

LA CAPITAL DEL PAN

La Revista de la Asociación de Panaderos de Capital Federal

INTERÉS
ESCALAS
SALARIALES

INSTITUCIONAL
ASAMBLEA
GENERAL
ORDINARIA

CIPAN
CUMBRE
IBEROAMERICANA

ENTREVISTA
CONFITERÍA
Y PANDERÍA
SAN RAFAEL





LODISER

DETRÁS DE TUS CREACIONES,
Una gran fábrica

Contamos con un departamento de **demostradores técnicos** que da **entrenamiento y soporte constante a nuestros clientes**



Elaboramos productos de calidad para **pastelería y confitería**



Tronador
CHOCOLATE

alpino
Sabores & Colores

INNOVAZIONE

Keuken

Postrefino

TERRAMARE



EDITORIAL



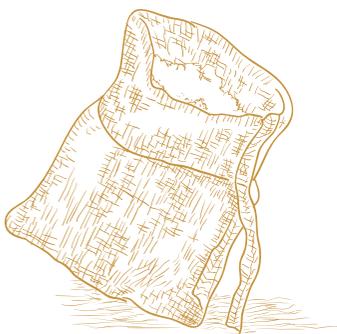
Estimados Asociados, una vez más tengo el honor hacerles llegar la revista de la Asociación de Panaderos de Capital Federal. En esta edición compilamos noticias del cierre del pasado año y de comienzos del 2022 para que puedan estar actualizados en relación a todo lo que esta aconteciendo en la industria.

Los animo e invito a que participen de las distintas actividades que realizamos en Apaca, cursos de capacitación en atención al cliente, formación en manipulación de alimentos, masterclass con distintos profesionales de renombre internacional y publicaciones de interés tanto locales como a nivel mundial. También

pueden seguir a diario el contenido que generamos y acciones que realizamos a través de nuestras redes sociales.

Como saben los tiempos que vivimos no son fáciles, pero a pesar del contexto seguimos honrando y trabajando por este noble oficio que nos une y apasiona a todos. Junto a todo el equipo que formamos con la Comisión Directiva continúo trabajando para defender la artesanidad y los intereses del gremio.

Los saludo y les agradezco por apoyarnos desde vuestros lugares y ser parte de esta comunidad de Panaderos Porteños.



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: Sra. Angelica B. Lamarino
Pro Tesorero: Sr. Ivar Albornoz
Secretaria De Actas: Sra. Patricia Zanollo

Vocales Titulares:

Sr. Jose Bandin Herbojo
Sr. Jose Adrian Vera
Sra. Marcela Quintana
Sra. Monica Tosi Vocal
Sr. Juan Carlos Rivas
Sr. Ángel Amado Sabio

Vocales Suplentes:

Sr. José Soto García
Sr. Gustavo Carlos Galnares
Sr. Gonzalo Alonso Boto
Sra. Yolanda Tripicchio

Revisores De Cuentas Titulares:

Sr. Jose Miramontes
Sra. Marcela Lescano
Sr. Daniel Barbeira

Revisores De Cuentas Suplentes:

Sr. Maria Laura Benito
Sra. Rodolfo Pedro Laborde

LA CAPITAL DEL PAN

Revista Informativa de la Asociación
de Panaderos de CABA
Año 21 / Número 73 - Mayo 2022

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. Asamblea General Ordinaria
- 10. Asesoría Contable
- 12. Jornada Iberoamericana



- 14. Escalas Salariales
- 19. Reunión Virtual Cipan
- 20. Cursos de Manipulación.
- 22. Panadería Artiaga.
- 24. Panadería San Rafael.
- 30. Masterclass.
- 32. Apaca Formación.
- 34. Boulangerie Cocu.
- 40. Internacionales.
- 42. San Honorato.
- 44. Agenda y Sociales.



Juntos, todo es posible!

**NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA**



**Excelente
estabilidad**



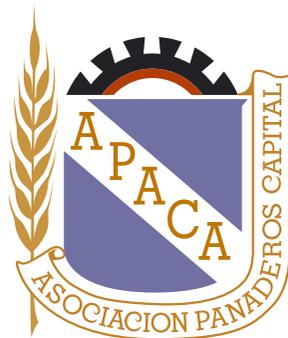
**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE



ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA



El año pasado los directivos de la Asociación de Panaderos de Capital Federal realizaron su asamblea general ordinaria. La misma no pudo celebrarse antes por el contexto y restricciones que ocasionó la pandemia.

El presidente, Sr. Francisco Ron, compartió junto al Dr. Prado y los contadores Adrián Mezher y Gonzalo Pampin el informe de actividades y las previsiones para los próximos meses. Por su parte los contadores respondieron las

preguntas que algunos de los asociados les realizaron. El Sr. Ron manifestó que junto la Comisión Directiva tiene como objetivo primordial continuar defendiendo los intereses de todos los industriales. Y a la vez resalto otras situaciones que lo atañen como ser evitar la competencia desleal y reuniones que mantiene con distintas autoridades del gobierno en relación a las elevadas facturas y cargas impositivas que deben enfrentar los panaderos.





RECONOCIMIENTO
Omar Hernández
 Antes de finalizar la asamblea se descubrió un cuadro con la imagen del Sr. Omar Hernández. Este retrato simboliza el afecto, respeto y agradecimiento por la labor y gestión que desarrollo durante su presidencia de APACA.



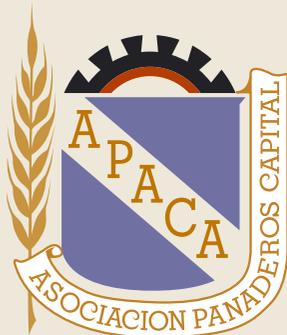
Incorporación de Mujeres en la Comisión Directiva

En esta oportunidad la renovación de autoridades se realizó parcialmente según los periodos de finalización de cada puesto y a la vez contó con un incremento de mujeres para conformar parte de la nueva Comisión Directiva. Para los actuales directivos de APACA esta incorporación es clave para el desarrollo y futuro de la institución. Desde siempre las mujeres panaderas son un motor que ge-

nera gran impacto en los negocios, su participación y rol es clave para el posicionamiento y crecimiento de la industria. En la actualidad la mujer panadera está cada vez más presente en todas las áreas del negocio y otorgan con su presencia un sello de atención y calidad inconfundible. La Asociación de Panaderos de Capital Federal les da la bienvenida y les desea a todas muchos éxitos en sus gestiones.



COMISIÓN DIRECTIVA DE APACA



Presidente: Francisco Ron Longarela
Vicepresidente 1º: Luis Benito
Vicepresidente 2º: Gabriel Fernandez
Secretario General: Nestor Omar Hernández
Tesorero: Arsenio Boto Bueno
Protesorero: Ivar Albornoz
Prosecretario: Angelica Beatriz Iamarino
Secretario De Acta: Patricia Zanollo

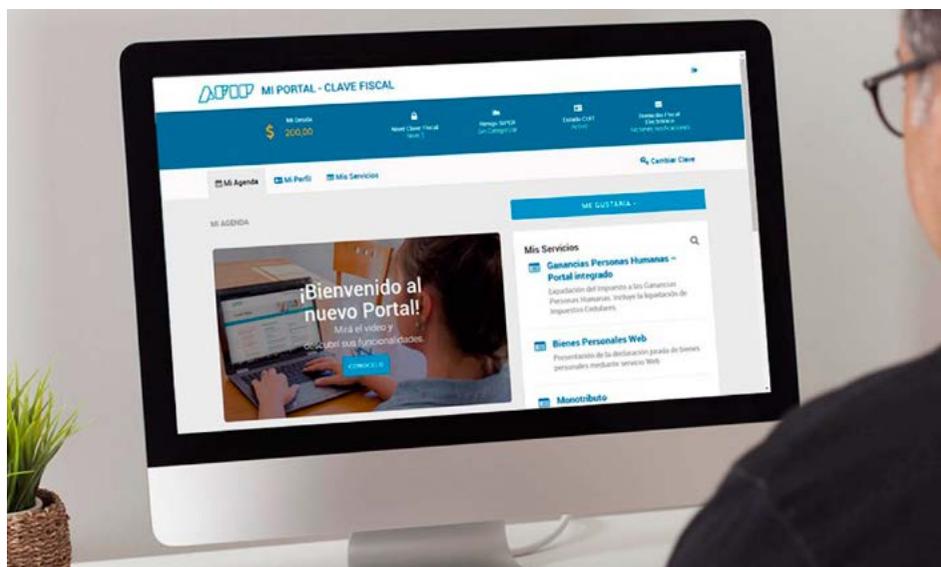
Vocal Titular: Jose Bandin Herbojo
Vocal Titular: Jose Adrian Vera
Vocal Titular: Marcela Quintana
Vocal Titular: Monica Tosi
Vocal Titular: Juan Carlos Rivas
Vocal Titular: Angel Amado Sabio
Vocal Suplente: Jose Soto García
Vocal Suplente: Gustavo Carlos Galnares

