

LA CAPITAL DEL PAN

La Revista de la Asociación de Panaderos de Capital Federal



ANUARIO

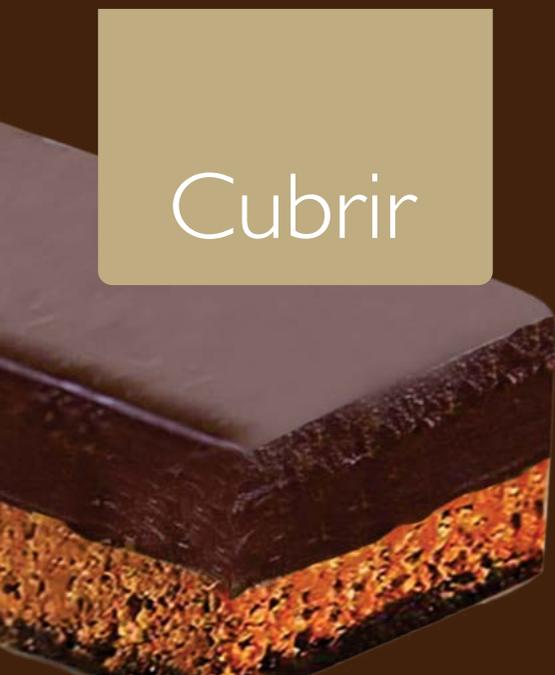
EN TIEMPOS DE PANDEMIA



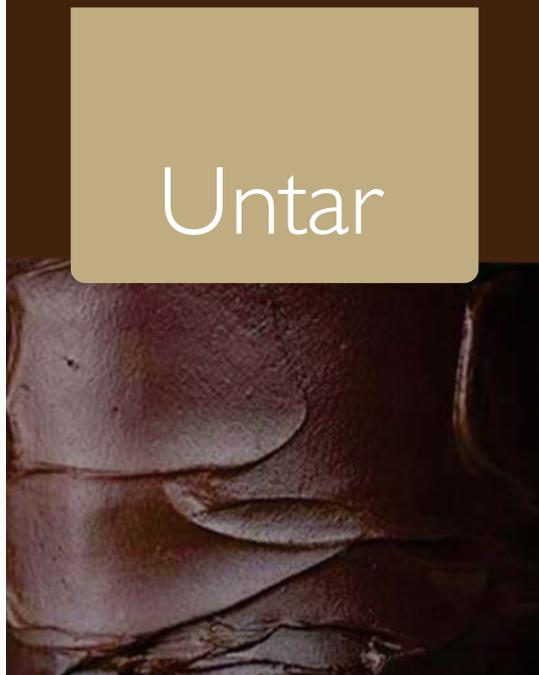
Lodiser presenta

alpino[®]
tipo
ganache

Cubrir



Untar



Rellenar



Un producto, muchos usos.

- Semiamargo • Blanco • Limón
- Maní y cacao estilo marroc • Maní



Presentación de 2.5kg

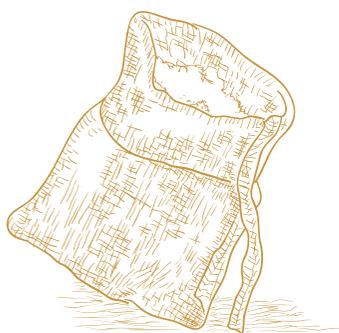


EDITORIAL



En 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 hace más de un año en relación a la Pandemia. En esta oportunidad nos pareció importante reflejar las acciones realizadas el año pasado y las que seguimos poniendo en marcha actualmente. Queremos dejar testimonio del coraje y actitud luchadora de todos los Panaderos de Capital Federal, quienes seguimos luchando con todas nuestras fuerzas para defender esta noble industria y todos los puestos de trabajo que ella integra. Desde el primer día nos dispusimos a utilizar todos los medios que están a nuestro alcance para asesorarlos permanente, entre ellos la línea di-

recta de whatsapp Apaca Responde. Ya que consideramos fundamental realizar un trabajo coordinado con cada uno de ustedes, respondiendo a sus necesidades y consultas. A nivel directivo 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 la 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 Fernández
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 Bandin
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 20 / Número 72 - Marzo 2021

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. Nuevo Presidente del Cipan.
- 08. Apaca en la Legislatura.
- 10. Apaca y el Coronavirus



- 14. Tu Video CV.
- 16. Apaca Solidaria.
- 20. A 365 días de la Pandemia.
- 26. Entrevista a La San Martín.
- 30. Escuela de Oficios.
- 34. Día Mundial del Arte.
- 38. Confitería El Molino.
- 44. Reunión Ceoppan-Cippan
- 45. Jornadas Iberoamericas
- 46. Apaca Formación
- 47. Procedimiento Covid-19





QUERÍAMOS
DESEARTE
¡FELICES
PASCUAS!



CREÁ SIEMPRE
LAS MEJORES
ROSCAS
CON **INVENTIS**

W lesaffreargentina.com.ar @ info.ar@lesaffre.com
f [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina) i [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg) v [lesaffreargentina](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)

LESAFFRE 

**LEVEX**

levina

**MAGIMIX**

levasaf

saf-instant

**INVENTIS**
SEARCH YOUR CREATIVITY

**KASTALIA**

**LIVENDO**

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



LUIS BENITO ES EL NUEVO PRESIDENTE DEL CIPAN

EL SR. LUIS BENITO, ACTUAL VICEPRESIDENTE DE APACA, ASUMIÓ A FIN DE AÑO LA PRESIDENCIA DE LA CONFEDERACIÓN INTERAMERICANA DE LA INDUSTRIA DEL PAN, CIPAN.



C I P A N



En la Asamblea virtual que realizó CIPAN se ha elegido una nueva conducción cuyo mandato se extenderá por un plazo de aproximadamente de un año. La nueva **Mesa Directiva** de la entidad estará compuesta por:

Presidente: Luis Benito, Argentina
Tesorero: Álvaro Pena, Uruguay
Secretario General: Ruí Rodrigues Gonçalves, Brasil.

