

RED
DE
CONFIANZA


MetroGAS

“ESTE ES UN LIBRO DE HISTORIAS.
DE HISTORIAS COTIDIANAS
DE PERSONAS COMUNES.
UN PUÑADO DE LAS MILLONES
DE PERSONAS QUE DIARIAMENTE
SOSTIENEN EL PAÍS CON SUS
ACTIVIDADES.
EN ESTE LIBRO HAY PERSONAS
QUE ATIENDEN LAS TAREAS
DEL HOGAR, COCINAN, FABRICAN
PRODUCTOS FARMACÉUTICOS,
MANEJAN UN TAXI, ENSEÑAN
OFICIOS, BAÑAN MASCOTAS, HACEN
PAN, NADAN, PRODUCEN VAJILLA.

EJEMPLOS SENCILLOS QUE ESTÁN CONECTADOS POR UNA RED INVISIBLE QUE LOS UNE. UNA EXTENSA RED PROVISTA POR NOSOTROS, MetroGAS, PARA QUE LOS HOGARES, LAS FÁBRICAS, LOS COMERCIOS Y LOS DISTINTOS LUGARES DONDE DAMOS SERVICIO, TENGAN UN SUMINISTRO SEGURO Y DE CALIDAD.

BIENVENIDOS
A NUESTRA RED.”

“ESTAMOS
DETRÁS DE
MÁS DE
2 MILLONES
DE HISTORIAS”



10

Franco
Nadador



18

Silvina
Ama de casa



26

Adrián
Profesor de
escuela técnica

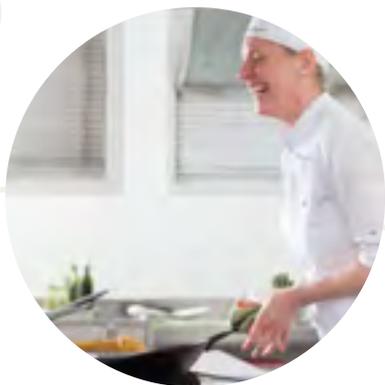


34

Carlos
Taxista

42

Silvia
Profesora de cocina



50

Lucila
Peluquera canina



58

Sevilda
Cocinera



74

Salvador
Panadero



**Índice
de contenidos**

66

Juan
Director Técnico
de Laboratorio



82

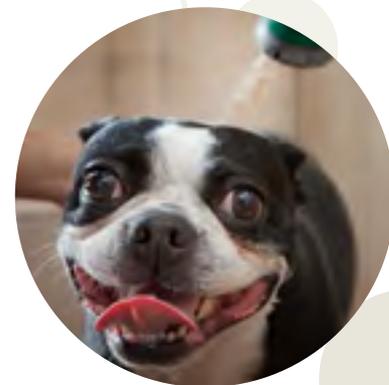
Ricardo
Operario





“Somos la compañía que está presente en cada mate, en cada milanesa, en cada bizcochuelo y en cada ducha de millones de personas. Somos en quien depositan su confianza para que cuando giren la perilla o abran la canilla en su hogar, las cosas funcionen. Somos los que les proveemos el placer de llegar a casa y sentir eso que los argentinos llamamos “calor de hogar”. Somos los que siempre estuvimos y vamos a estar. Los que les damos el insumo necesario para la calefacción, el agua caliente o la cocción desde hace muchos años, y lo seguiremos haciendo por muchos años más. Somos los que cortamos el suministro cuando las condiciones no son seguras, y también los responsables de rehabilitarlo cuando todo funciona correctamente. Somos los que brindamos atención las 24 horas, los 365 días del año, porque debemos garantizar un servicio público de calidad. **Somos, además, miles de trabajadores con verdadera vocación por lo que hacemos, conscientes de la importancia que tenemos en la vida cotidiana de nuestros usuarios.**”

“SOMOS
MUCHO MÁS
QUE GAS.”





RED DE CONFIANZA



valmet s.a.
INDUSTRIA ARGENTINA

valmet s.a.
INDUSTRIA ARGENTINA

 MetroGAS



“Empecé a hacer natación por recomendación de un médico cuando tenía 6 años y hoy en día es la gran pasión de mi vida. El club de mis amores es Gimnasia y Esgrima de Villa del Parque. Ahí tengo amigos del barrio y compañeros de equipo con los que compartimos muchas horas del día. El entrenamiento en el club es de lunes a sábado, así que

lo siento como mi segunda casa. Ahí hago pileta, trabajos aeróbicos y gimnasio. Lo ideal es que el agua esté a la temperatura justa para tener mejor rendimiento muscular. Como la preparación es muy exigente, además de la práctica física tengo que prestar atención a la alimentación y al descanso. De esa forma es posible estar a la altura de los mejores y aspirar a competencias internacionales. Me gusta mucho mirar a Michael Phelps, porque sale a ganar hasta las carreras imposibles. Mirando a los buenos nadadores se aprenden algunos movimientos que ayudan en las carreras. Todo el tiempo hay que evolucionar.”

Franco González Briguglio, Nadador





“LOS MÚSCULOS RESISTEN
MEJOR UNA CARRERA
CUANDO EL AGUA
TIENE LA TEMPERATURA
ADECUADA.”





