



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

MARZO
ABRIL
2024
N° 480

RONDA DE NEGOCIOS 2024

¡No te la pierdas!

13 DE MAYO
PARQUE NORTE
CABA



CENTROS DE FABRICANTES
DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL
Y DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Vegetales Champiñón



*Lo más rico que
te puede pasar!*



Cocción

En olla cocinar
de 10-12 min.

*Ideales para
darle un toque gourmet
a tus salsas y preparar
exquisitas pizzas.*

www.latarantela.com

Seguinos!

/Quesos.LaTarantela/ @latarantelaquesos

FOODSERVICE SOLUTIONS

SUMARIO EDITORIAL

MARZO-ABRIL 2024 - N° 480

- 5** EDITORIAL
- 6** LLEGA LA RONDA DE NEGOCIOS 2024
- 14** EHRLICH ES INDUSTRIA NACIONAL Y DE LA BUENA
- 28** CÓMO EL CALOR AFECTA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 36** LA TARANTELA LLEGA SIEMPRE EN TIEMPO Y FORMA
- 44** REDES SOCIALES Y MEDIOS GRÁFICOS, EL BALANCE PERFECTO
- 46** COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL Y PROVINCIA DE BS. AS.
- 48** CLASIFICADOS
- 50** GUIA DE ANUNCIANTES

Queridos socios y colegas

El inicio de una nueva temporada se avecina y con ello nuestros deseos de poder tener un año de trabajo en paz, con menos incertidumbre y claro está, con salud para todos.

Esto último no es menor ya que el stress con el que en general vivimos tiende a desbalancear nuestro rendimiento en nuestras tareas diarias y en ocasiones no nos permite visualizar las grandes oportunidades que hoy por hoy tiene nuestro sector, las que desde nuestras instituciones claramente visualizamos e intentaremos compartir con ustedes a lo largo de este año.

Ambas comisiones directivas (PBA y CABA) hemos iniciado un nuevo año de trabajo institucional con mucha expectativa. Creemos que este año será muy importante no solo para nuestras instituciones que, poco a poco, van consolidando su unidad y sumando proyectos en común sino también para nuestros socios, colegas de todo el país y proveedores de nuestro sector.

Estos proyectos, algunos ya conocidos por ustedes, como nuestra RONDA DE NEGOCIOS, lo estamos comunicando en detalle en esta edición de nuestra REVISTA PASTAS FRESCAS ARTESANALES.

Esta temporada de trabajo institucional que iniciamos, la cual estamos transitando con mucha expectativa, les traerá nuevas propuestas que estamos desarrollando. En este editorial queremos compartir algunos títulos con ustedes para que también sumen algo de expectativa para este año, como la que estamos viviendo nosotros. Algunas de estas serán:

- RONDA DE NEGOCIOS 3era edición.
- DEMOS sistema Cook & Chill.
- CAPACITACIONES nuevas tendencias.
- RONDA DE NEGOCIOS costa atlántica.
- VISITAS A PLANTAS de insumos/materias primas.
- FIESTA ANUAL juntos 2da edición.
- ...Entre otros que iremos anunciando.

Esperamos poder contar en este 2024 con un contexto que nos permita continuar el camino que iniciamos, el cual busca no solo fortalecer a ambas instituciones sino lo más importante, profesionalizar nuestra actividad.

Finalizando este editorial y como ya es costumbre, invitamos a socios, no socios, proveedores, cámaras del sector y colegas en general, a unirse a nuestras instituciones y avanzar juntos en el camino que visualizamos será de grandes oportunidades para todos.

Diego Martin Ogando

Secretario de Prensa

Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la Provincia de Buenos Aires

PASTAS FRESCAS
ARTESANALES



Propietario: Centro Fabricantes de Pastas Frescas de la Capital Federal
Registro registro de propiedad intelectual:
N° RL-2022-93620550-APN-DNDA#MJ
Producción Integral y Publicidad:
Diego Conderanne 📞 011-1553108027
diego@conderanne.com.ar
Impreso en: Artes Gráficas del Sur / Av.
Australia 2924 (1296) CABA



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971
Tel.: 4983-7528
www.centrodepastascap.com.ar
ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

Gelly y Obes 799 - Haedo
Tel.: 4654-3281
www.centrodepastasprov.com.ar
secretaria@centrodepastasprov.com.ar



LLEGA LA RONDA DE NEGOCIOS 2024

SERÁ EL LUNES 13 DE MAYO A PARTIR DE LAS 10,00 HS EN PARQUE NORTE, SALÓN OMBÚ DE CABA. YA PODÉS INSCRIBIRTE LIBRE Y GRATUITAMENTE AL [📞 112393-2210](https://www.whatsapp.com/business/profile/1123932210).
¡NO TE QUEDES AFUERA!

Esta vez será un evento más federal, renovado y con un direccionamiento cada vez mayor hacia la médula del sector, ya sea proveedores o fabricantes de pastas frescas de todo el país.

Mucho se trabajó desde la organización para capitalizar las experiencias de las versiones 2022 y 2023, con el objetivo de afianzar las cosas que dan resultados positivos, modificar las que no cumplieron ciento por ciento con lo deseado y siempre con el espíritu de renovar y presentar propuestas nuevas que sorprendan y hagan cada vez más atractivo este formato de evento, que nació con gran aceptación, siguió en ese sendero y el que pretendemos mejorar año tras año.

Primero fue el momento de análisis, recolección de experiencias, opiniones y sugerencias de los actores de 2023. Eso ayudó mucho para reafirmar conceptos y para animarse a plantear cambios y propuestas nuevas.

Ya con las ideas claras y con la convicción de seguir creciendo, se gestó el proyecto 2024 y se plasmó en una idea integral.

Ahí sí ya estaban las condiciones dadas como para que las comisiones directivas de los **Centros de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de CABA** y de **PBA**, en forma conjunta como lo vienen haciendo, encaren definitivamente

el evento y para que convoquen a los proveedores para ilustrarlos del nuevo formato de la Ronda de Negocios.

Así fue como se largó una convocatoria masiva para concurrir el lunes 4 de Marzo a las 11,00 hs a la sede de la institución capitalina, lugar elegido para llevar a cabo la reunión informativa.

Un desayuno de bienvenida y los saludos y abrazos afectuosos típicos de este gremio, fueron el preámbulo de lo que sucedería a continuación. Una vez ya ubicados en los asientos que se armaron tipo platea, la nutrida concurrencia de representantes del sector proveedor más la presencia de directivos de ambas instituciones se mostraban ansiosos por enterarse de la propuesta de formato de evento 2024.

El presidente de la institución anfitriona, señor **Cristian Boulosa**, fue el encargado de dar la bienvenida oficial, agradeciendo a los presentes e invitarlos a sumarse nuevamente a este evento tan provechoso y positivo para todos.

Luego dio paso para que se llevara adelante la presentación exhibida en una pantalla de tv led, donde se detalló punto por punto los mensajes a comunicar.

En primer lugar, se ratificó que la esencia original del evento se mantiene inalterable y además se trata

de potenciar en cada encuentro. Esto quiere decir que la Ronda de Negocios se basa en la idea de vender, comprar, conocer nuevos productos, proveedores que traen sus propuestas in situ, exhibir mercadería y generar contactos y vínculos comerciales que aporten al negocio. Eso dio origen a este encuentro y se trata afianzar cada vez más como idea.

Pero este año se suma a esas actividades en cada espacio de proveedores la posibilidad de hacer degustaciones, entrega de muestras y obsequios.

Siendo este un sector gastronómico, creemos que será un atractivo muy grande para los visitantes y también muy beneficioso para los proveedores.

Como esta actividad seguramente demande más espacio en quienes la lleven a cabo, también se permite este año ampliar los espacios de cada proveedor, ya que hasta el año pasado todos debían arreglarse con el mismo metraje.

Otras de las novedades es que en el espacio y en el tiempo en que se desarrollaban charlas de capacitación con profesionales de distintas áreas, este año será enfocado a una master class específica para el sector de pastas frescas, algo que ya se venía realizando en otro tipo de eventos del sector y con gran aceptación.





En fin, estas son algunas de las novedades con las que se podrán encontrar los fabricantes de pastas frescas artesanales de todo el país. Nuevamente será en el mismo salón de **Parque Norte de CABA**, un sitio de fácil acceso por cualquier vía,

inclusive muy cerca de Aeroparque y de Retiro, también con un amplio estacionamiento GRATUITO. Este año no habrá cupos de inscripción por fábrica de pastas, pero sí se mantiene exclusivo solo para **Fábricas de Pastas Frescas**

Artesanales de TODO EL PAIS. Estamos seguros que en 2024 la cantidad y variedad de proveedores superará a las anteriores y que la concurrencia a nivel nacional desbordará las expectativas. Los que ya fueron en las edicio-

dos santos pereira & cia. s.a.



Contamos con una gran Familia



Marimbo

¡PEDÍ UNA MUESTRA!