Vocal Suplente: Gonzalo Alonso Boto
Vocal Suplente: Yolanda Tripicchio
Revisor Titular: Jose Miramontes
Revisor Titular: Marcela Lescano
Revisor Titular: Daniel Barbeira
Revisor Suplente: Maria Laura Benito
Revisor Suplente: Rodolfo Pedro Laborde

ACEPTACIÓN DE REMITOS DE HARINAS

Recordemos que a través de Resolución general de AFIP los destinatarios deberán ingresar al sistema de Remitos Electrónicos, opción Remito Electrónico Harinero, con el Perfil “**Receptor de Remitos**”, e ingresar a la “**Gestión de Remitos Electrónicos**”. Podrá visualizar los remitos enviados y marcar sólo los items que considere aceptar respecto de la mercadería recibida (o incluso rechazar por completo el envío). Los pasos de lo antes mencionado serán los siguientes.

- 1.- Accedé con tu CUIT y clave fiscal
- 2.- Luego ingresa a “Mis Servicios” y seleccioná el servicio “Remitos Electrónicos De no encontrar este servicio, deberás habilitarlo utilizando la opción “Administrador de Relaciones de Clave Fiscal.
- 3.- En “Perfil de Ingreso” selecciona la opción **Receptor de remitos**. Luego, presioná “Gestión de Remitos Electrónicos”.
- 4.- Una vez que hayas seleccionado el perfil correspondiente “receptor de remitos”, vas a poder ver el listado de remitos con su estado. Con la opción “ver detalle” es posible verificar los datos de cada remito para asegurarse de que sea el que querés aceptar o rechazar
- 5.- Una vez que hayas seleccionado el perfil correspondiente “receptor



de remitos”, vas a poder ver el listado de remitos con su estado. Con la opción “ver detalle” es posible verificar los datos de cada remito para asegurarse de que sea el que querés aceptar o rechazar.

Dictamen de AFIP sobre la valuación de bienes inmuebles

La AFIP dio a conocer el **dictamen 1/2022** que cambia el criterio a aplicar en el **impuesto sobre los Bienes Personales** para la valuación de inmuebles situados en el ámbito de la **Ciudad de Buenos Aires**.

En este sentido, la AFIP concluye que corresponde **revocar el criterio que surge del Dictamen 1/2018**, en el entendimiento de que la base imponible a la que alude el tercer párrafo del inciso a) del artículo 22 de la **ley 23.966** de bienes personales, está representada por la “magnitud” sobre la que se aplica la alícuota del Im-

puesto Inmobiliario, la cual, en el caso de los inmuebles situados en CABA, está constituida por el producto de la Valuación Fiscal Homogénea (VFH) y la Unidad de Sustentabilidad Contributiva (USC) – en línea y de manera uniforme con los tratamientos legislativos adoptados en otras jurisdicciones provinciales. Es decir, que el dictamen **establece que para valor los inmuebles en CABA debe considerarse la Valuación Fiscal Homogénea multiplicada por el factor de corrección que establece la Unidad de Sustentabilidad Contributiva**. Por tal motivo multiplica aproximadamente por 4 la valuación de los **inmuebles en CABA**.

La vigencia del cambio para aquellos ejercicios que todavía no se hayan pagado. O sea que en junio próximo **ya se pagará** con la valuación incrementada para el cálculo del Impuesto sobre los Bienes Personales por el ejercicio 2021.

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

CUMBRE IBEROAMERICANA DE PANADERÍA



En el marco de INTERSICOP 2022 se realizó en Madrid, del 19 al 22 de febrero, CEOPPAN, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines, donde se desarrollaron una serie de actividades que tuvieron como objetivo la mejora y el crecimiento de la actividad panadera y pastelera. La Cumbre Iberoamericana de Panadería contó con la presencia de los máximos representantes de CIPAN y de las Asociaciones de Panadería y Confitería de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, España, México, Perú, Portugal, Uruguay y Venezuela.

En esta oportunidad no pudo asistir el Sr. Luis Benito, Presidente de Cipan ni directivos de Apaca ya que los mismos consideraron que el contexto económico que atraviesa nuestro país no hace posible que se

puedan concretar viajes al exterior. Esta situación coyuntural no impidió que Benito siguiera cada día el evento a través de las redes y en Madrid fue representada por el Sr. Pedro Oilhaborda cuya exposición sobre los temas de la panadería argentina fue delegada por Luis, quien como mencionamos anteriormente es el actual Presidente de CIPAN y Directivo de las dos Asociaciones del país que son representadas en CIPAN, FAIPA y APACA.

Los 3 principales problemas que se expusieron fueron:

1. La temática laboral, que involucra: -elevados costos del conjunto de aportes y contribuciones de la seguridad social -legislación laboral inadecuada y que da lugar a la llamada “Industria del juicio” -la

política de planes sociales que otorga ingresos sin contraprestación a una porción muy importante de la población, que en gran proporción se desinteresa del trabajo, lo que dificulta conseguir mano de obra.

2. La inflación que impide conocer los precios de las materias primas y hacer costos serios, generando a veces pérdidas impensadas y obligando además a una constante modificación de los precios

3. La competencia desleal en dos aspectos fundamentales -de las grandes panificadoras, que atraen engañando al consumidor y eluden la normativa vigente -la elevada clandestinidad de la actividad, que no es combatida por el Estado ni los sindicatos.

Ante esta situación los retos de la panadería artesanal en el país son:

1. Estar alertas ante las problemáticas que se suman y obstruyen el normal desarrollo de la actividad buscando soluciones que permitan sostenerla pese a las crisis que se suceden.

2. Estar en constante evolución acorde a las tendencias modernas, buscando la mejora continua de nuestros panes tradicionales y desarrollar nuevos productos de calidad y más saludables, aplicando tecnologías y descartables amigables con el medio ambiente.

3. Difundir ante nuestros clientes las cualidades de los productos de la panadería artesanal.



“EL NIVEL DEL CAMPEONATO DE ESTE AÑO SUBIO BASTANTE Y CREO QUE SEGUIRA SUBIENDO”

FORO MUJERES PANADERAS

Otra actividad importante que tuvo lugar en InterSICOP fue el encuentro de Mujeres Panaderas que organizó la revista Panorama Panadero cuyo objetivo fue revalorizar el papel que juegan mujeres valientes, trabajadoras y luchadoras que se encuentran al frente del obrador en el sector de la panificación.

SAMUEL SUÁREZ PÉREZ, CAMPEÓN DE ESPAÑA DE PANADERÍA ARTESANA

El Campeonato de España de Panadería Artesana que organizó por cuarta vez la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería

y Afines en colaboración con InterSICOP, ya tiene a un nuevo ganador: Samuel Suárez. Es de Avilés, Asturias. Luego de cuatro días de competición se proclamó campeón. Samuel se impuso en la clasificación final al valenciano Adrián Muñoz y al gaditano José Antonio Cerpa.