La figura de Luis Benito es ampliamente reconocida en la industria panadera argentina. Oriundo de España, llegó con sus padres a la Argentina en el año 1950. En la década de los '60 adquirió una panadería que todavía conserva y que hoy maneja él y sus hijos, quienes continúan honrando el oficio y aportando su visión de futuro. El Sr. Benito también fue dirigente de FAIPA, Federación Argentina de Industriales Panaderos. Y a fines de los años '90, junto a un grupo de panaderos fundó APACA, institución que a través de los años ha logrado prestigio y que aúna a todos los Panaderos de Capital Federal. Benito, ocupa hoy en CIPAN, el cargo

que desempeñó anteriormente el Sr. Antero Pereira, quien posicionó a la entidad como una organización referente en Iberoamérica, realizando una gestión muy exitosa.

Al realizarse la asamblea y proponer el nombre de Luís Benito, el mismo fue aceptado por unanimidad, ya que es un hombre muy querido por defender al panadero y a la profesión. Su rol con presidente es muy activo tanto a la hora de mantener reuniones nacionales como internacionales.

Junto con al Sr. Álvaro Pena y el Sr. Rui Rodrigues Gonçalves, conforman la nueva Junta Directiva de CIPAN, ciertamente con un mandato de tiempo breve, pero con la intención de tener logros importantes, ya que estarán trabajando en fortalecer la industria, acercando a nuevos países a la confederación, generar el intercambio de opiniones y experiencias entre los asociados, con el fin de enriquecer el accionar de cada institución.

Esto será promoviendo conferencias, cursos de capacitación remotos con temas técnicos, administrativos, comerciales, los cuales faciliten la toma de decisiones a los directivos. Esto permitirá la integración

de los panaderos comprometidos en mejorar la calidad de sus productos y la gestión de sus empresas. Le deseamos muchos éxitos a esta nueva comisión directiva de CIPAN y felicitamos el gran trabajo realizado por el presidente precedente Antero Pereira (Brasil) durante sus cuatro años de mandato.

“Vivimos un momento inédito, por eso hoy más que nunca debemos aunar fuerzas con todos los panaderos de la región para trabajar y fortalecer la industria panadera e intercambiar opiniones y experiencias que tanto nos enriquecen y ayudan. Mi gratitud a esta gran institución que necesita de cada uno de nosotros, solo así podremos continuar con este gran desafío y esta noble tarea que desarrolla la Confederación Interamericana de la Industria del Pan. Les envié un gran abrazo a la distancia y espero poder verlos pronto, mientras tanto cuidense mucho”. **Luis Benito**

QUE ES CIPAN:

Es la CONFEDERACIÓN INTERAMERICANA DE LA INDUSTRIA DEL PAN fue fundada en Buenos Aires el 6 de octubre de 2005, donde su finalidad principal es representar y coordinar los intereses de las entidades empresariales representativas del sector de la panificación de las Américas.

Además de esto entre los principales objetivos de CIPAN están:

- Realizar estudios e investigaciones orientadas al mejoramiento de la industria en todos sus aspectos.
- Asesorar a las entidades que la integran y divulgar toda información relativa a la existencia y desarrollo de la industria y de la comercialización de sus productos en cada uno de los países miembros.
- Fomentar la difusión y el intercambio de tecnologías del sector
- Estrechar las relaciones y cooperar con los organismos nacionales e internacionales en las materias que interesan a la industria del Pan y establecer convenios, vínculos y relaciones con entidades afines de otras áreas.

APACA PRESENTE EN LA LEGISLATURA PORTEÑA Y EN EL MINISTERIO DE PRODUCCIÓN



SERGIO ABREVAYA RECIBIO EN LA LEGISLATURA PORTEÑA A LAS AUTORIDADES DE APACA CON EL FIN DE TRATAR DIVERSOS TEMAS DE LA INDUSTRIA.

El Contador **Francisco Ron**, Presidente de Apaca junto al **Sr. Gabriel Fernández**, Vicepresidente 2º mantuvieron una reunión en la Legislatura Porteña con Sergio Abrevaya. Una vez más el legislador porteño recibe a las autoridades de la Asociación de Panaderos de Capital Federal y manifiesta su apoyo a los distintos temas que se trataron durante el encuentro. Entre ellos se habló de Ingresos Brutos, de la necesidad de contar con alguna normativa para evitar

el uso de bolsas plásticas, sobre el curso de manipulación de alimentos ya que actualmente se realiza sólo de forma virtual y el objetivo de la Comisión Directiva de Apaca es que se pueda hacer de forma presencial, en grupos reducidos y garantizando los protocolos vigentes, ya que a fin de año se aprobó una resolución que establece un protocolo para el desarrollo de talleres de educación no formal. Estos fueron algunos de los tantos temas que se expusieron a lo largo de más de dos horas de reunión. Antes de terminar el encuentro el Legisla-



dor Abrevaya, se comprometió a generar una reunión con el Ministro de Producción de la ciudad de Buenos Aires, Lic. José Luis Giusti, para exponer la realidad diaria que enfrenta el gremio panaderil.

REUNIÓN CON EL MINISTRO DE PRODUCCIÓN DE LA CIUDAD.



El viernes 19 de febrero **Francisco Ron** y **Gabriel Fernández** se reunieron con el Ministro de Producción de la Ciudad de Buenos Aires, Lic. Giusti, también asistió el legislador Sergio Abrevaya quien fue el organizador de este encuentro. El eje principal de la reunión fue el

tema de Ingresos Brutos y exponer la actual y difícil situación que atraviesan los Industriales Panaderos de Capital Federal. A pesar del contexto se quiso destacar el rol fundamental que ejercen las panaderías, ya que emplean una gran fuerza productiva directa como indirecta,

siendo esta un gran aporte para la economía de la ciudad de Buenos Aires. El Ministro Giusti, tomó nota de cada tema y derivó alguno de ellos a la Secretaría de Simplificación Económica para poder abordarlos.

The advertisement features a collage of images showing NextCoffee machines in various settings, including a bakery and a coffee shop. The machines are sleek and modern, with digital displays and coin slots. The text "nextcoffee.ar" is prominently displayed in the upper right, accompanied by the Instagram logo. Below the images, there is a large black box with white text that reads: "NO SE COBRA ALQUILER FACIL INSTALACION Y MANEJO AHORRE EN PERSONAL SIN COSTO DE INSTALACION". At the bottom, there is a WhatsApp icon, a phone icon, and the phone number "1563046776". The NextCoffee logo is also visible in the bottom left corner.



APACA Y EL CORONAVIRUS

RESUMIMOS LA LABOR DE APACA EN FAVOR DE LOS INDUSTRIALES
PANADEROS, PASADOS MÁS DE UN AÑO DEL COMIENZO DE LA PANDEMIA.

