

# LA CAPITAL DEL PAN

La Revista de la Asociación de Panaderos de Capital Federal



**ESENCIALES Y RESPONSABLES**

NOS CUIDAMOS ENTRE TODOS



# COMPRÁ EN LA PANADERÍA DE TU BARRIO



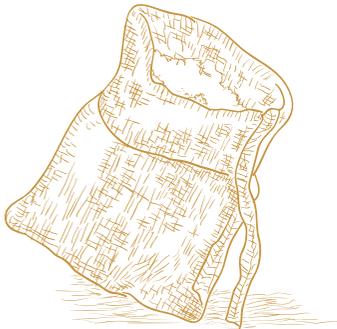
**APOYEMOS AL PEQUEÑO COMERCIO**  
**AUTÓNOMOS Y PYMES NECESITAN TU AYUDA**



# EDITORIAL



**E**n este momento tan especial y particular que nos toca vivir quiero acercarles una nueva edición de la revista que realizamos desde la Asociación de Panaderos de Capital Federal. En la misma podrán encontrar todas las acciones que pusimos en marcha ante la gravísima situación que estamos atravesando como gremio. Desde el comienzo la Comisión Directiva, se dispuso a utilizar todos los medios que están a su alcance para asesorarlos permanente. En este número contarán con información actual y específica sobre las noticias que nos conciernen y que se han generado en estos más de ciento veinte días de cuarentena.



Hoy consideramos fundamental realizar un trabajo coordinado con cada uno de ustedes, respondiendo a sus consultas y necesidades. Por nuestra parte les garantizo que estamos trabajando y aportando todos nuestros esfuerzos para estar al lado del Industrial Panadero en este contexto inédito. Les pido continuemos juntos esta labor.

Atravesamos una situación extrema, que nos empuja a repensarnos y a transformarnos desde lo individual para aportar a lo colectivo, por eso hoy más que nunca es necesario estar unidos, para superar los desafíos provocados por esta pandemia.

**Francisco Ron**  
Presidente

## STAFF

Fundada El 16 de Junio De 1998  
Personería Jurídica 1374

### COMISION DIRECTIVA

**Presidente:** Sr. Francisco Ron  
**Vice Presidente 1:** Sr. Luis Benito  
**Vicepresidente 2º:** Sr. Gabriel Fernandez  
**Secretario:** Sr. Omar Hernández  
**Tesorero:** Sr. Arsenio Boto  
**Pro Secretario:** Sr. Gerardo Candelino  
**Pro Tesorero:** Sr. Ivar Albornoz  
**Secretaria De Actas:** Sra. Patricia Zanollo

### Vocales Titulares:

Sr. José Bandín  
Sr. Gustavo Galnares  
Sr. Adrián Vera  
Sr. Juan Carlos Rivas  
Sr. Jose Soto  
Sr. Sr. Ángel Sabio

### Vocales Suplentes:

Sr. José Miramontes  
Sr. Rodolfo Laborde  
Sr. Gonzalo Alonso  
Sr. José Cobas

### Revisores De Cuentas Titulares:

Sr. Maximiliano Nachon  
Sra. Marecela Lescano  
Sr. Daniel Barbeira

### Revisores De Cuentas Suplentes:

Sr. Hernan Vazquez  
Sr. Fernando Amado

### LA CAPITAL DEL PAN

Revista Informativa de la Asociación de Panaderos de CABA  
Año 19 / Número 71 - Julio 2020

**Director:** Omar Hernández

### Redacción y Administración:

24 de noviembre 438, P.B.

(1170) CABA, Bs As, Arg.

**Tel./Fax:** (011) 4932-4605

**Email:** info@apaca.com.ar

**Horario de atención:** L a V de 9 a 17 hs.

### STAFF

#### Comisión de Prensa:

Omar Hernández  
Luis Benito  
Francisco Ron  
Gabriel Fernández  
Patricia Zanollo

**Director:** Omar Hernández

#### Coordinación y Contenido:

Verónica Sotto

**Diagramación:** Ideas Aplicadas

# SU MA RIO

- 03. Editorial
- 06. Entrevista LN a Luis Benito
- 10. Apaca y el Coronavirus.
- 12. Tu video CV



## APACA Y EL CORONAVIRUS



### 125 DÍAS

# 10

- 16. Carnet de Manipulación.
- 17. Calsa.
- 18. Apaca Solidaria.
- 21. Curiosidades Porteñas.
- 22. Nota de Tapa.
- 29. Reunión de Cipan.
- 30. Entrevista a La San Martín.
- 34. Escuela de Oficios.
- 38. Asesoría Contable.
- 40. La crisis es de todos.
- 43. Protocolos en caso positivo.





## LA ESTRELLA DE GALICIA

### *Elaboración y distribución*

*Churros - Berlinesas - Pastelitos - Tortas Fritas  
Tapas de empanadas - Prepizzas - Dulce de leche - Panqueques*

Casa Central: Nicolas Repetto 924 - (1045) Capital Federal - Tel./Fax: 4581-6054/9288 y 4582-2600/1766  
Sucursal Avellaneda: Hipolito Yrigoyen 500 - (1870) Avellaneda - Tel.Fax: 4201-7262/0758  
Sucursal San Miguel: Cnel. M. Fraga 1685 - (1663) San Miguel - Tel./Fax: 4667-2553  
e-mails: correo@laestrelladegalicia.com.ar / ventas@laestrelladegalicia.com.ar



www.laestrelladegalicia.com.ar





A los 84, sigue al frente de una tradicional panadería:

# “LO QUE MÁS EXTRAÑO ES EL CONTACTO CON LA GENTE”

UNA HISTORIA DE VIDA QUE REFLEJA EL ESFUERZO Y SACRIFICIO DE UN HOMBRE QUE HONRA EL OFICIO DE PANADERIL. COMPARTIMOS LA ENTREVISTA REALIZADA POR EL DIARIO LA NACIÓN AL SR. LUIS BENITO, VICEPRESIDENTE DE APACA,

POR AGUSTINA CANAPARO (LA NACIÓN)

“Extraño todo, pero principalmente el contacto con la gente. A los empleados y a mis clientes. Son muchos años juntos”, expresa el legendario panadero Luis Benito con sus 84 años. Por la pandemia del Covid-19, y al ser su edad considerada de riesgo, desde que comenzó la cuarentena no está yendo a trabajar a su clásica panadería de San Telmo. En todos sus años de oficio es la primera vez que se queda en casa, sin embargo, se mantiene

activo y anhela volver a sentir el aroma al pan recién horneado que tanto le gusta.

Desde pequeño Don Benito estuvo destinado a estar en contacto permanente con el pan. Nació en 1936 en Las Ruedas de Enciso (en la provincia de La Rioja) España, y desde los ocho años comenzó a ayudar a su familia con los cultivos (de avena, trigo y centeno) y como pastor de ovejas en las montañas. Por aquella época su aldea

era la única del pueblo que tenía horno a leña propio. “Mi madre se encargaba de preparar los panes grandotes de 2 kg y los horneábamos para el consumo familiar. Cuando finalizó la guerra comenzaron a faltar alimentos, entre ellos la harina, y todo estaba controlado. Con las cartillas de racionamiento las familias podían retirar cierta cantidad de pan por día”, recuerda. Su familia comenzó a amasar panes y él se encargaba de venderlos. Aunque

reconoce que era complejo conseguir la materia prima y que por las noches iban en busca de harina por los pueblos cercanos, ya que de día era imposible por los controles de la Guardia Civil. Luego de los complicados años de posguerra, en 1950 **la familia Benito decide tomarse el buque Monte Urbasa hacia Argentina en busca de un futuro mejor.** Se instalaron en Tigre y alquilaron una quinta con frutales que ellos se encargaban de cosechar y luego vender por el Puerto de frutos. “Siempre me acuerdo la sensación de cuando llegaba la lancha- almacén todas las mañanas al muelle. El primer

y facturas”, cuenta. Además, realizaban el reparto de leche con carro a caballo por los barrios de la ciudad.

### ADIÓS A LOS AÑOS DE BONANZA

Luego de varios años de bonanza, en la década del 60 se vinieron tiempos difíciles: cayeron mucho las ventas y el negocio familiar ya no rendía como antes. Por eso, Luis comenzó a buscar diferentes alternativas de trabajo. Lo primero que se le ocurrió fue comprarse un colectivo. “En ese entonces se estaba formando una nueva línea de colectivos la 95 (que iba de puente Barracas hasta Palermo) y me pareció

Perú 1213) , en pleno barrio de San Telmo.

Junto a su mujer Haydee, quien era modista de alta costura, se mudó a la parte de arriba de la panadería y comenzaron a trabajar codo a codo para sacar el negocio adelante. El oficio lo aprendieron con la práctica. “Ella siempre fue mi mano derecha en los negocios y en la vida. Cuando llegaron nuestros hijos, los ponía en un canastro detrás del mostrador para tenerlos al lado. A pesar del trabajo, siempre se criaron con nosotros”, dice. Y rememora una anécdota de la infancia de sus hijos. “Por las tardes, los compa-



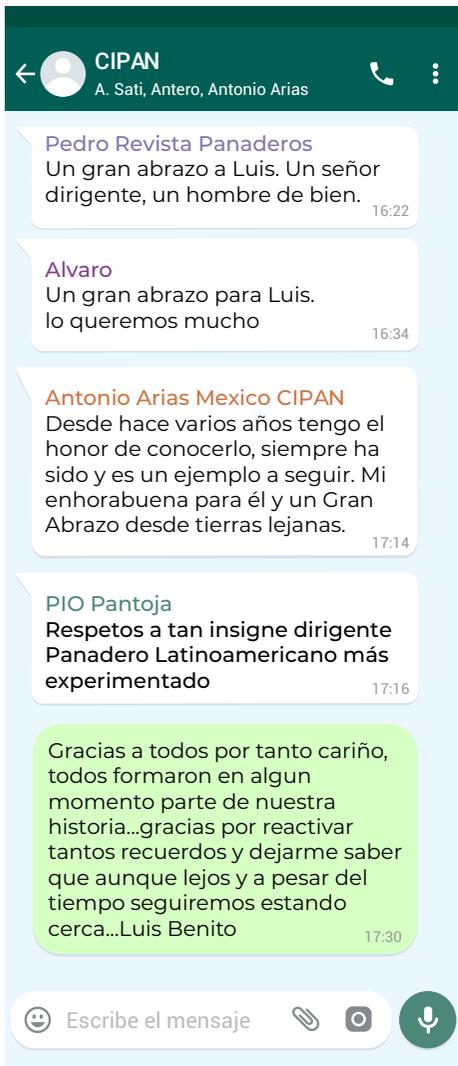
## SI SE LE CONSULTA CUÁLES SON LOS SECRETOS DE UN BUEN PAN ÉL EXPERTO RESPONDE: “BUENA HARINA, UN BUEN MAESTRO Y CUIDAR EL PRODUCTO”

café con leche lo tomé acá y también probé la carne vacuna”, dice emocionado. **En 1956 su padre, Don Fidel, compró una lechería- heladería en Barracas y Luis comenzó a ayudarlo.** “Trabajábamos desde las cuatro de la mañana hasta las diez de la noche porque en aquel entonces en la zona había varias fábricas como Piccaluga, Aguila y Laponia, entre otros talleres. Nosotros nos encargábamos de preparar el desayuno para los empleados y ofrecíamos café con leche, panes

una buena opción. Sin embargo, cuando le comenté la idea a Don Miguel Rey, el panadero que nos proveía el pan y las facturas en la lechería, con quien hablaba mucho y ya teníamos una amistad, él me dijo: vos tenés que comprarte una panadería “, recuerda. Al principio no se animaba, pero Miguel lo incentivó a buscar el local y al socio ideal. Visitaron tres panaderías y fue con la primera con la que tuvo una especie de amor a primera vista. Se llamaba Panadería y Confeitería Perú (en