Harina Tapera - Semolin - Rebozador - Premezcla para Ñoquis
Conservante para pastas - Aditivos para tapas y pastas



3584 900402

Harinas Marimbo
www.marimbo.com.ar

EVENTOS



nes anteriores saben de lo útil que resulta este evento y los que hasta ahora no vinieron o no participaron, ya se enteraron por las vías de comunicación o por el boca a boca que este año no se la pueden perder. Los esperamos a todos con los

brazos abiertos y con la ilusión de seguir aportando un granito de arena para que este sector de pastas frescas artesanales siga creciendo como hasta ahora, a paso firme, desarrollándose y profesionalizándose cada día más.

No dejen de aprovechar el enorme esfuerzo que hacen las instituciones convocantes solo con el fin de beneficiar al resto de sus colegas de todo el territorio argentino. ¡Nos vemos el **13 de mayo 2024** en Parque Norte, CABA, Salón Ombú!

Trelau®

33 Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

Sbrinz	Pategras
Reggianito	Cremoso
Sardo	Muzzarella
Parmesano	Manteca
Provolone	Ricota
Gruyere	Crema de leche

Trelau®

Por 6to año consecutivo, ganadores del premio
 "Gran Campeón" en Expo Suipacha



Desde 1930 la mejor combinación de
 innovación, tecnología y calidad artesanal



Tel.: (54 11) 4837-8050 Fax: 4837-8051 | info@remotti.com.ar



+40 AÑOS
 EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Queremos agradecer a los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas
 de CABA y PBA por su apoyo y confianza todos estos años.



Cámara Frigorífica
 Media / Baja Temp.



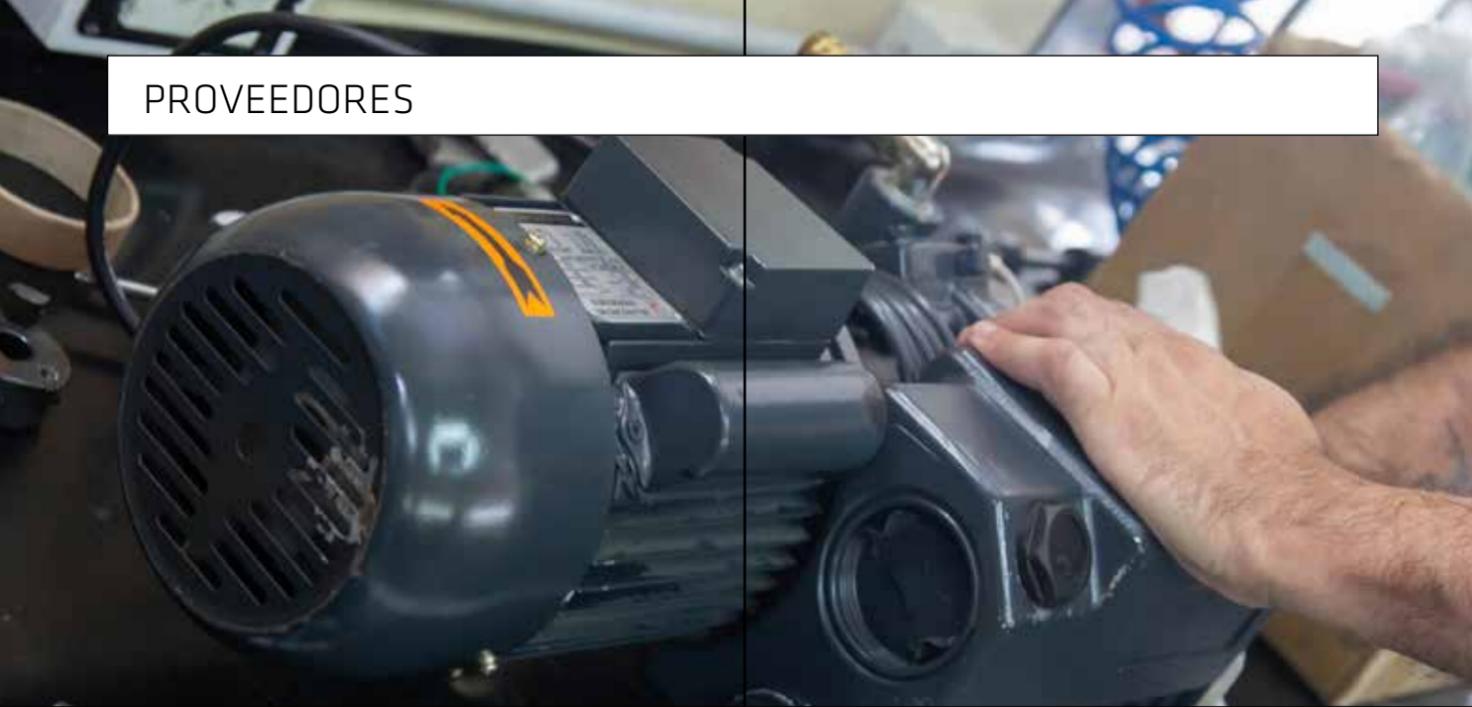
Heladera Vertical
 Raviolera



Freezer Vertical
 Doble



Heladera Exhibidora
 Horizontal



EHRlich

ES INDUSTRIA NACIONAL Y DE LA BUENA

LA INDUSTRIA UBICADA EN EL SUR DE GBA, BASA SU OFERTA EN LA PRODUCCIÓN DE EQUIPOS DE ENVASADO AL VACÍO, TERMOSELLADORAS Y EQUIPOS DE COCCIÓN AL VACÍO. FUIMOS HASTA SU PLANTA INDUSTRIAL PARA CONOCER SU HISTORIA, PRESENTE Y PROYECTOS A FUTURO Y ES LO QUE INTENTAMOS MOSTRAR EN EL DESARROLLO DE ESTA NOTA.



Marcelo Rodriguez, titular de **Ehrlich**, nos esperaba en su fábrica. El equipo periodístico de Pastas Frescas Artesanales llegó a la hora pautada, recorrimos las instalaciones, observamos todos los procesos de fabricación y nos sorprendimos por el exigente estándar de calidad que reina en la empresa.

Luego, nos acomodamos para la charla y así nos adentramos en más aspectos que detallamos a continuación.

(PFA) ¿Cuándo y cómo nació Ehrlich?

(E) Nosotros comenzamos representando a una firma italiana y como todo inicio con muy escasos recursos. Se trataban de equipos muy similares a los que hoy fabricamos, pero en ese caso eran de origen europeo. Hasta que se produjo la crisis del 2001 que nos obligó a trabajar casi al costo porque de lo contrario no podíamos vender nada. Esa situación nos llevó a repensar nuestro negocio y las condiciones económicas del momento, el tipo de cambio favorable para fabricar y competir en mejores condiciones con productos locales, nos llevó a la idea de montar nuestra propia planta de fabri-

cación y crear nuestros productos. Así fue que por 2003 y 2004 se comenzó a reactivar la actividad y de esa manera nos pudimos empezar a acomodar definitivamente como industria.

(PFA) ¿De dónde proviene la marca Ehrlich?

(E) Se trata de un nombre de fantasía, que de alguna manera remite a unas máquinas alemanas cortadoras de fiambre que vendíamos en épocas de nuestros comienzos, aunque con otro nombre.

(PFA) ¿Cuáles son los equipos que fabrica actualmente Ehrlich?

(E) Equipos de cocción al vacío, termoselladoras y envasadoras al vacío. En lo que refiere al sous vide cuisson cv50, que es nuestro equipo de cocción al vacío, nosotros hemos desarrollado un producto que básicamente apunta a facilitarle la tarea al cocinero. Por ejemplo, que los canastos sean fáciles de sacar y otras ventajas más, para las cuales fuimos asesorados por un chef, quien nos ilustró acerca de las necesidades y problemáticas del día a día que se presentan en las cocinas. Inclusive, con este mismo profesio-

nal de la gastronomía, hemos participado de varias ferias haciendo demos de nuestros equipos y él llevando a cabo la actividad.

(PFA) ¿Y cómo se les ocurrió focalizarse en el tema cocción al vacío?

(E) En primer lugar nos dimos cuenta que nuestro recorrido en el segmento de máquinas cortadoras de fiambres estaba agotado y que ese canal no era provechoso. Así fue como visitando ferias internacionales descubrimos que existía el mundo de la cocción al vacío y de los equipos necesarios para el envasamiento y preservación. Nos dimos cuenta que era un mercado casi virgen en Argentina y junto a mi padre decidimos volcarnos a la fabricación y comercialización de equipos de cocción, envasado y termoselladoras.

Marcelo Rodriguez es de formación técnica mecánica, con incursión en la carrera de ingeniería de dicha especialidad, aunque después se volcó a la licenciatura en administración de empresas.

Un cóctel perfecto, sumado a su extenso recorrido en la calle vendiendo y visitando clientes.

PROVEEDORES



(PFA) ¿Qué diferencias existen entre el concepto industrial moderno a modelos anteriores?

(E) El mercado argentino es algo que cambia constantemente y las reglas de juego nunca pueden ser predecibles, lamentablemente, ya que esto no nos permite planificar como nos gustaría y a estar improvisando todo el tiempo. Hoy es mucho más aconsejable tercerizar ciertos procesos de fabricación, cosa que en otros momentos convenía contar con un proceso más integral y propio. Aunque a veces se complica porque si uno compra materiales importados para luego ensamblarlos, resulta complejo girar dinero al exterior, obtener los permisos correspondientes, etcétera, etcétera. Pero bueno, el empresario argentino posee la virtud de acomodarse

rápidamente a los cambios constantes, porque sino desaparece literalmente.