Con 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 365 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/](https://www.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

1. APACA en estos 365 días publicó toda la información relevante para la industria del pan.
2. Se publicó una guía de obligaciones sanitarias preventivas a adoptar ante el coronavirus y de las normas aplicables.
3. Se publicaron y comentaron distintas resoluciones de interés ligadas al funcionamiento de la panadería
4. Se publicó información sobre las normas para obtener los beneficios del decreto 332/20.
5. Se dio a publicidad para su aplicación el acuerdo de pagos no remunerativos celebrado con Pasteleros
6. 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.
7. 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/crisisdetodos.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/dispensasnoremunerativas.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.

- Reunión por zoom con el Legislador Sergio Abrevaya por el tema de La Ley de Artesanalidad

- Reunión por zoom con CAME y varias Cámaras del sector gastronómico para abordar el tema del impacto de la Pandemia

- Se realizaron reuniones en la Legislatura Porteña y con el Ministro de Producción de la Ciudad de Bs. As. para tratar el tema de Ingresos Brutos, normativa por el uso de bolsas de plástico y curso de Manipulación de Alimentos.



TU VIDEOCV

EL TRABAJO EN LA ERA DIGITAL

Para hablar de curriculums 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 audiovisual que puede durar hasta 120

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

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 de trabajar pero no tenían las he-

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

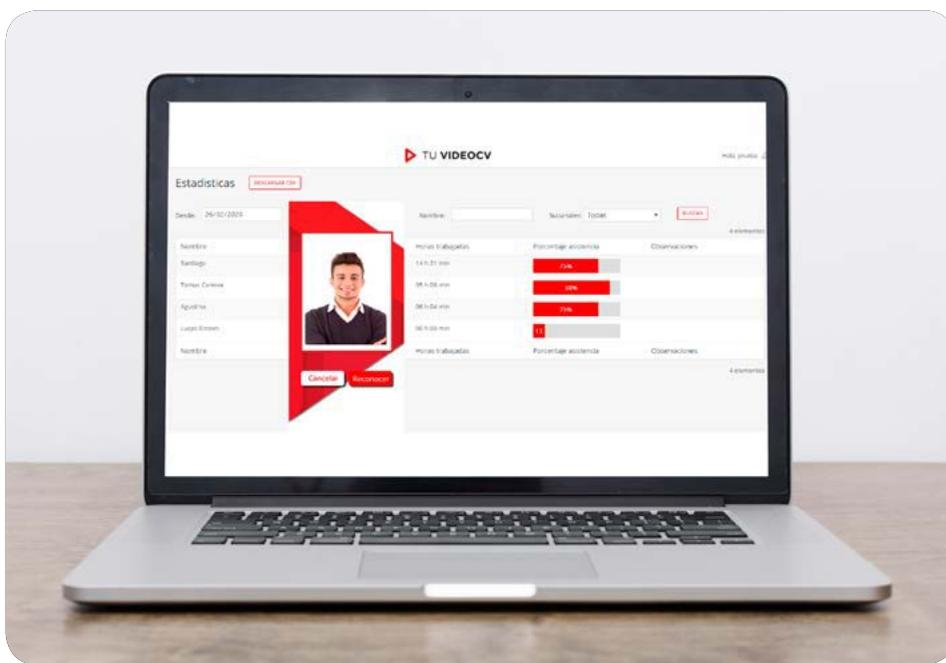
herramientas para acceder al sistema laboral.

Un día Santiago filmó 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.



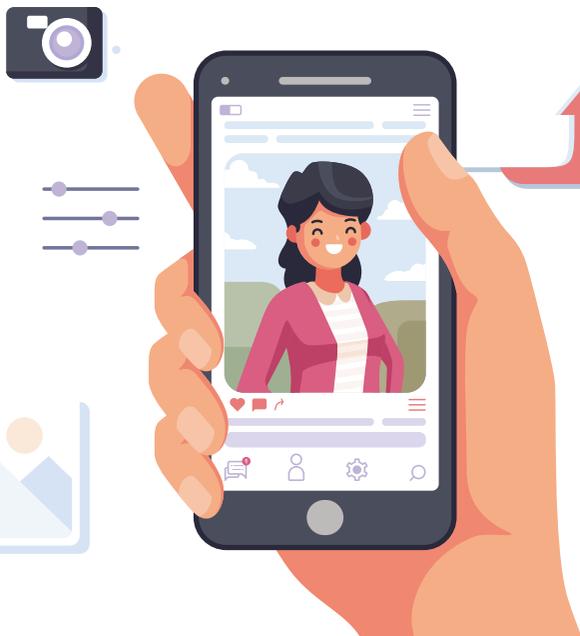
La oficina de Tu VideoCV está ubicada en Área 3 un espacio de Co-Working (trabajo colaborativo) con foco y objetivo de conectar comunidades emprendedoras.



PLATAFORMA DE RRHH OFRECE DISTINTOS SERVICIOS

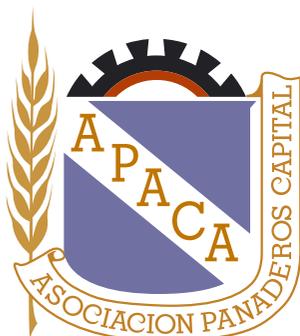
- Seleccionar personal.
- Control de presentismo mediante reconocimiento facial.
- Generar las citas para las entrevistas laborales a través de whatsapp.
- Videos Cvs Publicación de ofertas ilimitadas y acceso rápido a los datos de los candidatos.

<https://tuvideocvonline.com/>





APACA SOLIDARIA



Desde hace más de dos años 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 notoria-

mente, 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 Pana-**



“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”

dería La Nueva Villa Crespo por su 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







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



AGRADECEMOS ESPECIALMENTE
A LAS SIGUIENTES EMPRESAS

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



sociales, merenderos, geriátricos 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 y al periodista y reportero gráfico Sebastián Salman.

Junto a la colaboración de:

**MOLINO
CENTRAL NORTE**



RED PLATO LLENO

A 365 DÍAS DE LA 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 comuni-

cación 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 representan a tantos



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

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 rompen 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. Porque el Pan siempre está presente en las casas de las familias argentinas.



Del Sol



Santa Paula



La Campana



Sisi



Artiaga



La Milagrosa



Super

NOS CUIDAMOS ENTRE TODOS.