ñeros de colegio de mis hijos jugaban siempre en la cuadra de la panadería. Hacían carreras con los canastos, se trepaban en la harinera, jugaban con masa y hasta a veces hacían guerra con harina. Siempre salían blanquitos (risas). Haydee les preparaba la merienda a todos. Siempre que había que reunirse, sin dudas, la panadería era el lugar elegido. Todavía hay muchos que se acuerdan de esos tiempos”, cuenta. Las rutinas de trabajo eran intensas y sacrificadas. Se levantaban antes de

las cinco de la mañana, organizaban la mesa de trabajo y luego coordinaban el reparto de la mercadería. Por aquella época los productos que más se vendían eran el pan, galletas de sémola, productos con grasa y medialunas. Se trabajaba bastante: unas 25 bolsas de harina de 70 kg por día.



## SECRETOS DEL OFICIO: EL CONSUMO DEL PAN CAMBIÓ

Si se le consulta cuáles son los secretos de un buen pan él experto responde: “buena harina, un buen maestro y cuidar el producto “. Lo primero que mira para asegurarse de la calidad es el tamaño, forma y color. Y también si es liviano o muy pesado. Y admite que con el tiempo, el consumo cambió. Ahora los panes que más salen son los mignones, milonguitas, figacitas de manteca y rosetas.

Luis es una persona activa y con la cuarentena cambió su rutina diaria. “ La vida me cambió totalmente. Estoy acostumbrado a salir a trabajar todos los días, ir y venir continuamente y visitar la panadería. Hoy, nada de esto es posible, me quedo en casa . Si no hace mucho frío salgo al patio un rato, leo bastante, hablo mucho por teléfono y juego a las cartas. Televisión veo lo justo y necesario para estar informado. Hay mucho de que preocuparse y también hay que ocuparse. Tenemos muchos empleados a cargo, muchas familias que hay que sostener y es un momento difícil para todos”, admite quien también es vicepresidente de la Asociación de Panaderos de Capital Federal (APACA). Además, es muy familiar, por eso, lo primero que quiere hacer después de la cuarentena es reunirse con sus hijos, nietos y abrazarlos mucho.

Come pan todos los días y admite que cada vez le gusta más. En cuarentena su hijo se encarga de llevárselo fresco a casa, por supuesto de su panadería favorita: Perú. “El pan es constante en la mesa de todos los días, es noble y une. En toda comida por más humilde que sea no puede faltar”, opina. Actualmente su hijo José Luis y también su sobrino, son quienes están al frente de la panadería. “Mientras tanto yo, sin ya tanta responsabilidad superviso todo” (risas).

Benito jamás se imaginó que el pan, que le enseñó a preparar su madre en el horno de leña en España, que guardaba en su morral en las recorridas de pastor por las montañas, luego se convertiría en su oficio y lo consagraría como panadero legendario en Buenos Aires.



**Estudio Contable**  
**G. RAPOSO y ASOCIADOS**

*Más de 35 años acompañando a los Panaderos.*

Brindamos soluciones integrales pensadas a la medida de cada empresa.

Somos especialistas en control, gestión, seguimiento y resolución de las necesidades laborales, previsionales, impositivas, financieras y contables de cada empresa.

**(011) 4951-0709 | Larrea 45, 3ºB y 6ºB, CABA | [www.estudioraposo.com.ar](http://www.estudioraposo.com.ar)**



# NEXTCOFFEE

EXPENDEDORAS

NO SE COBRA ALQUILER  
 FACIL INSTALACION Y MANEJO  
 AHORRE EN PERSONAL  
 SIN COSTO DE INSTALACION

WhatsApp   1563046776



## Pan de Queso

tipo chipá!



Tradicional

Sándwiches

Grisines

Focaccia



Todas tus creaciones con el mismo producto

**Fácil y rápida preparación.**  
**Se puede congelar en crudo.**  
**Miga húmeda, suave y uniforme.**



www.lodiser.com.ar



# APACA Y EL CORONAVIRUS

**RESUMIMOS LA LABOR DE APACA EN FAVOR DE LOS INDUSTRIALES PANADEROS, PASADOS MÁS DE 125 DÍAS DE AISLAMIENTO OBLIGATORIO.**

**C**on motivo de la gravísima crisis que nos trajo a todos la pandemia, la Comisión Directiva de APACA dispuso utilizar todos los medios a su alcance para ponerlos a disposición de la industria del pan a la que tiene el honor de representar. Repitiendo así una vez más, su tradición de estar **SIEMPRE AL LADO DEL INDUSTRIAL PANADERO** cuando la crisis lo reclama.

Así lo hicimos desde el propio nacimiento de **APACA**, en que nos juntamos para frenar un pretendido convenio colectivo firmado por gente inescrupulosa sin representación alguna, y que nos pretendía multiplicar pagos y obligaciones en su propio interés. Y que se intentó repetir en el año 2006 y que otra vez uniendo a todos los panaderos lo pudimos parar.

Y hoy haciendo honor a todo ello otra vez **APACA** se puso **AL FRENTE DE TODOS LOS PANADEROS** para defender una vez más la supervivencia de nuestra querida industria.

Sin perjuicio de que seguimos y seguiremos trabajando para que los afectados por la pandemia sean los menos posibles y con escasas lesiones, hacemos un resumen de la labor desarrollada durante los más de 100 días de la pandemia y aislamiento, agradeciendo especialmente a la Lic. Verónica Sotto y a los asesores Dres. Pedro A. Prado y Adrian Mezher y sus colaboradores, quienes asumieron como propia esta lucha a favor de todos los panaderos.

Nuestro compromiso es aprovechar el nuevo impulso que esta lamentable crisis le ha dado a nuestra entidad, para de aquí en más continuar creciendo y gestionando la defensa de los intereses de nuestra querida industria panaderil.

**NESTOR OMAR HERNANDEZ**  
Secretario

**FRANCISCO RON LONGARELLA**  
Presidente



## **LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS COMUNICACIÓN CON LOS PANADEROS**

- Se ha abierto una línea de comunicación por mensajería de whatsapp **153-884-3285**, donde informa a diario las actualizaciones y novedades que se van produciendo en materia de disposiciones legales que se dictan y publicando cuando es necesario explicativos con la colaboración del asesor contable Contador Adrian Mezher y del asesor letrado Dr. Pedro A. Prado.
- Se incrementó del mismo modo la actividad en la página de Facebook de la institución ***facebook.com/ApacaPanaderosCapital/*** donde también publica toda esa misma información de interés.
- Se recibe infinidad de consultas individuales de colegas que necesitan resolver problemas de diversa índole que la crisis plantea, y responde las mismas o cuando es necesario las deriva a las asesorías de la entidad.

## **GESTIONES PARA OBTENER LAS AYUDAS PARA PAGO DE SALARIOS DECRETO 332/20**

- Ha gestionado ante las autoridades públicas en primer lugar que se incluyera entre los posibles beneficiarios de ayudas para pago de salarios a las actividades esenciales, que originalmente estaban excluidas de tal derecho en el decreto 332/20

La respuesta favorable del gobierno nacional a ese reclamo, dio lugar a que se incluyera como beneficiarios a unos 21.000 trabajadores de negocios de venta de

pan, que fue el único código de actividad incluido a ese momento, muchos de los cuales ya han cobrado la ayuda, lo que le permitió a colegas de todo el país ahorrarse (o estar en vías de lograrlo) el pago de la mitad del salario de abril 2020 o más aún según los casos.

-Pero dado que no aparecía la principal actividad panaderil salvo los despachos de pan al por menor entre los posibles beneficiarios, APACA reclamó al Gobierno se incluyera a los establecimientos industriales de elaboración y venta de pan, y de productos de panadería, confitería, bombones, galletitas y alimenticios y conexos, lo que finalmente se logró al dictarse la Decisión Administrativa 721/20.

-También APACA le pidió por escrito al Gobierno que flexibilizara la pauta comparativa de facturación que mide la caída de ventas para ampliar la base de beneficiarios, lo que también fue concedido a través de la decisión mencionada.

-Quedó así establecido que serán beneficiarios de la ayuda salarial los trabajadores de empresas con los códigos de actividad económica ligados al sector panaderil cuyas ventas contemplando una inflación del 50% de 2019 a 2020, hubieren caído en 2020 por debajo del 30% respecto de las de 2019. Lo que dará lugar seguramente a que quienes encuadren en esta situación reciban la comunicación de otorgamiento en su domicilio fiscal electrónico.

-Para posicionarse mejor a los fines del logro de esos objetivos APACA se unió a otras Cámaras Empresarias (*Pizzeros, Heladeros, Confiteros, Bares, Restaurantes*) para reclamar estos y otros beneficios para ayudar a paliar la crisis.



-La Federación de Pasteleros y otras personas que prefieren el anonimato aportaron lo suyo en defensa de los puestos de trabajo y las empresas de nuestro sector, peticionando por los medios a su alcance a las autoridades para que el otorgamiento de la ayuda para el pago de salarios y los créditos a tasa 0% se concretaran.

-También se intervino en conferencias por zoom con funcionarios del Gobierno Nacional y de la Ciudad de Buenos Aires en apoyo de los reclamos, esta última gestionada por la Dra. Claudia Schabas donde todas las cámaras mencionadas dialogaron y peticionaron ante autoridades locales.

### **NEGOCIACION DE ACUERDOS CON LOS TRABAJADORES Y SINDICATOS PARA CONCRETAR PAGOS NO REMUNERATIVOS**

El Gobierno Nacional, en oportunidad de prohibir despidos y suspensiones unilaterales, impulsó la posibilidad de celebrar acuerdos de suspensión con pagos no remunerativos con los sindicatos.

