificadora entre sus preferidas.

El reconocimiento a los maestros lo lanzaron hace unos días en las redes sociales y el regalo prometido consistió en media docena para cada trabajador de la educación que hiciera el pedido al número telefónico que estuvo disponible al efecto.

Así las cosas, el viernes 9, les entregaron el presente a 250 docentes, con lo que se pusieron a disposición 1.500 facturas. “...Enseñar es dejar una huella en la vida de una persona...”, fue la consigna elegida por los panaderos. La iniciativa fue recibida con agradecimiento y alegría por los agasajados, en momentos complicados para la docencia provincial, que atraviesa tiempos de conflicto en demanda de mejoras salariales. Las facturas ayudaron a endulzar las horas.

CHACO. LA POCEADA SE FUE PARA GENERAL SAN MARTÍN BAJO EL BRAZO DE UN PANADERO

Un joven oriundo de General San Martín se presentó en las oficinas de Lotería Chaqueña portando el ticket que lo hizo acreedor a un premio cercano a los 7 millones de pesos, correspondiente al sorteo de la Poceada Chaqueña del jueves 13 de octubre pasado.



El ganador había registrado su jugada de la suerte en la Agencia 533 de Carmelo Luis Romero, ubicada en la intersección de la avenida Zapallar y calle Padre Carrara. Se trató de una jugada manual, con los números 01, 05, 56, 58 y 65. Esta combinación propició que el vecino sanmartiniano sea el único en sumar los cinco aciertos durante la edición del pasado jueves 13 de octubre, por lo que se llevó un pozo acumulado de 6.881.716 pesos.

HARINAS

RyR

25 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

ESPAÑA**SUSTITUYEN GRASA SATURADA POR OLEOGELES DE ACEITE DE GIRASOL Y OLIVA EN LA ELABORACIÓN DE BOLLERÍA**

Un trabajo coordinado por Ana Salvador y Teresa Sanz, investigadoras del Grupo de Propiedades Físicas y Sensoriales de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA),

centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha conseguido la sustitución total de grasas sólidas como mantequilla, margarina, grasa de palma y grasa de coco por oleogeles en la elaboración de croissants y otros alimentos de bollería y confitería.

Los oleogeles o geles de aceite se han formulado con diversos tipos de aceite (girasol y oliva) y diferentes hidrocoloides o emulsionantes alimentarios, con los que se han obtenido patrones de textura que imitan la plasticidad de las grasas sólidas. Además de en croissants, se han aplicado en otras matrices alimentarias como bombones o cremas untadas de chocolate, con resultados muy prometedores. El desarrollo de estos oleogeles se consigue con la utilización de agentes espesantes de uso alimentario, como la goma xantana o los derivados de celulosa, mediante un método de elaboración sencillo y respetuoso con el medio ambiente.

Los resultados obtenidos son relevantes en el campo del diseño de nuevos alimentos e ingredientes, y poseen un gran potencial en el sector alimentario, ya que representan una estrategia interesante para obtener productos de bollería y confitería más saludables que, a la vez, mantengan las propiedades tecnofuncionales y sensoriales de sus homólogos tradicionales. Se podrían aplicar en



alimentos hojaldrados, sucedáneos de chocolate, galletas, cremas de chocolate y, en definitiva, en todos aquellos alimentos en los que se requiere una grasa sólida a temperatura ambiente en su proceso de

elaboración.

VENTAJAS

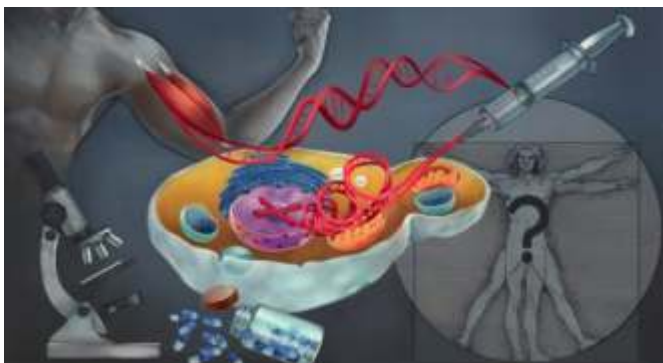
La principal ventaja de los oleogeles del presente proyecto es que el aceite está estructurado con espesantes de larga tradición en su utilización en alimentos, a diferencia de otros oleogeles en los que los aditivos utilizados como agentes estructurantes no ofrecen esa garantía. Por otra parte, el proceso de elaboración de estos oleogeles es sencillo y no requiere elevadas temperaturas, lo que lo convierte en fácilmente transferible a la industria de alimentos.

Asimismo, los oleogeles del presente proyecto se han aplicado como sustitutos de grasa en la elaboración de hojaldres, en concreto croissants, que es una de las aplicaciones más difíciles ya que requiere grasas de alta plasticidad capaces de formar láminas sin fundirse. Estas láminas finas de grasa se fundirán posteriormente en el horno, dando lugar a la estructura laminar característica y tan apreciada de los hojaldres.

En el estudio, llevado a cabo en el marco de un proyecto nacional, también han participado las doctoras Isabel Hernando y Amparo Quiles, científicas del Grupo de Microestructura y Química de Alimentos de la Universitat Politècnica de València (UPV).

INCREÍBLE: CREAN LEVADURA DE PAN CON GENES HUMANOS

Lograron crear levadura de panadería con genes humanos. El éxito de la misión es de la biotecnóloga Pascale Daran-Lapujade y su grupo en la Universidad Tecnológica de Delft en un estudio que fue publicado en Cell Reports.



Lo implantado se rige por un grupo de diez genes sin los cuales los humanos no pueden sobrevivir; contienen el plan para una llamada vía metabólica, un proceso que descompone el azúcar para capturar energía y construir bloques de construcción celular dentro de las células musculares. Este proceso juega un papel en muchas enfermedades como el cáncer, lo que significa que la levadura modificada podría servir como una herramienta en la investigación médica. “...Ahora que entendemos el proceso completo, los científicos médicos pueden usar este modelo de levadura humanizada como una herramienta para la detección de medicamentos y la investigación del cáncer...”, dice Daran-Lapujade.

Según Daran-Lapujade, hay mucha similitud entre una levadura y un ser humano: «Parece extraño, ya que la levadura vive como células individuales y los humanos consisten en un sistema sustancialmente más complejo, pero las células operan de una manera muy similar». Por lo tanto, es bastante común en la ciencia trasplantar genes humanos en una levadura. Debido a que los investigadores pueden deshacerse de todas las demás interacciones que pueda haber en el cuerpo humano, la levadura proporciona un ambiente limpio donde pueden estudiar solo un proceso. “...En comparación con las células o tejidos humanos, la levadura es un organismo fantástico por su simplicidad para crecer y su accesibilidad genética: su ADN se puede modificar fácilmente para abordar preguntas

fundamentales...”. Daran-Lapujade explica. «Muchos descubrimientos fundamentales, como el ciclo de división celular, fueron dilucidados gracias a la levadura».