Siglo XXI



Sissi



Del Sol



Suevia



Valenza



El Ceibo



San Telmo



Sud América, Lugano

El Pan 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

“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.



“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”

Las fotos que ilustran esta nota se tomaron días antes del comienzo de la cuarentena por este motivo no hay en las mismas distanciamiento social.

Enrique 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



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

le dejó un gran legado de experiencia y tradición.

La idea de esta entrevista, era poder visitar al Sr. Ariza 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 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 disfrutar 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 mo-

mento?

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.

¿Tramitó alguna ayuda del Gobierno?

Sí recibí los dos primeros meses la ayuda, ATP, pero luego me dijo mi contador que no califique. La situación es complicada para quienes tenemos la responsabilidad de llevar adelante un negocio.

Al mediados de la pandemia una empleada de la panadería presento un caso positivo de coronavirus,



¡BIENVENIDO GENNARO!

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 llego a Apaca?

Exactamente no lo recuerdo, fui uno de los primeros socios, siempre participamos de los cursos de manipulación de alimentos que dio 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 imponen estos tiempos de pandemia, entre la incertidumbre y la lucha constante por salir adelante. Por momentos Enrique no ve claro el futuro, pero al instante recuerda que en un año tan difícil como fue el 2020, **llegó Gennaro su primer nieto**, instantáneamente vuelve a tener esperanzas y comprende que a pesar de las dificultades, el futuro se abre camino!

LA CENTRAL PAPELERA S.A.

PAPELES - BANDEJAS - BLONDAS - BOLSAS - SERVILLETAS - PIROTINES



AV. NAZCA 245/61 - CAP. FED. * TELEFAX: 4637-8087 * 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
PANADERIAS Y CONFITERIAS

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



Puratos
Reliable partners in innovation



Emeth



Cremigal



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 AUTODEFINE COMO UNA APASIONADA POR LA GASTRONOMÍA.

Actualmente dicta dos talleres de oficios, nos cuenta su experiencia y como trasformo 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 a 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, con-

Las fotos que ilustran esta nota se tomaron días antes del comienzo de la cuarentena por este motivo no hay en las mismas distanciamiento social.



tamos con el Taller de Capacitación 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 de 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 establecimientos educativos, afortunadamente la ENS, al ser un establecimiento de Formación Docente, cuenta con un Campus Virtual que incluye a



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



ambas tecnicaturas, la Tecnicatura Superior en Gastronomía, la Tecnicatura Superior en Producción de Indumentaria, 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 autónomo 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 alum-



nos 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 Formación 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.

Para obtener información

Instagram:

@tsgastronomiaens6

www.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

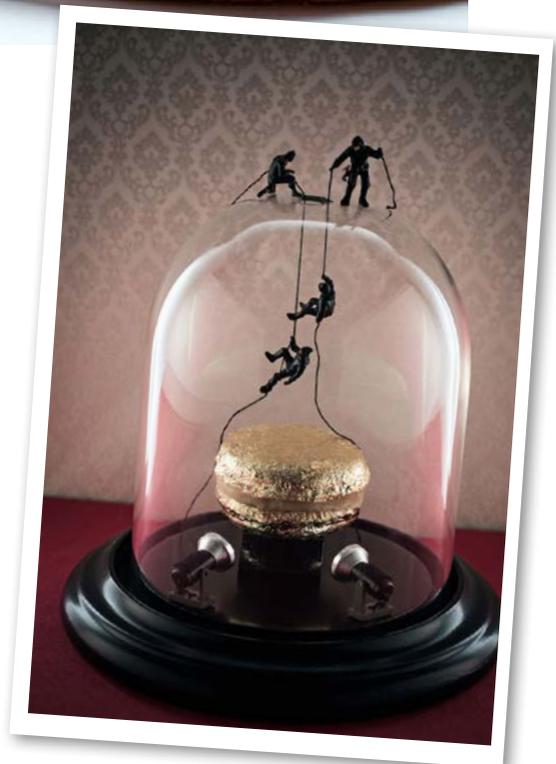
Rondeau 2328 - C.A.B.A. - Tel.: 4306-5722 - bomkochi@speedy.com.ar

15 DE ABRIL

DÍA MUNDIAL DEL

Arte

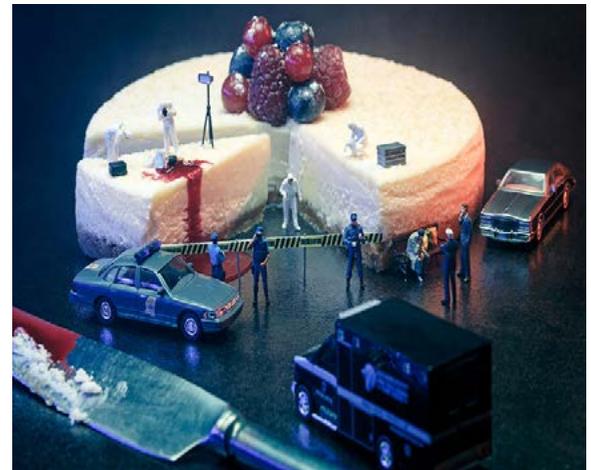




El Día Mundial del Arte es una celebración internacional de las artes, la cual fue declarada por la Asociación Internacional del Arte con el fin de promover conciencia de la actividad creativa en todo el mundo. Desde el año 2012 se viene celebrando cada 15 de abril el Día Mundial del Arte, una fecha que busca dar a conocer la importancia que tiene el arte y sobre todo el pensamiento creativo, para la evolución del pensamiento humano y la resolución de los problemas que nos aquejan. Se estableció que fuese el 15 de abril, debido a que este es el natalicio de uno de los mayores artistas de la humanidad. Por supuesto que hablamos de Leonardo Da Vinci,

un hombre que fue pintor, escultor, diseñador, arquitecto, poeta, biólogo y un largo etcétera, por eso se le considera el hombre del renacimiento. Desde Apaca destacamos la importancia del Arte en las distintas disciplinas que se desarrolla una de ellas es la gastronómica. Por eso en esta oportunidad queremos compartir el trabajo del reconocido fotógrafo francés Nicolas Knepper, quien crea minuciosas puestas en escena a escala, es decir, sin montajes digitales donde narra pequeñas historias llenas de color. Recreando mini escenas y resignificando de esta manera la fotografía culinaria, para ello cuenta con postres típicos franceses que son claves para desarrollar su arte y mundo fantástico en el cual nos sumerge.