Luego de las negociaciones de rigor con la colaboración del Dr. Pedro A. Prado y del Contador Adrian Mezher que colaboró activamente mostrando los números finos de las alternativas, se llegó a un acuerdo con la Federación de Pasteleros en virtud del cual se acordó el pago por los días y/o horas no trabajadas durante abril último del 70% no remunerativo del salario bruto del trabajador, debiendo abonar sobre ella el empleador únicamente los aportes y contribuciones de obra social y anssal, no así los aportes y contribuciones previsionales ni tampoco los sindicales a los que el gremio renunció sumándose al esfuerzo compartido de todos.

No hubo por ahora la misma suerte con el sindicato de panaderos UPPA y la FAUPPA, que han priorizado cuestiones principistas, por entender que es el gobierno y no ellos quien debe brindar la solución, postura que no hay más remedio que respetar pero que no comprendemos ni compartimos por el daño irreparable que le significa a muchos trabajadores y empresarios, sin que sirva para que el gobierno siquiera repare en la situación. Pero como esto todavía seguirá no perdemos la esperanza de que puedan modificar esa postura.

### **PUBLICACIONES**

-APACA en estos 100 días publicó toda la información relevante para la industria del pan.

-Se publicó una guía de obligaciones sanitarias preventivas a adoptar ante el coronavirus y de las normas aplicables

-Se publicaron y comentaron distintas resoluciones de interés ligadas al funcionamiento de la panadería

-Se publicó información sobre las normas para obtener los beneficios del decreto 332/20

Se dio a publicidad para su aplicación el acuerdo de pagos no remunerativos celebrado con Pasteleros

-Ante la falta de acuerdo con el sindicato de panaderos, se publicó el trabajo titulado **"ALTERNATIVAS PARA EMPRESAS CUYAS CÁMARAS EMPRESARIAS AÚN NO FIRMARON ACUERDOS CON EL GREMIO EN EL QUE ESTAN ENCUADRADAS"**, proponiendo algunas soluciones posibles para las empresas para acotar sus costos laborales. Entre ellas



se destaca la reciente reglamentación de los acuerdos no remunerativos que pueden válidamente celebrarse entre los trabajadores y las empresas sin intervención sindical, así como la posibilidad de liquidar haberes a los grupos de riesgo como no remunerativos, aún sin acuerdo sindical.

-Se publicó información detallada para facilitar que los industriales panaderos puedan determinar si les correspondería la ayuda para el pago de salarios.

-Se difundieron trabajos publicados por nuestro asesor letrado Pedro A. Prado en defensa de las pymes, dando apoyatura jurídica a los distintos reclamos y posturas asumidas, dirigidos a las autoridades, a saber:

#### **Dispensas y Licencias - Análisis**

<http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/dispensasylicencias3.htm>

#### **Decreto 332/20 Programa de Asistencia al Trabajo y la Producción –**

Empresas alcanzadas - Interpretaciones - Discriminación - Casuística

<http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/dto332-20programaasistencia1.htm>

#### **La crisis es de todos**

<http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/crisis-detodos.htm>

#### **Cómo aplanar la curva de los procesos del art. 223 bis LCT.**

Una llave: Las dispensas del deber de trabajar por razones de salud pública no tienen carácter remunerativo

<http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/dis->

[pensasnoremunerativas.htm](http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/pensasnoremunerativas.htm)

#### **“Estrategia contra el contagio del Covid-19 en el ámbito laboral y el futuro que viene”**

<http://www.legislaw.com.ar>

#### **La empresa y el coronavirus procedimientos en la pequeña empresa frente a casos de contactos estrechos, sospechosos y confirmados**

<http://www.legislaw.com.ar/legis/coronavirus/casos-confirmadosyotros.htm>

-Ante la exigencia del Gobierno de incluir los CBU de las cuentas sueldo de los trabajadores se publicó un esquema instructivo de cómo es posible abrir fácilmente en distintos bancos la cuenta por internet.

-Se generó un instructivo para incrementar las ventas a través de los servicios de delivery, take away y mejorar la presencia de las panaderías en las redes sociales.

-Se realizaron y realizan donaciones de mercadería a la Parroquia de nuestra señora de Caacupé, a merenderos y a distintos comedores sociales varias de estas acciones se articularon a través de la ONG Plato Lleno.

-Reunión por zoom con los miembros del CIPAN, Confederación Interamericana de la Industria del Pan, el objetivo de la misma fue intercambiar información acerca de la pandemia y acciones desarrolladas el gremio panaderil en latinoamerica.

-Se realizó un relevamiento de datos de panaderías en la ciudad de Buenos Aires a las cuales se les brindó asesoramiento telefónico y se compartió la información anteriormente detalla.



# TU VIDEOCV

EL TRABAJO EN LA ERA DIGITAL.

**P**ara hablar de curriculum y tecnología nada mejor que poder hacerlo con **Agustina Jait y Santiago Figueroa** fundadores de **TU VIDEO CV**, ambos son productores con una amplia experiencia en medios de comunicación audiovisual, se desempeñaron durante años en el área de producción y dirección, en distintos formatos periodísticos de entretenimiento y de ficción. Pero sobre todo son dos personas apasionados por la comunicación audiovisual esto hizo que juntos crearan la primera app diseñada en Argentina que graba y edita video CVs. Esta aplicación permite de manera fácil e instantánea enviar los Cvs

a su propia plataforma audiovisual de selección de personal donde las empresas cubren sus necesidades de búsqueda de personal. De esta forma con un curriculum vitae au-

---

**LAS NUEVAS  
TECNOLOGÍAS  
CAMBIAN EL MODO  
DE BUSCAR  
Y SELECCIONAR  
PERSONAL.**

---

diovisual que puede durar hasta 120 segundos, los candidatos se presentan a través de cuatro instancias, llamadas copetes en las cuales detallan

sus estudios, su experiencia laboral y porque deben ser contratados. En pocos minutos esta app permite a los usuarios crear de manera práctica e intuitiva un Cv inédito y personalizado. También pueden compartir su video en las redes sociales, añadir filtros, música y placas separadoras para personalizarlo. Tu video Cv además ofrece la posibilidad de recibir notificaciones de capacitaciones, eventos y talleres en base a perfil al perfil del usuario. Santiago y Agustina hace varios años realizando una producción sobre inclusión social, llamada Paredones, conocieron a muchos jóvenes en estado de vulnerabilidad que contaban con experiencia y ganas

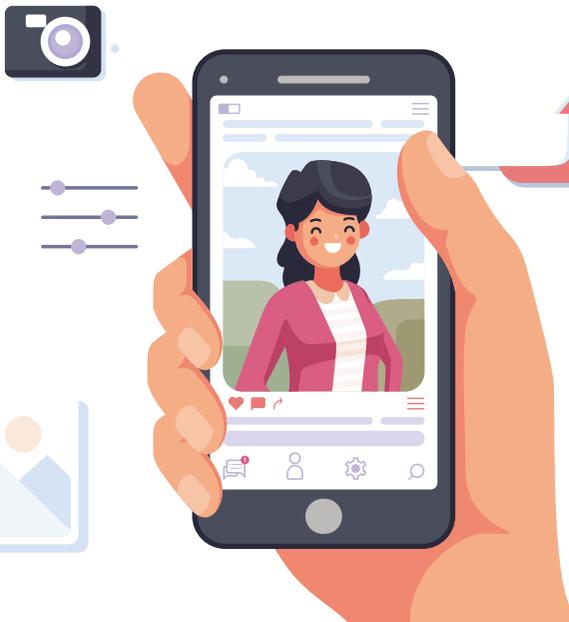
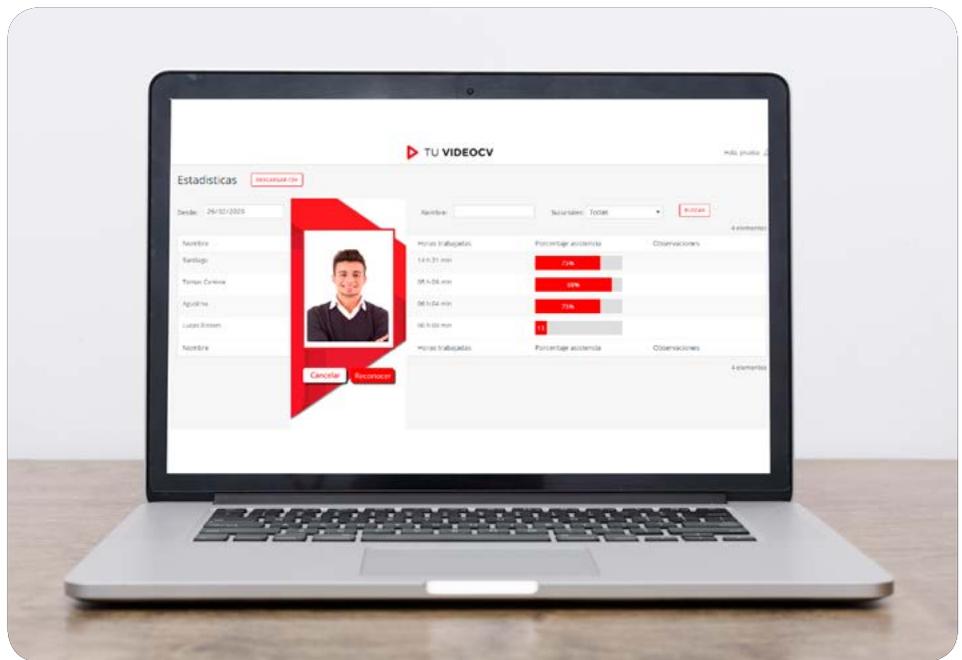
**TU VIDEOCV  
ES UNA PLATAFORMA  
QUE PERMITE ACELE-  
RAR LOS PROCESOS  
DE QUIENES BUSCAN  
TRABAJO Y QUIENES  
SELECCIONAN  
EMPLEADOS.**

de trabajar pero no tenían las herramientas para acceder al sistema laboral. Un día Santiago filmo a uno de estos chicos, Eric, quien le pidió trabajo, luego subió su video en las redes sociales de aquel programa, a los pocos días recibió varias ofertas y comenzó a trabajar. Santiago y Agustina identificaron una necesidad y fue así como nació esta plataforma audiovisual de búsqueda y reclutamiento laboral.

Hoy la empresa fundada por estos dos talentosos jóvenes además de haber recibido varios premios, cuenta con el apoyo del empresario argentino-israelí Arik Filstein quien eligió la compañía para invertir capital y continuar con su desarrollo. Cada día la tecnología avanza y evoluciona a paso veloz por eso es necesario contar con nuevas herramientas sin duda esta app es una gran aliada para las grandes y pequeñas empresas.



**La oficina de tu video Cv está ubicada en Área 3 un espacio de co-working (trabajo colaborativo) con foco y objetivo de conectar comunidades emprendedoras**



**PLATAFORMA DE RRHH OFRECE DISTINTOS SERVICIOS**

- Seleccionar personal
- Generar las citas para las entrevistas laborales a través de whatsapp
- Control de presentismo mediante reconocimiento facial
- Videos Cvs Publicación de ofertas ilimitadas y acceso rápido a los datos de los candidatos.