El ganador tiene 40 años, se formó en la Escuela Nacional de Panadería de Londres, en el Instituto Nacional de la Panadería de Francia (INBP Rouen), en la Escuela de Panadería Andreu Llargués de Sabadell y en el Centro Tecnológico del Cereal (CE-TECE) de Palencia. En su perfil laboral encontramos que ha trabajado

en panaderías de Londres y Nueva Zelanda, y actualmente en jefe I+D de Alimerka Oviedo.

“Ganar el Campeonato es una sensación increíble, el haber estado aquí y haber desarrollado todo lo que he entrenado, y que encima te salga bien pues es espectacular. Aparte también de toda la gente que he conocido, la convivencia con los compañeros que también lo han hecho genial. El nivel este año ha subido bastante y creo que seguirá subiendo. Quiero recalcar el compañerismo que hemos tenido entre todos y con el Jurado... al final todos somos ganadores”.



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

ESCALAS SALARIALES

PARA LA INDUSTRIA PANADERA Y AFINES DE CABA.

➔ MARZO, ABRIL, MAYO Y JUNIO ➔

2022

RAMA PANADEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 66.413	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 586	\$ 782	\$ 8.634
MEDIO OFICIAL	\$ 64.966	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 574	\$ 765	\$ 8.446
AYUDANTE	\$ 64.450	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 570	\$ 759	\$ 8.379
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 62.359	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 483	\$ 644	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 64.242	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 497	\$ 662	\$ 8.351
DEPENDIENTE/A	\$ 64.031	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 495	\$ 660	\$ 8.324
ADMINISTRATIVOS	\$ 63.502	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 491	\$ 655	\$ 8.255
ENCARGADO/DA	\$ 65.911	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 509	\$ 679	\$ 8.568
REPARTIDOR	\$ 63.502	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 491	\$ 655	\$ 8.255
AYUDANTE REPAR.	\$ 62.252	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 482	\$ 643	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 57.656	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 447	\$ 597	\$ 7.495

RAMA INGLESEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 68.751	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 606	\$ 606	\$ 8.938
MEDIO OFICIAL	\$ 66.846	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 590	\$ 590	\$ 8.690
AYUDANTE	\$ 66.218	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 585	\$ 585	\$ 8.608
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 62.360	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 483	\$ 483	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 63.504	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 491	\$ 491	\$ 8.256
DEPENDIENTE/A	\$ 67.054	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 518	\$ 518	\$ 8.717
ADMINISTRATIVOS	\$ 64.199	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 496	\$ 496	\$ 8.346
ENCARGADO/DA	\$ 64.199	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 496	\$ 496	\$ 8.346
REPARTIDOR	\$ 63.504	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 491	\$ 491	\$ 8.256
AYUDANTE REPAR.	\$ 62.251	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 482	\$ 482	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 57.657	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 447	\$ 447	\$ 7.495



→ JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE ←

2022

RAMA PANADEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 72.391	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 638	\$ 850	\$ 8.634
MEDIO OFICIAL	\$ 70.813	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 624	\$ 832	\$ 8.446
AYUDANTE	\$ 70.251	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 619	\$ 826	\$ 8.379
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 67.972	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 525	\$ 700	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 70.024	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 540	\$ 720	\$ 8.351
DEPENDIENTE/A	\$ 69.794	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 538	\$ 718	\$ 8.324
ADMINISTRATIVOS	\$ 69.217	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 534	\$ 712	\$ 8.255
ENCARGADO/DA	\$ 71.843	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 554	\$ 738	\$ 8.568
REPARTIDOR	\$ 69.217	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 534	\$ 712	\$ 8.255
AYUDANTE REPAR.	\$ 67.855	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 524	\$ 699	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 62.845	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 486	\$ 648	\$ 7.495

RAMA INGLESEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 74.938	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 659	\$ 879	\$ 8.938
MEDIO OFICIAL	\$ 72.862	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 642	\$ 856	\$ 8.690
AYUDANTE	\$ 72.178	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 636	\$ 848	\$ 8.608
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 67.973	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 525	\$ 700	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 69.219	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 534	\$ 712	\$ 8.256
DEPENDIENTE/A	\$ 73.089	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 563	\$ 751	\$ 8.717
ADMINISTRATIVOS	\$ 69.977	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 540	\$ 720	\$ 8.346
ENCARGADO/DA	\$ 69.977	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 540	\$ 720	\$ 8.346
REPARTIDOR	\$ 69.219	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 534	\$ 712	\$ 8.256
AYUDANTE REPAR.	\$ 67.854	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 524	\$ 699	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 62.846	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 486	\$ 648	\$ 7.495



→ OCTUBRE Y NOVIEMBRE ←

2022

RAMA PANADEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 78.368	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 689	\$ 918	\$ 8.634
MEDIO OFICIAL	\$ 76.660	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 674	\$ 899	\$ 8.446
AYUDANTE	\$ 76.052	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 669	\$ 892	\$ 8.379
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 73.584	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 567	\$ 756	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 75.806	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 584	\$ 778	\$ 8.351
DEPENDIENTE/A	\$ 75.557	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 582	\$ 776	\$ 8.324
ADMINISTRATIVOS	\$ 74.933	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 577	\$ 769	\$ 8.255
ENCARGADO/DA	\$ 77.775	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 598	\$ 798	\$ 8.568
REPARTIDOR	\$ 74.933	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 577	\$ 769	\$ 8.255
AYUDANTE REPAR.	\$ 73.458	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 566	\$ 755	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 68.034	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 525	\$ 700	\$ 7.495

RAMA INGLESEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 81.126	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 713	\$ 950	\$ 8.938
MEDIO OFICIAL	\$ 78.878	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 693	\$ 924	\$ 8.690
AYUDANTE	\$ 78.137	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 687	\$ 916	\$ 8.608
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 73.585	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 567	\$ 756	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 74.935	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 577	\$ 769	\$ 8.256
DEPENDIENTE/A	\$ 79.124	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 608	\$ 811	\$ 8.717
ADMINISTRATIVOS	\$ 75.754	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 583	\$ 778	\$ 8.346
ENCARGADO/DA	\$ 75.754	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 583	\$ 778	\$ 8.346
REPARTIDOR	\$ 74.935	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 577	\$ 769	\$ 8.256
AYUDANTE REPAR.	\$ 73.456	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 566	\$ 755	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 68.035	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 525	\$ 700	\$ 7.495



➔ DICIEMBRE Y ENERO ➔

2022/2023

RAMA PANADEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 83.017	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 729	\$ 972	\$ 8.634
MEDIO OFICIAL	\$ 81.208	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 713	\$ 951	\$ 8.446
AYUDANTE	\$ 80.563	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 708	\$ 944	\$ 8.379
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 77.949	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 600	\$ 799	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 80.303	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 617	\$ 823	\$ 8.351
DEPENDIENTE/A	\$ 80.039	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 615	\$ 820	\$ 8.324
ADMINISTRATIVOS	\$ 79.378	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 610	\$ 814	\$ 8.255
ENCARGADO/DA	\$ 82.389	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 633	\$ 844	\$ 8.568
REPARTIDOR	\$ 79.378	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 610	\$ 814	\$ 8.255
AYUDANTE REPAR.	\$ 77.815	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 599	\$ 798	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 72.070	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 556	\$ 741	\$ 7.495

RAMA INGLESEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS		SUMA 13 % NO REMUNERATIVA
				AL 50%	AL 100%	
OFICIAL	\$ 85.939	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 754	\$ 1.005	\$ 8.938
MEDIO OFICIAL	\$ 83.557	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 733	\$ 978	\$ 8.690
AYUDANTE	\$ 82.773	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 727	\$ 969	\$ 8.608
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 77.951	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 600	\$ 800	\$ 8.107
CAJEROS	\$ 79.380	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 610	\$ 814	\$ 8.256
DEPENDIENTE/A	\$ 83.818	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 644	\$ 858	\$ 8.717
ADMINISTRATIVOS	\$ 80.248	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 617	\$ 822	\$ 8.346
ENCARGADO/DA	\$ 80.248	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 617	\$ 822	\$ 8.346
REPARTIDOR	\$ 79.380	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 610	\$ 814	\$ 8.256
AYUDANTE REPAR.	\$ 77.814	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 599	\$ 798	\$ 8.093
APRENDIZ	\$ 72.071	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 556	\$ 741	\$ 7.495