El arte es una de las formas más evolucionadas de la expresión humana. A través de ella el hombre puede expresar su visión personal



sobre aquello que le aqueja, le interesa o simplemente le parece bello, por medio de distintos recursos. El fotógrafo francés Nicolas Knepper, sin montajes digitales narra pequeñas historias llenas de color y nos invita a compartir un mundo lleno de fantasía y sabores. Nicolás comenzó su carrera como ingeniero en áreas que combinan tecnología, creación e imagen. Apasionado por la fotografía, y en particular por el retrato, los hitos lo guiarán a la fotografía culinaria, un mundo particularmente exigente en el que la sensación de detalle, rigor y tecnicidad que le son familiares son indispensables.

Este es el desencadenante y, a partir de ese momento, la creatividad, la precisión y la sofisticación se entrelazan para contar historias siempre divertidas en torno a postres y pasteles jugando con colores, texturas y creando ilusiones de escala usando figurines. La actividad la desarrolla en Estrasburgo y ha conseguido cocinar a fuego lento escenas cotidianas y de películas, en los que tartas, pasteles y postres son protagonistas. Los colores vibrantes llaman la atención, el sujeto despierta nuestras papilas gustativas, las referencias implícitas nos hacen sonreír... ¡la serie despierta los sentidos!

Arte



Actividad en la que el hombre recrea, con una finalidad estética, un aspecto de la realidad o un sentimiento en formas bellas valiéndose de la materia, la imagen o el sonido. El universo de la fotografía culinaria creatividad y color.

Las puestas en escena son "reales", no es el producto de fotos-montajes digitales. Knepper, crea mini escenas y resignificando de esta manera la fotografía culinaria, de esta forma nos sumerge en un mundo fantástico, que despierta nuestros sentidos!

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



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

www.bamlife.com.ar

CONFITERÍA DEL MOLINO

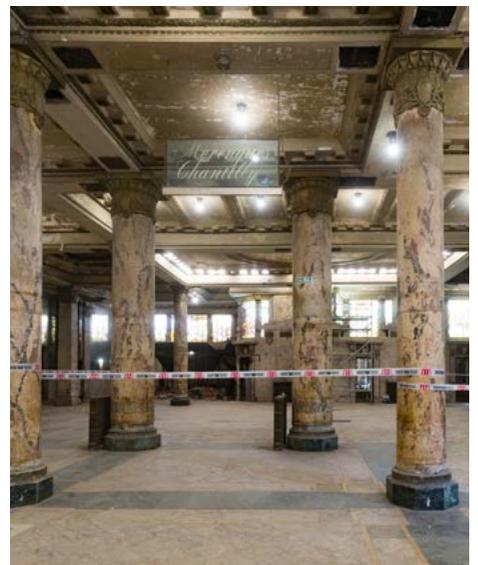
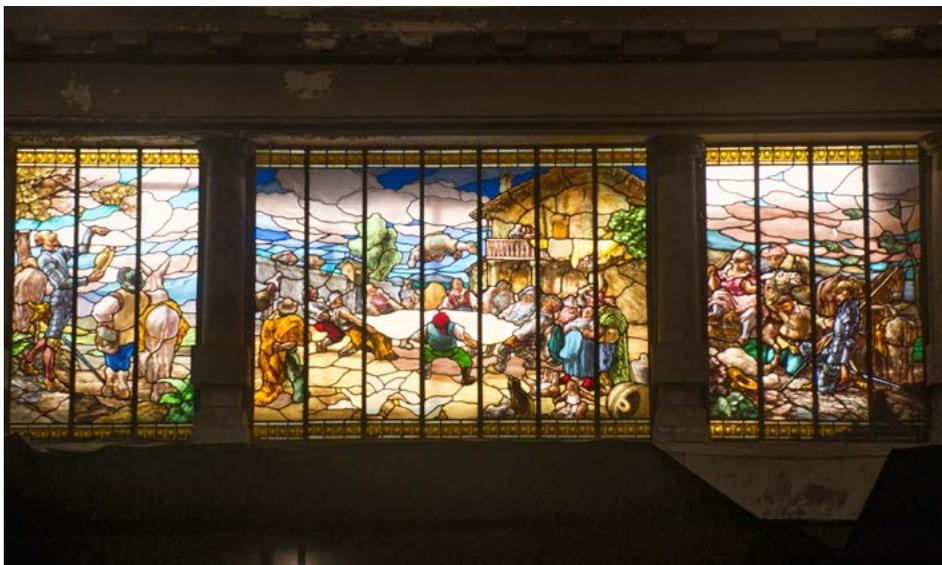
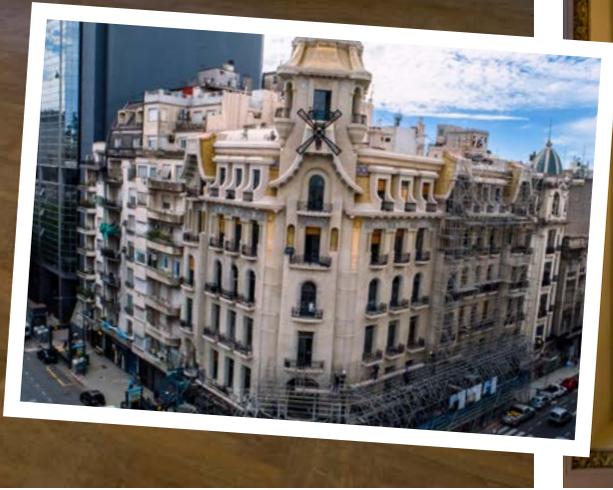


RESTAURACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL EMBLEMÁTICO EDIFICIO PORTEÑO, UBICADO EN RIVADAVIA Y CALLAO, FRENTE AL CONGRESO DE LA NACIÓN, ESTA SINGULAR OBRA ARQUITECTÓNICA ATESORA HISTORIAS DE PERSONAJES ILUSTRES Y DE LA MÁS EXQUISITA PASTELERÍA DEL SIGLO PASADO.