<https://tuvideocvonline.com/>

# PRORROGA Y VALIDEZ DE 3 AÑOS **CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

ESTA DISPOSICIÓN AMPLÍA LA YA PUBLICADA CON FECHA 21 DE FEBRERO DE 2020 Y RETROTRAE EL BENEFICIO A TODAS AQUELLAS INSCRIPCIONES QUE HAYAN SIDO APROBADAS A PARTIR DEL DÍA 17 DE AGOSTO DE 2019.



**L**a medida obedece a una disposición firmada el último 2 de Julio, la Agencia Gubernamental de Control extiende a 3 (tres) años la validez del Carnet de Manipulador de Alimentos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La iniciativa intenta beneficiar a miles de trabajadores gastronómicos, en el marco de las dificultades que atraviesan en estos momentos difíciles para la actividad comercial en general.

Cabe destacar que no será necesario emitir un nuevo carnet para los que obtengan dicha prórroga.

**Válidez  
por  
3 años**

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**



Incluye a los **inscriptos** después del **17 de agosto de 2019** que hayan aprobado su curso de Manipulador

Más información:

[buenosaires.gob.ar/agc](http://buenosaires.gob.ar/agc)



## TE INVITA A SER PARTE DE **#COMPROMISO PANADERO.**



**H**an transcurrido ya más de dos meses del primer día de cuarentena obligatoria en Buenos Aires, y la situación para los negocios de la capital se vuelve cada día más desafiante. En momentos como estos es fundamental actuar de manera pensada y con sentido de urgencia.

**Calsa**, quien siempre ha acompañado el desarrollo de la industria, ha lanzado una campaña denominada **#CompromisoPanadero**, donde acerca a sus clientes los panaderos artesanales, una serie de recomendaciones para afrontar esta crisis: Algunas de ellas han sido;

- Acercarles a los panaderos el Protocolo de Buenas prácticas de limpieza e higiene.

- Prácticas de manipulación de alimentos: como envasar sus elaboraciones, como panes de molde, pastelería y cuarterio, para cuidar a nuestros clientes.

- Prácticas de venta online: como incentivar el reparto a domicilio.

- Mecánica de promociones: como incentivar el consumo por visita, debido a que los clientes pueden ir con menor frecuencia, aumentando el ticket promedio.

- Prácticas de compra a los consumidores que incentiven la compra para stockeo.

Desde esta iniciativa es que **Calsa** visitó a algunas panaderías para registrar sus esfuerzos y la labor abnegada por mantener vivas sus fuentes de trabajo y tener disponibles todas las elaboraciones tradicionales du-

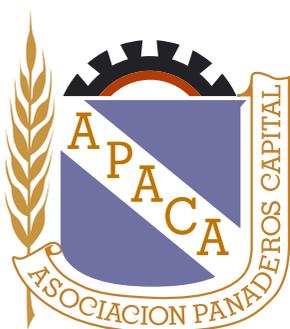
rante estos días.

Una de ellas fue la panadería de excelencia, Santa Paula, ubicada en Scalabrini Ortíz y Cabello. Fue su dueño, Francisco Ron, quien nos comentó cómo han afrontado estos cambios de hábitos y consumos. Como han visto oportunidades en el reparto a domicilio, propio o por aplicaciones, o como han modificado el surtido de productos aumentando la producción de panes de molde envasándolos para que sea todo más cuidado, o elaborando más productos gratificantes para el fin de semana ya que aumenta el consumo.

Estos videos y más información de **#CompromisoPanadero** la pueden encontrar en Calsa Virtual, en la web [calsaprofesionales.com.ar](http://calsaprofesionales.com.ar).



# APACA SOLIDARIA



Desde hace un año y medio la Comisión Directiva de la Asociación de Panaderos de Capital realiza donaciones a través de **Apaca Solidaria**, el objetivo fundamental de esta iniciativa es poder llegar distintas personas que necesitan ayuda. En el contexto actual de pandemia las mismas se incrementaron notoriamente,

por este motivo **APACA** extendió su colaboración y esfuerzos. Logrando que muchas personas puedan acceder a tener su plato de comida y su pan. Queremos agradecer a todas las panaderías que participan activamente con las donaciones de mercadería y hacer una mención especial para el **Sr. Salvador Redondo de la Panadería La Nueva Villa Crespo** por su



**“NO SOLO ES UNA CRISIS DE SALUD, ES UN DESAFÍO A NUESTRA FORMA DE VIDA. UNA RESPUESTA ES LA MEDICINA Y LA OTRA ES LA SOLIDARIDAD”**

**solidaridad y compromiso diario. Y al Molino Central Norte que en un momento tan difícil colaboró sumándose a esta labor solidaria. APACA destaca el trabajo de todas aquellas personas que a diario luchan para hacer posible que la ayuda recibida llegue a quienes más lo necesitan a través de comedores sociales, merenderos, geriátri-**





ANIMAMOS A TODOS  
AQUELLOS QUE QUIERAN  
SUMARSE A LAS ACCIONES  
QUE REALIZA LA ASOCIACION,  
NOS CONTACTEN AL:  
**(011) 15 3884 3285**



AGRADECEMOS  
ESPECIALMENTE A LAS  
SIGUIENTES EMPRESAS:

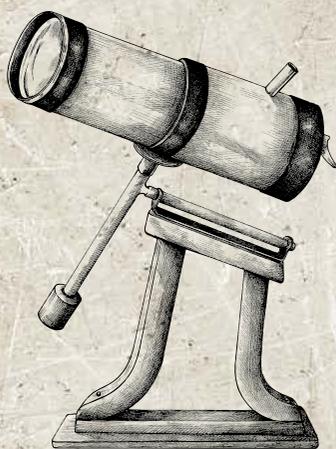
- DEL SOL
- EL CEIBO
- LA CAMPANA
- SIGLO XXI
- SANTA PAULA
- LA NUEVA VILLA CRESPO
- MOLINO CENTRAL NORTE

cos y personas en situación de calle. Muchas gracias por **transformar realidades** a la ONG Plato Lleno, a la parroquia Nuestra Señora de Caacupé al padre Eusebio y su equipo de voluntarios, a todos los trabajadores de la Residencia Asturiana Asociación Civil Club Tinetense y al periodista y reportero gráfico Sebastián Salman, muchas gracias!



JUNTO A LA COLABORACIÓN  
 RED PLATO LLENO

# El delivery se creó en Caballito



**Conrado Nalé Roxlo** vivió desde 1898 hasta 1971 y fue uno de los vecinos importantes del barrio. Fue poeta, escritor, periodista, guionista, libretista, dramaturgo y humorista argentino.

- **La sucursal de la Confitería Ideal** abrió sus puertas a fines de la década del '20', mientras que el local ubicado en el microcentro está allí desde 1912 en la calle Suipacha.

Cuenta la historia que a mediados de la década del '60 en el barrio de Caballito, el escritor Conrado Nalé Roxlo sacó a su balcón su telescopio y además de observar la vía láctea comenzó a mirar la mercadería de la famosa confitería Ideal. El escritor sacó uno de sus telescopios al balcón del departamento ubicado en el 5to piso del Pasaje Balcarce 15 y analizaba detenidamente los comercios vecinos. Enfrente, un poco en diagonal, estaba la antigua Confitería Ideal. Un domingo tediioso y de lluvia, tras un ajuste preciso, milimétrico, el aparato le trajo una torta de frutillas y otra de crema moka. Sin dudar lo levantó el teléfono y marcó el número de la confitería que se ubicaba en la esquina de José María Moreno y Rivadavia.

Circunspecto, casi almidonado, Nalé pidió que le llevaran una torta. Ante la pregunta lógica del empleado, Nalé lo invitó a ir a la vitrina. Las risas contenidas de sus hijas, ¡shhh!, eran aplacadas por el escritor. Del otro lado, un empleado desconcertado se dirigía a la vidriera mientras, desde la caja, el interlocutor de Nalé repetía las indicaciones del cliente”

—No, no, la otra que está más a la izquierda, la de frutillas. Nalé y su telescopio observaban los movimientos del empleado. En el momento en que tomaba la torta indicada, Nalé dudaba y tiraba una contraorden. —No, espere, mejor esa no, mejor la de la otra punta, la de duraznos con crema.

Esto se repitió muchos fines de semana. “Algunas veces el escritor veía como uno de los empleados salía a la

puerta, avanzaba hasta el cordón de la vereda, miraba hacia todas partes y volvía al local completamente abatido. Nunca nadie supo cómo hacía el cliente del Pasaje Balcarce para elegir las tortas, pero como se convirtió en un gran habitué, la confitería empezó a utilizar un empleado para que llevara el pedido a domicilio”. Las nenas se reían de la locura de su padre sin saber que ese señor —famoso y afecto a las cosas ricas— se convertiría en el primer cliente de delivery de la Ciudad.

**Fuente.** H. Firpo y Marina Bussio  
**Foto:** Argentinaencolor

# PANADERÍAS

## EN TIEMPOS DE PANDEMIA



Las panaderías atraviesan un momento inédito, pero una vez más el espíritu panaderil que claramente se caracteriza por el esfuerzo y lucha constante, hizo que cada panadero se adaptara a esta nueva situación para poder continuar. El contexto que estamos viviendo amerita que nos ayudemos entre todos. Es por eso que desde el primer día APACA a través de su Comisión Directiva activo todos los canales de

comunicación disponibles para poder asesorarlos, para estar conectados, pero sobre todo para generar una red de contención. Ya que creemos que es sumamente importante estar unidos como gremio para lograr superar esta grave crisis y poder amortiguar el impacto económico negativo que actualmente acontece. En esta oportunidad esta nota es principalmente gráfica, ya que nos pareció importante poder contar con varias imágenes que a modo simbólico