➔ FEBRERO ➔

2023

RAMA PANADEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS	
				AL 50%	AL 100%
OFICIAL	\$ 96.300	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 843	\$ 1.123
MEDIO OFICIAL	\$ 94.201	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 825	\$ 1.099
AYUDANTE	\$ 93.453	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 818	\$ 1.091
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 90.421	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 693	\$ 924
CAJEROS	\$ 93.151	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 714	\$ 952
DEPENDIENTE/A	\$ 92.845	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 711	\$ 948
ADMINISTRATIVOS	\$ 92.078	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 706	\$ 941
ENCARGADO/DA	\$ 95.571	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 732	\$ 976
REPARTIDOR	\$ 92.078	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 706	\$ 941
AYUDANTE REPAR.	\$ 90.266	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 692	\$ 923
APRENDIZ	\$ 83.601	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 642	\$ 856

RAMA INGLESEROS

CATEGORIA	BASICO	PRESENTISMO	PUNTUALIDAD	HORAS	
				AL 50%	AL 100%
OFICIAL	\$ 99.689	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 872	\$ 1.162
MEDIO OFICIAL	\$ 96.927	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 848	\$ 1.131
AYUDANTE	\$ 96.016	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 840	\$ 1.120
PEON O MANTENIMIENTO	\$ 90.423	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 693	\$ 924
CAJEROS	\$ 92.081	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 706	\$ 941
DEPENDIENTE/A	\$ 97.229	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 744	\$ 992
ADMINISTRATIVOS	\$ 93.088	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 713	\$ 951
ENCARGADO/DA	\$ 93.088	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 713	\$ 951
REPARTIDOR	\$ 92.081	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 706	\$ 941
AYUDANTE REPAR.	\$ 90.264	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 692	\$ 923
APRENDIZ	\$ 83.602	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 642	\$ 856



C I P A N

REUNION VIRTUAL DE CIPAN



El miércoles 27 de abril tuvo lugar una reunión virtual de los países miembros de CIPAN. Cada país expuso la situación actual que atraviesa el sector de la panadería, siendo algo en común los incrementos de las materias primas, especialmente las harinas. La situación que se genera a partir de tener que aumentar el precio del producto. Por APACA participaron el **Sr. Luis Benito**, en su doble rol presidente de CIPAN y vicepresidente de APACA, el **Sr. Gabriel Fernández**, la **Sra. Patricia Zanollo** y el **Dr. Prado**.

También se habló de las acciones que se van tomando para defender a la industria, especialmente en lograr que se valore como corresponde al pan y en este caso la gente de CEOPPAN (España) expuso la interesante campaña BUENOS DIAS CON PAN que está dirigida a que los niños creen el hábito del consumo de pan. Desde la Secretaría (Brasil) se pidió que se aporten las inquietudes para debatir en el próximo Congreso que se realizará en Sao Paulo el 23 de Julio próximo.

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Buenos Aires Ciudad



Nuevamente en la sede de APACA se están realizando los cursos de manipulación de alimentos en colaboración con el Gobierno de la Ciudad. A continuación detallamos que solicita la Agencia Gubernamental de Control para poder desde la Asociación realizar la inscripción;

- Cantidad de Participantes, máximo 30 personas
 - Duración del curso 3 días (1 vez por semana)
 - Horario de 9 a 12:30hs.
 - Costo del carnet: \$335
 - Documentación: Foto del DNI ambos lados (legible)
 - Foto 4 x 4 fondo blanco actualizada (ahora los certificados llevan foto)
 - Mail: Dirección de correo electrónico activa del participante
 - N° de Teléfono del participante
- Una vez inscripto, para realizar Curso y el examen presencial, debes:**
- Presentar el Documento Original para acreditar identidad (DNI, Pasaporte o CI) que coincida con el declarado en el usuario.
 - Abonar el importe correspondiente al derecho de examen, estableci-



do según Ley Tarifaria Vigente.

- Presentarte con lapicera.
- Presentarte en el horario de inicio indicado en la constancia de asistencia, teniendo una tolerancia máxima para el ingreso de 15 minutos.
- Presentarte con tapaboca colocado, el cual deberás conservar durante toda la instancia.
- En el caso del curso presencial, se debe cumplir con el 100% de asistencia.

MAYO / JUNIO INSCRIPCIÓN COMPLETA

Por el aforo limitado les pedimos que cuando quieran inscribirse lo

hagan con tiempo y envíen la documentación solicitada completa. La próxima formación de manipulación de alimentos será en el **mes de Agosto**, luego de varias reuniones entre los directivos de Apaca y la Agencia Gubernamental de Control se amplió el aforo del curso, a **50 personas**.

En julio comenzamos la inscripción, no te quedes afuera!

Recuerden que pueden hacerlo a través de **la línea de whatsapp de APACA (011) 3884-3285**. Muchas gracias, los esperamos!

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

HELLMANN'S



LACTEOS
VACALIN
ARGENTINOS

Emeth

EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS

LEDEVIT
LA BUENA COMPANIA

GHELCO



Cremigal

PRODALSA



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

JUAN MANUEL ALFONSO RODRÍGUEZ

EN EL MUNDIAL DE

Panettone



A fin del año pasado Juan logró consagrarse Campeón Argentino y ser uno de los dos no italianos distinguidos en el Panettone World Championship en Milán, Italia. El otro premiado fue un taiwanés, en el caso de Alfonso le cabe el honor de haber sido el único americano en la final del campeonato, se trata de un evento mundial de alta exigencia, con chefs de renombre internacional.

Juan Manuel es la tercera generación de pasteleros de la clásica Confitería Artiaga y quien logró superar la semifinal con maestría, en la cual compitieron 35 pasteleros de diferentes partes del mundo en la Escuela

Internacional de Cocina Italiana, en Parma, y solo 20 pasaron a la final. Para clasificar para el mundial, había logrado el primer puesto en la competición argentina, realizada en la Es-

**“LO MARAVILLOSO ES
QUE AHORA NOS CONOCEN.
ARGENTINA QUEDÓ EN EL
MAPA DEL PANETTONE”**

cuela de Pastelería del Sindicato de Pasteleros, y luego en la semifinal. El contexto de pandemia acentuó las dificultades que tuvo que sortear

Juan, quien a pesar de todo se adaptó a las restricciones impuestas, las cancelaciones de varios vuelos, vacunas que no eran válidas en Europa y distintas complicaciones más que se fueron presentando. Pero nada lo detuvo, entrenó en un espacio prestado en Barcelona y tomó clases vía Zoom con el experto panadero Maximiliano Liberatore. Su decisión y vocación pastelera lo impulsaron junto al apoyo de su incondicional familia y sus seguidores a llegar a la final. Cabe destacar que Juan Mar -como se hace llamar en Tik Tok, supera los 60 mil seguidores, y en Instagram, más de 40.000. Una vez más la Panadería y Confitería Artiaga es noticia, hoy internacional!



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





San Rafael

PANADERIA - CONFITERIA



Sabor familiar



*“ Lo principal y más importante para nosotras
fue transmitir seguridad al equipo de trabajo. ”*

La Panadería y Confitería San Rafael se encuentra en Belgrano, muy cerca del barrio chino y de la atractiva Plaza Barracas.

En esta zona tan concurrida como comercial de pronto aparece una panadería como las de antes que nos invita a entrar y a descubrir sabores artesanales. En local nos recibe José Barros Días y sus dos hijas María José y Silvina, se respira un clima agradable y se per-

cibe la admiración que ambas tienen por su padre quien les hizo descubrir la pasión por el pan.