Ingresar a la confitería Del Molino es una experiencia maravillosa, un viaje en el tiempo, que rememora una época de progreso, aquella en la que llegaban a la Argentina miles de inmigrantes, dispuestos a prosperar en el nuevo continente. Esta es la historia de dos de

ellos Constantino Rossi y Cayetano Brenna, pasteleros italianos, que comenzaron a trabajar en una confitería llamada del Centro y poco tiempo después crearon la Confeitaria del Molino. En el año 1904 Brenna compra el predio de Rivadavia y Callao y entre 1911 y 1917 los terrenos linderos de

ambas calles. Su objetivo era unir las propiedades, para eso el arquitecto elegido fue Francesco Gianotti, el mismo que construyó la Galería Güemes. Cayetano además de encomendarle este trabajo le pidió a Gianotti que lo realice con la condición de no tener que cerrar la Confeitaria, el arquitecto aceptó el desafío





y fue así como se construyó uno de los edificios más representativos y ecléctico de Buenos Aires.

Actualmente todo el inmueble está siendo restaurado, contemplando sus componentes originales, bronce, muros y cielorraso, columnas de estuco (símil mármol), luminarias y pisos, tal como nos relata la arquitecta *Nazarena Aparicio*. También se están poniendo en valor los departamentos del cuarto y quinto piso del inmueble, espacios donde funcionarán un museo y un centro cultural. Ya finalizó la restauración de la azotea y la cúpula, el accionamiento de las aspas y la réplica de los históricos leones alados, que fueron realizados mediante modelización 3D.

El valor de la arqueología urbana y la historia

La arqueóloga Sandra Guillermo junto a su equipo está realizando un magnífico trabajo en relación a los objetos encontrados en los subsuelos del edificio, que era el lugar donde se producía a gran escala toda la mercadería de la confitería. Se hallaron numerosos moldes, asaderas y diversos utensilios. Una de las elaboraciones características era el Pan Dulce, un clásico de la pastelería navideña y de todo el año. Sandra señala que cuentan con más de 15.000 objetos recuperados y con muchas donaciones de materiales que aportan gran significado a todo el trabajo que desarrollan.

También pudimos hablar con Mónica Capano, quien coordina la intervención en el patrimonio inmaterial del proyecto, rescata relatos, los estudia y luego de un riguroso trabajo puede reescribir las distintas historias que acontecieron en este singular edificio. Entre tantas nos cuenta que la confitería funcionó hasta el verano de 1997, “se la llamaba ‘la tercera cámara’, porque muchas decisiones que se tomaban en el Palacio Legislativo (ubicado enfrente) se resolvían, café por medio, en este lugar”. Capano a la vez nos comenta que Brenna tuvo dos hijas una de ellas se casa con un Rocatagliatta y por eso aparece este apellido en los libros *Del Molino*. Van a pasar sociedades y una quiebra en 1978 tras



la cual la familia se vuelve a hacer cargo de la administración. Luego llega el cierre final en 1997 cuando en el primer piso funcionaba una disco. La cantidad de información que nos comparte es tan apasionante como el espíritu de cada uno de sus relatos.

Sin duda el trabajo que se está realizando está perfectamente coordinado y se hace de forma multidisciplinar, desde el grupo de comunicación, se hizo una convocatoria por redes sociales para contar con información sobre los vitrales, ya que no se tenían rastros de los mismos, este es uno de

tantos ejemplos de la impecable labor que desarrollan.

En cuanto vayan finalizando las obras y forma paulatina el edificio se abrirá al público para que nuevamente puedan disfrutar de la confitería, la oferta cultural pero sobre todo para que visiten esta mítica obra arquitectónica.

POSTRES CON HISTORIA

Brenna, creó El Leguisamo a pedido de Carlos Gardel, que era muy amigo del jockey y se transformó en un clásico de la confitería. También hizo el Imperial Ruso, cuya fama llega a Europa llevado por las familias de la aristocracia criolla. Allí lo llaman 'El postre argentino'. En un catálogo la historiadora Mónica Capano nos cuenta que decía 'cortarlo con un cuchillo mojado para evitar que se desmorone, tal vez fue bautizado así en alusión al desmoronamiento del imperio.

PERSONALIDADES FAMOSAS

Entre sus concurrentes se contaron políticos como Alfredo Palacios, Lisandro de la Torre, José F. Uriburu, Marcelo T. de Alvear, la infanta Isabel de Borbón y el Príncipe de Gales; escritores como Leopoldo Lugones, Oliverio Girondo, Roberto Arlt y José Ingenieros; músicos y artistas como Carlos Gardel, Libertad Lamarque, Nini Marshal y Madonna entre otros.

EL EDIFICIO

Fue expropiado en 2014 y transferido al Congreso de la Nación en virtud de una ley votada por este mismo cuerpo legislativo, se creó la Comisión Bicameral Administradora del Edificio que es la encargada de su restauración.

REFORMA LABORAL CON MIRADA PYME: EL QUID ES REDUCIR EL COSTO LABORAL

En estos días se ha vuelto a instalar -como cada tanto- el tema de la reforma laboral, esta vez fogueado por la excepcionalidad que sumó a la larga crisis pre pandemia, la que nos trajo el covid-19, y que venimos padeciendo sin saber hasta cuándo.

La difusión de algunas miradas que proponen generar un nuevo régimen especial para fomentar el empleo, aplicable a los nuevos trabajadores que se contraten, en una suerte de un doble régimen legal, y la intención de implementar un seguro de desempleo que libere al empleador de las cargas indemnizatorias, ha generado repercusiones y debate.

La primera reflexión es que hay decenas de ejemplos de buenas intenciones en materia de proyectos de reforma laboral, que a la hora de pasar el examen judicial se terminaron convirtiendo por la redacción final en el Congreso en malos tragos para el sector empresario, y en particular para las pymes por su endeblez patrimonial. Lo que sugiere prudencia a la hora de impulsar reformas, más si implican recorte de derechos de los trabajadores, que en la mejor de las hipótesis -vaya paradoja-, nos enseña la experiencia que suelen servir para generar mayor litigiosidad, con sus riesgos y costos.

Para la mayoría de las pymes esta alternativa no se presenta como una solución. Sin contar con que el pago de un seguro de desempleo, incrementaría todavía más el costo laboral adicional del salario en un mínimo del 8%.

La queja de los empresarios pyme no pasa hoy tanto por los derechos consagrados en favor de los trabajadores -a excepción de ciertas multas retorcidas - v.g. art. 80 LCT-, sino por los costos fijos en materia laboral del orden del 45% al 50% del salario, y que a muchos apenas una crisis asoma, se les hace imposible de afrontar.