Cabanas



Santa Paula



Super



Del Sol



La Princesa



Siglo XXI



El Ceibo



La Milagrosa

# ESENCIALES Y RESPONSABLES



Savona



Las Delicias



La Princesa



Suevia



Las Delicias



La Sud América



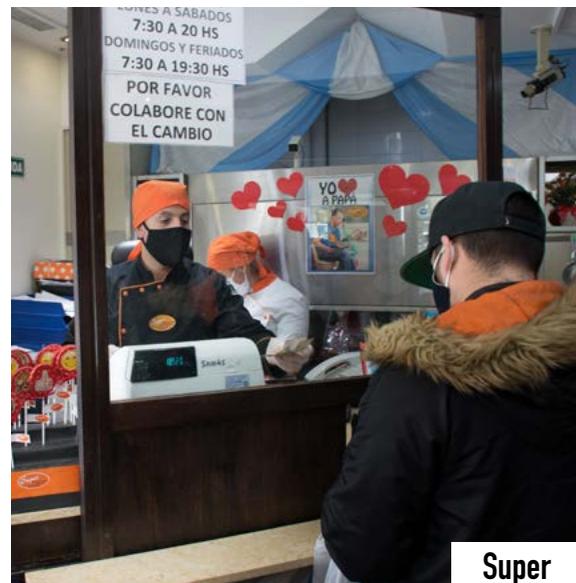
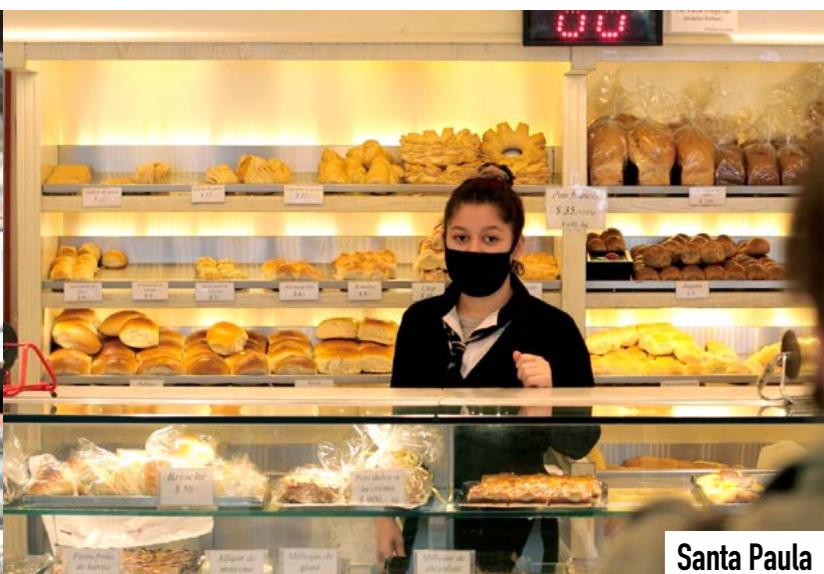
La Nueva Entre Ríos



Valenza

representan a tantos panaderos y panaderas que día a día defienden con todas sus fuerzas sus negocios. Las mismas describen el trabajo diario, el compromiso y la determinación, que cada uno de ustedes desde su lugar genera, aportando valor y honrando este gran oficio.

La emergencia del Covid -19 nos ha obligado a romper con lo cotidiano y en horas se estableció una nueva descripción, Esenciales, trabajadores y trabajadoras que están día a día atendiendo las necesidades de sus clientes, produciendo alimentos pero sobre todo realizando una labor primordial para toda la sociedad. El pan siempre está presente en las casas de las familias argentinas.



# NOS CUIDAMOS ENTRE TODOS



Siglo XXI



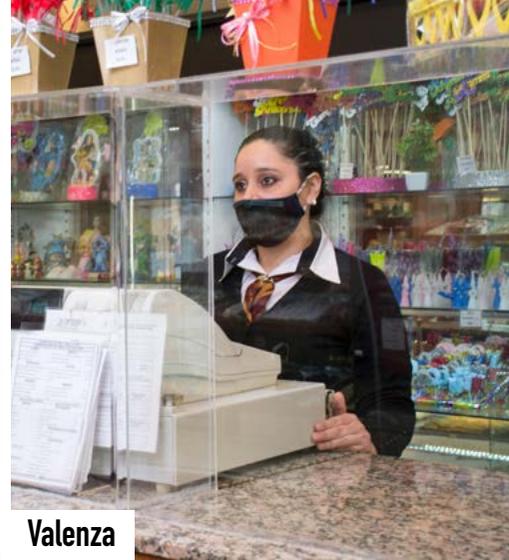
Sissi



Del Sol



Suevia



Valenza



El Ceibo



San Telmo



Sud América, Lugano

No es solo un alimento sobre la mesa, significa el estar juntos, compartir, por eso desde la Asociación queremos homenajear a todos los que trabajan dando lo mejor de sí y luchando con todas sus fuerzas para salir adelante en este momento tan especial que nos toca vivir. **Apaca**, agradece especialmente a todos los que participaron e hicieron posible esta nota recibiéndonos en sus panaderías y mostrándonos su trabajo diario en tiempo de pandemia.

# ¡MUCHAS GRACIAS!



Lembas



Santa Paula



Super



Cabanas



La Campana



La Francesa



Artiaga

# MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

## RESOLUCIÓN 262/2020

**L**as y los progenitores o la persona adulta responsable, se encuentran autorizados para ingresar con sus hijos e hijas, o niños o niñas que se encuentren a su cargo, de hasta doce (12) años de edad, a los comercios de cercanía habilitados para funcionar, de conformidad con las excepciones previstas en el ordenamiento vigente, siempre que no puedan dejarlos en el hogar al cuidado de otro adulto responsable.



## APACA RESPONDE

Por cualquier consulta podés contactarnos al 4931-0580 ó 4932-4605 o vía Whatsapp al 15-3884-3285. También podés hacerlo por nuestras redes sociales o vía email a [info@apaca.com.ar](mailto:info@apaca.com.ar)



Sede: 24 DE NOVIEMBRE 438 CABA



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



# REUNIÓN VIRTUAL DE CIPAN

**E**l 15 de mayo se realizó una reunión virtual de CIPAN vía Zoom, la misma fue coordinada por el Sr. Antero José Pereira presidente de la Confederación Interamericana de Panaderos.

El objetivo fundamental del encuentro fue hacer una puesta en común de la situación actual que cada país está atravesando y a la vez se tuvieron en cuenta las particularidades y realidades de cada uno. Por Argentina participaron el Sr. Omar Hernández vicepresidente del Cipan, el Sr. Gabriel Fernández y el Dr. Prado asesor letrado de Apaca.

El problema común para todos es evitar el colapso del sistema de salud, debido a la alta tasa de transmisibilidad del corona virus. En una reunión virtual de CIPAN,

quedó muy claro la influencia negativa en la economía debido a la pandemia, que afectó a todas las actividades industriales y comerciales en todos los países, con ventas reducidas, dificultades de capital de trabajo, aumento desempleo y pérdida de ingresos para la población en general.

A pesar de la falta de conocimiento sobre el corona virus, que aumenta la incertidumbre de todas las actividades económicas, en la reunión todos los miembros de Cipan coincidieron que ésta situación tendrá que resolverse en el mediano plazo.



# “Mi pasión es hacer pan”

LA CAPITAL DEL PAN ENTREVISTO A ENRIQUE ARIZA DUEÑO DE LA PANADERÍA Y CONFITERÍA LA SAN MARTIN, UBICADA EN EL TRADICIONAL BARRIO DE DEVOTO.





**E**nrique junto a su esposa Graciela y sus hijos llevan adelante desde este 1998 este emblemático local. Antes tuvieron panadería en la zona de Martínez, pero gran parte de los comienzos de esta familia panadera se gestó en Mar del Plata. Al recordarlo Enrique nos cuenta que todo comenzó en su adolescencia cuando conoció a Graciela en la panadería del que años más tarde sería su suegro y mentor. Nos dice que gracias Ramón Berdasco, su suegro asturiano, descubrió el amor por este noble oficio, él lo formó y le dejó un gran legado de experiencia y tradición.

Esta entrevista estaba pautada para fines del mes de marzo, pero por causas de público conocimiento no se pudo concretar, por este motivo la misma se realizó por teléfono. A continuación compartimos las respuestas y el enriquecedor testimonio de Enrique.

**¿Quiénes de la familia lo acompañan en este proyecto?**

Mi esposa, mi hijo Sebastián que se encarga del reparto y mi hijo menor Juan Manuel que está en la cuadra. También contamos con la ayuda de mi nuera, Noelia, que muy pronto junto a mi hijo nos harán abuelos. Enrique destaca el carácter amigable

**“VALORO MUCHO EL RECONOCIMIENTO QUE TENEMOS EN EL BARRIO. EL CARIÑO DE LA GENTE, VECINOS DE TODA LA VIDA QUE VIENEN CADA MAÑANA POR NUESTROS PRODUCTOS”**

de su esposa quien gracias a su carisma es parte fundamental del negocio. **¿Cuántos empleados tiene La San Martín?**

En total 10 empleados.

**¿Qué sabor los caracteriza?**

Enrique nos dice sin dudar que el sabor que los caracteriza es la torta “YSBI”, postre que realizaron en homenaje a su querida hija, quien lamentablemente falleció hace unos años. El mismo consiste en masa brownie, nueces, mousse de chocolate, crema merengue y ralladura de chocolate entre otros deliciosos ingredientes.

**¿Qué es lo que más le gusta y valora del oficio panadero?**

Todo, me siento y defino como un panadero, mi gran pasión es hacer PAN. También valoro mucho el reconocimiento que tengo en el barrio, el cariño de la gente, vecinos de toda la vida que vienen cada día a disfru-

tar de nuestros productos.

### ¿Qué opina de esta situación que estamos atravesando?

Considero que está todo muy mal y por momentos creo que va a terminar peor. No veo claro el panorama, el rumbo. Siento que es necesario que se encuentre una manera distinta de hacer las cosas.

### ¿Cómo está viviendo este momento?

Bastante mal, bajaron mucho las ventas, hay días que son muy desoladores y otros mejores, claramente el trabajo no es parejo y cuesta de esta manera poder planificar.



“ LA TORTA YSBI, ES UNO DE LOS SABORES CARACTERÍSTICOS DE LA SAN MARTIN Y UN HOMENAJE A NUESTRA HIJA SABRINA. ”

### ¿Tramita alguna ayuda del Gobierno?

Sí recibí los dos primeros meses la ayuda, ATP, pero este mes me dijo mi contador que no califique. Ahora estoy a la espera de ver que pasará el próximo mes. Hace un mes aproximadamente, una empleada de la panadería presentó un caso positivo de coronavirus, ante esta situación rápidamente Enrique se comunicó con APACA y activo el protocolo sanitario, cumpliendo de esta manera con todas las medidas correspondientes. Hoy ya a la distancia comenta que

es muy importante estar atentos y reaccionar de forma rápida y efectiva pero ante todo intentar no perder la calma. Es impactante tener que cerrar abruptamente pero a la vez fundamental para evitar además de contagios los rumores del barrio.

### ¿Cómo llegó a Apaca?

Exactamente no lo recuerdo, fui uno de los primeros socios, siempre participamos de los cursos de manipulación de alimentos que da la Asociación.

### ¿Qué opinión tiene de la Asociación?

Muy buena, siempre que necesite hacer alguna consulta, estuvieron para responderme y asesorarme.

Como tantos panaderos la familia Ariza atraviesa los desafíos que impone la pandemia, entre la incertidumbre y la lucha constante por salir adelante. Por momentos Enrique no ve claro el futuro, pero al instante recuerda que muy pronto llegará **Genaro** su primer nieto, instantáneamente vuelve a tener esperanzas y comprende que a pesar de las dificultades, **lo mejor está por llegar!**

LA CENTRAL PAPELERA S.A.