(PFA) ¿De qué manera se produjo el acercamiento de Ehrlich al sector de pastas frescas artesanales?

(E) En realidad no hubo una estrategia o planificación de nuestra parte. Se fue dando de manera paulatina en la medida en que los fabricantes de pastas frescas nos iban conociendo a través de ferias y exposiciones y también por el boca a boca. Pero justamente este último punto fue clave cuando comenzamos a trabajar con un fabricante de pastas frescas de CABA, al que muchos consideran de los más innovadores y emprendedores del sector. Su apoyo y respaldo fue fundamental para que otros colegas de él se acercaran a noso-

beta caroteno //
espinaca en polvo //
tinta de calamar // remolacha
calabaza // morrón //
conservadores // calabaza en polvo //
condimentos // especias //
gluten // espinaca en escamas //
galleta rallada // adilapa

PRODUCTOS PARA PASTAS



Muzzarella - Cremoso - Sardo - Tybo - Ricota
Crema de Leche - Manteca



Lacteos De Maio S.R.L.

☎ 11 3133-9261 - lacanzonetta@hotmail.com - pedidos: (011) 4234-2201

Facebook icon Lacteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar



TREHA[®]
Food Grade

Mantiene la frescura.
Evita el quiebre al sacar del freezer.

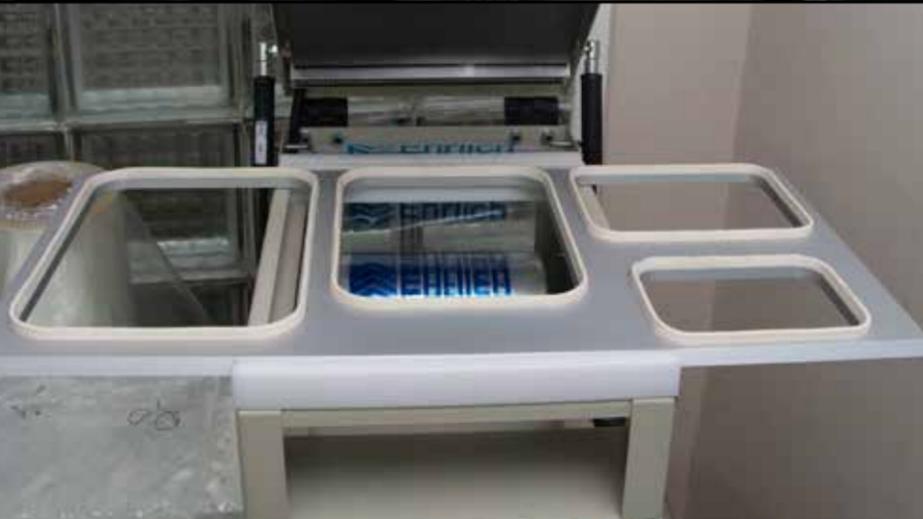
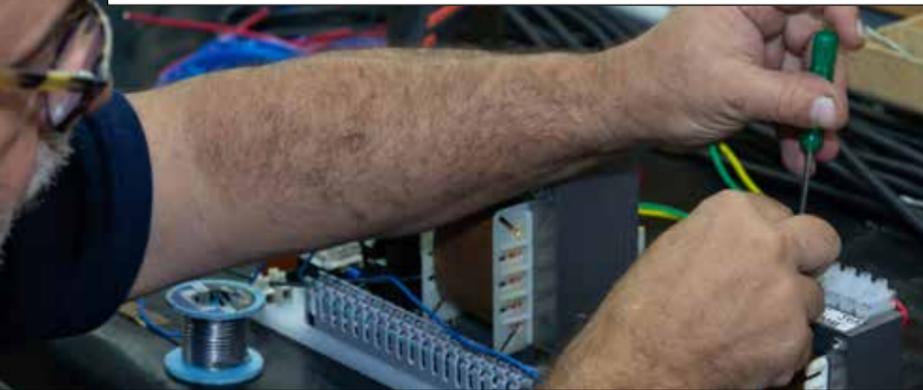
WhatsApp icon **11-5730-0195** (pedidos por whatsapp)

Instagram icon @productos_para_pastas

Email icon productos.para.pastas@hotmail.com

ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS

PROVEEDORES



tros, conozcan nuestros equipos y decidan incorporarlos a su producción. Recuerdo que una vez lo visitamos con mi padre y quedamos altamente sorprendidos de los enormes cambios de instalaciones que había realizado a partir de haber adquirido nuestros equipos, y especialmente porque lo que tenía instalado anteriormente para la cocina tradicional era todo nuevo también y decidió "volar" todo lo anterior de un saque. Creo que él estaba más convencido que nosotros mismos del cambio de sistema (risas).

(PFA) ¿Cuáles son las principales ventajas de la cocción al vacío?

(E) Entre las principales ventajas de este sistema de producción podríamos enumerar: no se genera humo, no hay olor, no se produce calor, está todo aislado y no hace



BARRACAS AL SUR

DISTRIBUIDORA



ESPINACA CONGELADA



PAPA DESHIDRATADA

Todas las materias primas para fábricas de pastas frescas.
Distribuidores directos, mas de 20 años de trayectoria
garantizando calidad, servicio y eficiencia.



Productos Secos / Productos Congelados

REBOZADORES - ZAPALLO DESHIDRATADO - PAPA EN ESCAMAS - MORRÓN EN POLVO Y ESCAMAS
ESPINACA EN POLVO Y DESHIDRATADA - CONDIMENTO PARA PASTAS - BETACAROTENO - COLORANTES
CONSERVANTES - CONDIMENTOS - ESPECIAS - HUEVO ENTERO EN POLVO - ALMIDÓN DE MAÍZ
SABORES: QUESO, POLLO, JAMÓN / ACELGA - BRÓCOLI - CHAUCHA - CHOCLO - ARVEJAS - CHAMPIGNONES

Visite Nuestro Local

Int. Quindimil 741 Lanús Oeste HORARIO: Lunes a Viernes de 7.00 a 18.00 - Sábados de 7.00 a 13.00

Pulpera
DE SAN RAFAEL

Pulpas concentradas

3 variedades de tomate: triturado, salsa y extracto.

Libres de sellos y certificadas veganas. Sin aditivos ni espesantes. Puras, naturales y asépticas.

¡Preguntá por pulpa de zapallo y otras frutas de la región!

MÁS INFO AQUÍ

Distribuye

La Arboleda
FERIA FEDERAL

☎ 11 5402 1688

✉ bocho@laarboleda.ar



011-15-6993-8507

Tel: 0800 2 BASLOG (227564) / 011-4208-2091

info@barracasal sur.com / www.barracasal sur.com



barracas al sur

PROVEEDORES



falta salida al exterior, se pueden programar los tiempos de cocción sin tener necesidad de tener personal afectado para controlar y se puede ampliar muchísimo el mix de productos a producir. Además, si se complementa con equipos de abatimiento rápido y de envasado al vacío, la mercadería elaborada dura muchísimo más y casi no hay riesgo de que se eche a perder si no rota rápidamente. Además, una cocina de cocción al vacío se parece más a un laboratorio que a una cocina, por las condiciones higiénicas y de inocuidad que se pueden alcanzar. También se ahorra mucho tiempo y recursos en limpieza.

(PFA) ¿Qué ventajas ofrece este sistema para la elaboración de rellenos de pastas frescas?

(E) Básicamente es que no se va a



Pastas Frescas?

**Ahorre tiempo, espacio y produzca más.
Espinaca, Kale y Perejil Deshidratados**



¡La consulta que cambia su negocio!

 +54 9 3855 408022



**AGROCOMERCIAL
VAGNONI**



 www.vagnoni.com.ar
 [vagnoni.srl](https://www.instagram.com/vagnoni.srl)
 [Agrocomercial Vagnoni](https://www.facebook.com/AgrocomercialVagnoni)



No te quedes en el tiempo

LOS FIDEOS RELLENOS

no te pueden faltar.

Repare sus máquinas una vez.
Repuestos, moldes, asesoramiento.
Service oficial d'Alessio.

Camarones 4851/53 Bs As - Argentina
4567-5215 / 2126-9979
info@maquinasdalessio.com.ar
www.maquinasdalessio.com.ar



PROVEEDORES



deshidratar por el contrario de lo que sucede cuando se prepara en ollas convencionales. Además siempre va a ser pasteurizado, brindando más seguridad y mejor rendimiento. Todos sabemos que para pasteurizar un producto hay que subirlo a altas temperaturas y bajarlo rápidamente a temperaturas muy bajas, como se establece con la cocción al vacío y el posterior abatimiento. Con estos equipos, cuando se cocina

a 60 grados, gracias a un fenómeno físico, es como se cocinara a 300 grados, aunque el calor externo no aparezca en el ambiente, ni tampoco el humo y el olor. Y también dentro de ese concepto de inocuidad y preservación de los alimentos - en este caso hablemos de salsas - nuestro termoselladoras permiten cerrar herméticamente las bandejas, lo cual además le permite al fabricante de pastas frescas ahorrarse las

tapas de las bandejas por el film que entrega la máquina, algo no menor hoy en día en materia de abaratamiento de costos de producción. Además, también se pueden apilar sin que se deformen, también resistiendo microondas y freezer.