Una contribución de corto plazo del 10% o 15% de ahorro a costa del bolsillo del trabajador tampoco traería ninguna solución, ni incentivaría a encarar expansión o nuevos negocios.

Por eso creemos que es el Estado el único que tiene la llave para que pueda salirse de esta dura crisis, im-

pulsando la generación de empleo. Y es su deber fomentarlo aliviando la pesada carga del costo laboral del empleador, que no es el salario, sino sus costos adicionales.

Cualquier encuesta nos diría seguramente que un empresario que aparte del salario de bolsillo del trabajador deba abonar no más de un 10%/12% de cargas sociales estaría dispuesto a reimpulsar su actividad ni bien pueda, aprovechando su capacidad instalada para crecer. Y a contratar trabajadores y registrarlos o a blanquear los no registrados pues por ese valor carece de todo sentido exponerse a riesgos. Y también en el núcleo de quienes pueden disponer de capital, habría gente predispuesta a invertir en nuevos negocios.

Hoy ese 10%/12% no llega a las arcas del Estado, ni de las obras sociales ni de los sindicatos. Y de implementarse un régimen de este orden, el Estado se liberaría de pagar planes asistenciales a los que se incorporen al mundo del trabajo registrado. Y evitaría el costo en salud que hoy tiene a través de los hospitales públicos. A quienes piensen que no tendría sostén financiero un sistema de estas características, hay que decirles que subsiste desde hace años el régimen de personal de casas particulares, en que el costo laboral total adicional al salario de quien trabaja entre 17 y 48 horas semanales con o sin cama, alcanza a unos \$ 2.400 mensuales, girando en torno a aquellos porcentajes, y que incluye aporte jubilatorio y de obra social, contribución del empleador y cuota de ART. (<https://casasparticulares.afip.gob.ar/ayuda/empleador/contribuciones.aspx>).

Por supuesto que esto hay que acompañarlo con un Estado que brinde certezas, incorpore otros incentivos y se muestre generoso, poniendo en marcha un plan que garantice de modo definitivo por un largo plazo de varios años los beneficios.

Y un compromiso a reducir al final del mismo las cargas sociales actuales, esencial para animar a creer que esta propuesta que impone hoy la gravedad de la crisis, es ese cambio de paradigma que todos esperamos. Por allí creo que pasa en trazos gruesos la gran posibilidad de sacar de esta gran crisis un cambio significativo y provechoso para el futuro.



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





REUNIÓN CEOPPAN CIPAN



El Presidente de CIPAN, **Luis Benito**, mantuvo una reunión virtual con el Presidente de CEOPPAN, **Eduardo Villar**, y el **Secretario General José María Fernández del Vallado**, donde intercambiaron informaciones sobre la realidad de la panadería y se analizó generar un marco de colaboración entre ambas instituciones panaderas. Uno de los temas que se conversaron es la posibilidad de una integración de la Federación Española de Panaderos a CIPAN, algo que si los Estatutos de la Confederación lo

permiten será una forma de integración de panaderos con una visión iberoamericana. Ha sido un primer encuentro entre ambos dirigentes (ambos nacidos en La Rioja) que ha servido para conocerse y comenzar a tener proyectos en conjunto, como lo que planteó Eduardo Villar de poder realizar un **Congreso Iberoamericano de Panadería** en la ciudad de Santo Domingo de la Calzada, provincia de La Rioja, el año próximo, en el marco de la realización de **InterSICOP 2022**.



IMPORTANTE CONTROLADORES FISCALES

SE CONFIRMÓ EL NUEVO CRONOGRAMA FISCAL PARA LA ADECUACIÓN DE LA FACTURACIÓN OBLIGATORIA CONFORME A LOS NUEVOS EQUIPOS DE 2° GENERACIÓN.

El proceso de recambio de tecnología será progresivo según la cantidad de controladores:
Negocios con 11 o más equipos, deberán hacer el cambio entre el 1 de abril y el 31 de mayo.
Comercios que disponen de entre

2 y 10, el plazo será entre el 1 de junio y el 31 de julio. Aquellos que cuenten con 1 solo equipo deberán hacer la migración entre el 1 de agosto y el 30 de septiembre.
Imaging Product s.R.L.
imagingproductsrl@gmail.com



**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

JORNADAS IBEROAMERICANAS DE PANADERÍAS

Del 1 al 28 de Marzo se realizó InterSICOP Live Connect, la mayor comunidad y red social profesional para el sector de la panadería, pastelería y heladería del ámbito iberoamericano. Ceoppan realizó debates con panaderos iberoamericanos, demostraciones de Los Espigas y reflexiones sobre formación en un formato que se desarrolló de forma telepresencial.

La Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOP-PAN) volvió a tener un papel muy activo en la organización de las actividades relacionadas con el sector panadero.

Su nuevo presidente Eduardo Villar, junto su equipo de trabajo programaron una serie de actividades online dirigidas tanto a los panaderos españoles como a los iberoamericanos.

El compromiso de **InterSICOP** es el de impulsar el papel fundamental de la categoría PAN en una filosofía de alimentación y nutrición responsable, mejorando la salud de la población, **COPAN21** presento un completo programa, que contó con temas ligados a normativas, nutrición, materias primas, consumidor, sostenibilidad, e innovación.

Con esta iniciativa, InterSICOP,

celebrará su próxima edición presencial en febrero de 2022.

La **Comisión Directiva de APACA**, agradece la convocatoria y la posibilidad de participar como ponentes en los distintos encuentros que se organizaron. En temas relacionados a situación actual y perspectivas, el rol de las asociaciones, enfoques estratégicos e innovación como eje de desarrollo del sector, los expuso el vicepresidente de Apaca **Sr. Gabriel Fernández**. Mientras que los temas relativos a la “Adecuación de los actuales modelos de formación a las necesidades del Sector”, lo hizo Verónica Sotto, quien se centró en el desafío y la importancia de la digitalización en los procesos formativos del sector en Argentina.

El jueves 4 de marzo tuvo lugar la sesión “**Centros Tecnológicos: Innovación como eje de desarro-**



llo del sector”, el Presidente de la Confederación Eduardo Villar, moderó un foro de debate en el que 4 centros tecnológicos españoles destacados resumieron el trabajo realizado hasta ahora, y 8 países iberoamericanos expusieron el grado de innovación en el que se encuentran sus empresas de panadería.