José, como tantos inmigrantes llegó a la Argentina en el año 1960, por aquella época era un joven a con ansias de progresar, que buscaba un futuro mejor. Nacido en Portugal viene de un pueblo cerca de Ponte, llamado Lima. Su primer trabajo fue en una panadería en el barrio de once, de esta forma aprende el oficio. Ya cuando cuenta con experiencia se asocia con

un grupo de españoles y juntos tienen una panadería en Barracas, luego se construye la autopista y este local lo pierden, pero no sus ganas de continuar progresando. Es así como llega al barrio de La Boca, allí tienen la panadería El Progreso en la calle Olavarría. Luego compra en el año 1983 La Condal y un despacho de pan en Callao y Posadas.

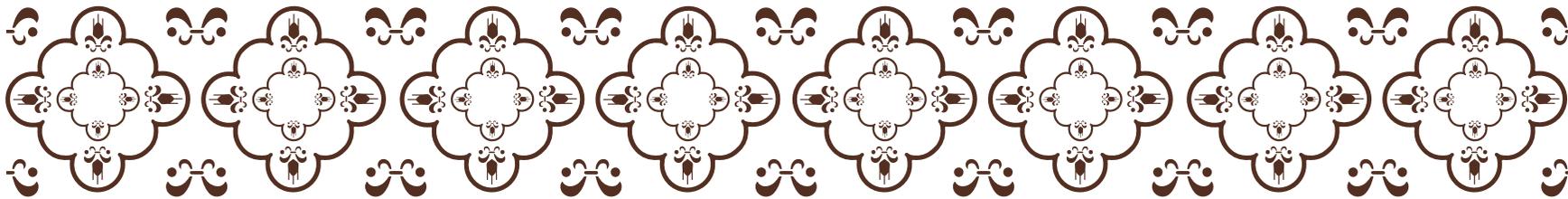
Ya para el año 1997 evalúa la posibilidad de tener su propia panadería ya sin socios, al año siguiente lo concre-



Local Belgrano



Sucursal Palermo



Local Colegiales

ta con la compra de **San Rafael**. Mientras tanto María José y Silvina crecen en la panadería y a la vez estudian y se reciben, M. José de Lic. en Administración de Empresas y Silvina de Contadora. Con el paso del tiempo José tiene algunos problemas de salud y es ahí donde ambas deciden dedicarse al negocio y ayudar a su padre.

Más tarde se suma otro local en el barrio de **Colegiales** ubicado en la **Av. Jorge Newbery y Conde**. Y en el 2018 abren un despacho en Palermo. **-¿Cómo atravesaron la pandemia, ustedes, los empleados?** Durante la pandemia sin dudas fuimos atravesando distintos estados, al principio todo fue incertidumbre, miedo y angustia, sentimientos que

claramente compartimos todas aquellas personas que asumen la responsabilidad de tener personal a cargo. Lo principal y más importante para nosotras fue transmitir seguridad al equipo de trabajo, algo que nos resultó sencillo, ya que la mayoría son personas que están a nuestro lado hace muchísimos años. Luego, con el paso de los meses nos fuimos acomodo-



dando a la nueva modalidad de trabajo, codo a codo y juntos pudimos ir afrontando los desafíos que la pandemia nos iba presentando, fueron meses difíciles, pero solo tengo palabras de agradecimiento por la confianza de nuestros fieles clientes que nos eligieron y nos siguen eligiendo y la colaboración y esfuerzo que nuestros trabajadores y trabajadoras hicieron siempre a la par nuestra.

No podemos dejar de reconocer que pese a haber sido tiempos muy difíciles, siempre tuvimos las puertas de nuestros locales abiertas y gracias a eso pudimos atravesar esta crisis con un poco más de tranquilidad.

– **¿Cómo ven el presente, a nivel general y el contexto actual?**

Vivir en Argentina implica adaptarse continuamente a los cambios económicos, cambios normativos, etc. Somos un país inestable, donde las reglas del juego cambian constantemente. En nuestro caso, habiendo crecido dentro del mundo de las panaderías hemos visto como nuestros padres se enfrentaron a distintas crisis a lo largo de su historia y pudieron gestionar esos tiempos difíciles logrando superar todas las dificultades que se fueron presentando. Creemos que a corto plazo nuestro país va a enfrentarse a un grave problema de inflación, no va a ser un año fácil con aumentos y falta de insumos por momentos y esto seguramente se vea agravado por el actual

contexto internacional. Pese a eso, lo importante como siempre nos enseñó nuestro padre es seguir siempre empujando para adelante con una visión positiva, las crisis existieron, existen y van a seguir existiendo, depende de nosotros como las enfrentamos.

– **¿Cómo se imaginan el futuro de SR, que anhelos tienen?**

Las panaderías tradicionales están atravesando cambios importantes, la demanda de la clientela está siendo modificada por los nuevos patrones de consumo. El concepto de volver atrás con los procesos productivos, la masa madre, la fermentación natural se puso de moda y es algo que los clientes solicitan mucho.



La idea en el corto plazo en San Rafael es reemplazar parte de las maquinarias para poder llevar adelante mejoras en la producción tanto en la calidad como en los tiempos de producción. La idea es poder capacitar a todo el equipo para poder llevar a la mesa de nuestros clientes lo mejor de la panadería artesanal. Hemos aprendido a lo largo de tantos años, que siempre surgen cosas nuevas y es importante ir acompañando los cambios que se van sucediendo con el paso del tiempo.

– **¿Cuál fue el mayor desafío que tuvieron en todo el tiempo que llevan de gestión?** El mayor desafío fue en el año 2004 cuando José atraviesa un cuadro de salud importante y queda internado durante un tiempo, en ese momento María José con poco más de 20 años, tuvo que hacerse cargo de todo. Si bien todo era familiar porque nacimos, nos criamos y nunca nos desligamos del trabajo de la panadería, la situación era distinta ya que debía tomar todas las decisiones. Fue una ex-

periencia muy enriquecedora y estresante, luego en el año 2006 se suma Silvina y desde ese momento ambas estamos a cargo, por suerte pudimos hacer crecer San Rafael sumando dos locales más a lo largo del tiempo. María José y Silvina llevan adelante la empresa con 22 empleados, a diario aplican todas sus herramientas profesionales y cuentan con la visión y experiencia de José que siempre las acompaña con sus consejos y su apoyo incondicional de padre, juntos forman un gran equipo!

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



Masterclass de Panadería y Pastelería

ARTURO BLANCO EN BUENOS AIRES

El Sindicato de Pasteleros realizó un ciclo de masterclass en las instalaciones de la Escuela de Pastelería Profesional de la institución. Fueron cuatro clases a cargo del reconocido **pastelero español Arturo Blanco**. El encuentro formativo contó con el acompañamiento de las compañías de ingeniería gastronómica Salvá, Frasconá y el coordinador técnico de la Escuela, **Mariano Zichert**. En la formación, Arturo Blanco hizo hincapié en “no hay recetas

secretas” y argumentó a los presentes que una correcta implementación de tecnologías mejora la calidad de vida. De la misma manera, sostuvo que, con mano de obra e in-

**“SIEMPRE EXPLICO
LOS PROCESOS, PARA QUE
LOS HACEMOS Y CUALES
SON LOS OBJETIVOS”**

novación, los impactos en los productos son totalmente diferentes. Mayor capacidad de producción y

mayor posibilidad de venta por los buenos resultados.

“Básicamente tenemos dos partes, la primera hablando desde la pastelería y estos últimos días hemos hablado de masa madre, de cómo iniciarla, diferentes técnicas de amasados, diferentes tipos de panes, pero siempre voy a decir lo mismo, por qué y para qué, siempre explico los procesos, para que los hacemos y cuáles son los objetivos, estar convencidos de que lo vamos a hacer mejor”, expresó Blanco. Además, quien fue el ex capitán

panadería & pastelería

“Hay que poner el corazón hasta en el más mínimo detalle”



de “los espigas” la selección española de panadería, sostuvo que “principalmente, fomentamos la formación de los jóvenes. Antes empezábamos a las 10 de la noche, trabajamos sábado, domingo, pero ahora con la tecnología, queremos desarrollar nuevas alternativas que les de calidad de vida y que nuestro oficio no pierda el personal. Así, es mucho más fácil que los jóvenes entren al oficio.”