(PFA) ¿La cocción al vacío puede cambiar el sabor de un producto elaborado en el sistema "tradicional"?

(E) En absoluto, yo le diría que está



Más de 30 años de experiencia, nos respaldan!!!

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al: 115605-3956

www.distribuidoralourdes.com.ar // ventas@distribuidoralourdes.com.ar



MEDAMIL
TODO EN ENVASES S.R.L

NUEVA IMAGEN
Seguimos apostando,
la calidad y el servicio
de siempre, desde 1982

FÁBRICA DE CAJAS PARA RAVIOLES



PAPEL

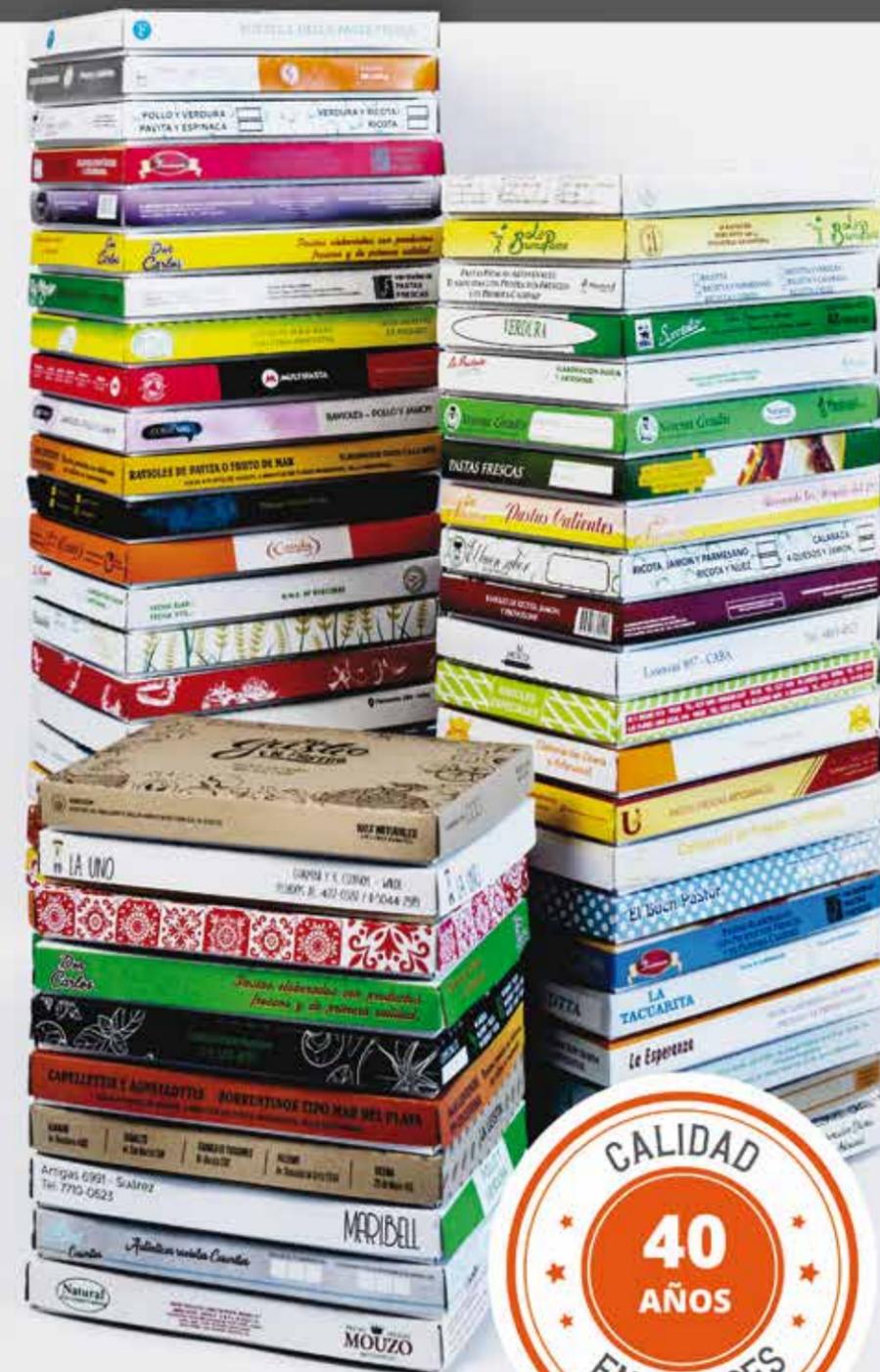
Raviolero
En hojas
Bobinas
Bobinas Impresas

CONTACTO

11 3 083-0813
 11 5 111-5412
 11 3 033-3572



ENVIOS
A TODO EL PAÍS



medamilenvases
 medamil todo en envases

PROVEEDORES



comprobado que realza las cualidades de sabor de la materia prima. No obstante, también influye la habilidad del cocinero, porque, por ejemplo, lo que hay que saltar hay que seguir saltándolo, como en el caso de la cebolla o la marcación previa de la carne en una parrilla.

Todo este desarrollo industrial, Ehrlich la fabrica, administra, comercializa y brinda servicio post venta con una dotación de 15 personas en una planta industrial de 3.500 metros cubiertos aproximadamente. Pero por sobre todas las cosas con una amplia experiencia, un profundo conocimiento y una verdadera pasión por fabricar y ofrecer propuestas de mejora continua, en este caso al servicio del sector de pastas frescas artesanales de todo el país.



De pelar y cortar nos encargamos nosotros.

Vegetales procesados frescos, naturales y envasados al vacío.

Llevando hace más de 40 años un producto de excelencia a los referentes del sector gastronómico y alimenticio.



Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



Av. Fco. Fernández de la Cruz 2766/68
(C1437GZT) Buenos Aires, Argentina
(011) 4918-0280

Nuevos teléfonos:
(011) 7552-4744
+54 11 2819-0119

info@farinamaquinas.com.ar
www.farinamaquinas.com



GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

Desde 1990 acompañando al fabricante de pastas frescas con los mejores envases...

- **Cajas para Ravioles**

- Envases de cartón
 - Corrugado
 - Microcorrugado
 - Liso
- Expandido
- Polietileno
- Polipropileno
- Rollos de PVC
- Plástico
 - PET (Rígido cristal)
 - PP (Flexible opaco)
- Papel
 - Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
 - Papel (Bobinas, manteles, sobres)
 - Polietileno (Camisetas y sobres)
 - Polipropileno (Sobres)
 - Bolsas de firsolina
- Envases descartables en general
- Máquinas y accesorios para embalaje
- Productos para administración, higiene y limpieza



* Fabricado con mayor porcentaje de cartón reciclado. Cuidemos nuestro planeta.



GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

+54 9 11 3068 2153

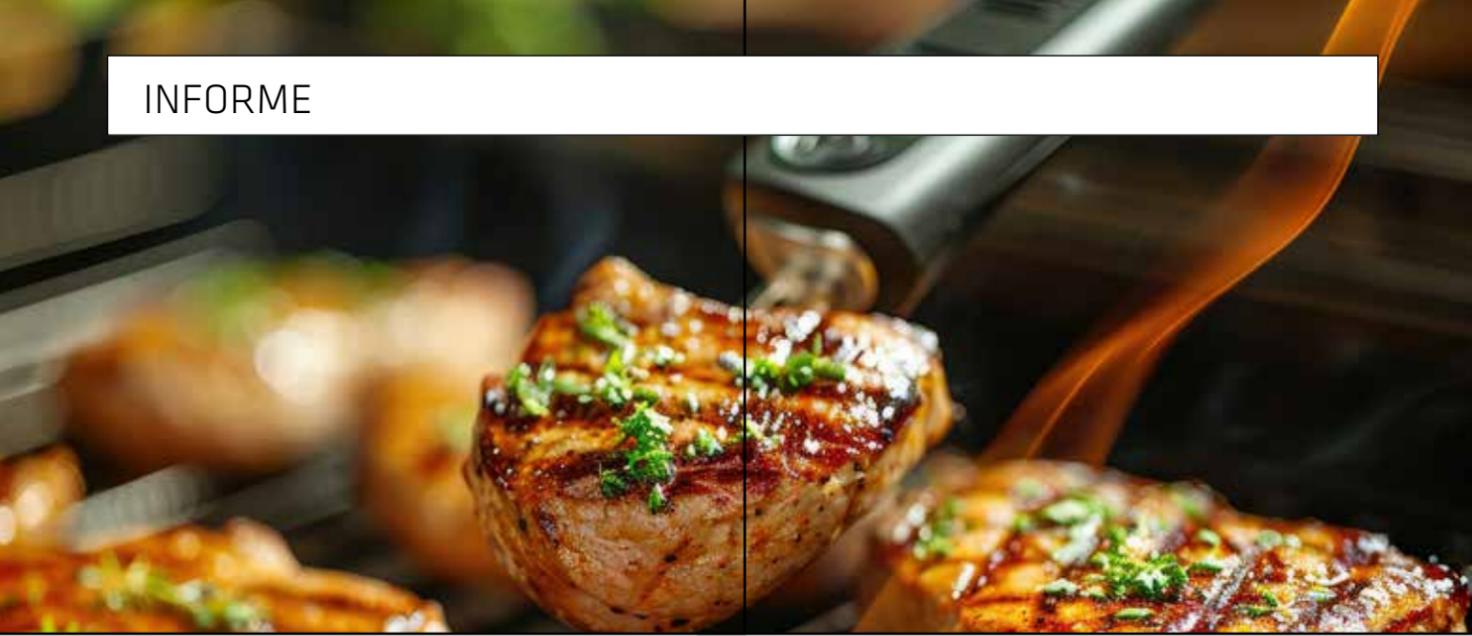
11 3068 2153

info@grafipack.com

www.grafipack.com

Seguinos en





CÓMO EL CALOR AFECTA LA **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

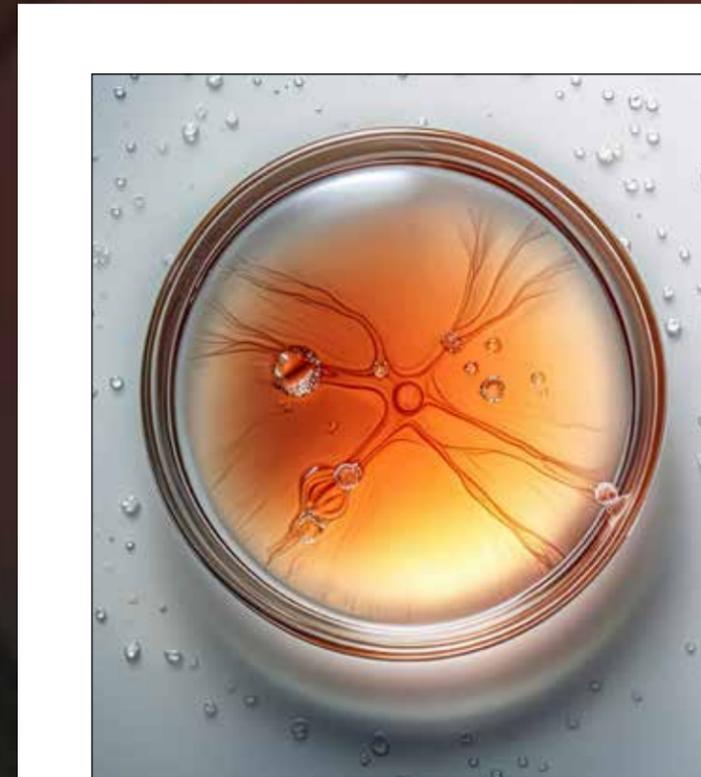
NUEVAMENTE NOS ENCONTRAMOS HABLANDO DE PELIGROS Y RIESGOS; COMO IDENTIFICAR ESOS PELIGROS Y MINIMIZAR EL RIESGO.

COLUMNISTA



DR. GUSTAVO
GARCÍA

galgar58@hotmail.com



Repasemos: Cuando hemos hablado de peligros en el rubro de alimentos, los clasificamos en: físicos (pelos, vidrio, metal, etc.), químicos (productos de limpieza, conservantes, etc.) y biológicos (virus, parásitos, bacterias), y vimos que los peligros mayormente involucrados en las ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y con las peores consecuencias, son las bacterias, por su condición microscópica y su capacidad de multiplicarse cuando se dan las condiciones favorables para que eso suceda; y esas condiciones son: alimento, actividad de agua (humedad), ph, **tiempo** y **temperatura**. Si tomamos como ejemplo un canelón de pollo y verdura, ya sabemos que el alimento está, la humedad es la que es, el ph también, y llegamos al **tiempo** y la **temperatura**: dos variables,



LÁCTEOS
Javifer



Ricotta Quesos Muzzarella

Www.javifer.com.ar/Email: ventas@javifer.com.ar/Facebook: javiferlacteos
Ruta 200km 53/1/2 Marcos Paz. Pcia. Bs.As. Tel:02204770277 5410



las únicas, sobre las cuales se puede y se debe intervenir en la elaboración de alimentos para minimizar el riesgo de que sobrevivan o se multipliquen y provoquen ETA o deterioren al alimento; son las variables por excelencia consideradas como PCC (puntos críticos de control) en los sistemas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos más eficaces y reconocidos del mundo.

Para que quede claro, los **peligros** (las bacterias) están siempre presentes en los establecimientos; ingresan con las mercaderías, el personal, etc., y persisten en las instalaciones y equipamiento si no se implementan procedimientos adecuados de limpieza y desinfección. La magnitud del **riesgo** está determinada por las prácticas y procedimientos que se apliquen para evitar la incorporación de bacterias patógenas a los alimentos, evitar su supervivencia y prevenir su proliferación mediante el adecuado manejo de las temperaturas de seguridad

y de los tiempos de cocción, enfriamiento y caducidad. El ejemplo del canelón no es escogido al azar, sino que condensa todos esos riesgos, tanto en la preparación del relleno, el enfriamiento de sus ingredientes, su paso por las procesadoras/picadoras, armado, almacenamiento en heladeras, despacho y consumo "a gusto del consumidor", lo cual implica que no siempre en el recalentamiento del producto se llega a temperaturas que garanticen la **no supervivencia** de bacterias patógenas; la temperatura de palatabilidad, agradable y que no queme, podría ser muy inferior a la de seguridad: 70°C

Lo mismo ocurre en otras comidas preparadas que cada vez ganan más protagonismo en el rubro, algunas frías; incluso envasadas al vacío, donde la confianza aumenta, pero los requerimientos de frío también... El fuego mata casi todo, pero en estos casos podría ser nada o casi nada. Esto hace que sean muy

importantes los cuidados y controles en las etapas previas al despacho, siendo muy relevantes las temperaturas de conservación.

No es ajeno a nadie que con el calor del verano llegan los problemas en los equipos de frío y el aumento de temperatura en los ambientes de trabajo; en muchos casos íntimamente relacionados porque ese aumento de la temperatura ambiente impacta en los equipos internos. Al hablar de cómo afecta el calor en la inocuidad, necesariamente habría que relacionarlo a condiciones de temperatura más favorables para la proliferación de las bacterias, y en gran medida por el impacto que puede tener sobre los sistemas de conservación; de como sostener temperaturas de seguridad debajo de las cuales las bacterias no se reproducen, o se aumenta significativamente la vida útil de los productos.

Recordemos algunas temperaturas de seguridad:



EMPRESA LÍDER EN PRODUCCIÓN, MOLIENDA Y EXPORTACIÓN DE SÉMOLA DE TRIGO CANDEAL.



10 RAZONES PARA UTILIZAR SÉMOLA



Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca | Pcia. de Buenos Aires | Argentina
 Tel.: +54-291-4550127/8 • +54-291-4560799 | info@molineradelsur.com.ar
 Más información en www.molineradelsur.com.ar  



Refrigerados: debajo de 5°C.

Congelados: entre -12 y -18°C

Veamos algunas preguntas que ayudan a evaluar el estado de situación relacionado al mantenimiento y control del funcionamiento de los equipos de frío:

¿En qué momento se dan cuenta de que el equipo no está enfriando bien y a través de qué?:

Si es porque aparece algún producto alterado no tendría nada de preventivo y hace rato que el riesgo está instalado. Como ya vimos, el alimento que genera ETA no presenta alteración alguna que pueda prevenir a quien lo despacha ni a quien lo consume. Un producto ácido, fermentado, etc., tiene una carga aproximada de 20 millones de bacterias alterantes por gramo; un producto puede provocar ETA con tan solo 10000 bacterias patógenas por gramo.

¿Se controlan las temperaturas de los equipos? ¿Como?:

Es fundamental generar planillas de control y registrar las temperaturas mínimamente a diario, al comienzo de las actividades, de manera de detectar cualquier desperfecto lo más temprano posible.

¿Desde donde se hace la lectura?

¿Desde el lector digital del equipo?

¿Con termómetro manual? ¿Infrarrojo?

¿De sonda (pinche)?:

Si se utiliza el lector digital del equipo es muy importante hacerlo a primera hora, antes de abrirlo, porque el ingreso del aire ambiental modifica el valor de la lectura rápidamente. La misma precaución debería tomarse con un termómetro infrarrojo porque registra la temperatura de superficie. Si se utiliza un termómetro de sonda, debe ser digital, de buena calidad y es recomendable

EQUIPRO
HELADERAS COMERCIALES

Calidad + Diseño.