Sin dudas fueron jornadas sumamente enriquecedoras, en las que prevaleció el intercambio de información, la reflexión y la sinergia. Apaca también quiere hacer un reconocimiento especial a José María Vallado quien junto a Eduardo Villar, fueron unos anfitriones y moderadores maravillosos.

APACA FORMACIÓN

LA IMPORTANCIA DE LA CAPACITACIÓN Y MOTIVACIÓN DENTRO DE LA EMPRESA

NUEVO
CURSO



Desde la Asociación, consideramos que es fundamental formar a los empleados, por este motivo se creó **APACA FORMACIÓN**. Pero comencemos de que se trata, **Capacitación:** son los conocimientos teóricos y prácticos que incrementan el desempeño de las actividades de un colaborador dentro de una empresa.

La capacitación laboral es la respuesta a la necesidad que tienen las empresas o instituciones de contar con un personal calificado y productivo, mediante conocimientos teóricos y prácticos que potenciará la productividad y desempeño del personal.

Hoy más que nunca, la capacitación es de vital importancia porque contribuye al desarrollo de los colaboradores tanto personal como profesio-

sional. Por ello, las empresas deben encontrar mecanismos que den a su personal los conocimientos, habilidades y actitudes que se requiere para lograr un desempeño óptimo. Las empresas han comprendido la importancia de que la capacitación, como una inversión productiva, teniendo resultados positivos y con mayores beneficios tanto económicos, como de calidad y productividad en la organización y con el trabajador.

Desde **APACA FORMACIÓN** se diseñaron dos cursos específicos para transmitir la información relacionada a la actividad panaderil. **Vender no es lo mismo que despachar y Comunicación efectiva en equipos de trabajo.** Mediante estos contenidos, los colaboradores tienen la oportunidad de aprender, actualizar sus conocimientos, relacio-

narse con otras personas y satisfacer sus propias necesidades, por medio de técnicas y nuevos métodos que ayudan a aumentar sus competencias para desempeñarse con éxito en su puesto, permitiendo a su vez a las panaderías alcanzar sus metas.

Beneficios que aporta la capacitación:

- Provoca un incremento de la productividad y calidad de trabajo.
- Aumenta la rentabilidad de la empresa.
- Desarrolla la motivación de los empleados.
- Ayuda a solucionar problemas.
- Ayuda a prevenir accidentes de trabajo.
- Mejora el clima laboral.
- Facilita que el personal se identifique con la empresa.
- Mejora la atención al cliente y la calidad de servicio.

Comunicate con nosotros y comenzá a planificar los cursos de capacitación de tu Panadería.

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 exigencias de los protocolos vigentes en el estableci-

miento, 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.

AGENDA & SOCIALES

LAMENTABLEMENTE EL PASADO AÑO Y ESTE LA COMUNIDAD PANADERIL SE VIO AFECTADA POR UN GRAN NÚMERO DE PÉRDIDAS. A TRAVÉS DE ESTE MENSAJE LOS RECORDAMOS Y ENVIAMOS A TODOS SUS FAMILIARES NUESTRO MÁS SENTIDO PÉSAME. QUE DESCANSEN EN PAZ!



El 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 importante de 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. muchos recuerdan hoy su esfuerzo particular a la hora de recorrer las panaderías de la ciudad en busca de firmas y de movilizarlos 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!

HASTA PRONTO AMIGO COCO!



► **Beatriz López García**, a quien recordaremos por su carisma y entusiasmo contagioso. Una mujer luchadora que siempre buscaba reunir y ayudar a quien lo necesitaba. La CD de Apaca, envía su pésame al Sr. Ángel Sabio y familia.



► **Gabriela Pedreira de la Panadería y Confeitería Flores Porteñas**. 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.

► FECHAS PARA RECORDAR:

2 de Abril: Día del Veterano y los caídos en la guerra de Malvinas.

2 de Abril: Viernes Santo.

4 de Abril: Pascuas.

1 de Mayo: Día del Trabajador.

16 de Mayo: San Honorato.

25 de Mayo: Día de la Patria.

► NOMBRAMIENTOS:

La **CD de Apaca** felicita y le desea muchos éxitos al Sr. Jorge Vitantonio por su nuevo cargo como presidente del Centro de Panaderos de Rosario.

CUMPLEAÑOS: LES DESEAMOS MUCHAS FELICIDADES!

01 de Marzo

Sr. Luis Boto

09 de Marzo

Sr. Omar Hernández

19 de marzo

Sr. Ardían Vera

03 de Abril

Sr. José Bandín



► **Rubén Salvio,**

quien fuera Presidente de FAIPA y un histórico dirigente Panadero.



► **Alejandro Ron,**

panadero y trabajador incondicional, la **CD de Apaca**, acompaña a Francisco y toda su familia en este difícil momento.





UTILES DE PANADERIA
CONFETERIA, 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



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

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.



▶ FORMACION

**Comunicación efectiva en
equipos de trabajo**

Se realizan en la sede de APACA
o vamos a tu local.



▶ REVISTA LA CAPITAL DEL PAN

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



▶ APACA RESPONDE

Por cualquier consulta podés
contactarnos al 4931-0580 ó
4932-4605 o vía email a:
info@apaca.com.ar



▶ ASESORIA CONTABLE MEZHER-PAMPIN

Horario de Atención:

Lunes a viernes de 9:30 a 17hs.

Bacacay 4516- PB - CAB

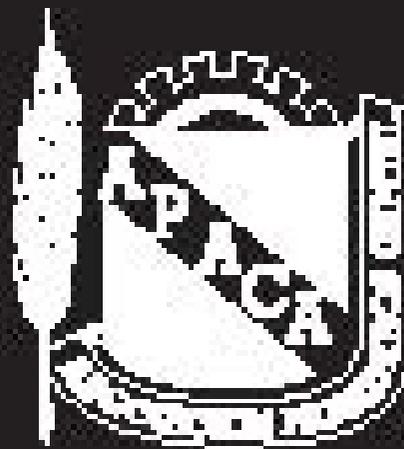
Tel. 4671-4882/4861

oficina.mezherpampin@gmail.com

LA COMISIÓN DIRECTIVA
DE APACA LES DESEA

*¡Felices
Pascuas!*





Tradición Panadera

www.apaca-panaderos.org.ar