Con sorprendente facilidad, los estudiantes de doctorado y co-primeros autores Francine Boonekamp y Ewout Knibbe, fueron capaces de diseñar una levadura humanizada. “...No solo trasplantamos los genes humanos a la levadura, sino que también eliminamos los genes de levadura correspondientes y los reemplazamos por completo con los genes del músculo humano...”, explica Daran-Lapujade. “...Se podría pensar que no se puede intercambiar la versión de levadura con la humana, porque es un proceso tan específico y estrechamente regulado tanto en células humanas como de levadura. ¡Pero funciona a las mil maravillas!...”.

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR “Corazón de los panaderos”

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

DESPEDIMOS EL 2022 EN EL “CORAZÓN DE LOS PANADEROS”

QUIENES INTEGRAMOS EL CIPU MATANZA SUR “CORAZÓN DE LOS PANADEROS” DESPEDIMOS EL 2022 CON UN ENCUENTRO FAMILIAR EN NUESTRA SEDE DE GONZÁLEZ CATÁN.



Este 4 de diciembre, al medio día, nos juntamos en familia reafirmando la unidad que nos caracteriza. Nuestro salón estuvo colmado de panaderos que integran nuestra institución acompañados de sus familias, pilares fundamentales para que podamos seguir adelante con nuestra tarea de velar por los intereses de los panaderos.

Nada de esto hubiera sido posible sin el acompañamiento de mis colegas, de hecho, en las
(Continúa en la página 26)




AD-AL
UTILES PANADERIA

Útiles panaderia
CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595 ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia 📷 adalautilespanaderia

palabras que expresamos ante los presentes informamos que “...se ha hecho un esfuerzo grande entre todos, principalmente Mario, Miño, Tato, Martín, Gaby, Stella, Walter, Andrés, Alegre quienes estuvimos acompañados por los muchachos que estuvieron trabajando arduamente para pintar el Centro, arreglar el piso, arreglar afuera, pintar las paredes... todos lo hicieron ad honorem bárbaramente, también recibimos colaboración de Casanova y 22 de Enero y de Mártires Alegre...”.

Somos panaderos que aman la institución, Mario dijo que “...estar acá es un placer, un gusto enorme...”, Tato agradeció “...a todos por estar, para despedir el año. Para los hijos y las mujeres de los panaderos que a veces se preguntan por qué venimos acá, les confirmo que esto es una comunidad, es increíble lo que se logró acá en Catan. Venimos de Casanova, Rafael Castillo, no tienen idea lo que se siente pertenecer acá...”.

Ninguno de nosotros somos oradores pero le tenemos mucho cariño a nuestra casa, entre todos lo mantenemos y lo reacondicionamos cuando podemos, todos ponemos nuestro “granito de arena” y me agrada saber que somos una “familia numerosa”.

Agradecemos profundamente la confianza y el apoyo de todos los panaderos integrantes de institución que tanto amamos y la



consideramos nuestra segunda casa.

José R. Hernández





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR "Corazón de los panaderos"

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

VISITANDO COLEGAS



Miembros de la Comisión Directiva del CIPU Matanza Sur "Corazón de los Panaderos" visitan, casi todos los jueves, a sus colegas de 22 de Enero.

Agradecen la bienvenida que reciben a diario y destacan la cordialidad de la charla y la predisposición para seguir trabajando en conjunto por los panaderos de La Matanza.

En la reunión, como siempre, buscaron la mejor solución a los múltiples problemas que tienen y reconocen el trabajo y la representatividad de los muchachos liderados por José R. Hernández.

Por último quisieron aclarar que asistirán a las reuniones semanales de sus colegas de 22 de Enero así como a las de los panaderos de I. Casanova, otra zona que está muy complicada.

"...EL PRECIO DEL PAN PUEDE LLEGAR A UN VALOR EXORBITANTE..."

Junto a la implementación del "dólar soja" el Gobierno nacional también anunció la eliminación de la suba de 2 puntos de retenciones a los productos industrializados del poroto cuya recaudación tenía como destino financiar el llamado "fideicomiso del pan", que sostenía el valor de la bolsa de harina que llega a las panaderías.

"...Estamos pidiendo una reunión con el secretario (de Comercio) Matías Tombolini para saber cómo vamos a seguir...", señaló José Hernández presidente del Centro de Industriales Panaderos Agrupados (CIPAN).

Hernández advirtió que, en caso de caerse el fideicomiso, "...el precio del pan puede llegar a un valor exorbitante...", al tiempo que pidió reserva de definir cuál sería ese valor "...para no alarmar a la población...". "...El precio de la harina está frenada -en torno a los \$3.500 por bolsa- por el fideicomiso, si no las estaríamos pagando \$5.000...", afirmó el representante del sector.

INDIGNANTE: 2 DE CADA 3 MUJERES SUFREN VIOLENCIA EN EL TRABAJO



En una nueva Encuesta Anual sobre la Mujer en el ámbito laboral, la ONG Defendamos Buenos Aires, con la asistencia del Estudio Miglino y Abogados, señaló que el 66 por ciento, es decir dos de cada tres mujeres sufren algún tipo de abuso o violencia en el trabajo.

El informe contó con la participación de más de dos mil trabajadoras, desde médicas, abogadas y periodistas hasta panaderas, verduleras, empleadas bancarias; de la Administración Nacional, la Ciudad de Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires; además de trabajadoras de limpieza, promotoras, modelos y policías.

De esta manera, el relevamiento arrojó que el 70 por ciento señaló haber sufrido algún tipo de acoso sexual en el trabajo, mientras que el 55 por ciento indicó que padeció acoso laboral y el 40 por ciento algún tipo de comentario machista.

Asimismo, el 40 por ciento de las entrevistadas alegó haber sido víctima de violencia psicológica, en tanto que un 30 por ciento aclaró que padece sobrecarga laboral en sus trabajos.

TIERRA DEL FUEGO, TOLHUIN

LAMENTABLE, CIERRA LA PANADERÍA "LA UNIÓN"

La panadería La Unión en Tolhuin cierra sus puertas por tiempo indeterminado, solo funcionará la Agencia de Quiniela. Los empleados dieron a conocer ayer la información, "...No hay movimiento por lo tanto no hay recaudación...".



El dueño confirmó la triste noticia, "...hasta que no abra la ruta esto es insostenible, 27 familias vendiendo el 20% de lo que se vendía durante 7 meses seguidos, imposible de seguir...". Indicó que "...con las dos ciudades cortadas no hay gente en la ruta...".

Quedará trabajando una guardia mínima para hacer pan y entregar a los comercios hasta que se termine la materia prima.



ROT-CARR
Fábrica de Hornos Rotativos,
Conectores, Carros y Bandejas

**IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS,
HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS**

Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002 

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar

(011) 2473 9764 





GERMÁN TORRES, EL PANADERO QUE MUESTRA CÓMO SE PRODUCE EL PAN E INVITA A PROBAR ALGO DISTINTO

EN LIBRO QUE SE LLAMA “PAN DE CAMPO” EN EL CUAL EL MAESTRO GERMÁN TORRES, COCINERO Y PANADERO, HABLA SOBRE LAS HARINAS Y EL PAN, ALREDEDOR DEL CUAL SE GENERAN TANTAS SITUACIONES EN LAS FAMILIAS ARGENTINAS.