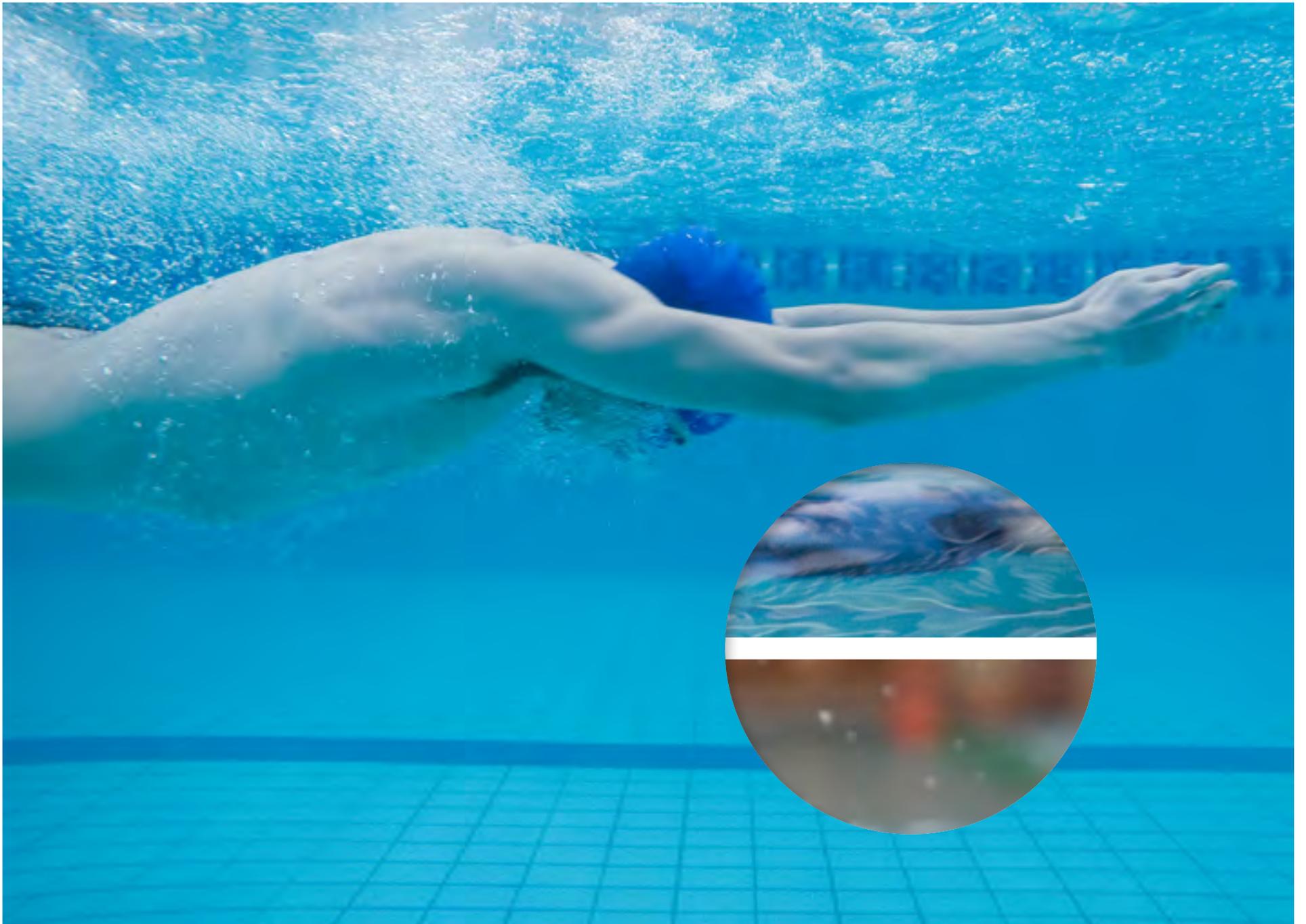
“La temperatura
ideal del agua
de la pileta es 26 °C.”



“Mi mejor marca
es 2'18” en
200 m mariposa.”

“El récord
masculino en 200
metros mariposa
es de 1'51”.”

“EN CADA
CARRERA BUSCO
SUPERARME.”



“UNA BUENA LARGADA
POTENCIA TODO
EL ESFUERZO
DE LA COMPETENCIA.”



“Nado un promedio de 6 kilómetros de pileta en cada entrenamiento.”



“LA NATACIÓN EXIGE
MUCHA DISCIPLINA
DE ENTRENAMIENTO,
CONCENTRACIÓN
Y DESCANSO.”