PAPELES - BANDEJAS - BLONDAS - BOLSAS - SERVILLETAS - PIROTINES



AV. NAZCA 245/61 - CAP. FED. \* TELEFAX: 4637-8037 \* 4612-5341/7871/6520

WWW.LACENTRALPAPELERA.COM.AR - EMAIL: LACENTRALPAPELERA@SPEEDY.COM.AR

Lun-Vie de 8 a 13 y de 14 a 18 hs. - \*SABADO CERRADO\* ESTACIONAMIENTO NAZCA 245 \* ENTREGAS A DOMICILIO

  
**centeno**  
MATERIAS PRIMAS  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

MÁS DE 65 AÑOS BRINDANDO UN SERVICIO DE CALIDAD Y CONFIANZA.



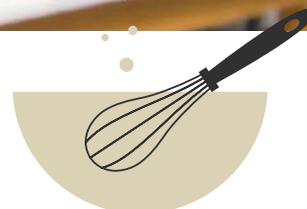
Puratos  
*Reliable partners in innovation*



Centeno Materias Primas - Tel.: 4566-7454 - info@centenomateriasprimas.com



## Escuela de oficios



**ENTREVISTA A GUADALUPE PELLÓN ASESORA Y DOCENTE GASTRONÓMICA CON MÁS DE 15 AÑOS DE EXPERIENCIA, QUIEN SE AUTODEFINIE COMO UNA APASIONADA POR LA GASTRONOMÍA.**

**A**ctualmente dicta dos talleres de oficios, nos cuenta su experiencia y como transformo su aula, hoy virtual, en este contexto de pandemia que nos toca vivir. **¿Cómo nace esta iniciativa formativa?**

El Taller, nace como un proyecto educativo extracurricular abalado por la Rectoría y la Regencia Técnica de la TSG de la ENS N°6; y la DEGENYA. **¿Cuáles son los objetivos?**

El objetivo de este espacio es que el estudiante pueda establecer qué tipo de producto quiere lograr, y a través del reconocimiento de las características y aplicaciones de cada materia prima y técnica propuesta, pueda lograr obtenerlo.

**¿A quién está dirigido y cuáles son los requisitos?**

Es abierto al público general, tengan o no experiencia en el rubro. Requisito específico es tener título secundario, ya que el taller se desprende

de la Tecnicatura Superior en Gastronomía de la ENS N°6, y aparte muchas ganas!

**¿Realizan más formaciones además de Panadería Básica y Especializada?**

Panadería Básica y Especializada, son materias obligatorias dentro de la Carrera de Técnico Superior en Gastronomía de la ENS, de la cual también soy egresada. Dentro de la modalidad de Cursos/Talleres, contamos con el Taller de Capacitación

La entrevista se realizó una días antes del comienzo de la cuarentena, luego la misma se adaptó a la realidad actual, pero las fotos fueron tomadas con anterioridad.



libre de Gluten, Clases de Cocina s/ TACC para recién diagnosticados y el Taller de Chocolatería, Golosinas y Bombonería.

**¿Qué características tiene el curso de Panadería Especializada?**

Este curso/taller se llama oficialmente “El (nuevo) Oficio de Panadero Artesanal”. Es un taller en donde buscamos que los estudiantes tome una vez adquiridos los contenidos, logren tomar las decisiones correctas para lograr el producto que buscan, y que puedan establecer aquellos errores de proceso para encontrarles solución.

**Hasta antes de la pandemia, las clases se desarrollaban en el Aula-Taller del la cocina de la Escuela Normal Superior Vicente Lope y Planes. ¿Cómo son hoy?**

Dentro de la situación generada a raíz del COVID19, la suspensión de clases y cierre de los establecimien-

tos educativos, afortunadamente la ENS, al ser un establecimiento de Formación Docente, cuenta con un Campus Virtual que incluye a ambas tecnicaturas, la Tecnicatura Superior en Gastronomía, la Tecnicatura Superior en Producción de Indumen-



*“Disfruto compartir e intercambiar conocimiento y experiencias con mis estudiantes, cada uno de ellos deja una huella en mí como docente”*



taria, el Profesorado de Educación Inicial y al Ciclo de Formación Pedagógica.

El taller, cuenta con un aula virtual dentro del campus, donde los estudiantes encuentran el marco teórico, material audiovisual, y la propuesta de actividades para el trabajo autó-

no domiciliario. Como soporte al campus, realizamos videoconferencias semanales para saldar dudas, reconocer errores, etc; y vía whatsapp para atender urgencias.

**¿Qué cosas cambiaron?**

Podría decirse que casi todo, tuvimos que reestructurar la currícula para adaptarla a los requisitos de la virtualidad. El tiempo que se invierte en planificar cada clase, ya que la virtualidad requiere que nada sea azaroso, entonces es mayor; y la distancia con los estudiantes es lo más difícil también, de ambos lados, todos extrañamos encender los hornos y anafes en el aula para compartir juntos la experiencia.

**¿Cómo están trabajando los alumnos en este contexto?**

La verdad no puedo quejarme, mejor de lo esperable, dadas las circunstancias lo que más valoro es la voluntad de aprender que tienen, entre todos



nos ayudamos a sobrellevar las dificultades técnicas que surgen del trabajo hogareño. Cada uno realiza la actividad propuesta, la receta, y luego intercambiamos entre todos como fue el proceso, aciertos y desaciertos. Rescato y valoro el grupo humano, todos se dan apoyo y ayuda.

**Guada, en tu caso contanos sobre tu experiencia laboral y tu rol docente?**

Soy docente de gastronomía hace 15 años, si bien en mis comienzos trabajé en restaurants y participé de asesorías, dentro y fuera del país, creo que siempre tuve claro que me gustaba enseñar lo que me apasiona que es la gastronomía. Actualmente desempeño mi rol docente en la ENS N°6, dictando el Taller oficio de panadero artesanal, y en dos Centros de For-

mación Profesional el N°19 abierto a toda la comunidad, dictando los módulos superiores pertenecientes a los Trayectos Profesionales de Panadero y Pastelero, y el N°25 que dicta cursos en contexto de encierro, en los mismos trayectos.

**¿Qué es para vos hacer pan?**

Un viaje de ida!

**Que podes decirnos de la masa madre?**

La masa madre es “Volver al Futuro”, básicamente porque revalorizamos una técnica de antaño. Sin mencionar los múltiples beneficios nutricionales, que personalmente disfruto.

**¿Cuáles son las claves para hacer un buen pan?**

La planificación, de lo que quiero obtener y cómo voy a lograrlo, las

materias primas, el tiempo y la voluntad, la voluntad de que si no sale como esperabas, lo intentes nuevamente.

**¿Qué es lo que más disfrutas de tu trabajo y porque?**

Disfruto compartir e intercambiar conocimiento y experiencias con mis estudiantes, cada uno de ellos deja una huella en mí como docente, así como yo espero dejar una huella en ellos. Y cuando regresan a la escuela o se contactan conmigo para contarme de un nuevo trabajo, experiencia o emprendimiento eso hace que todo valga la pena.

+ info en Instagram:  
@tsgastronomiaens6  
[www.web\\_ens6-caba.infed.edu.ar](http://www.web_ens6-caba.infed.edu.ar)

**MOLINO HARINERO**

**SAN CAYETANO**  
S.A.C.I. y A.

*Excelencia en Harinas*

Italia N° 11 - (7521) San Cayetano - Bs. As. - Tel.: (02983) - 471000 - Administración y Ventas: Tel./Fax: 4981-6599 - 4982-9601  
E-mail: molinosancayetano@speedy.com.ar - molinosc@copesa.com.ar

**KOCHI**

*Chocolates · Bombones · Confituras*  
*Huevos de Pascuas*

Rondeau 2328 - C.A.B.A. - Tel.: 4306-5722 - bomkochi@speedy.com.ar

# LIBRO DE IVA DIGITAL

Con fecha 1 de octubre de 2019 se publicó en el Boletín Oficial la Resolución General (AFIP) 4597, mediante la cual se implementa el “Libro de IVA Digital”. Sin duda, implicará un cambio muy relevante en la vida de los contribuyentes, ya que representa un nuevo paradigma en materia de registración de comprobantes de compras y ventas. Se trata de un régimen de registración electrónica de operaciones de venta, compra, cesiones, exportaciones e importaciones definitivas de bienes y servicios, locaciones y prestaciones. La implementación es por medio del “Portal IVA”, se debe ingresar a la página web de la AFIP con la clave fiscal (nivel de seguridad 3). En el servicio PORTAL IVA se podrá acceder a los comprobantes emitidos y recibidos que se encuentren en las bases de datos del Organismo.

A continuación repasaremos los aspectos más relevantes de la normativa:

## 1.- SUJETOS OBLIGADOS:

- Responsables Inscriptos en el Impuesto al Valor Agregado.
- Sujetos Exentos en el impuesto al Valor Agregado.

## 2.- SUJETOS EXCEPTUADOS

Los siguientes sujetos no están obligados a registrar electrónicamente sus operaciones:

- Monotributistas.
- Quienes presten servicios personales domésticos.
- Quienes desempeñen las funciones de directores de sociedades anónimas, síndicos, integrantes del consejo de vigilancia, socios gerentes de sociedades de responsabilidad limitada, socios administradores de sociedades en comandita simple y comandita por acciones, fideicomisarios y consejeros de sociedades cooperativas; únicamente por los honorarios o retribuciones que perciban por el desarrollo de las tareas indicadas y en tanto suscriban el correspondiente recibo expedido por la sociedad.
- Las reparticiones centralizadas, descentralizadas o autárquicas del Estado Nacional, Provincial, Municipal o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que no fueren empresas y/o entidades pertenecientes, total o parcialmente, a dichos Estados.
- Instituciones religiosas, asociaciones, fundaciones y entidades civiles de asistencia social, salud pública,

caridad, beneficencia, educación e instrucción, científicas, literarias, artísticas, gremiales y las de cultura física o intelectual, entidades mutualistas, asociaciones deportivas y de cultura física.

## 2.- Operaciones comprendidas.

Todas sean o no generadoras de créditos o débitos fiscales.

- Compras, cesiones, locaciones, y prestaciones recibidas, e importaciones definitivas de bienes y servicios.
- Descuentos y bonificaciones recibidas.
- Ventas, cesiones, locaciones o prestaciones realizadas, exportaciones definitivas de bienes y servicios.
- Descuentos y bonificaciones otorgadas.