Antes de la pandemia emprendió junto a un amigo, una panadería donde innovó la manera de hacer este alimento e incorporó el concepto de la “masa madre”. Desde 2015 da clases sobre la elaboración de este tan noble producto. “...Es un estilo de panadería que convive con una más tradicional...”, dijo.

En 2016, cuando el panadero argentino Germán Torres abrió Salvaje, el pan de masa madre no era más que un desconocido nicho gastronómico. Faltaba todavía para que la pandemia y el confinamiento empujaran a la gente a “alimentar sus harinas” y experimentar de manera casera una larga tradición que ya hace tiempo había sido desplazada por la comodidad de los supermercados y su nada nutritivo pan lactal.

A pesar de la excelente recepción de Salvaje, cuyos clientes hacían filas que llegaban a la esquina para asegurarse sus panes recién

horneados antes de que se agotaran, siguió su camino solo en el que aprendió la elaboración con otros tiempos y técnicas sin levadura, manejando otras recetas e inventando.

Esta vez, su intuición lo llevó a investigar el centeno, un recorrido a prueba y error que le tomó más de un año y que hoy está en el centro de su nuevo proyecto, La Valiente.

Pan de campo, su último libro, plasma este nuevo camino de Torres a través de una serie de recetas con las que, lejos de la rigidez usual de la panadería, el autor alienta a que cada uno experimente: “...Este libro propone recetas sencillas pero diferentes, repensadas, y sobre todo interpretadas. No es un libro de pastelería tradicional. Al contrario, es totalmente rupturista y delirante desde un punto de vista clásico y a la vez respetuoso de los sabores, los valores culturales y las representaciones gastronómicas. Hay miles de libros de pastelería tradicional. Este no es uno de ellos...”.



CÓRDOBA. LOS CEDROS

LA ESCUELA DE PANADERÍA ELABORA PRODUCTOS DERIVADOS DE LA SOJA



La Escuela de Panadería de la comuna de Los Cedros puso en marcha la maquinaria necesaria para elaborar productos derivados de la soja. Con ese fin cuatro operarios fueron capacitados para su uso. Entre ellos, se encuentra el bromatólogo Luciano Izardo, responsable de controlar la calidad del procedimiento.

Una vez que concluyan las pruebas, esta iniciativa se convertirá en una PyMe que venderá sus artículos generando un importante flujo de comercialización en la región y más puestos de trabajo. Se pueden elaborar alimentos de altos nutrientes, proteínas lípidos, carbohidratos, minerales y vitaminas.

“...Una vez que la soja pasa por la molienda queda el okara, que es la miga, la harina, de la soja, y ese producto se retira y se pueden hacer las hamburguesas, galletas, pizzas, tortillas, etc. Toda esta producción se realiza en la Escuela de Panadería de Los Cedros y constituye un orgullo para nosotros...”, fijo Katty Zárate, una de las personas capacitadas para manejar esta máquina, una de las 25 que hay en todo el país.



La primera Ley de marcas de los panaderos fue aprobada por el Parlamento británico durante el reinado de Enrique III en 1266, fue la primera legislación sobre marcas que obligaba a todos los panaderos a utilizar una marca distintiva para el pan que vendían.

SOBADORA
AGME

UNIGA LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!

**SERVICIO TÉCNICO DE
MÁQUINAS Y HORNOS ROTATIVOS**

Gastón Martínez. 11-3539-4439. 11-6853-7279
Ignacio Monges. 11-5578-7759
Jorge Martínez. 11-5713-3389

MISIONES.

LOS PANADEROS MISIONEROS FUERON A LAS URNAS Y RATIFICARON A “MARY” VILLALBA AL FRENTE DEL GREMIO



Los trabajadores panaderos de la provincia brindaron respaldo a la lista oficialista Verde 1 liderada por “Mary” Villalba, que comenzará un nuevo mandato al frente del gremio, tras derrotar en las urnas a la propuesta opositora. La reelecta titular del sindicato agradeció el respaldo de los afiliados y valoró el compromiso de la totalidad de la comisión directiva e integrantes de la lista en las gestiones constantes *“...en mejorar el salario, los puestos de empleo y las condiciones laborales» de los panaderos...”*. Las elecciones se desarrollaron con normalidad en cumplimiento con lo requerido por la Junta Electoral.



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992

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

REAFIRMAN LA CONDUCCIÓN DE JOSÉ WETZEL EN EL SOPSTE



Los comicios se llevaron a cabo el día 5 de diciembre.

Con una presencia que fue cercana a los 300 afiliados se celebraron los comicios para la renovación de las autoridades que conducirán los destinos de los trabajadores afiliados al SOPSTE para el período 2022/2026.

Basándose en los principios básicos de libertad, democracia, representatividad y autonomía sindical se convocó a elecciones y los trabajadores decidieron que la lista ganadora quede integrada de la siguiente manera:

Secretario General:
JOSÉ GERARDO WETZEL

Secretario Adjunto:
GONZALO GERARDO WETZEL

Secretario Gremial:
RAMÓN ERNESTO GONZÁLEZ

Secretario de Actas:
MARÍA ALEJANDRA GÓMEZ

Tesorero:
JORGE HUGO MUÑOZ

Vocales Titulares:
**LUIS ROBERTO GIGENA,
ANÍBAL ALFREDO BÁEZ,
SABRINA RUTH LINARES,
HÉCTOR PACHECO
LUIS ALBERTO ROMERO**

Vocales Suplentes:
**ROBERTO CHÁVEZ,
ALEJANDRA ALEGRE,
ENRIQUE CARMONA,
ALEXA PALACIOS
CLAUDIO GIGENA**

El acto eleccionario se realizó con total normalidad, comenzó a la 8AM y finalizó a las 18PM .



BUENOS AIRES, SAN ANTONIO DE ARECO.

EMPEZARON REPARTIENDO EN “JARDINERA”, CREARON LOS PANCITOS DE MANTECA Y HOY TIENEN FANÁTICOS DE SU PRODUCTO ESTRELLA



En una antigua casona con puertas de hierro y vidrio repartido, persianas de color verde oscuro y pisos calcáreos originales, en San Antonio de Areco, sobre la calle Arellano 319, se encuentra una histórica panadería: IDIART. El fuego de su horno alimentado a leña (acacio negro, paraíso y eucalipto) se encendió por primera vez hace un siglo. Desde entonces la pasión por el oficio se mantiene intacto. A través de los años ha conquistado los paladares tanto de vecinos como de turistas. Todos peregrinan en busca de sus pancitos de manteca, galleta de campo y facturas. Y su pasta frola de membrillo cosecha fanáticos por toda la ciudad y alrededores.

Juan Idiart y José Campanella, dos vecinos de Areco, fueron quienes comenzaron a sentar las bases del emprendimiento familiar.

LA JARDINERA DE LA GALLETA MARINERA



Fue un 15 de agosto de 1922 cuando abrieron las puertas de una panadería en el centro de su ciudad. En los inicios se llamó “La primavera”. La galleta (grande o chica), el pan de campo y la galleta marinera fueron algunos de sus productos insignia. Se vendían en el local y también se distribuían por las distintas estancias de la zona en una “jardinera” (vehículo de dos ruedas tirado por caballos). Con el tiempo, también sumaron facturas: medialuna, tortita negra y vigilante, entre otras. Dicen que Juan tenía una particular forma de cortar las tortas negras: con el cuchillo y en líneas verticales. Asimismo eran afamados sus palitos de anís y panes de estilo alemán.