“La cocina de mi casa es un lugar de encuentro para toda la familia. Es donde preparo la comida, pero también donde compartimos mates y charlamos sobre nuestras cosas cotidianas. Como mis cuatros hijos son celíacos, todos los alimentos los elaboramos en casa. A mis hijas también les gusta cocinar, así que una gran parte de la vida

familiar transcurre acá. Fue todo un aprendizaje al principio incorporar productos libres de gluten y poder preparar recetas atractivas para los chicos. Mi intención era que ellos comieran lo mismo que sus amigos en la escuela, en los cumpleaños o en alguna reunión. Acá preparamos pan, pastas, pizzas, tortas, bizcochuelos, postres... Disfrutamos el calor que genera el horno y también el olorcito a comida casera. Cuando viene alguien a visitarnos, nos pregunta qué estamos preparando esta vez. Cocinar sano es una forma de cuidar a mis seres queridos” **Silvina Rumi, Ama de casa**







“ME GUSTA
CUIDAR
A MI FAMILIA.”

“A fuego lento
se consigue el punto
justo del merengue.”





“La temperatura ideal del agua del mate es 95 °C, antes de que hierva.”



“EL MATE
ES UNA
COMPAÑÍA
INFALTABLE.”



“CREO
QUE EL
INGREDIENTE
MÁS IMPOR-
TANTE PARA
COCINAR ES
EL AMOR”.



“40 minutos
a fuego lento
es la cocción
de un bizcochuelo
para torta.”



“La Escuela Técnica N° 33 de la Ciudad de Buenos Aires es la única del país que tiene la especialidad de Fundición en Metalurgia. Tenemos unos 900 estudiantes que cursan en tres turnos con una importante carga horaria de taller, que es una parte esencial en la formación. Llevo más de 30 años formando técnicos y siempre les insisto en la necesidad de pre-

pararse bien, porque la escuela técnica les da herramientas para el futuro, para que puedan salir a trabajar directamente. Los conocimientos que reciben acá les sirve para todo: para hacer controles de calidad, trabajar en un laboratorio de materiales u operar un horno. Dentro de la actividad de taller, la fundición es algo muy motivador para los estudiantes, porque en esa clase utilizan los hornos, manipulan los materiales y crean distintas piezas hechas por ellos mismos. Es un orgullo para mi ver que nuestros alumnos están bien preparados para el futuro.”

Adrián Rastelli, Jefe de Talleres







“TRANSMITIR
UN OFICIO ES UNA
RESPONSABILIDAD
Y UNA ALEGRÍA.”

“De 0,5 a 2 kg/cm
es la presión del gas
en los talleres.”

“FORMAMOS
PROFESIONALES
BIEN PREPARADOS
PARA TRABAJAR.”





“1200 °C es la temperatura que alcanza el horno de fundición”.



“El aluminio funde
a 600-700 °C”





“SER DOCENTE ES
DEJAR UN LEGADO
PARA EL FUTURO.”



“Realmente amo mi trabajo, es un oficio que llevo en el alma y no me imagino haciendo otra cosa que no sea manejar. Llevo 27 años arriba del taxi. Cuando me compré mi propio auto, hace 7 años, lo primero que hice fue instalarle el equipo de GNC. Para mí es una garantía de seguridad que me permite moverme con confianza por la calle. Casi siempre

cargo en las mismas estaciones, que también son un punto de encuentro con otros taxistas para charlar de la vida y distraernos un poco de la rutina. De todos modos, no hay dos días iguales al volante. Soy muy respetuoso con los clientes: si tienen ganas de conversar les converso, y si no me quedo callado. La jornada de trabajo es muy variable, a veces me toca cruzar la ciudad de una punta a la otra en cuestión de horas. Tanta intensidad para el auto sólo es posible con un buen suministro de GNC. La misma calidad de servicio que intento darles a mis pasajeros.” **Carlos Benítez, Taxista**





“ELIJO EL GNC
POR EL SERVICIO
Y LA SEGURIDAD
QUE ME OFRECE.”



36
B 190 NF



Cerca del 85%
de los taxis
funcionan con GNC.

“LA CALLE
ESTÁ
LLENA DE
HISTORIAS.”



“CADA DÍA ES
UNA AVENTURA
NUEVA.”



“LAS ESTACIONES
DE GNC SON UN PUNTO
DE ENCUENTRO
PARA LOS TAXISTAS.”



Argentina es uno de los 7 países que más GNC utiliza en el mundo.

“ELEGÍ ESTE OFICIO PORQUE ME DA MUCHA LIBERTAD.”





“El fuego es un elemento fundamental para los cocineros, y es también uno de los primeros aprendizajes que deben incorporar los estudiantes. Saber manejar el fuego permite transformar los alimentos, tanto desde lo nutricional como desde lo sensorial. Ahí entra la parte más creativa del arte culinario: usar el calor para darle color o volver crocante un alimento. Trato de estimular a las nuevas generacio-

nes de cocineros a que desplieguen su potencial creativo y que al presentar un plato piensen que están pintando un cuadro o haciendo una escultura. Por otra parte, cada uno viene con sus propios saberes y eso me enriquece mucho también. Es muy lindo ver la evolución que hacen, desde los primeros intentos con las hornallas hasta que se sueltan y preparan unos platos increíbles. Soy una gran defensora de la cocina argentina, así que intento transmitirles ese cariño a ellos, que son quienes van a continuar con la tradición gastronómica del país.” **Silvia Di Ciancio, Profesora de cocina en el Colegio de Gastronomía Gato Dumas**