- | Asesoramiento comercial.
- | Realizamos trabajos a medida.



www.equipro.com.ar

equipro.heladeras

ventas@equipro.com.ar

1156541122 / 1140800690



Ricotta
de Leche Entera

INGREDIENTES: Leche entera, Suero de queso, Cloruro de calcio

0% MERMA

+ VIDA ÚTIL



Puré de Calabaza

Acelga

Lista PARA Usar



PARA SOLICITAR NUESTROS PRODUCTOS LLAMANOS A ESTOS NÚMEROS

11-3695-6401 11-2020-7858

11-4073-4341

utilizar un alimento testigo (manzana, naranja) o recipiente plástico con agua, donde introducir la sonda para prevenir la contaminación cruzada y hacer la medición de manera más rápida; de lo contrario debe limpiarse y desinfectarse la sonda entre las sucesivas mediciones.

¿Se hace mantenimiento preventivo de equipos? ¿Cuáles? ¿En que momento del año?

Es importante hacer mantenimiento preventivo a comienzos de

la primavera, cuando los técnicos tienen mayor disponibilidad y pueden darse el tiempo de hacer una revisión completa de los equipos: estado de compresores, condensadores, forzadores, evaporadores. No menos importante es una revisión periódica de cierre de puertas, estado de los burletes y cortinas de PVC de las cámaras, que de no tenerlas resultan fundamentales para evitar el ingreso del aire caliente cada vez que se abre.

Todo este mantenimiento no solo ayuda a garantizar las temperaturas de seguridad de los equipos cuando estos son más exigidos, sino que además previenen gastos innecesarios y contribuyen a prolongar su vida útil.

La inocuidad alimentaria es sobre todas las cosas **preventiva**.

Los veranos siempre vuelven; cada vez con más calor... Siempre va a ser mejor que nos encuentre prevenidos.



Don Commisso

Distribuidora de carnes rojas y blancas, con más de 10 años de experiencia y compromiso con nuestros clientes. Una empresa familiar dedicada a ofrecer la mejor calidad de nuestros productos, apoyados en la experiencia de tres generaciones para satisfacer sus demandas.

11-2567-9037

Don Commisso @Doncommisso Carnesdoncommisso@gmail.com

ENVÍOS A DOMICILIO



Elaboración de quesos pasta dura, blandos y semidura

2392-423083

contactos@sangotardo.com.ar

Planta Trenque Lauquen, Bs.As.

Elaboración de quesos con HONGOS

2392-434192

contactos@sangotardo.com.ar

Planta Coronel Charlone, Bs.As.

+54 9 239 248-1319





LA TARANTELA

LLEGA SIEMPRE EN TIEMPO Y FORMA

EL SECRETO PARA QUE UN PRODUCTO SEA VALORADO Y ACEPTADO POR EL SECTOR DE PASTAS FRESCAS, NO SOLO PASA POR LA CALIDAD Y SUSTENTABILIDAD DE ESA CARACTERÍSTICA, SINO TAMBIÉN PORQUE POSEA UN SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN MUY ACORDE A LAS NECESIDADES DEL GREMIO. JUSTAMENTE ESTAS SON LAS CARACTERÍSTICAS QUE AVALAN A LOS PRODUCTOS DE LA TARANTELA Y QUE MOSTRAMOS EN EL DESARROLLO DE ESTA NOTA.



Los Rodriguez no solo son conocidos como la banda que lidera Andrés Calamaro sino por ser la familia - padre e hijos - que llevan adelante la exigente labor de ser los únicos distribuidores directos y oficiales de La Tarantela en Capital Federal y Gran Buenos Aires, bajo la razón social de AJD pero facturando por cuenta y orden de La Tarantela, aunque también llegan a puntos más lejanos de la Provincia de Buenos Aires, entre ellos, la Costa Atlántica. Pastas Frescas Artesanales fue a conocer sus flamantes instalaciones que utilizan como base logística y oficinas administrativas, donde el frío y la pulcritud dominan todos los ambientes. En el marco de una muy amistosa

bienvenida con cafés y alfajorcitos de por medio, se dio el marco de la entrevista que graficamos a continuación.

(PFA) ¿Cómo se inició la relación entre la industria La Tarantela y lo que es hoy su distribuidor exclusivo?

(LT) Al principio distribuíamos otras marcas de productos, ya que venimos de familia gastronómica. Sucedió que todos me mencionaban a **La Tarantela** como la marca que debía trabajar, ya que se trataba de una marca de gran prestigio y calidad, que había desaparecido del mercado por un tiempo pero que había vuelto a aparecer. Un día me encuentro con un paquete de ricota de La Tarantela y ahí es cuando me

decido a ir en búsqueda del objetivo, que era sumarlo a nuestra distribución de aquel entonces.

(PFA) ¿Y qué pasó?

(LT) Encaré hacia la empresa y hablo con uno de los dueños y me dice que no me podía vender porque ya tenía colocada toda la producción en otros distribuidores. No obstante, no bajé los brazos y seguí yendo en busca de mi objetivo durante casi un año hasta que un día me dicen: "bueno, te voy a dar algo para que vendas". Tengamos en cuenta que en esos tiempos yo vendía 1.000 kg por semana de otras marcas y **La Tarantela** me puso a prueba con 500 kg por semana de ricotta.



(PFA) ¿Por qué se especializaban en ricotta como producto de punta para vuestra distribución?

(LA) Porque vimos que el negocio del queso pasaba por la ricotta. Es el producto que más se consume en fábricas de pastas frescas artesanales y por ende siempre hay movimiento. Tal vez el margen sea chico pero el volumen es grande.

(PFA) ¿Cómo fueron esos primeros pasos con La Tarantella como marca emblema?

(LT) Comenzamos a caminar la calle, como se dice en nuestro rubro, y a recoger experiencias y opiniones de parte de los clientes. En algunos casos me dijeron que el producto era bueno pero que había que introducirle algunos cambios pequeños.

Los dueños de La Tarantella no

dudaron en hacerlo y así fue que llegaron al producto de excelencia que es hoy. Mientras iba creciendo con La Tarantella también seguía con las otras marcas, ya que el volumen que me daba La Tarantella no me alcanzaba para dejar las otras, pero esa era mi meta: ser solo distribuidor de La Tarantella. Sucedió que en aquel momento las otras personas que vendían La Tarantella también vendían otras marcas y eso dificultaba la colocación del producto. Así fue como un día encaré al dueño de la empresa y le llevé la propuesta de que yo sea el único distribuidor de su marca y que al mismo tiempo abandonaré las otras que llevaba en el reparto de aquel entonces. Casi que no hubo dudas al respecto y se me adjudicó la exclusividad como así también, obviamente, fue el com-

promiso de mi parte. Estamos hablando de 2005.

Dentro de la rica historia de Alejandro Rodríguez como distribuidor de La Tarantella, uno de los principales aspectos que se destaca es el esfuerzo por dar el mejor servicio a las fábricas de pastas frescas artesanales y lo que él mismo define como un apoyo incondicional de Rafael y Leonardo Lardieri, dueños de La Tarantella.

Tal es así que la entrega de los días domingos fue uno de sus puntos fuertes, dándole al cliente la seguridad que ante cualquier imprevisto o error de cálculo en la compra, no se iba a quedar sin ricotta o muzzarela para elaborar sus rellenos.

(PFA) ¿Cuál sería la característica más significativa que distinguen a los productos de La Tarantella?



Puré de Papas directo de fábrica todo el año

Nuestra fábrica es la única planta Nacional de producción de puré de papas.

Te invitamos a descubrir todas las presentaciones de nuestros productos deshidratados con **precios directos de fábrica y envío rápido** en nuestra tienda on-line: www.conosud-sa.com.ar/tienda

Además, encontrarás una amplia variedad de vegetales congelados Conosud Bajo Cero, también con **precios directos de fábrica.**



www.conosud-sa.com/tienda
+54 (342) 479 8044

Todo disponible ahora!



(LT) Como dijimos anteriormente, se trata de una marca muy conocida y respetada, aunque sufrió una discontinuidad de presencia en el mercado producto de la venta de la marca y el consecuente cambio de dueños. Hoy estamos ante la presencia de productos de muy buena calidad pero lo más importante es que esa calidad es constante e inalterable, hecho que es muy valorado por los clientes elaboradores de pastas frescas.

(PFA) ¿Con qué estructura cuentan actualmente?

(LT) Contamos con 5 camionetas de reparto que cargan y entregan alrededor de 40.000 kilogramos semanales y con un depósito de 280 metros cuadrados. Eso tan solo aplicado a lo que es ricota y muzzarella, porque ya estamos encarando la venta de queso en barra y quesos duros, con lo cual vamos a tener que ampliarnos mucho más. Por suerte

nuestra empresa ya cuenta con una segunda generación que viene con mucho empuje y con una idea más expansiva aún, cosa que nos robustece para seguir creciendo y aceptando desafíos.

(PFA) ¿Y cuáles serían esas ampliaciones?