“...Fue pionero. Siempre me contaba anécdotas. Como aquella vez que en 1952 volvió el “pan blanco” luego de mucho tiempo de consumir harina mezclada con mijo. La pana fue la primera en recibir harina blanca entre todas las del pueblo. El personal hacía turnos seguidos, y el primer día la cola se extendió por la calle con los clientes ilusionados ante la posibilidad de recuperar el sabor de siempre...”, relata Lucía Idiart, una de las nietas del fundador, y quien actualmente con su esposo Gustavo Godoy e hijos, están al frente del negocio.

LA DÉCADA DEL 30, EL TIEMPO DE LA PANADERÍA “IDIART”

Don Juan le enseñó el milenar oficio a sus hijos: Raúl, Delfor y Alberto. En aquel tiempo también se asoció a su sobrino Rodolfo. Juntos trabajaban en la cuadra de la panadería amasando y manejando la sobadora y amasadora. El negocio crecía al compás de la ciudad: a paso firme y sin pausa. Tras el fallecimiento de Juan, la segunda generación tomó el mando. En aquella época Clara, una de las hijas de Delfor, se encargaba de la atención al público.

Lucía Idiart y Gustavo Godoy se casaron en 1987 y con la llegada de su primera hija se mudaron a San



Antonio de Areco. Gustavo se incorporó a la panadería familiar. A partir del 2000 hasta la actualidad, ellos se encargan de mantener encendida la llama de “La Pana”, como le dicen afectuosamente.

En la cuadra se encuentra la gran estrella: el horno. Mágico, silencioso y cautivante. Mantiene la misma estructura de siempre: un espacio abovedado con siete metros de diámetro y ladrillos refractarios. Se enciende por la tarde (entre las 18 y las 19hs) y luego se va “regulando” la leña hasta llegar a la temperatura ideal: unos 250 grados. “Por tradición, continuamos con la leña como base y característica de nuestros productos.

EL CENTENARIO HORNO A LEÑA

Define sabores y aromas, pero también un estilo artesanal propio de las panaderías que conservan las tradiciones como la nuestra, cuenta el panadero Godoy, quien a las cinco de la mañana comienza con la cocción del pan. “...Primero la galleta y con el vapor adecuado se dispone el pan francés (con la técnica de las palas alargadas que van distribuyendo el pan como en un abanico a lo largo del piso). Muy lejos de alarmas computarizadas y de otros dispositivos más modernos, es tiempo de relojes y de espera, para lograr sacar el pan, facturas, galletas o repostería en su punto justo...”, dice, quien luego hornea las tortas, cookies y panes especiales.

LA TIERNA HISTORIA DEL “PANCITO DE MANTECA”

En Idiart ofrecen desde sus orígenes panes de masa madre. Son un clásico la galleta “grande”, “chica” y mini (de 100 gramos) y los bizcochos de grasa hojaldrados. La lista continúa con el pan francés mignon y sin sal; caserito y las variantes salvado, centeno, integral y con semillas (lino, girasol, sésamo).

LOS PANCITOS HORNEADOS A LA MADRUGADA

“...La idea surgió por la necesidad de crear un pan que fuera accesible a las pequeñas manos de nuestra primera hija Paula. Tenía que ser de tamaño más pequeño, liviano y con un suave sabor mantecado. Así apareció un formato que acompaña a festejos y reuniones, también en estilo figazzas...”, describe Gustavo. Recientemente incorporaron algunas innovaciones como la masa madre con oliva y frutos secos o de chocolate con pasas y frutos secos. Así como el croissant clásico o con chocolate; y el brioche. También se destacan las cookies de chocolate y canela; vainilla y chocolate; y de avena, miel y coco (una de las preferidas).

LA ESTRELLA: LA PASTA FROLA

La pasta frola es un clásico de la casa que tiene fanáticos acérrimos. ¿El secreto? Un justo equilibrio entre el dulce y su masa. Además, el horneado a leña le agrega aromas y matices. Valentina, de 52 años, es veterinaria y vive en Palermo. “...Tenemos clientes absolutamente fanáticos de esta versión. Es un postre en sí mismo...”, confiesa Gustavo.

ALZOL
MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN

IMPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA
REPOSTERÍA - PANIFICACIÓN - PASTELERÍA - HELADERÍA

- Aditivos
- Azúcares
- Cacaos
- Confituras
- Granás
- Cremas
- Mousses
- Flanes
- Gelatinas

VENTAS SÓLO POR MAYOR
consultas@alzol.com.ar

20 AÑOS

ESTOS EMPRENDEDORES FABRICAN EL PAN PREFERIDO DEL NOA Y YA LO QUIEREN VENDER EN TODA LA ARGENTINA

En 1972 Jorge Héctor Nagle y su mujer Teresa Assan iniciaron un negocio de comercialización de productos alimenticios minorista y mayorista en Banda del Río Salí, Tucumán. Durante la empresa se mantuvo estable hasta que en 1990 deciden incorporar la distribución mayorista de golosinas, helados y jugos. Pero el gran salto lo darían seis años más tarde, cuando empiezan a proveer desayunos y meriendas para las escuelas de la provincia.



Rápidamente, esta unidad de negocios se convirtió en la más importante de la compañía. Y, tras la muerte de Jorge Nagle en 2003, la empresa vio la necesidad de comenzar a producir sus propios panes, panificados, flanes y postres para poder la provisión de las viandas escolares.

La producción empezó en 2008 y en 2012 decidieron que era el tiempo de empezar a vender en comercios minoristas los mismos productos panificados que ya llevaban años produciendo. Crearon la marca La Panerita y se lanzaron a distribuir los panificados en San Miguel de Tucumán y alrededores.

EXPANSIÓN

"...Vimos que la marca era aceptada por los consumidores. Fueron años de crecimiento y de consolidación dentro de la zona. Tanto que en 2017 pudimos instalar una planta industrial

en la localidad de Los Vallistos y para 2018 ya estábamos distribuyendo nuestros productos en todo el noroeste...", dice Jorge David Nagle, responsable comercial de La Panerita y nieto del fundador de la compañía.

El gran salto se produjo unos años después, cuando por insistencia de un vendedor callejero de la marca, la familia Nagle se puso en contacto con Carrefour. Aunque la venta en supermercados no estaba dentro de los planes de La Panerita, evaluaron la oportunidad que se presentaba y decidieron aceptar el desafío.

"...Sabemos que las oportunidades son escasas y hay que apurarse a aprovecharlas cuando aparecen, así que nos dimos de alta como proveedores y en enero de 2020 ya estaban nuestros productos en las góndolas de la cadena. Fue el primer paso para entrar en el mundo del supermercado...", agrega Nagle.

Hoy La Panerita también vende sus productos en VEA y Libertad, y sumó presencia en provincias como Salta y La Rioja. Al mes elabora entre 900.000 y 1,2 millones productos al mes para los que usa entre 130.000 y 180.000 kilos de harina.