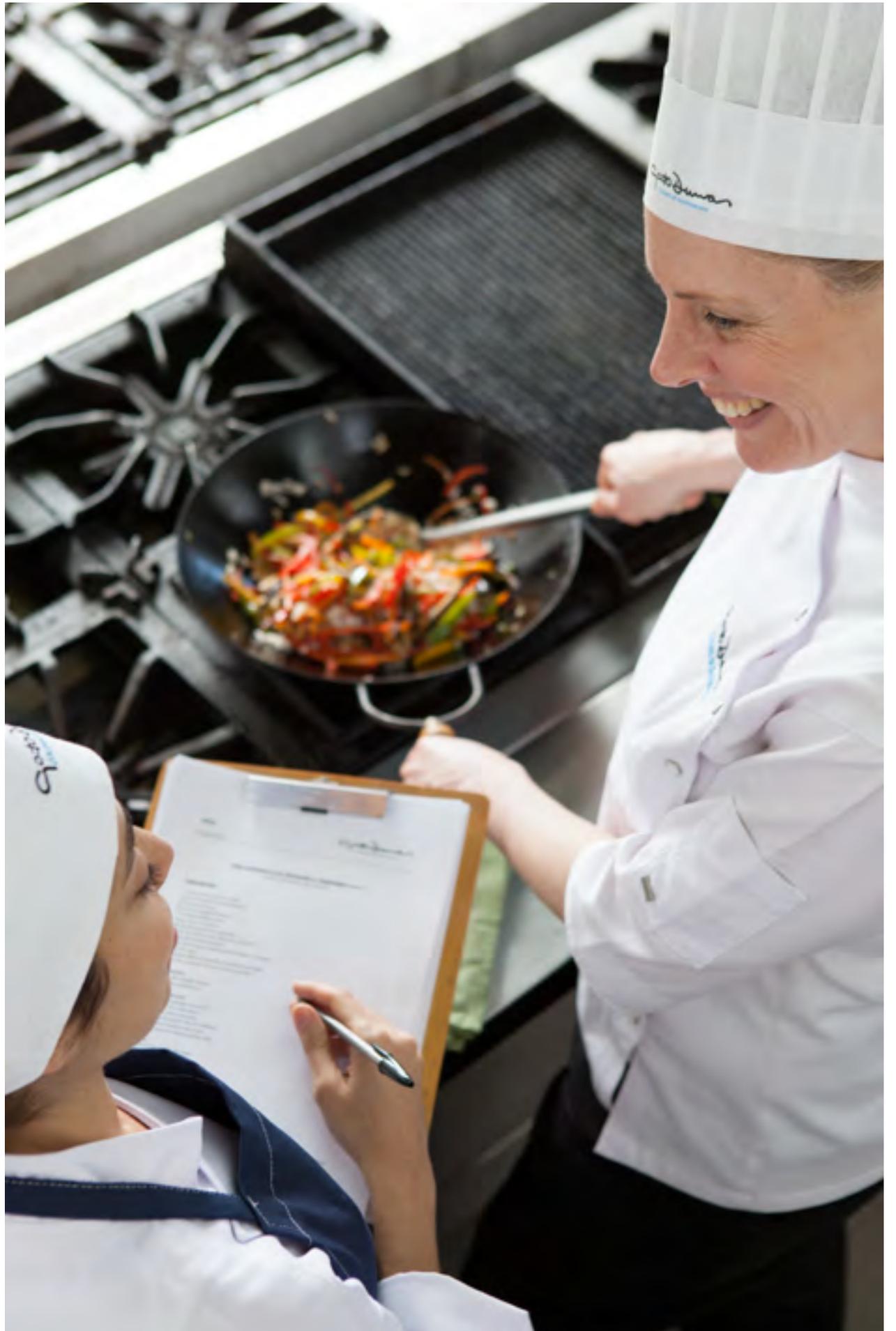
“LA COCINA
ES UN SABER
QUE HAY
QUE PRESERVAR
Y TRANSMITIR.”





“El salteado
es en pocos minutos
y a fuego intenso.”





“LOS
PLATOS
SON COMO
OBRAS
DE ARTE.”



“A fuego lento
y constante
se logra una
mejor cocción.”



“ME INTERESA
RECUPERAR
EL RITUAL
DE LA
COCINA
COMO VALOR
CULTURAL.”

“Los vegetales
cocidos deben
mantener el
color original.”





“Siempre busco brindar un buen servicio, tanto a los dueños como a las mascotas. La peluquería canina requiere organización y planificación, desde la asignación de turnos para el baño hasta la presentación del animal cuando lo retira su dueño. Además, es importante prestar atención a la necesidad de cada cliente. La mascota es un integrante espe-

cial de la familia, por lo que yo asumo que cuando me dejan un perro es como si me dejaran a cuidar un hijo. Entre las cosas que aprendí en este trabajo, me di cuenta que hay que saber tratar a cada perro, porque la raza o la edad influyen en el carácter. Yo utilizo un duchador que dosifica la presión y la cantidad de agua. La piel de los perros es mucho más sensible que la piel humana, así que el agua tiene que ser una caricia para ellos. Si los clientes ven que sus mascotas salen felices del local, eso quiere decir que hice bien mi trabajo.”