De la misma manera, agregó: *“Todavía hace falta tener una mente abierta como el modelo francés. Los productos nacionales hay que respetarlos y cuidarlos, pero si quieres tener una evolución, la panadería europea va a aportar mucho para eso”* comentó el pastelero del viejo continente.

Como parte del intercambio cultural, el director de exportación de la empresa Salvá, Iñiqui Ruiz, expresó que: “Queremos aportar nuestro granito de arena en el desarrollo de la pastelería del país, con mucha



LUIS BENITO, VICE PRESIDENTE DE LA ASOCIACION, PARTICIPO DE LOS 4 ENCUENTROS

ilusión y con ganas de seguir intercambiando saberes y aprender en estos intercambios”.

Además de afiliados al gremio y reconocidos Pasteleros y chefs como Ximena Sáenz y la cocinera especialista en gastronomía de Corea del Sur, Sandra Lee, se hizo presente

el dirigente del Sindicato, Lorenzo Benítez. Por Apaca participaron varios asociados y durante los cuatro encuentros el Sr. Luis Benito, Vicepresidente de la Asociación, quien reflexionó junto Arturo Blanco y demás colegas sobre el presente y futuro de la industria panaderil.

CURSO de Atención al Cliente



APACA FORMACIÓN

UN CLIENTE SATISFECHO ES EL MEJOR EMBAJADOR DE TU MARCA
#agregarvalor #atencionacientes



Apaca Formación, es un servicio que se brinda a todos los socios. El objetivo es poder potenciar la atención al cliente y detectar como están funcionando los equipos de trabajo a nivel comunicacional.

Porque hacer el Curso de Atención

al Cliente?

La atención al cliente es algo que puede lograr la diferenciación en un negocio. De hecho, cuando el cliente se siente bien atendido, regresa. Una buena atención genera satisfacción y mejora las ventas, sin necesidad de recurrir a descuentos o promociones que reducen el margen de beneficios



**¡AHORA VAMOS
A TU PANADERÍA!**

de la empresa. Por todo esto, es importante que se ponga a disposición de los empleados la formación necesaria en la materia.

Beneficios:

- Mejorar la atención al Cliente
- Aumentar el ticket promedio
- Mejora el clima laboral

- Involucrar a los empleados para que sean más productivos
- Genera sentimientos de pertenencia hacia la empresa

EL CLIENTE que nunca volverá



Años atrás, **Sam Walton**, fundador de la mayor red minorista del mundo, **Walmart**, abrió un programa de capacitación para sus colaboradores, con mucha sabiduría. Cuando todos esperaban una conferencia sobre ventas y atención, comenzó con las siguientes palabras: “Yo soy el hombre que va a un restaurante, se sienta en la mesa y espera pacientemente mientras el me-

sero lo hace todo, menos anotar mi pedido. Soy el hombre que va a una tienda y espera callado mientras los vendedores terminan sus conversaciones privadas. Soy el hombre que entra en una gasolinera y nunca usa la bocina, pero espera pacientemente que el empleado termine la lectura de su periódico. Soy el hombre que explica su desesperada urgencia por una pieza, pero no reclama que la recibe solamente después de tres

semanas de espera... Soy el hombre que, cuando entra en un establecimiento comercial, parece estar pidiendo un favor, suplicando una sonrisa o esperando ser notado”.

“Debes estar pensando que soy una persona quieta, paciente, del tipo que nunca crea problemas.... te equivocas. ¿Sabes quién soy? ¡SOY EL CLIENTE QUE NUNCA VOLVERÁ!”

“Me divierto viendo millones gastados cada año en anuncios de toda orden, para llevarme de nuevo a tu empresa. Siendo que cuando fui allí por primera y última vez, todo lo que debieron haber hecho era solo una pequeña bondad, simple y barata: tratarme con un poco más de cortesía.” Solo hay un jefe: el **CLIENTE**. Y él puede despedir a todas las personas de la empresa, del presidente al conserje, simplemente llevando su dinero para gastar en otro lugar. El servicio al cliente es más importante de lo que imaginan.





COCU BOULANGERIE

SABOR Y ESPÍRITU FRANCÉS

EN BUENOS AIRES

Al entrar a Cocu nos transportamos a un mundo de sabores galos, allí nos espera Morgan Chauvel, quien se define como un enamorado del Pan, nos cuenta que llegó a la Argentina en el año 2010, trabajó como ingeniero en sistemas varios meses en los cuales observo la gran cantidad de panaderías que había en Buenos Aires, al poco tiempo regresó a Francia para formarse como maestro panadero y para fines del 2012 abrió en Palermo junto a dos socios esta singular boulangerie. Cocu ofrece muchos clásicos de la panadería francesa, brioche, croissant, pain au chocolat, macarrons, eclaires, entre otros, pero su elegido sin dudar es la baguette. Elaboran recetas 100% francesas con materia



“La calidad de los panes tiene que ver entre otras cosas con los tiempos de fermentación”

prima local de excelente calidad. A estas delicias se suma un café hecho por un barista, nada esta dejado al azar en el local de Morgan, quién junto a su equipo se esmera por satisfacer las demandas de cada cliente. También nos cuenta que aquí se consume mucho más pan que en Francia y que sigue muy vinculado a su país natal a través de la cocina.

“Soy ingeniero en informática, así que cuando les dije a mis padres que me iba a vivir a Argentina a armar una panadería que se iba a llamar Cocu, me preguntaron ¿qué te hicimos?”, cuenta Morgan entre risas y recuerdos.

“La cocción de nuestros panes, la pastelería y nuestras especialidades se hacen cada día generando un momento mágico”

Entre sus especialidades podemos encontrar

EL PORQUE DEL NOMBRE

Cocu significa cornudo. La historia viene por la película, *“La Femme du boulanger”* (*“La mujer del panadero”, de 1938*), es una comedia dramática francesa dirigida por Marcel Pagnol. Se basa en la novela Jean le Bleu del autor francés Jean Giono y se convirtió en la base del musical estadounidense *The Baker’s Wife*. Cuenta cómo la paz de un pueblo provenzal se rompe cuando la esposa del panadero se escapa con un hermoso pastor. En su desesperación, el panadero tiene el corazón roto y ya no puede hornear. Entonces, los pueblerinos se organizan para traer a la esposa de regreso y así recuperar su *pan de cada día*.



“Soy ingeniero en informática, así que cuando les dije a mis padres que me iba a vivir a Argentina a armar una panadería que se iba a llamar Cocu, me preguntaron ¿qué te hicimos?”, cuenta Morgan entre risas y recuerdos.



sándwiches con queso azul, brie o mozzarella, ensaladas y un clásico francés ideal para esta época del año, la sopa de cebollas, soup a l'oignon. Cocu invita a vivir una experiencia, su estilo artesanal y el carácter de su ambientación donde siempre hay flores, lo ubican como un lugar de referencia en Palermo. El público puede ver de cerca las elaboraciones que se realizan en el horno y hacer su pedido en la caja, a los pocos minutos se los llama por su nombre para que puedan disfrutar de los tradicionales sabores franceses.

En el local de Malabia donde todo comenzó allá por fines del 2012 y donde se realizó esta nota se destaca el mostrador y las estanterías de madera con infinitas variedad de panes, en cada rincón se despiertan los sentidos. Cocú tiene dos puntos de venta, uno en Paul French Gallery y otro en el Mercado Soho en la calle Armenia.

A Morgan le gusta emprender y lo demuestra en su trayectoria como maestro panadero, a la vez hace de su profesión un arte, que los porteños disfrutan a diario!

LA PANADERÍA Y EL NUEVO REGIMEN DE ETIQUETADO DE ENVASES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS.

PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

Luego de la sanción el año pasado de la ley 27.642 conocida como ley de etiquetado, que trajo múltiples debates durante el trámite en el Congreso, el Poder Ejecutivo ha avanzado dando un paso más hacia la implementación del nuevo régimen. Cuestionado entre otras razones en particular por la falta de oportunidad de estas medidas, que desvían de los objetivos ligados a la subsistencia de las empresas, y que además generan nuevos y mayores costos, mientras la economía y los factores de producción están acosados por una severísima crisis que los tiene en muchos casos al borde del abismo.