Además, tuvo que ampliar su planta de producción de 1000 m² a 7200 m². Y pasaron de 20 empleados cuando recién empezaban con la elaboración de panificados a 120 directos y más de 300 en forma indirecta.

"...Todavía falta mucho por hacer, pero nuestro objetivo de mediano plazo es llegar a cubrir todo el país. Sabemos que podemos hacerlo...", cierra.

PARTIDO DE LA COSTA.

PREVÉN LA APERTURA DE 40 PUESTOS DE VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA QUE GENERARÁN MÁS DE 100 PUESTOS DE TRABAJO

QUIERO PAN SE LANZA AL MERCADO CON EL OBJETIVO DE REVERSIONAR LA PANADERÍA CLÁSICA COMBINÁNDOLA CON PRODUCTOS SALUDABLES. ESTARÁ PRESENTE EN DIFERENTES LOCALIDADES DEL PARTIDO DE LA COSTA CON UN TOTAL DE 40 PUNTOS DE VENTA EN UNA PRIMERA ETAPA DE EXPANSIÓN DEL NEGOCIO Y, YA EN LOS PRIMEROS 2 MESES, LE DARÁ TRABAJO A MÁS DE 100 VECINOS ENTRE LOS QUE SE INCLUYEN MAYORES DE 55 AÑOS Y PERSONAS CON CAPACIDADES DIFERENTES.

En su puntapié inicial QUIERO PAN abrirá 20 puntos de venta distribuidos en San Clemente del Tuyú, Las Toninas, Santa Teresita, Mar del Tuyú, Costa del Este, San Bernardo y Mar de Ajó. Estos locales ya estarán en funcionamiento entre septiembre y octubre de 2022. La primera etapa que cuenta con una inversión superior a USD 400.000 continuará durante el 2023 con la apertura de otros 20 puntos de venta.

Se trata de productos 100 % naturales sin aditivos, conservantes ni colorantes artificiales, en los cuales

se destaca el uso de diferentes tipos de harina con y sin gluten, trigo sarraceno, avena, almendras y todo tipo de ingredientes ricos en proteínas y nutrientes. Además de las clásicas facturas, palmerones y scones, en QUIERO PAN se podrá encontrar budines de Limón y Amapola, Carrot Cake con nueces hecho a base de harina integral o avena, pan de centeno o un pan multicereal. También habrá posibilidades de deleitarse con un cheesecake de frutos rojos o por qué no con una torta de chocolate con cerveza negra, por mencionar algunos de los productos que se comercializarán.

Para poder llevar adelante este modelo de

negocio QUIERO PAN cuenta con una planta de producción ubicada en Las Toninas que tiene capacidad para producir más 6.000 kilos de pan por día y gran variedad de pastelería y facturas de primer nivel. A esto hay que sumarle el uso de maquinarias de última tecnología que permiten estandarizar

procesos y elaborar en grandes cantidades para lograr que todos los días las personas mejoren la calidad de vida mediante una alimentación saludable.

Cabe destacar que se trata de un

megaemprendimiento que viene de la mano de una familia que ya acumula cinco generaciones dedicadas a la panadería. La historia en el negocio se remonta al año 1887 y más de 130 años después encuentra al frente a jóvenes profesionales que apuestan a un modelo con una impronta saludable y fresca que se ajusta a las necesidades de una ciudadanía que cada vez es más consciente de su alimentación.

Ellos utilizan una frase que dice: "...Mantener las tradiciones no es hacer hoy lo que hacían nuestros abuelos hace 100 años, sino hacer lo que nuestros abuelos harían hoy...".



BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA.

SE RENOVÓ LA CONDUCCIÓN DEL SINDICATO DE PANADEROS



EL SINDICATO DE OBREROS EMPLEADOS PANADEROS DE MAR DEL PLATA Y ZONA ATLÁNTICA (SOEPMPSZA) RENOVÓ AUTORIDADES DE COMISIÓN DIRECTIVA Y CONSAGRÓ COMO NUEVO SECRETARIO GENERAL AL JOVEN DIRIGENTE MATÍAS CORONEL

Las elecciones se desarrollaron con total normalidad durante la jornada de hoy en las mesas designadas por la Junta Electoral, con gran participación de afiliados y afiliadas. Casi un 72% del padrón emitió sufragio.

Coronel, que ocupó hasta el momento el cargo de secretario adjunto y encabezó en las elecciones la Lista Verde, asumirá el liderazgo de la organización con mandato hasta 2027 por decisión de los trabajadores y trabajadoras.

“...Los panaderos y panaderas de Mar del Plata protagonizamos una jornada histórica, a la que llegamos con una lista de consenso que dio lugar a un trasvasamiento generacional, acompañados de aquellos que nos hicieron parte y hoy son quienes nos escoltan...”, destacó el nuevo titular del gremio.

El dirigente destacó el trabajo realizado durante todo el proceso electoral, con recorridas panadería por panadería *“...garantizando así una elección limpia, transparente y de rigor democrático...”,* recalcó.

“...A través de la Secretaría Gremial y en conjunto con el Ministerio de Trabajo de Provincia y Nación trabajaremos por una amplia registración laboral. Luego de finalizar con las remodelaciones edilicias en Sede Central tenemos como objetivo inaugurar la filial de Villa Gesell. En cuanto a lo turístico y en pos de una mirada más holística queremos ampliar las prestaciones en todo el territorio Nacional, y en un futuro un lugar de recreación y esparcimiento...”, enumeró.

ENTREVISTA A MATÍAS CORONEL FLAMANTE SECRETARIO GENERAL ELECTO DEL SOEPMPZA

INVITADOS POR LAS AUTORIDADES DEL SINDICATO DE OBREROS EMPLEADOS PANADEROS DE MAR DEL PLATA Y ZONA ATLÁNTICA (SOEPMPZA) VISITAMOS SU SEDE UBICADA EN LA CALLE BOLÍVAR 4441 (M. DEL PLATA) Y TUVIMOS UNA EXTENSA CHARLA CON MATÍAS CORONEL, ACTUAL SECRETARIO ADJUNTO Y FUTURO SECRETARIO GENERAL A PARTIR DEL MES DE MARZO DEL 2023.



Les agradecemos la excelente atención recibida, nos esperaron con el desayuno y tuvieron una muy buena predisposición para la amena y descontracturada entrevista que les realizamos. Vale la pena aclarar que también estuvo el actual Secretario General Ernesto “Pepino” Coronel, padre de Matías y dirigente sindical con una amplia trayectoria dentro del gremio panadero.

¿QUIÉN ES MATÍAS CORONEL?

Es parte del recambio generacional del Sindicato de Panaderos, su familia tiene una extensa tradición político-sindical, su abuelo integro el Partido Justicialista en Mar del Plata, su papá (Ernesto) se tuvo que ir a Buenos Aires durante la dictadura militar por integrar

también la Juventud Sindical de Mar del Plata, su segundo nombre es Adrián en homenaje a un amigo de su padre que mataron durante la última dictadura militar, su tío es Secretario General del Gremio de los No Docentes en Paraná (E. Ríos) y él –desde muy joven– integró el Centro de Estudiantes en la escuela a la que acudía.