Lucila Albornoz, Peluquera canina







“CUIDAR
A LAS
MASCOTAS
ES CUIDAR
A LOS
CLIENTES.”





“Si el agua está a menos de 40 °C el baño es una caricia.”



“Suelo usar el calefón a temperatura moderada.”



“EL BUEN SERVICIO
PERMITE QUE
LOS CLIENTES SIGAN
CONFIANDO EN VOS.”





“La duración
del servicio
se extiende entre
una y dos horas.”



“A LOS PERROS
LES ENCANTA
QUE LOS BAÑEN.”



“Nací en Belén, Catamarca, y a los 16 años me vine a trabajar a Buenos Aires. En el club Obras Sanitarias empecé haciendo tareas de limpieza, hasta que un día me propusieron pasar a la cocina. Era una gran responsabilidad para mí, pero igual acepté. Al principio cocinaba para unos 15 chicos que jugaban al básquet y ahora vienen a comer 400

personas, entre los estudiantes del Instituto Obras y los jugadores del club. Acá las hornallas y los hornos están funcionando todo el tiempo, porque hay que coordinar todo para que la comida esté lista cuando lleguen por turnos al comedor. Para que salga todo prolijo empiezo a trabajar desde bien temprano y con mis compañeras nos dividimos las tareas. Me da mucha alegría que los chicos o los padres disfruten de mis comidas, porque todo está preparado con mucho cariño. Acá en el club tengo que alimentar a una gran familia.”

Sevilla del Valle Segovia, Cocinera







“ME DA ALEGRÍA
VER A LOS CHICOS
QUE DISFRUTAN
MI COMIDA.”





“El horno del club puede llegar a 350 °C.”



“Las empanadas
se doran
a horno
bien caliente.”

“SOY LA COCINERA
DE UNA GRAN FAMILIA
QUE ES EL CLUB.”



“LAS EMPANADAS CATAMARQUEÑAS SON MI ESPECIALIDAD Y SIEMPRE ME PIDEN QUE PREPARE.”

“A MUCHOS JUGADORES DEL CLUB LOS CONOZCO DESDE QUE IBAN AL COLEGIO.”

“400 personas comen a diario en el club.”