(LT) Al ampliar el mix de productos automáticamente nos obliga a sumar vehículos y personal, y si sumamos

TARTELETERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

TALLARINERA

PANQUEQUERA

RAVIOLERA
MOLDES INTERCAMBIABLES

ÑOQUERA

NTG
NUEVA TÉCNICA GASTRONÓMICA

FÁBRICA GABRIEL RODRIGUEZ - Calle 1 n°160 - Area Industrial - Rufino - Santa Fe
Tel: 3382429951 • ventas@ntgpastas.com.ar • www.ntgpastas.com.ar



ENCONTRÁ LOS MEJORES EQUIPOS E INSUMOS PARA COCCIÓN Y ENVASADO AL VACÍO

- Prolongá la conservación de los alimentos e incrementá su rentabilidad.
- Simplifica y agiliza el servicio

Envasadora al Vacío EH18

Envasadora de cámara



Termoselladora TS2



PLANIFICA LA PRODUCCIÓN

Sous Vide Cuisson CV50

Cocción al vacío



WWW.EHRLICH.COM.AR

COLOMBIA 1720, VALENTIN ALSINA, BUENOS AIRES

PROVEEDORES

vehículos y personal también podemos apuntar a sumar otros puntos de venta, siempre con la calidad de nuestro servicio que incluye entregar hasta 3 veces por semana.

(PFA) ¿Cuáles fueron los principales obstáculos que debieron afrontar hasta llegar a instalar la marca como en la actualidad?

(LT) Más allá de las dificultades generales que afrontamos todos en este país, lo que nos pasaba muy al comienzo es que el punto del producto que exigían los clientes no se obtuvo tan fácilmente. No obstante, los dueños de la empresa hacían todos los esfuerzos necesarios y gracias a ese esmero que le pusieron lograron llegar a lo que los clientes exigían y una vez alcanzado ese estándar de calidad no se abandonó

nunca y así estamos en la actualidad. Vale aclarar que para alcanzar dicha calidad de producto no solo se trataba de escuchar, esforzarse en mejorar sino también una importante inversión de recursos económicos. Hoy estamos seguros que si un cliente nos incorpora, no nos abandona más. Estamos hablando de un gremio que es muy fiel a sus proveedores, por lo tanto cuesta mucho entrar para desplazar a otro, pero una vez que se logra, la permanencia depende de que la calidad del producto se mantenga y que el servicio esté acorde a sus necesidades y exigencias.

(PFA) ¿Las inversiones en equipamientos de frío de buena parte de las fábricas de pastas frescas ha modificado vuestro sistema de trabajo?

(LT) Sí y para mejor en todo aspecto. Hoy muchos clientes cuentan con importantes cámaras frigoríficas, más heladeras y más frío en general que a ellos les permite una mejor planificación en sus procesos de compra y elaboración y a nosotros nos da la posibilidad de disminuir esa instancia de salir corriendo a "apagar un incendio" de que un cliente se quedó sin mercadería.

Ya con el grabador apagado y en el off the record, nos enteramos que AJD, la distribuidora exclusiva y oficial de La Tarantela, está muy cerca de concretar un arreglo de distribución para fábricas de pastas frescas con un importante frigorífico muy reconocido en el sector. Ojalá se concrete y corra la misma suerte que con La Tarantela...



LLEGO EL COMBO IDEAL PARA TU COCINA

Base de Tomate Deshidratado Knorr + Rinde Más Knorr = tu Salsa Bolognesa ideal

Agregale a tu Salsa Bolognesa el Rinde Más Knorr y obtené un mayor rendimiento en tus preparaciones con carne picada, con todo el sabor de Knorr y la acidez ideal del tomate deshidratado.



Contactate para obtener tu muestra gratis

11 5467 4439 | juan.garavaglia@unilever.com

kld calidad y diseño en refrigeración comercial

Empresa argentina líder en comercialización, diseño y producción de sistemas de refrigeración comercial.

- Exhibidoras verticales y horizontales
- Abatidores
- Cámaras frigoríficas
- Media y Baja temperatura
- Asesoramiento personalizado
- Proyectos llave en mano

Colec. Norte Acc. Oeste 10413 - La Reja - Buenos Aires | +54-237-4050190 | info@kldargentina.com | www.kldargentina.com



REDES SOCIALES Y MEDIOS GRÁFICOS

EL BALANCE PERFECTO

COLUMNISTA



GINA
TOCALINI

HOLA@GTOCALINI.COM.AR

En estos tiempos digitales, las redes sociales y los sitios web han revolucionado la forma en que nos comunicamos. Sin embargo, mi postura es clara: no vinieron para reemplazar a los medios gráficos tradicionales, sino para sumarse y complementarlos de manera integral. En un mundo cada vez más conectado, la armonía entre lo nuevo y lo clásico se presenta como la clave para una estrategia de comunicación exitosa.

Los medios de siempre, como dia-

rios, revistas y programas de televisión, han sido durante mucho tiempo el eje central de la comunicación. No obstante, con la llegada de las redes sociales y los sitios web, la forma en que nos informamos ha cambiado significativamente. Aunque algunos argumentan que estos nuevos medios están desplazando a los tradicionales, la realidad es que ambos conviven y, de hecho, se potencian mutuamente.

A la hora de hablar de números,

36.350 millones de personas usan redes sociales activamente en Argentina, es decir, el 79.7% de la población total. El tiempo promedio de uso de redes sociales es de 3 horas y 15 minutos cada día, en casi 7 plataformas a lo largo del mes. El 52.1% de usuarios de redes sociales son mujeres, mientras que el 47.9 son hombres.¹

En el caso de los medios tradicionales, prevalece un gran consumo de ellos en el interior del país. El equipo

de research de Mediamax concluyó que la radio es el medio más elegido semanalmente en el interior del país. Según los resultados analizados, el 78.7% de los encuestados consume radio al menos una vez por semana, dejando en segundo lugar a la televisión con un 73.1% y posicionando al diario al tercer lugar con un 17%. Los porcentajes varían en cada región por la idiosincrasia, la oferta de medios y la forma de consumo que existe en cada provincia y localidad.²

Un aspecto fundamental de esta relación es la velocidad para difundir la información. Mientras que los medios tradicionales pueden ofrecer reportajes más profundos y análisis detallados, las redes sociales permiten la transmisión instantánea de noticias. Esta combinación de profundidad y velocidad es esencial en un mundo donde la información se transforma rápidamente. Por ejemplo, un diario puede ofrecer un informe extenso sobre un evento importante, mientras que las redes sociales pueden proporcionar actualizaciones en tiempo real y generar discusiones instantáneas.

Además, las redes sociales y los medios tradicionales pueden llegar a diferentes audiencias. Los lectores habituales de diarios pueden tener preferencias específicas y ciertos hábitos de consumo de información, mientras que las redes sociales pueden llegar a un público más diverso y global. Esta diversidad de canales permite a los comunicadores abordar distintos segmentos de la audiencia de manera más efectiva.

Otro elemento crucial de la complementariedad entre estos dos tipos de medios es la interactividad que ofrecen las redes sociales. Mientras que los medios tradicionales son mayormente unidireccionales, con la información fluyendo desde el emisor al receptor, las redes sociales permiten una comunicación bidireccional. Esto significa que las marcas y organizaciones pueden interactuar directamente con su audiencia, recibir retroalimentación instantánea y adaptar sus mensajes según las respuestas del público. Esta interactividad fortalece la conexión entre emisor y receptor, creando un sentido de participación y comunidad.

La viralización es otro componente esencial que las redes sociales aportan al panorama de la comunicación. La capacidad de compartir contenido de manera rápida y extensa permite que la información alcance audiencias mucho mayores de lo que podría lograr un medio tradicional. Un artículo bien elaborado en un diario puede ser compartido en redes sociales, alcanzando así a un público que de otra manera podría no haber tenido acceso a esa información.

Además, la personalización de la experiencia del usuario es un elemento distintivo de las redes sociales y sitios web. Mientras que los medios tradicionales ofrecen un contenido estandarizado para una audiencia general, las plataformas digitales permiten a los usuarios personalizar su experiencia y consumir contenido que se adapte a sus

intereses específicos. Esta capacidad de segmentación facilita la creación de estrategias de comunicación más efectivas y dirigidas.

Es crucial reconocer que ambos tipos de medios tienen sus propias fortalezas y debilidades. Los medios tradicionales aportan credibilidad, profundidad y una estructura editorial robusta, mientras que las redes sociales ofrecen inmediatez, interactividad y alcance masivo. Integrar ambas formas de comunicación en una estrategia integral permite aprovechar lo mejor de ambos mundos.

En conclusión, la relación entre las redes sociales y los medios tradicionales no es de competencia, sino de complementariedad. Ambos desempeñan roles únicos en el ecosistema mediático actual y pueden trabajar juntos para fortalecer la comunicación en su conjunto. En un mundo donde la información fluye constantemente, la sinergia entre lo antiguo y lo nuevo es esencial para alcanzar una audiencia diversa y mantenerse relevante en la era digital.

¹ Way2net (31 de agosto de 2023). Estadísticas de Redes Sociales en Argentina 2023. Way2net. <https://www.way2net.com/2023/08/estadisticas-de-redes-sociales-en-argentina-2023/#:~:text=36.35%20millones%20de%20personas%20usan,que%20el%2047.9%20son%20hombres>.