Como sea, con el dictado decreto 151/22 ahora se han determinado a través de la reglamentación de la ley, las nuevas modalida-

des y requisitos a los que deberán ajustarse los envases de las empresas. Así como se han fijado los valores indicadores a partir de los cuales entre otros recaudos, deberán incluirse impresos en la cara principal de cada envase los sellos negros y las advertencias sobre excesos de calorías, azúcares, grasas (saturadas o totales), sodio (sal), así como cuando contienen edulcorante o cafeína en relación a los niños.

Conviene aclarar que la ley está orientada a reglar (al menos por ahora) la venta de productos elaborados que “**se envasan en ausencia del cliente**”. Este es el criterio que explicita la norma para determinar qué productos envasados están alcanzados por los requisitos de la ley.

Es decir que el pan, la factura y otros produc-



tos que se venden en el mostrador y se entregan con distintos envoltorios o packaging puestos ante los clientes, no están incluidos en las obligaciones de la ley.

Pero si están alcanzados por ésta los productos que se elaboran y se envasan “sin la presencia del cliente” y que se vendan a otros comercios para su venta en éstos.

Deja dudas el caso habitual de algunas panaderías que exhiben para la venta ciertos productos que elaboran ya con envoltorio, por ejemplo masas secas, palmeritas, sándwiches. Si se aplicara estrictamente la ley, podría interpretarse que deberían cumplir la misma. Y más dudas generan los casos de productos envasados en la panadería y que se trasladan y venden en sucursales propias. Esperemos que este y otros interrogantes se

vayan develando en el tiempo que falta para que la ley entre en vigencia (180 días en general, pero 12 meses para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas correspondientes al Tramo 1 determinado en la ley 25.300 (MiPyMes).-

Por lo que convendrá al industrial panadero estar atento a las novedades que se producen en la materia.

Hemos ordenado la ley y su reglamentación y pueden verse con los textos más importantes resaltados en:

<http://www.legislaw.com.ar/legis/ley27642ydto151-22-Etiquetado-Alimentos.htm>



EL TRIGO LIDERÓ LOS AUMENTOS

LA GUERRA EN UCRANIA IMPULSA FUERTES SUBAS EN LOS PRECIOS DE LOS GRANOS

Los precios internacionales de los granos continuaron en lo que va del mes de abril con la tendencia alcista desatada -inicialmente- por la invasión de Rusia a Ucrania y por la prolongación del conflicto, a lo que se sumaron nuevos ingredientes a causa de problemas de producción en EEUU y la perspectiva cierta de un fuerte descenso para la campaña venidera en la zona del Mar Negro.

En lo que va de abril, el trigo lideró las subas, con un avance del 11,37% (US\$ 41,14) que lo situó en US\$ 402,89 el último jueves en el mercado de Chicago.

En el ranking de subas en segundo lugar se ubicó el aceite de soja, con una mejora del 10,82% (US\$ 169,89), en US\$ 1.739,55 la tonelada. En diálogo con Télam, el gerente de análisis y consultoría de FyO, Dante Romano, explicó que el mercado de granos mira en la actualidad tres cuestiones fundamentales: la sequía en Sudamérica y sus efectos sobre una cosecha que aún continúa; la guerra en el Este europeo; y la incertidumbre respecto a la producción norteamericana.

En el caso de la falta de lluvias que aquejaron a Argentina, Brasil y Paraguay -que impactó en la producción de soja y maíz con sendos recortes que todavía continúan-, Romano dijo que “ya fue descontado por el mercado esas pérdidas”. La cuestión ahora se focaliza en la guerra entre Rusia y Ucrania, que es uno de los principales factores que sigue imprimiéndole una fuerte volatilidad al mercado de granos, ya que en este último país “hay una imposibilidad de embarcar 15 millones de toneladas de maíz, mucho trigo y aceite girasol”.

Otro punto de duda recae en que en estos momentos se tendría que estar sembrando maíz y girasol y trigo de primavera, y hay estimaciones que hablan de una caída de hasta un 50% en la producción, además de que faltan insumos, mano de obra y que hay territorios ocupados”, advirtió el especialista. Por último, el tercer componente que guía los precios “es la campaña de soja y maíz que está comenzando en Estados Unidos, como así también la de trigo de invierno”.

Fuente: Telam

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

**BENEFICIOS EXCLUSIVOS
PARA SOCIOS**

Ahora también tenemos una lista de difusión para compartir información actualizada a diario.

**SUMATE
A NUESTRA
LISTA DE
DIFUSIÓN**



Sede: 24 DE NOVIEMBRE 438 CABA



/ApacaPanaderos



/ApacaPanaderosCapital



NEXTCOFFEE
EXPENDEDORAS

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



1563046776



El delivery se creó en Caballito

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.

Fuente: Hernán Firpo y Marina Bussio Foto: Argentinaencolor



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 niñas 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.

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. Muy cerca estaba la antigua Confitería Ideal. Un domingo tedioso 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

- Conrado Nalé Roxlo vivió desde 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.



Copa
Tronador®

CAMPEONATO NACIONAL DE
MAESTROS CHOCOLATEROS

**LODISER ORGANIZA EL PRIMER CAMPEONATO NACIONAL
DE PIEZAS ARTÍSTICAS DE CHOCOLATE.**

¿Te apasiona el chocolate?

No puedes perderte la competencia, vení a visitarnos
el **6 de junio de 14 a 21 hs** en Centro Costa Salguero
acreditate en <https://www.fithep-expoalimentaria.com.ar/>

Verás a 8 concursantes de todo el país, elaborando en vivo figuras de
chocolate, que serán evaluadas y premiadas por un jurado de honor.

¡TE ESPERAMOS!



San Honorato

Patrono de los Panaderos

El 16 de mayo se celebra el día de San Honorato, patrono de los panaderos. Fue el tercer obispo de Amiens (Francia) en el siglo VI, luego de que San Beat, su maestro y guía espiritual, falleciera. Honorato (nombre latino que significa “persona a la que se honra por sus merecimientos”) nació en Port-le-Grand, en Pothieu, y fue miembro de una familia religiosa y honorable. Murió en su ciudad natal el 16 de mayo del año 600.

Aseguran los historiadores que, durante su consagración, sucedió un hecho asombroso en donde los asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando en su casa paterna se supo la noticia de que había sido proclamado obispo, su ama, que se encontraba cocinando pan, muy incrédulamente dijo que sólo creería aquella nueva si la requemada pala para hornear que tenía en la mano echaba raíces y se convertía en árbol. Se dirigió al patio de la casa y plantó la pala, y fue así como ésta se convirtió en una morera que pronto dio flores y frutos. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el Santo patrón.

Honorato señalaba a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. Por eso, frecuentemente en las imágenes y reliquias aparece

con una pala de panadero en la mano. En países como Francia, España, Italia, Argentina y Perú es común ver, como todos los 16 de mayo, panaderos, molineros y

comerciantes de harinas realizan una procesión en la que recorren las calles llevando panes para ofrendar a su santo.

El panadero Renold Theriens, en el año 1202, regaló en París terrenos para construir una capilla en su honor, y su panadería llegó a ser una de las más ricas de la ciudad. En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando su devoción por todo el mundo.

No es de extrañar que se dedique un día especial a tan importante profesión, ya que ser panadero es ser artesano, artista, generoso y bondadoso, pues sus manos y su imaginación crean productos que son el alimento de millones de familias alrededor del mundo. La labor del panadero es incansable, por eso es un arte que se trasmite generación tras generación.

Aunque no en todos los países católicos los panaderos rinden culto a San Honorato, no cabe

duda que el 16 de mayo será siempre el día en que los panaderos festejen su patronazgo.





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

SEGUINOS EN REDES SOCIALES

Y ENTERATE DE TODAS LAS NOVEDADES



/ApacaPanaderos



/ApacaPanaderosCapital

¿QUERES ANUNCIAR EN NUESTRA REVISTA?