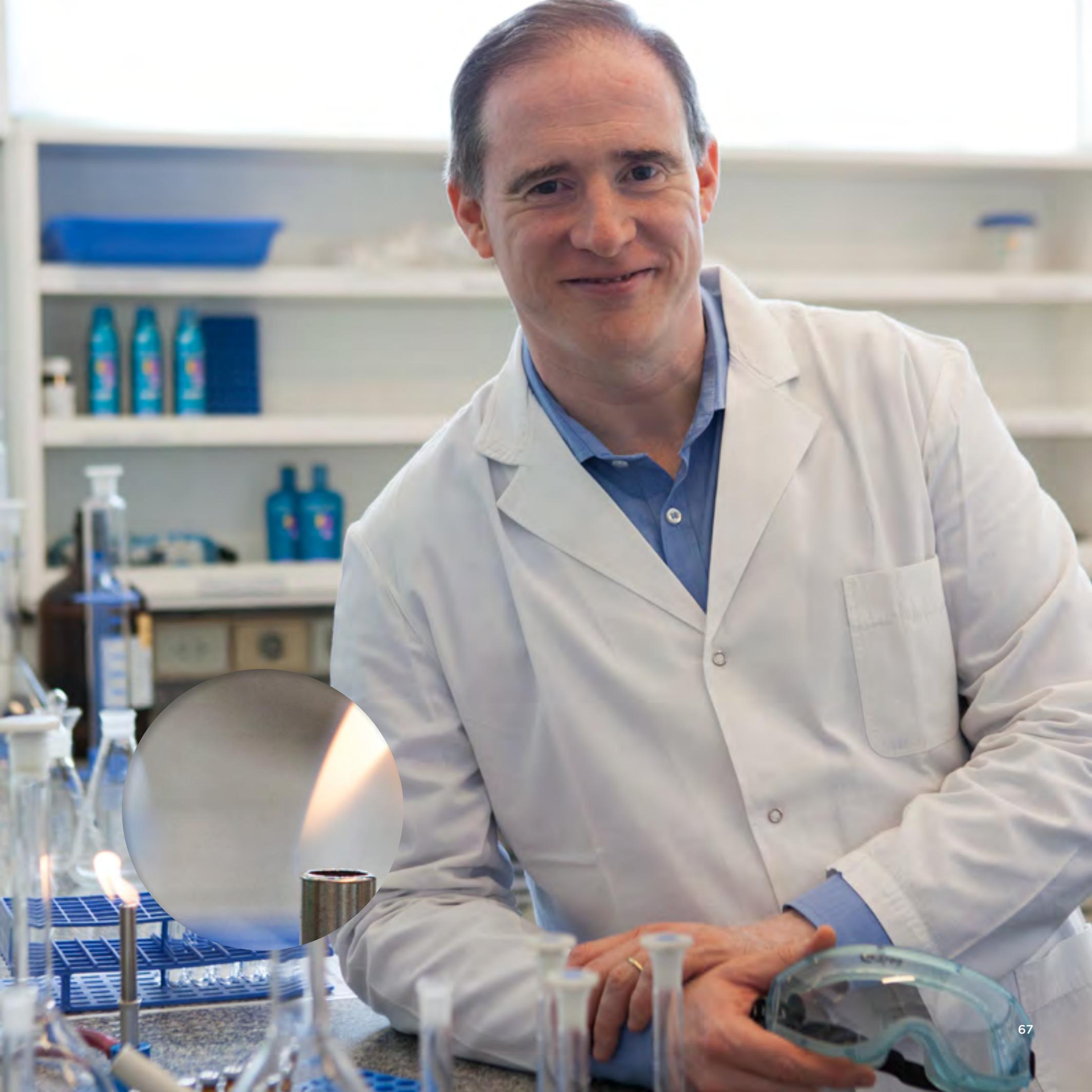




“Elaborar productos vinculados con la salud es una tarea que conlleva una gran vocación de servicio, porque nuestro trabajo tiene impacto directo en las vidas de miles de personas. Como Director Técnico del laboratorio, soy el responsable de garantizar que nuestros productos se elaboren según las normas de calidad y de seguridad que nos

exige la autoridad competente. En Laboratorios Andrómaco acompañamos desde hace más de 90 años a las familias argentinas con nuestros productos. Cuando alguien usa un protector solar en la playa o se pone una crema para hidratar la piel, ese gesto es el final de un largo proceso que involucra muchas horas de investigación, desarrollo y producción. Para nosotros el gas es fundamental, ya que el 70% de la producción son semisólidos que se someten a altas temperaturas. Yo tengo a mi cargo responsabilidades técnicas y también un compromiso ético con el desarrollo de la sociedad.” **Juan Zubiaga, Director Técnico de laboratorio**