Su familia directa está compuesta por su papá (Ernesto), su mamá (Norita) y sus tres hermanos (Sebastián, Ariel y Sachita). Con solo 39 años nos comenta viene de familia “panadera”, integra la Juventud Sindical local desde el 2002, que su papa (Ernesto Coronel) es maestro panadero, su hermano (Ariel) también, su madre (Norita) fue durante muchos años empleada en mostrador y él fue repartidor.

En el año 2012 asumió como Secretario Adjunto, hasta las votaciones de setiembre de este año donde fue elegido Secretario General, cargo que ocupará a partir del 1 de marzo con mandato 2023/2027. Todo un logro personal y familiar.

** Periodista: ¿Qué cambios generacionales notaste que se fueron produciendo?*

M. C.: Primero quiero agradecer el espacio que nos han dado como medio informativo y luego agradecer a nuestros mayores porque nos inculcaron pensar en el futuro, darle espacio a la mujer y nosotros le sumamos tecnología la cual nos hizo avanzar mucho en el tiempo.

(Continúa en la página siguiente)



** Periodista: ¿Qué puede resaltar del SOEPMPSA?*

M. C.: Tenemos una zona de actuación bastante amplia (aproximadamente 400 kilómetros de costa) con 47 localidades: Partido de la Costa, Villa Gesell, Pinamar, Gral. Madariaga, Gral. Pueyrredón, Balcarce, etc. y vamos logrando nuestros objetivos. Contamos con una escuela de formación profesional, un salón en el segundo piso, el sindicato tiene dos autos 0km, formamos delegaciones en Mar del Tuyu, Balcarce, Necochea y aspiramos a formar muy pronto otra en Villa Gesell. Trabajamos constantemente por los compañeros que están en nuestra zona de influencia, en los últimos 10 años tuvimos 800 audiencias de conciliaciones obligatorias en el Ministerio de Trabajo y realizamos más de 1000 inspecciones.

Creemos que hay un común denominador en la mayoría de los empresarios para con los trabajadores que es quitarle derechos para recaudar más, es por eso que trabajamos en conjunto con el Ministerio de Trabajo Provincial y Nacional en lo referente a inspecciones, registración de personal, mejoras en la jornada laboral y contra la precarización laboral. Bregamos por el empleo genuino, pero sabemos que en temporada muchos aprovechan la toma de personal no registrado.

** Periodista: ¿Qué servicios le brindan a sus*

afiliados?

M. C.: Asesoramiento gremial, entrega de guardapolvos, mochilas y útiles (tanto sea para jardín, primaria, secundaria y hasta terciario). También los festejos del día de la niñez, entrega de ajuares, leche maternizada para el 1er año de vida así como descuentos en Termas, pasajes, lugares de recreación, camping, hoteles, comercios y farmacias.

El trabajo social que venimos realizando nos dio muchísima llegada al trabajador, a tal punto que en los últimos 2 años incrementamos en un 500% las afiliaciones. Esto lo incentivamos constantemente mediante distintos folletos explicativos para que se acerquen al sindicato. Tratamos de colaborar en algunos temas extraordinarios que puedan surgir, no queremos que el trabajador que viene con un problema se vaya con dos... estamos para solucionar cualquier eventualidad que surja.

Con respecto al asesoramiento jurídico contamos con un profesional que desde hace 4 años está con nosotros y a través de ello y, por su buena gestión, hoy es abogado conciliador en el Ministerio de Trabajo de la Provincia lo que hace que tengamos pronta respuesta a los reclamos de los trabajadores.

** Periodista: ¿Cómo se cubren las necesidades en el área de salud de los trabajadores?*

M. C.: Corresponde a la obra social de panaderos y no responden plenamente a nosotros. Si bien integramos el Consejo Directivo de FAUPA hasta el 2019 sentimos que hubo un “manoseo” y nos alejamos. Acto seguido se abrió un local de Obra Social acá en Mar del Plata (incumplimentando el estatuto) donde la atención no es tan buena, al punto que el afiliado tiene que dirimir con el empleador en el caso que este tenga una deuda con la Obra Social. Tenemos un gran déficit en la atención, cobertura y falta de envío de prótesis, en nuestra zona de actuación tenemos un padrón de 2500 afiliados de los cuales 1500 están en la “nada misma” y alrededor del 70% de nuestros afiliados han optado por otra obra social ante la falta de respuesta de OSPEP.

Periodista: Son integrantes de la Agrupación “Antonio López”...

M. C.: Después de lo sucedido en el 2019 decidimos tomar un camino distinto e intentamos hacer un trabajo sindical más fuerte para mejorar la situación de nuestros afiliados, parecía que el simple hecho de pensar distinto era retribuido con falta de cobertura en salud para nuestros compañeros/as y consideramos que por diferencias políticas no se le puede soltar la mano al trabajador porque a ellos nos debemos.

Durante un tiempo prolongado, si bien cuestionábamos algunos procederes también acompañamos y éramos leales a ese proceso, hasta que –cansados- nos abrimos y nos fuimos reuniendo con distintas filiales que también tenían la misma problemática y formamos la Agrupación “Antonio López”. Coincidimos en necesidades con muchas filiales pero quiero aclarar que “...nos encontramos en la misma calle pero en distinta vereda...”. Como dato importante se estima el 65% del territorio de la provincia de Buenos Aires no tiene cobertura médica ni sindical esto generó que a dos años de la conformación de la agrupación sigamos firmes en un rumbo al cual muchos se han plegado con objetivos comunes, convicciones y luchas.

** Periodista: ¿Qué se siente trabajar con Ernesto Coronel?*



M. C.: Es un orgullo y un placer, es mi “patrimonio emocional”, me ayudó a ser mejor persona y dirigente, me hizo entender que primero tenes que ser hermano, familia y amigo. Él es de barrio, tiene buenos valores y siempre tuvo las mejores intenciones para con sus representados. Aprendí el significado de la palabra lealtad, la visión y los valores, siempre dándonos representación a los jóvenes y diferenciando que dentro de estas paredes cada uno cumple su rol y de la puerta para afuera es mi padre.

Al finalizar la charla Matías nos llevó a recorrer la sede y quedamos maravillados al ver la gran recepción, oficinas, escuela de panadería, salón de estudios con proyector incluido, salón de uso múltiples y la futura construcción de un 3° piso.

PRÓXIMA Edición N° 96 a la calle en MARZO 2023

Revista **EL GREMIO PANADERO**

info@panaderosargentinos.com.ar
+54 9 11 7029 4752 +54 9 11 3237-1956



CHACO, VILLA ÁNGELA. DABA PRÉSTAMOS A BENEFICIARIOS DE PLANES SOCIALES Y LES RETENÍA LAS TARJETAS Y DNI.



Un panadero fue detenido cuando realizaba la extracción de dinero en efectivo con varias tarjeta, las que luego, se

corroboró, corresponden a beneficiarios de planes sociales. Se allanó el domicilio de la pareja y la panadería San José secuestrando un celular y la suma de 1.213.000 pesos en efectivo. En la panadería de calle Santa María de Oro y Balcarce se incautaron 259 sobres con tarjeta de débito y documento nacional de identidad de los titulares de esos plásticos que el panadero tenía en su poder.

CHACO, RESISTENCIA. FUE DETENIDO POR GOLPEAR Y APUÑALAR A SU PAREJA.