Comunicate al 11 3884-3285
o escribinos a info@apaca.com.ar



Sr. Panadero,
despachos de pan

EVITE MANO DE OBRA
revenda galletas y grisines

Obtenga buena rentabilidad
+100 %

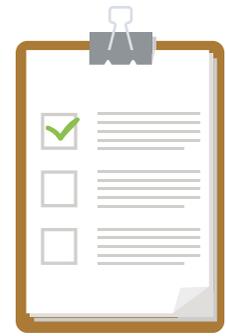
Producto Bien Artesanal
valor de compra mínima

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

4957-0294 | rosley@argentina.com

AGENDA & SOCIALES

EN ESTE APARTADO RECORDAMOS LAS FECHAS SIGNIFICATIVAS QUE ACONTECIERON DESDE LA ÚLTIMA EDICIÓN A HOY. Y DESTACAMOS LA AGENDA CON LOS EVENTOS DE LOS PRÓXIMOS MESES.



A fines del 2020, en una elección unánime del CONGRESO DE UIBC, Günther Koerffer fue elegido como nuevo Presidente de la Asociación Mundial

de Panaderos y Panaderos, para el período 2021-2023 por lo cual ANTONIO ARIAS ORDOÑEZ deja el cargo pero pasa a desempeñarse como Presidente Honorario. Desde Apaca le deseamos muchos éxitos a Günther en esta nueva gestión. Y al Sr. Antonio Arias le expresamos todo nuestro agradecimiento por el trabajo realizado por todos los Panaderos del Mundo.

▶ FECHAS PARA RECORDAR:

- 1 de Mayo: Día del Trabajador
- 16 de Mayo: San Honorato
- 25 de Mayo: Día de la Patria
- 6 al 9 de Junio: FITHEP 2022
- 19 de Junio: Día del Padre
- 9 de Julio: Día de la Independencia
- 20 de Julio: Día del Amigo
- 17 de Agosto: Día de la Inmortalidad del Gral. José de San Martín.

▶ NACIMIENTO:

Bienvenido Pedro Alfonso, desde Apaca felicitamos a toda su familia, deseándoles lo mejor en esta nueva y maravillosa etapa.



▶ APACA SOLIDARIA



La CD agradece las donaciones realizadas por las Panaderías y Confeiterías La Campana y Del Sol. Cada aporte suma y nos permite continuar con nuestro trabajo solidario. Gracias por ayudarnos a ayudar!

▶ NUEVA SEDE:

AIPAR, Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario el día 16 de Mayo celebra la inauguración de su nueva sede, APACA les desea muchos éxitos en esta nueva etapa.



▶ El año pasado la Comunidad Panaderil se vio afectada por el fallecimiento de la Sra. Alba Rodríguez de Panadería y Confeitería Artiaga a quien recordaremos por su capacidad de trabajo, su incansable visión y por ser una pionera de la panadería artesanal. Quien junto a su esposo dejaron un legado que hoy replica toda la familia.



▶ Falleció la Sra. Vera, madre de Patricia Zanollo, APACA envía sus condolencias a Patricia y a su familia en este difícil momento.

▶ Panadería y Confeitería 9 de Julio APACA envía sus condolencias a Silvio y a toda su familia por el fallecimiento de su padre, Sr. Eliseo Serenelli.

▶ Comunicamos el fallecimiento de la esposa del Sr. Jorge Vitantonio, Directivo de Faipa. Apaca envía sus condolencias a Jorge y a su familia en este doloroso momento.

► RECONOCIMIENTOS:

El 20 de marzo se realizó una misa en memoria del **Sr. Coco Cuevas**, la misma tuvo lugar en la Parroquia Santa Isabel de Hungría, hasta allí se acercaron directivos de Apaca para entregarle una placa a la esposa e hijas de Coco y de esta manera rendir homenaje a quien fue parte fundamental de la Asociación de Panaderos de Capital Federal. A Coco siempre se lo recordará por ser un ser íntegro que luchó y se movilizó por los Panaderos de Capital.

Luis Benito, junto a Ivar Albornoz, su esposa Milagros y José Bandín participaron de la ceremonia.



Apaca reconoce la gran labor realizada por el Sr. Coco Cuevas, quien fue parte fundamental de esta institución. Tus compañeros agradecemos el regalo de tu amistad y tu ejemplo de compromiso y lucha por el gremio. Siempre en nuestro recuerdo Apaca Comisión Directiva.
1942-2020

► La Legislatura Porteña distinguió a la **Panadería y Confitería Artiaga** por sus 90 años de trayectoria.



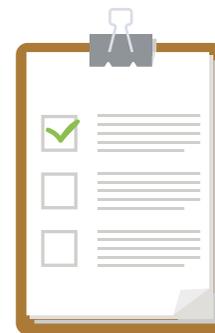
► La **Panadería y Confitería La Pompeya** fue declarada sitio de interés cultural por la Legislatura de Buenos Aires.



► **NUEVOS SOCIOS:**

Asociate y forma parte de la Comunidad APACA al (011) 3884-3285. Así lo hicieron **La Môme Confitería** y **La Preferida**.

AGENDA & SOCIALES



Si pertenecés a alguno de los muchos eslabones de la cadena de valor de la industria alimentaria, tenés que estar presente en **FITHEP 2022**, el evento más importante de Latinoamérica destinado a este sector.

FITHEP, desde 1980, viene trabajando arduamente en la promoción de la industria alimentaria argentina y de la región mediante una serie de actividades que apuntan a la innovación tecnológica, la capacitación profesional y la generación de negocios, y, en 2022, vos no te podés quedar afuera.

La última edición del evento fue en 2019; desde entonces, la industria alimentaria tuvo que afrontar tiempos tan difíciles como imprevistos, especialmente, en lo tocante a la pandemia. Ahora es tiempo de reencontrarnos y reanudar los objetivos con más fuerza que nunca.



UIBC

La UIBC invita a presentar propuestas para las distinciones de **Panadero Mundial UIBC del Año 2022** y **Pastelero Mundial UIBC del Año 2022**. El plazo para la presentación de los candidatos y el material requerido termina el **31 de mayo de 2022**. Pueden revisar las Directrices del Premio, a través de la página web. <https://www.worldbakersconfectioners.org/es/>

CONGRESO UIBC 2022, será en ISLANDIA.

El Presidente de la Asociación de Pasteleros de Islandia, el Sr. Sigurdur Mar GUDJONSSON, tiene el placer de invitar a todos los miembros de la UIBC del 8 al 11 de septiembre, en Reikiavik, Islandia.



CUMPLEAÑOS:

16 de Junio: APACA le desea muchas felicidades en el día de su cumpleaños al Sr. Luis Benito y le agradece todo su trabajo y dedicación diaria por los Panaderos de Capital Federal.

12 de Agosto: La Comisión Directiva de APACA le desea un muy Feliz Cumpleaños al presidente de la Asociación Sr. Francisco Ron, quien día a día defiende y trabaja de forma incansable por el gremio.



4 de Agosto

Día Nacional del Obrero Panadero

La fecha fue reconocida oficialmente por el **Congreso Nacional Argentino en 1957** y se refiere a que un día como hoy, pero de 1887, se creó el primer sindicato de obreros panaderos, conocido por entonces Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos. Enrique Malatesta, un activista político que en su corta estadía en Buenos Aires, entre 1885 y 1889, fue el principal gestor de una de las organizaciones del movimiento obrero en este país. El rubro del pan tiene un rol muy importante en el día a día de la sociedad. Esta es una profesión que se encuentra en constante transformación, en la actualidad el gran reto del panadero moderno es reinventarse y diversificarse sin perder la artesanidad de sus productos.

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 realiza 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

COMPRÁ EN LA PANADERÍA DE TU BARRIO



APOYEMOS AL PEQUEÑO COMERCIO
AUTÓNOMOS Y PYMES NECESITAN TU AYUDA



Tradición Panadera

www.apaca-panaderos.org.ar