“2.200 toneladas de semisólidos al año produce la planta de Buenos Aires.”





“MI OBJETIVO
ES CUIDAR
LA SALUD
DE LOS
USUARIOS.”

“Los reactores
donde se emulsifican
los componentes
funcionan a 80 °C.”





“El 70% de la producción requiere de calor en el proceso.”

“HAY PATRONES ESTABLECIDOS PARA EL COLOR DE LA LLAMA O EL OLOR DEL HUMO CUANDO SE COMPRUEBA LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.”



“Tanto
la producción como
los controles
de calidad deben
ajustarse a la
legislación vigente.”

“LOS
ADELANTOS
TECNOLÓ-
GICOS NOS
DESAFÍAN
A MEJORAR
NUESTRA
CALIDAD.”





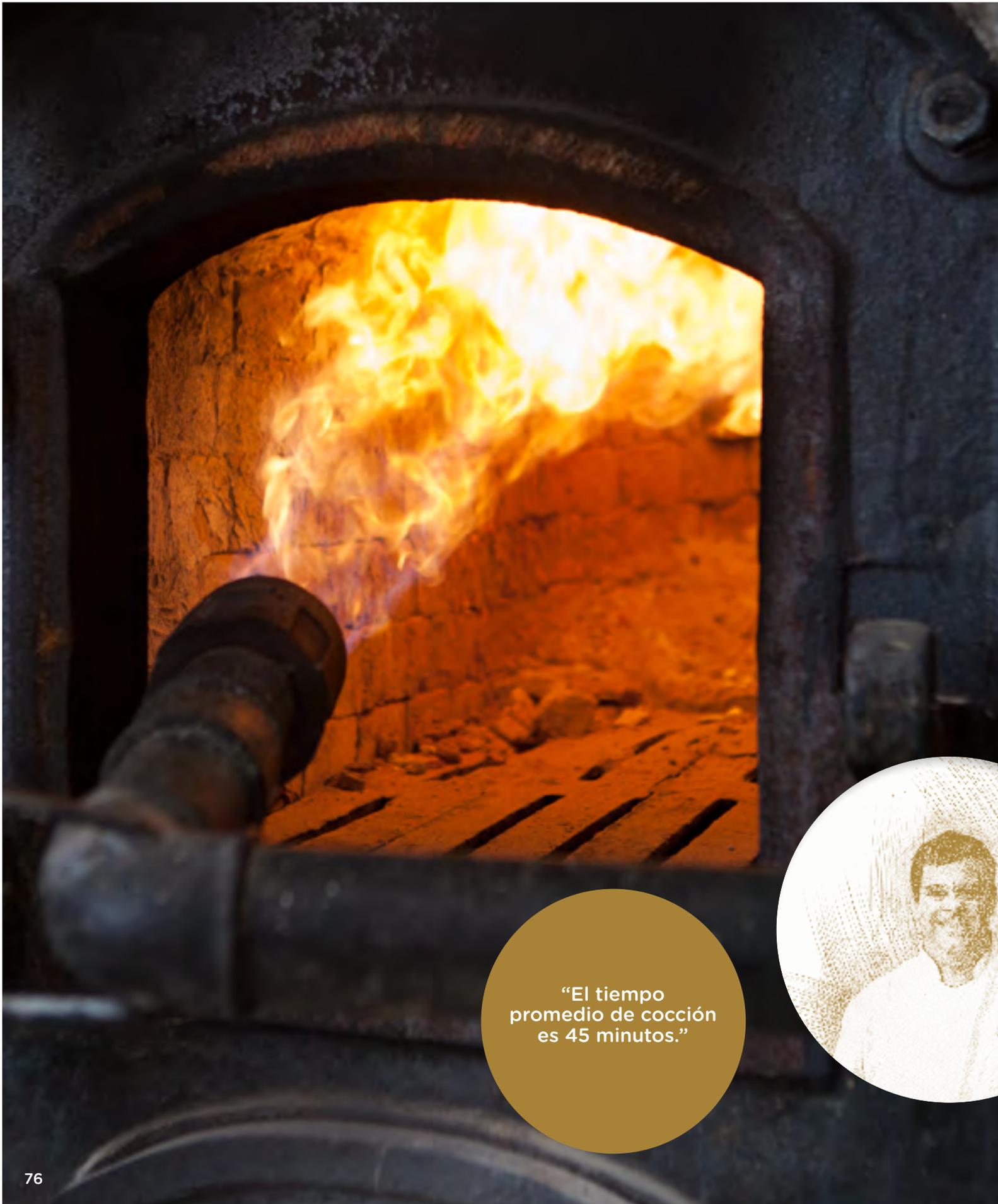
“El primer recuerdo que tengo de mi infancia es la imagen de mi abuelo Duilio, un inmigrante italiano corpulento y canoso, sacando el pan casero del horno. La panadería estaba pegada a mi casa, así que mi diversión de chico era ir a mirar cómo amasaba y horneaba. Cada pan lleva la firma del panadero: la textura, la decoración, el aroma. Esos conocimientos