## 3.- FECHA DE INCORPORACIÓN.

- Nuevos contribuyentes: Desde que se adquiriera la condición de responsable inscripto o sujeto exento en el impuesto al valor agregado.
- Contribuyentes actuales por la Resolución general (AFIP) 4671, se proroga la implementación quedando

**Octubre 2019;** aquellos que hayan sido notificados a su domicilio fiscal electrónico.

**Octubre 2020;** responsables exentos en el impuesto al valor agregado.



## ASPECTOS IMPORTANTES:

- Los montos a consignarse en la DDJJ de IVA, se van a conformar por las operaciones registradas en el Libro de IVA digital, más los ajustes que correspondan.
- El contribuyente podrá respecto de la información suministrada por AFIP, efectuar ajustes que considere pertinentes.
- Se podrá rectificar el Libro de IVA Digital de constatare errores.
- La presentación del Libro de IVA se deberá realizar con anterioridad al vencimiento de la DDJJ de IVA.
- Deberá presentarse el libro de IVA digital aunque no hubiese movimientos.
- El libro de IVA digital reemplaza al Régimen de Información de Compras y Ventas.

PERIODO	RÉGIMEN DE INFORMACION DE COMPRAS Y VENTAS	VENTAS TOTALES EN EL AÑO 2018
Junio 2020	Obligados	Igual o inferior a \$ 500.000
Julio 2020	Obligados	Superior a \$ 500.000 e inferior a \$ 2.000.000
Agosto 2020	Obligados	Un importe superior a \$ 2.000.000
Septiembre 2020	No obligados	Para el resto de los responsables inscriptos en el IVA

## JULIO - FECHAS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

- **Monotributo** recategorización vence el 20/07/2020 y se toman los ingresos desde el 01/07/2019 al 30/06/2020.
- **RG 4755.** Moratoria se proroga hasta el 31/07/2020. La misma se viene prorrogando mes a mes a la espera de la nueva cuyo proyecto ya está en el Congreso de la Nación donde se podrán poner deudas impositivas hasta el 31/05/2020 sino se amplía esta fecha.
- **Libro de Sueldo Digital AFIP:** prórroga de la obli-

gación La AFIP informó a los empleadores que se encontraban obligados a implementar el Libro de Sueldo Digital a partir del período devengado julio 2020 (con vencimiento durante el mes de agosto), que el período de prueba se extiende hasta el período devengado setiembre 2020 (con vencimiento durante el mes de octubre), a partir del cual deben comenzar a utilizar el LSD

# LA CRISIS ES DE TODOS

## LA GRAVEDAD DE LA CRISIS ECONÓMICA CONVOCA AL ESFUERZO SOLIDARIO DE NUESTRA SOCIEDAD

**E**stamos ante un desastre mundial provocado por la pandemia que afecta a todos los habitantes del país, originada en una causa ajena a la actividad empresarial. No es en consecuencia una crisis similar a las que nos tiene acostumbrada nuestra economía, y que las empresas deben afrontar en virtud del llamado riesgo empresario.

Siendo así es el Estado a través del sistema de seguridad social quien tiene a su cargo el deber de aportar los recursos y las soluciones, como lo evidencian por ejemplo las políticas que se aplican en la materia en los países europeos.

Pero como nuestro Estado es público y notorio que carece de los recursos suficientes a tal fin, lo razonable es que en lo que no alcance, sean todos y cada uno de los habitantes del país que estén en condiciones de hacerlo y en su justa medida, quienes contribuyan con su aporte. Frente al escenario que generó la crisis, y con las empresas exhaustas y sin ingresos genuinos para seguir afrontando el freno de la economía que persistirá, es posible ir ampliando aquélla base para sumar a otros factores económicos del sector privado y también del público a contribuir, pues como se ve no sólo resultará imprescindible, sino que no hay motivos para marginarlos del esfuerzo que todos debemos realizar, y que el país unido asumiría con orgullo y solidaridad.

Es que en una crisis que es de todos, no se ve razón para discriminar como por ejemplo ocurre entre trabajadores, funcionarios y empresarios del sector privado y los que están en la órbita del sector público.

Son odiosas por cierto estas comparaciones pero obliga a señalarlas la desesperación que hay en el sector privado, y en particular en muchas pymes y sus trabajadores, por la doble sensación de impotencia e inseguridad que viven por falta de ingresos, dilación o no pago de salarios, y el riesgo de cierre y pérdidas de fuentes de trabajo, y de sentir ellos y sus trabajadores una suerte de discriminación al observar que el resto de la sociedad al menos

hasta ahora no corre tales riesgos y se muestra desentendida del problema, cuando cabría esperar que todos se sumaran solidariamente a su esfuerzo.

Creo que las urgencias que impuso la crisis de priorizar la lucha contra la pandemia, y de adecuar el sistema de salud y nuestra forma de vida para protegernos a todos, desplazó en el tiempo -con toda razón- estos análisis. Cuya primera mirada además suele verse distorsionada por la práctica histórica en algunos países como el nuestro, en los que es común atribuirle a las empresas obligaciones propias del Estado que debe atender el sistema de seguridad social, como es el caso del actual art. 248 de la ley de contrato de trabajo que tiene casi 50 años de vigencia y que prevé una compensación a los causahabientes del trabajador fallecido, cuando debiera ser ya a esta altura reemplazado por una asignación a cargo del Estado al estilo de la de maternidad y otras.

Es necesario profundizar ahora el análisis del tema, que conduce a visualizar que la crisis es de todos y que deben afrontarla todos los sectores, y buscar alternativas para descomprimir las presiones y responsabilidades que las empresas del sector privado y sus trabajadores han debido asumir hasta el momento. Y una manera más de auxiliarlas aparte de las ya en curso, es repartir un poco más el esfuerzo entre toda la sociedad.

Debemos entonces encontrar los caminos que permitan esa colaboración generalizada de todos, que servirá también para unirnos más. Así como se analizan opciones de impuestos excepcionales a la riqueza, también habrá que ver cómo se logra la contribución de otros miembros de los sectores privados y públicos que aún no han sido convocados a participar del esfuerzo.

Para que el esfuerzo al que nos convocó a TODOS desde el primer día nuestro Presidente para luchar contra la pandemia durante el aislamiento, esté presente también para enfrentar entre TODOS la crisis económica, y nos permita soñar con encontrarnos al final del camino con una nueva Argentina, mejor y más unida.

Ya estamos trabajando  
para las mejores confiterías  
y panaderías del país



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS  
**ENVOLVER** S.R.L.  
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP 1752

[envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)



PANES BAMlife  
No vas a querer gastar mucho en jamón y queso



en los mejores momentos de tu vida.

PAN DE MIGA | PAN DE MOLDE | PANCHO | SUPERPANCHOS | PAN DE HAMBURGUESAS | PANES SABORIZADOS

Empresa con Certificación ISO 9001 en Calidad y 14001 Medio Ambiente.

Planta Industrial: Murguiondo 2524 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel.: 4687-8272 / 4686-3624 - [ventas@bamlife.com.ar](mailto:ventas@bamlife.com.ar)

[www.bamlife.com.ar](http://www.bamlife.com.ar)



UTILES DE PANADERIA  
CONFITERIA, PIZZERIA  
Y TODO LO REFERENTE  
A LA GASTRONOMIA.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

CANASTAS - TENDILLOS - LATAS  
BANDEJAS - ZORRAS - PALAS  
BAGUETERAS - MOLDES

Calderón de la Barca 2126 (1417) - C.A.B.A.  
Teléfono: 4566-6348 / Cel.: 15-5327-1741

¿Sabes cuánto estás  
pagando por tu seguro?

¡Mejoramos tu póliza!

ART, Integrales de Comercio, SCVO

**\*PAQUETES EXCLUSIVOS PARA  
SOCIOS DE APACA\***

El mejor servicio, al mejor precio

MELISA ALBORNOZ  
PRODUCTORA ASESORA DE  
SEGUROS

+54 9 11 6115-3884

melisa\_albornoz@yahoo.com.ar

**INGRESÁ**

para ver todas las revistas del CIPAN  
[www.cipan.org.br](http://www.cipan.org.br)



Sr. Panadero,  
despachos de pan

**EVITE MANO DE OBRA**  
revenda galletas y grisines

Obtenga buena rentabilidad  
**+100 %**

Producto Bien Artesanal  
valor de compra mínima

- 4 sabores de galletas
- 4 de Grisi
- 4 varitas

4957-0294 | [rosley@argentina.com](mailto:rosley@argentina.com)

# PROCEDIMIENTOS EN CASOS CONFIRMADOS DE COVID-19

## 1. CERTIFICADO COVID POSITIVO

Recabar el envío del certificado con el diagnóstico positivo.

## 2. INFORMACIÓN AL AFECTADO.

Consultar con el afectado si sabe o sospecha el origen, y si tiene familiares contagiados, para ver si pudo haberse contagiado en el establecimiento.

## 3. ÚLTIMO DÍA DE TRABAJO.

Establecer cuál fue el último día de trabajo del afectado, que será la fecha desde la cual se computarán los 14 días de aislamiento de las personas que han tenido contacto estrecho con el mismo en el establecimiento.

## 4. INFORMAR AL PERSONAL

Informar al personal de la situación, y consultarlos a efectos de contar con mayores elementos para determinar quienes han mantenido contacto estrecho con el afectado dentro o fuera del establecimiento en los últimos 14 días. E indicarles que si tienen síntomas deben comunicarlo de inmediato a la empresa y dirigirse a la obra social.

## 5. AISLAR A LOS CONTACTOS ESTRECHOS.

Disponer el aislamiento por el plazo de 14 días a contar del último contacto estrecho con el afectado, de quienes lo hayan mantenido en los últimos 14 días. Que firmen nota modelo.

## 6. DESINFECCIÓN

Disponer un trabajo de desinfección acorde a las exi-

gencias de los protocolos vigentes en el establecimiento, obteniendo una constancia o certificado que demuestre su realización.

## 7. AVISO A LA ART

Comunicar a la ART la novedad con remisión oportuna del certificado médico que avale el aviso de contagio. Si el establecimiento se va a mantener abierto conviene enviar la comunicación de inmediato con alguna referencia a las medidas adoptadas, qué podrá servir de prueba si falta hiciere, de que la empresa adoptó las medidas pertinentes ni bien se tuvo conocimiento del caso positivo. Solicitar modelo de nota.

## 8. NECESIDAD DE CIERRE

Evaluar y resolver en su caso si hay obligación o conveniencia por razones de prevención, o de menores riesgos o eventuales costos, o de vecindario de cerrar el establecimiento y por qué lapso de tiempo.

## 9. CONTROLES DE INGRESO.

Atender al cumplimiento estricto de los controles de ingreso del personal para detectar eventuales síntomas como los referidos, en cuyo caso se le indicará al trabajador se presente a su servicio de salud, y mantenga informada a la empresa.

## 10. EL AFECTADO

el afectado debe cumplir el aislamiento obligatorio según indicaciones del servicio de salud y para reintegrarse deberá presentar la constancia de estar dado de alta para trabajar.





UNA BUENA  
ELECCION

# Brownie con frutos rojos

## Ingredientes

Molde redondo 24/26 cm.