Un panadero de 34 años de la provincia del Chaco fue detenido en su lugar de trabajo. Dopazo y su pareja caminaban por la avenida Chaco al 250, donde el hombre la tomó del cabello y la golpeó en la cara causándole un sangrado en la nariz. La adolescente lo denunció y dispuso los datos necesarios para que se logre la detención.

LA PLATA. LA ENCAÑONARON PARA ROBARLE TODO EN PLENO CENTRO.

Una pareja de delincuentes cometió un robo a mano armada el lunes en una panadería céntrica y escaparon con el dinero de la caja y otros elementos de valor, el hecho ocurrió en calle 41 entre 7 y 8.

ROSARIO.

El empleado de una panadería fue asesinado a tiros dentro del local ubicado en Batlle y Ordóñez y Melián. La víctima fue identificada como Gabriel Adrián J., de 35 años. Tenía múltiples heridas de arma de fuego. También se constataron impactos de bala en la panadería.

ROSARIO.

Al menos cinco balazos impactaron contra el frente de la panadería Nuria de Eva Perón al 7900 en el barrio de Fisherton.



La balacera se produjo cerca de las 5 de la mañana cuando el local estaba cerrado y no hubo personas heridas.

SANTA CRUZ, RÍO GALLEGOS.

Robaron a una mujer de 35 años que trabaja en la panadería "Libertad" ubicada en calle Ramón y Cajal al 1500. Cuando un sujeto ingreso en estado de ebriedad, portando en sus dos manos varios cuchillos le manifestó

que le diera la plata a los gritos, pidiéndole que se quedara quieta para lo cual la amedrentó colocándole un cuchillo a la altura de las costillas.

BUENOS AIRES, ARRECIFES. GOLPEARON A PERSONAL.



Un joven agredió físicamente a personal de seguridad de la panadería La Baguette, ubicada en Avenida Merlassino. La persona golpeada

es un hombre de 46 años que se encontraba trabajando en el lugar.

BUENOS AIRES, ARRECIFES. ROBAN AL DUEÑO DE LA ESPIGA DE ORO.



Silvio Fernández sufrió un robo en su domicilio ubicado en Martín Fierro y Av. Intendente Blanco en zona de Villa Sanguinetti. Los

delincuentes se llevaron al menos una caja fuerte que estaba en el piso superior de la casa, empotrada en una pared y presumiblemente arrancada a fuerza del uso de la misma barreta.

SAN JUAN, CHIMBAS. QUERÍAN ROBAR Y LOS ATRAPARON.

El hecho en cuestión se dio en una panadería que se encuentra en construcción en la calle Irigoyen antes de Mendoza, Díaz de 50 años se topó con intrusos, quienes escaparon. Llamó al 911 y minutos después un grupo de efectivos policiales los atraparon.

TUCUMÁN. ROBO AL PRESIDENTE DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS.

Rompieron la vidriera de la Panadería Albertus ubicada en la esquina oeste de la avenida Colón y San Lorenzo, el propietario se movilizó al lugar, junto con personal policial que logró la aprensión del masculino.

SAN JUAN. SE PRENDIÓ FUEGO.

La panadería Virgen del Valle de Juan Morales, de la calle Aberastain y Boulevard Ramón Barrera se incendió al fallar un sistema con combustible que alimenta al horno, solo se registraron daños materiales.



BUENOS AIRES, BERAZATEGUI. ASALTO A PLENA LUZ DEL DÍA.

Ocurrió en una panadería de Mitre al 2300. Allí, con un arma de juguete, asaltó al comerciante y le robó efectivo y un teléfono celular. Identificado como Federico C., el ladrón fue trasladado a la comisaría 1°, donde quedó imputado por "Robo calificado por uso de arma de utilería".

JUJUY. QUISO AGREDIR A SU EX PAREJA EN UNA PANADERÍA CÉNTRICA.

Un masculino de 29 años ingresó al interior de una panadería de calle Independencia, donde se encontraba su ex pareja, tornándose violento, golpeando las exhibidoras y muebles del comercio e intentó agredir al encargado del local. Tras resistirse, fue neutralizado por los efectivos policiales que acudieron al lugar.

CHUBUT, COMODORO RIVADAVIA. SE OLVIDARON LOS FELIPES EN EL HORNO.

Se produjo un incendio en el interior de una panadería ubicada sobre la calle Timoteo Ortego del barrio San Cayetano. Las llamas se desataron luego de que los trabajadores se olvidaran el pan en el horno. Afortunadamente no se registraron heridos.



(Continúa en la página siguiente)

CHUBUT, COMODORO RIVADAVIA. SE INCENDIÓ UNA CAMIONETA DE REPARTO. Fue sobre la calle Alvear al 360 y los bomberos debieron apagar las llamas que consumieron rápidamente al vehículo de reparto de la panadería La Ronda.



LA PLATA, CITY BELL: ROBO A PANADERÍA. Esta vez, le tocó a la Panadería y Confeitería Cantilo, ubicada en Calle 473 y Esquina 15 A. Un grupo de maleantes se alzó con la caja fuerte del lugar que contaba con una gran cantidad de dinero. Para ingresar al local, forzaron un portón, rompieron dos candados y sustrajeron la memoria de las cámaras de seguridad, con la confianza de que sus movimientos no estaban siendo registrados.

ENTRE RÍOS, SEGUÍ . ENTRARON A ROBAR Y SE LLEVARON UNA CONTROLADORA FISCAL.



Ocurrió en la Panadería "Don Goyo", se llevaron la controladora fiscal y plata que había en la caja (unos tres mil pesos de cambio).

MERLO, BUENOS AIRES. VIOLENTO ROBO. Dos delincuentes armados robaron la reconocida panadería Martino de Parque San Martín, en el partido de Merlo (Av. San Martín al 2.400) exigiendo todo lo recaudado a los trabajadores del lugar.

SANTA CRUZ, RÍO GALLEGOS. UN PANADERO ACUSADO DE EXPLOTACIÓN LABORAL.



Además del predio donde se encontró a más de 20 trabajadores, se hicieron procedimientos en las

oficinas de una panadería que es propiedad de los dueños y en el domicilio particular de Daniel Sarutti, que alterna residencia entre Río Gallegos y El Calafate..

BUENOS AIRES, LA PLATA. APROVECHÓ UNA DISTRACCIÓN Y ROBÓ LA RECAUDACIÓN DE UNA PANADERÍA.

Dos delincuentes ingresaron a robar a una panadería del centro platense y quedaron filmados en las cámaras de seguridad del local de diagonal 80 entre 49 y 50. Los dueños aseguran que no es la primera vez que sufren este tipo de hechos delictivos y manifestaron que están casados de la inseguridad en esa zona.

TEMPERLEY, BUENOS AIRES. ASALTO A MANO ARMADA.

Ocurrió en una panadería del barrio San José ubicada en la esquina de las calles Salta y Juan de Garay. Una empleada denunció que un delincuente entró al local y la amenazó con un revólver para robarle dinero y su celular.

CÓRDOBA: INCENDIO GENERÓ IMPORTANTES DAÑOS.