son una herencia que me dejó mi abuelo y ahora soy yo el que sigue adelante con la tradición familiar de la panadería. Ver a mi abuelo trabajar fue una gran escuela para aprender el oficio. El manejo del horno es lo más importante para sacar un buen pan o unas buenas medialunas. Tenés que darle una cocción precisa. El pan bien hecho es esponjoso por dentro y crocante por fuera, o sea, te conquista por la textura, por el sabor, por el aroma. Lo mismo pasa con las medialunas, primero entran por la vista y el olfato, hasta que las probás y terminás de enamorarte por el sabor. Un buen pan transmite el calor del hogar.”

Salvador Ferrer, Maestro panadero

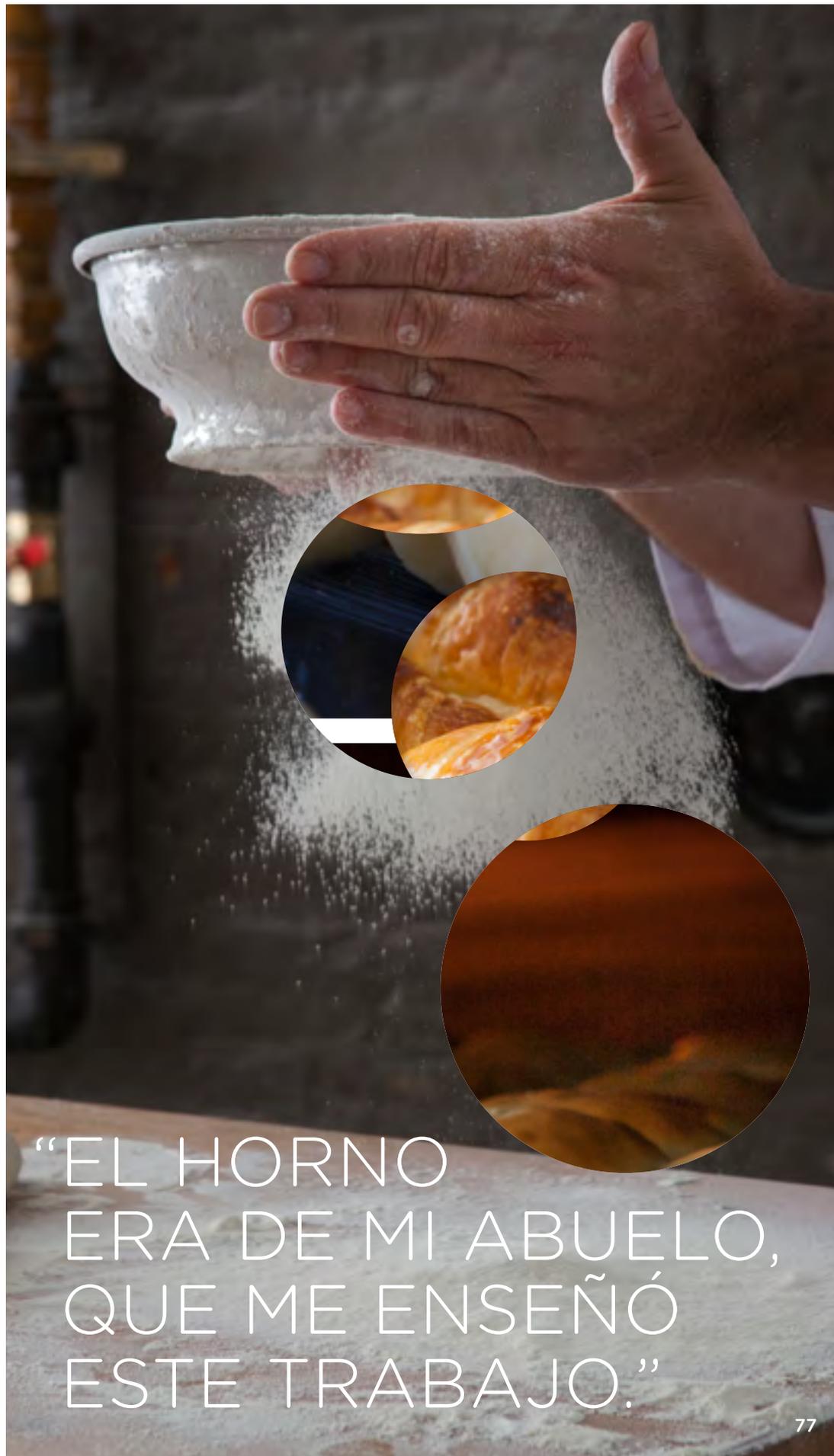






“El tiempo promedio de cocción es 45 minutos.”





“EL HORNO
ERA DE MI ABUELO,
QUE ME ENSEÑÓ
ESTE TRABAJO.”



“La cocción
ideal en el horno
es a 230 °C.”



“SOY LA TERCERA
GENERACIÓN
DE PANADEROS
EN MI FAMILIA.”



“ESTA PANADERÍA
SIMBOLIZA
EL ESFUERZO
DE MUCHOS
AÑOS DE
MI FAMILIA.”



“Con el pincel
le doy el toque final
de brillo y color.”







“El gas es para nosotros el principal insumo de producción y nos ayuda, como empresa recuperada por sus trabajadores, a desarrollar la industria nacional y estimular el trabajo argentino. Me animo a decir que el 80% las familias argentinas, en cualquier parte del país, tienen nuestros platos o nuestros vasos en su mesa. Para mí, que trabajo acá desde 1974, eso es un gran orgullo. Esta fábrica

no para nunca, funciona los 365 días del año. El horno está siempre encendido y el material debe fluir porque si no se obstruirían los canales. Mi tarea consiste en formar la gota de vidrio líquido con la temperatura y el tamaño adecuados para cada producto: un vaso, un plato, una botella. Desde la fundición del vidrio hasta el enfriamiento del material usamos calor. Este proceso tiene partes artesanales y partes bien industriales, pero siempre se puede innovar. Nosotros buscamos que nuestros productos, que son nacionales, tengan siempre la mejor calidad. Es lo que nos distingue desde hace más de 100 años.”

Ricardo Tránsito, Formador de gota de vidrio





“TODO EL ESFUERZO
DE NUESTRO
TRABAJO LLEGA
DESPUÉS A LA MESA
DE LOS ARGENTINOS.”

“60 toneladas
de masa de vidrio
soporta el horno
de la fábrica.”

“El vidrio
líquido se funde
a 1.500 °C.”







“La gota de vidrio
líquido para un plato
ronda los 1000 °C.”

“EL FUEGO ES
EL CORAZÓN
DE LA INDUSTRIA
DEL VIDRIO.”



“NUESTROS PRODUCTOS
TIENEN MÁS DE 120
AÑOS EN LA INDUSTRIA
ARGENTINA.”

“Se elaboran
25 platos
por minuto.”



“Las medidas de seguridad son fundamentales para proteger la piel y la vista.”

A row of clear glass tumblers with a textured, faceted base, resting on a brown woven mat. The glasses are arranged in a line, with some in the foreground and others receding into the background.

“HACEMOS UNA
CONTRIBUCIÓN
IMPORTANTE
A LA INDUSTRIA
NACIONAL.”



“GRACIAS
POR COMPARTIR
NUESTRAS
HISTORIAS.”

“GRACIAS
POR SER
PARTE DE
NUESTRA RED.”



Desde MetroGAS, queremos agradecer especialmente a quienes hicieron posible este libro de una u otra manera:

A la Cooperativa de Trabajo Cristal Avellaneda y su equipo.

Al Club Obras Sanitarias, a sus alumnos y deportistas.

A Laboratorios Andrómaco.

A la Escuela Técnica N° 33 “Fundición Maestranza del Plumerillo” de la Ciudad de Buenos Aires.

A Franco González Briguglio y su mamá Paula.

A Silvina Rumi y su familia.

Al Colegio de Gastronomía Gato Dumas.

A Carlos Benítez.

A Lucila Albornoz y su mascota.

A Salvador Ferrer.

© 2017 MetroGAS.

Todos los derechos reservados.

Coordinación general

MetroGAS

Idea, edición y realización

Liebre Amotinada

Tholón Kunst, comunicación visual

Fotografías

Torres Fotografía