### BROWNIE

180 grs. Harina 0000  
140 grs. Azúcar  
3 Huevos  
100 grs. Manteca.  
90 grs. Chocolate amargo  
150 grs. Nuez  
150 ml. Esencia de vainilla  
c/n Crema de leche  
1 cda. de Azúcar  
200 grs. Frutillas  
125 grs. Arándanos  
125 grs. Frambuesas

### FRUTAS

• 200 grs. de pasas de uva  
• 200 grs. de frutas abrillantadas  
• 100 grs. de cáscara confitada  
• 100 grs. de frutas secas



## Instrucciones

- 1 Enmantecar y enharinar el molde. Precalentar a 180°C.
- 2 Derretir a baño maría o en microondas la manteca junto con el chocolate.
- 3 Mezclar los huevos junto con el azúcar y la esencia de vainilla.
- 4 Una vez el chocolate y la manteca estén completamente derretidos, agregarlos a la mezcla de huevos.
- 5 Por último incorporar la harina y las nueces previamente picadas. Verter el contenido en el molde y llevar a horno por unos 15 a 25 minutos. Debe formar en la superficie una especie de crosta y el interior debe estar húmedo, pero no crudo.
- 6 Una vez cocido, dejarlo enfriar y desmoldarlo.
- 7 Batir la crema junto con la cucharada de azúcar a punto bien firme y esparcirla en la superficie del brownie.
- 8 Lavar la fruta con abundante agua, secarla y cortar las frutillas en fetas.
- 9 Decorar la torta con la fruta. Servir bien fría.

# Mousse de yogur con frutos rojos

EL EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ DE LOS FRUTOS ROJOS, EL DULZOR DE LA SALSA Y LA CREMOSIDAD DE LA BASE DE YOGUR LA CONVIERTEN EN LA OPCIÓN MÁS ACERTADA



IDEAL PARA  
FIESTAS!

## Ingredientes

### 7 porciones

- Yogur griego 250 g
- Crema líquida 150 g
- Clara de huevo 2
- Azúcar glasé 50 g
- Mermelada de fresa 50 g
- Agua (1 cucharada) 10 g
- Gelatina en láminas 1.5
- Frutos rojos
- Hojas de menta fresca

Tiempo total - 20 m  
Elaboración - 20 m  
Reposo - 1 h

## Instrucciones

- 1 Hidratamos la gelatina en un cuenco con agua fría durante 10 minutos. Mientras tanto mezclamos el yogur con el azúcar glasé, removiendo hasta que esté cremoso y el azúcar se haya integrado bien.
- 2 Separamos 50 ml de la crema y calentamos en el microondas durante 30 segundos. Escurrimos la gelatina, la disolvemos en la crema caliente y dejamos atemperar unos minutos. Añadimos un par de cucharadas de yogur y removemos hasta homogeneizar. Volcamos la mezcla en el recipiente con el yogur y removemos de nuevo.
- 3 Batimos el resto de la crema, y la incorporamos removiendo con suavidad, al recipiente con el yogur. Batimos las claras a punto de nieve y las agregamos con movimientos envolventes para que no se baje el aire incorporado.
- 4 Rellenamos los vasitos con la mousse y dejamos reposar en la heladera durante una hora para que tome cuerpo. Mezclamos la mermelada con el agua y pasamos por un colador para hacer una salsa fina. Repartimos entre los vasitos, cubrimos con frutos rojos.

# Marquise de Chocolate

LA RECETA ORIGINAL DE LA TORTA DE CHOCOLATE MAS ACLAMADA, LA MARQUISE.  
CON EL PASO A PASO DE COMO HACERLA, DESDE LA MASA HASTA EL MERENGUE ITALIANO.



## Ingredientes

- 150 g de manteca
- 225 g de chocolate semiamargo,
- 300 g de azúcar
- 3 huevos
- 100 cc de crema de leche
- 1 cda de harina 0000
- Para el merengue
- 5 claras de huevo
- 220 g de azúcar
- 200 cc de agua



## Decoración

- 200 g de dulce de leche repostero
- 250 cc de crema Chantilly

## Instrucciones de Preparación

- 1 Derretir a baño de María el chocolate junto con la manteca y el azúcar. Luego incorporar los huevos, la crema (sin necesidad de batir demasiado) y la harina. Llevar a un molde de 20 cm de diámetro. Cocinar en horno moderado hasta que la torta comience a despegarse de los bordes. Retirar y enfriar antes de desmoldar.
- 2 Para el merengue: Hacer un almíbar con el azúcar y el agua hasta punto bolita ( 118° C) e incorporarlo en forma de hilo a las claras previamente montadas sin dejar de batir. Seguir el batido hasta que se enfríe la preparación. Armar la torta con la masa de chocolate como base y disponer encima una capa con dulce de leche repostero, otra de crema batida y terminar con el merengue.

# AGENDA & SOCIALES



**E**l 7 de julio de modo repentino se produjo el triste deceso del querido Rogelio **Coco Cuevas**, quien supo ganarse el afecto de toda la familia panadera, siempre dispuesto a tender una mano y sin alardes, con ese sentimiento de solidaridad y modestia que guió su vida.

Y que lo convirtió en parte importantede aquella epopeya de nuestra industria que culminó con la creación de APACA, de la que fue fundador, cuando quienes decían representar a los panaderos, los traicionaron haciendo desaparecer el patrimonio del CIPBA y toda su rica y larga historia.

Y muchos recuerdan hoy su esfuerzo particular a la hora de recorrer las panaderías de la ciudad en busca de firmas y de movilizarnos que permitió lograr en 1998 que no se homologara un convenio colectivo de trabajo en franco perjuicio del panadero. Y lo mismo ocurrió a lo largo de los años cada vez que algún problema convocaba.

Si hoy APACA tiene en sus manos la defensa de los derechos de los panaderos de Capital Federal, en mucho se lo debemos a él.

Queremos entonces recordarlo y agradecerle como se merece este ser íntegro, buen esposo de María del Carmen, buen padre de Gabriela, Claudia y Cecilia y gran amigo de la familia panaderil y con esa aura particular que tienen quienes sin necesidad de estridencias, disfrutaban dando a los demás.

**HASTA PRONTO AMIGO COCO!**

La Comisión Directiva de Apaca, lamenta profundamente la pérdida de **Gabriela Pedreira** de la **Panadería y Confeitería Flores Porteñas** y acompaña a toda su familia en este difícil y doloroso momento. Siempre la recordaremos por su alegría, serenidad, capacidad de trabajo y por ser una persona de bien, atenta a las necesidades de todos los que la rodeaban. Que descanse en paz.



## ► 4 DE AGOSTO

### “Día Nacional del Obrero Panadero”

El nombre de la fecha hace referencia a que fue un 4 de agosto, pero de 1887, cuando se creó el primer sindicato de obreros panaderos.

Llamado en su momento Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos, la creación de este primer sindicato de obreros panaderos fue obra del famoso anarquista Enrique Malatesta. En su corta estadía en Argentina, entre 1885 y 1889, este activista político dejará una fuerte impronta en lo que fueron los orígenes de la organización del movimiento obrero en ese país.

## ► 16 DE AGOSTO DE 2020

### Día del Niño

## ► 29 DE AGOSTO DE 2020

### Día del Abogado

La CD de Apaca saluda especialmente al Dr. Pedro Prado y a su hijo por la gran labor que desarrollan

## ► 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020

### Día de la Primavera

## LA COMISIÓN DIRECTIVA DE APACA LES DESEA FELIZ CUMPLEAÑOS

12 de agosto

Sr. Francisco Ron.

27 de septiembre

Ángel Sabio

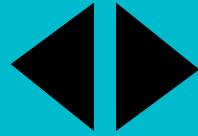
29 de septiembre

Fernando Amado





**2 mts**



**2 mts**



**FORME FILA**  
**RESPETEMOS LA DISTANCIA**  
**¡Muchas Gracias!**



**USO OBLIGATORIO DE BARBIJOS**  
**EN COMERCIOS**



**¡Muchas Gracias!**



# ASOCIATE HOY Y DISFRUTÁ DE LOS BENEFICIOS



## ▶ ASESORIA JURIDICA DR. PEDRO F. PRADO

**Director:** Dr. Pedro Antonio Prado  
**Adscriptos:**  
Dr. Carlos Alberto Prado;  
Dr. Pedro Alejandro Prado  
Lunes a viernes de 15 a 19hs.  
Sarmiento 1934- 2º piso of. 4  
Tel. 4953-2329/4378/6226



## ▶ CENTRO MEDICO

**Control de ausentismo  
y Exámenes preocupacionales**  
Contacto APACA:  
Lunes a viernes de 09 a 13.45 hs.  
Tel. 4931-0580 4932-4605



## ▶ GESTORIA

Habilitaciones, transferencias  
y toda la documentación  
referente a las reglamentaciones  
vigentes para el funcionamiento  
de los comercios de la industria  
panadera,



## ▶ MASTERCLASS\*

Acuerdos con diversas  
empresas para que los  
Asociados puedan  
realizar demostraciones  
y capacitaciones técnicas.



## ▶ FORMACIÓN\*

- **Vender no es lo mismo  
que despachar.**  
- **Curso de Atención Telefónica  
y Delivery.**  
Se realizan en la sede de APACA  
o vamos a tu local. \*Para esta acti-  
vidad se requiere un cupo mínimo  
de inscriptos.



## ▶ FORMACIÓN\*

**Curso de Manipulación  
de Alimentos.**  
Se dicta por el Gobierno de la  
Ciudad de Bs. As. en la sede de  
APACA, tramitación de inscrip-  
ciones, entrega de certificados en  
la panadería, comprobante  
de asistencia.



## ▶ REVISTA LA CAPITAL DEL PAN

Revista realizada por  
la Asociación con todas  
las noticias relevantes del  
sector, entrega trimestral  
en tu panadería.



## ▶ ASESORIA CONTABLE MEZHER-PAMPIN

Horario de Atención:  
Lunes a viernes de 9:30 a 17hs.  
Bacacay 4516- PB - CAB  
Tel. 4671-4882/4861  
oficina.mezherpampin@gmail.com

# ¿QUERES ANUNCIAR EN NUESTRA REVISTA?

**LA CAPITAL DEL PAN**  
*La Revista de la Asociación de Panaderos de Capital Federal*

**INTERÉS ESCALAS SALARIALES**

**ENTREVISTA SUEVIA PANADERÍA Y PASTELERÍA**

**CONGRESO REUNION DE CIPAN**

**ENTREVISTA PAMELA VILLAR**

**FAIPA**

**CIPAN**

**uibc**

**APACA ASOCIACION PANADEROS CAPITAL FEDERAL**

Comunicate al 11 3884-3285  
o escribinos a [info@apaca.com.ar](mailto:info@apaca.com.ar)





# Tradición Panadera

[www.apaca-panaderos.org.ar](http://www.apaca-panaderos.org.ar)