Sucedió en pleno centro de la ciudad de Córdoba, posiblemente una falla eléctrica en una heladera desató las llamas en la panadería "Futura" ubicada sobre el boulevard Chacabuco casi en la esquina con San Jerónimo. El accionar de bomberos logró apagar las llamas, sin que se produzcan heridos, ya que el local se encontraba cerrado. El encargado del lugar confirmó que se produjeron "daños importantes" en hornos y el mobiliario, además de la rotura de varios vidrios.

SANTA CRUZ, CALETA OLIVIA. EXPLOTARON LOS VIDRIOS POR UNA PÉRDIDA DE GAS.

El hecho ocurrió en el local "Sabor Patagónico", ubicado en calle 9 de Julio, casi Avenida San Martín. Se sabe que habría sido por un escape de gas que provenía de uno de los hornos de la panadería. En el interior se encontraban solo dos empleadas de atención al público y no había clientes.

ESPAÑA, BARCELONA**MULTAN A UN PANADERO CON 7.500 EUROS POR UNA OFERTA DE TRABAJO "DISCRIMINATORIA"**

La Inspección de Trabajo Española multó con 7.500 euros a un panadero de Barcelona al considerar que su oferta de trabajo discrimina *"...en función del sexo..."*. Gerard había puesto en la puerta de su establecimiento un cartel buscando personal. *"...Buscamos maestro pastelero..."*, decía el cartel, que, a continuación, indicaba el teléfono al que debían llamar los *"...interesados..."*, en masculino, en el puesto.

El problema es que, justo encima el mismo cartel, ponía: *"...Buscamos personal para dependientas para nuestras tiendas..."*. Ahí es precisamente donde se habla de **"interesadas"** en el puesto de **"dependientas"**, en femenino. Es en este punto en el que se ha basado la Inspección para sancionar al propietario. *"...El hecho de ser hombre o mujer..."*, destaca la denuncia, *"...resulta del todo irrelevante*

para el desarrollo de la actividad profesional indicada...".

El dueño de la panadería considera que la sanción es *"...desproporcionada..."* y cree que es *"...un malentendido..."*. *"...Lo que pedíamos era el título de maestro pastelero..."*, explica, al tiempo que añade que, *"...que seas hombre o seas mujer nos da absolutamente igual..."*.

De hecho, el dueño asegura que esta supuesta discriminación no se corresponde en absoluto con la realidad de su empresa: *"...Hay muchas más mujeres contratadas y, dentro de esas mujeres, hay maestras pasteleras, maestras chocolateras..."*. Se defiende, además, incidiendo en que en las tiendas *"...tenemos hombres y mujeres, nos es indiferente..."*.

TURQUÍA, ESTAMBUL.**CÁRCEL PARA UN SINDICALISTA PANADERO POR DECIR QUE COMER MUCHO PAN ES DE TONTOS**

Un tribunal turco ha decretado prisión preventiva para Cihan Kolivar, dirigente del sindicato de panaderos de Estambul, acusado de insultar al presidente turco, Recep Tayyip Erdogan, y a la nación por afirmar que el pan es un alimento básico de las **"sociedades tontas"**.

"...El pan es un alimento básico de las sociedades tontas. Hablo de una cosa científica, no es un decir.

Nuestra sociedad se atiborra de pan y lleva 20 años con estos dirigentes...", dijo Kolivar, en aparente referencia al tiempo que lleva en el poder el partido islamista AKP y su fundador, el actual presidente del país, Recep Tayyip Erdogan.

Al declarar ante el tribunal, Kolivar rechazó la acusación de *"...insultar a la nación turca..."* y dijo que solo había querido ilustrar los perjuicios para salud que supone un consumo excesivo de pan.

Numerosos medios turcos afirman que Turquía es el país con mayor consumo del pan por persona y año del mundo, aunque recuerdan también que un importante volumen de pan se tira a la basura cada día.



UN POCO DE HUMOR

La mamá llama a Pablito y le dice:

- Le dijiste a tu hermana que era fea y está llorando. Andá y decile que lo sentís.
- Va Pablito y le dice a la hermana:
- Hermanita siento que seas tan fea.

- Carlitos ¿dónde está tu lapicera?
- La perdí profe.
- ¿No le dijiste a tus padres?
- No ni loco, mi hermana perdió la regla hace 3 meses y no sabe el lío que se armó.

Marcos le pregunta a la maestra:

- Señorita, usted me castigaría por algo que yo no hice.
- No Marcos, por supuesto que no.
- Ah que bueno, porque hoy no hice la tarea.
- Hijo, me veo gorda, fea y vieja ¿Qué tengo hijo, que tengo?
- Mamá, tenés toda la razón.
- ¿Cómo te llamas?
- Anastacia, pero llamame Ana
- ¿Y vos?
- Catalina pero llamame Cata
- ¿y ella?
- Penélope, pero no le gustan los apodos

Van dos ciegos y le dice uno al otro

- Ojala lloviera
- Ojala yo también.
- ¿Tenés novio?
- Claro que sí.
- ¿Como se llama?
- Nemo.
- ¿Y dónde está?
- No sé, lo estoy buscando...

- Cariño, creo que estás obsesionado con el fútbol y me haces falta.
- ¡¿Qué falta?! ¡¿Qué falta?! ¡¡Si no te he tocado!!

Una pareja de ancianos está en la cama y ella le dice a su marido:

- Pareces un teléfono móvil.
- ¿Por qué? ¿Vibro mucho?
- Porque cuando entras en el túnel te quedas sin cobertura.
- Mamá, en el cole me llaman despistado.
- Niño, ¡que esta no es tu casa!

- Papá, ayer empecé a salir con mi nuevo novio. Es mecánico, y me dijo que tengo 2 bellos amortiguadores además de 2 magníficos parachoques.
- ¡Dile a tu novio que si abre el capó y mide el aceite del motor le rompo el tubo de escape!

- Estoy saliendo con una chica que podría ser mi hija.
- ¿De verdad? ¡Qué grande eres! ¡Estás hecho un tigre! ¡Un titán! ¡Un seductor! Y dime, ¿quién es?
- Tu hija.
- ¿Cuál es el motivo por el que quiere divorciarse de su marido?
- Me trata como a un perro.
- ¿Qué dice? ¿Le pega? ¿Le maltrata?
- No, quiere que le sea fiel.
- ¿Cómo va tu vida amorosa?
- Como la Coca-Cola: primero normal, luego light y ahora zero.

- La maestra le pregunta a Jaimito:
- Si yo digo fui rica, es tiempo pasado, pero si digo soy hermosa, ¿qué es?
- Exceso de imaginación.

- Hoy he soñado que ganaba 200 millones como mi padre.
- ¿Tu padre gana 200 millones?
- No, él también lo sueña.

Revista

EL GREMIO
PANADERO



PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS



facebook

El Gremio Panadero



Seguinos en...

Instagram

revistaelgremiopanadero



11-7029-4752

11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar



HYDROSOLAR
Tecnología Sustentable



- RESIDENCIAL
- COMERCIAL
- INDUSTRIAL
- AGRO

*Ahorra
en tu
factura!*

contáctanos



📞 11-4089-2819 ✉️ hydrosolarargentina@gmail.com

🏠 www.hydrosolar.com.ar