² Total Medios (10 de julio de 2023). Cómo es el consumo de medios en el interior de Argentina. Total Medios. <https://www.totalmedios.com/nota/53166/como-es-el-consumo-de-medios-en-el-interior-de-argentina>

CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
31 de Mayo de 2023

Presidente: Cristian Javier
Boullosa - La Buenos Aires de Paco -
Altolaguirre 2010 - **4523-1038**

Vicepresidente: Luis Alberto
Becerra Martínez - *Multipasta* -
Billinghurst 416 - **4863-9824**

Secretario: Claudio Nelson Romano
Romano Pastas - La Rioja 1733 -
2133-4317

Prosecretario: Leonardo Gualtieri
Caprizzi - Av. Rivadavia 3501 - **4861-
5737**

Tesorero: Jose Antonio Allo
La Juvenil de Almagro - Av. Rivadavia
3733 - **4982-1414**

Protesorero: Carlos Alberto Vidal
Pastas Bayo - Juramento 2096 -
4784-2800

Secretario de Actas: Ricardo
Alberto Poli - *Amelia* - Av. Boedo
1639 - **4921-2471**

Vocal Titular 1*: Daniel Alejandro
Bollini - *La Esmeralda* - Nuñez 2495 -
4703-5375

Vocal Titular 2*: Gustavo Javier
Ogando - *Sensacion* - Av. Monroe
3402 - **4541-2071**

Vocal Titular 3*: Carlos Alberto
Bermudez - *La Juvenil* - Cuenca 3230
- **4501-6402**

Vocal Titular 4*: Jesus Valiña Pose
Casa Troncoso - Av. San Martin 2919
- **4583-5213**

Vocal Suplente 1*: Jose Luis Garcia
Morena - Olazabal 4602 - **4523-
5226**

Vocal Suplente 2*: Gerardo
Antonio Bermudez - *La Juvenil* -
Cabildo 1833 - **4784-5686**

Revisor de Cuentas titular: Marcelo
R. Picon Dominguez - *Pastas Lacroze* -
Federico Lacroze 3699 - **4553-8425**

Revisor de Cuentas suplente: Diego
Alejandro Becerra - *Multipasta* -
Acoyte 293 - **5950-0055**

Colaboradores
Vicente Fabis - **1558155850**
Manuel Santos Oanes - **1544350767**
Manuel Ogando - **1559498741**

Asesor Legal:
Dr. Jorge A. García - *Melado*
Áraoz Alfaro 315, 1° - CABA
garciamelado@gmail.com
📞 **011 1563639944**

**Asesora Administrativa,
Impositiva y Contable:**
📞 Contadora Silvia Campos
Belgrano 3971- **4983-7528**
ctro.pastas@gmail.com

ENTIDAD BONAERENSE

Electa por Asamblea General Ordinaria del
22 de Mayo de 2023

Presidente - Manazzoni Hector -
Pastas Paz - Ricardo Gutierrez 1186
Olivos - **4711-5152**

Vice-Presidente - Ciancio Vicente -
La Milagrosa - Senador Morón 1137
- Bella Vista - **4666-8430**

Secretario - Salgado José - *El Pato*
- Agüero 1099-Morón - **4696-4202**

Pro-Secretario - Dalinger Heriberto
- *La 1° de Villa Martelli* - Alsina 3555.
V. Martelli - **4730-1385**

Tesorero - Rodriguez Jose Luis - *La
Confianza* - Güemes 56-Ramos Mejía
4656-9496

Pro-Tesorero - Moreira Jose M - *La
Praderita* - Av. Maipú 1302-Florida
- **4795-5267**

Sec. de Prensa - Ogando Diego - *El
Buen Gusto* - Pueyrredon 2686 Villa
Ballester - **4849-0614**

Sec. Rel. Public. - Spata Maria - *El*

Pato - Agüero 1099 - Morón - **4696-
4202**

Vocal Titular 1° - Juarez Gustavo
- *Date el Gusto* - Rivadavia 895 -
Campana - **03489-425538**

Vocal Titular 2° - Bilo Diego
- *Chivilcoy* - 25 De Mayo 59 -
Chivilcoy - **02346-423161**

Vocal Titular 3° - Dinatolo Pablo -
Per-Voi - Av. San Martín 2899
Caseros - **4734-7791**

Vocal Titular 4° - Selan Emilio - *La
Bognesa* - Enique Santamarina 201-
Monte Grande - **4281-2315**

Vocal Suplente 1° - Lattanzio
Antonio - *Don Lattanzio* - Av. Vergara
1020 - Villa Tesei - **4450-9237**

Vocal Suplente 2° - Fischer Jorge -
La Piamontesa - Santos Vega 6930
- Villa Bosch - **4840-2772**

Vocal Suplente 3° - Matiasovich

Santiago - *El Buen Sabor* - Alsina Y
Varela-Pehuajó - **02396-402327**

Comisión Revisora de Cuentas:
Titular 1° - Catalano Roque - *Virgen
Del Carmen* - Castelli 1188 - Ramos
Mejía - **4469-2353**

Titular 2° - Paz Miriam - *La Sarita* - Gral.
Roca 775 - Vte. Lopez - **4791-5224**
Titular 3° - Perez Claudio - *Elbita
Pastas* - Cordoba 769 - Martinez -
4798-5842

Suplente 1° - Dominguez Oscar
- *Casa Super* - J. Ingenieros 2205 -
Olivos - **4790-7886**

Suplente 2° - Britez Monica Viviana -
Amarantta - Constitucion 1189 - San
Fernando - **4746-6536**

Cuerpo de Asesores:
Jurídica: Dra. Nora Flores-
4654-2366 - Cel.: **15-4096-8097**

Contables: Dra. Andrea Marcela
Tantucci - Cel.: **11-59478397**
de lunes a viernes de 9 a 16hs.

Seguridad e Higiene: Lic. Flavio M.
Bullian - Cel.: **15-5517-2951**



EN VENTA

Se vende Sobadora pesada de 60 cm. usada, marca "Farina-cerletti" mantenimiento al día, correas nuevas, actualmente en funcionamiento

Contacto: Sr. Mauricio - 1153417534

Vendo o alquilo fondo de comercio - Zona San Justo -

Contacto: Paula - 15- 11-3156-9860

Vendo fábrica de pastas frescas en CABA. Zona de chacarita.

Contacto: Sr. Fabricio - 11-6673-8353

Vendo Fca Pastas Frescas en Parque Chacabuco, CABA. 50 años en la zona.

Contacto: Irene o Adrián - 4921-9156

Se vende fondo de comercio en Ramos Mejía Centro. Negocio familiar de 42 años. Importante clientela. Juego de máquinas completo.

Contacto: Rodrigo - 15-5327-9071

Vendo maquinaria completa para Fábrica de Pastas: Sobadora Cerrini / Amasadora Cerrini / Cortadora Cerrini / Raviolera con moldes / Cambiables Cerrini / Amasadora Térmica Dalesio / Fusilera con fideos rellenos Dalesio / Noquera Farina Cerletti. Todo funcionando en perfecto estado. ☎ 11-4434-7750

MAQUINAS EN MIAMI

Mezcladoras: Una de 40 kg y otra de 30 kg marca Cerrini, raviolera Cerrini de moldes intercambiables, sobadora de 400 mm, cortadora tallarinera Cerrini de 300mm, torteletera Cerrini, amasadora de pan de 20 qt, horno convencional comercial, balanza de 30 lb electrónica y otros artículos para el negocio.

Se ofrece sin cargo adicional, asesoramiento técnico, de mercado, productos, proveedores y profesionales para consultar, desarrollarse e instalarse en Miami.

Contacto: Sr Jorge ☎ 7868165989 - Mail: mrpasta@bellsouth.net

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro. URGENTE

Contacto: Miguel - Tel.: 15 3344 8144

Vendo molde raviolero Farina sin uso.

Contacto: Romina - Tel.: 2983 565271

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

¡Oportunidad! Zona Partido de la Costa. Fábrica de pastas frescas completa, con opción a fondo de comercio. 20 años de trayectoria. Instagram: @Amaicanpastas
Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929
Graciela - Tel.: 2246 501787

Venta molde raviolera junior molde cambiabile. Peladora de papa nueva a estrenar con garantía. Marca Cerní. 15 kg acero inoxidable en caja.

Contacto: Antonio - Tel.: 114973 9476

EN VENTA

Fondo de comercio. Avellaneda - Pcia. de Bs.As.

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

Fondo de comercio en CABA, 54 años de antigüedad, sobre av. Álvarez Jonte a 2 cuadras del Club Atlético All Boys.

Contacto: Sr. Norberto - Tel.: 011-2335-9902

Fondo de Comercio Fabrica De Pastas. Parque San Martin - Merlo.

Contacto: Sr. Nestor - Tel.: 011-15 37336420

Fondo de comercio fábrica de pastas frescas - Lanús Oeste Centro.

Contacto: Mario - Tel.: 011-1540269966

Fondo de comercio Fabrica de Pastas frescas en CABA.

Contacto: Sr Norberto - Tel.: 011 15 5989 6184

Venta fondo de comercio - Fabrica de pastas en CABA.

Contacto: Sr. Ramón Castiñeira - Tel.: 11 1556472322

Fondo de comercio Fábrica de Pastas y Casa de Comidas. Zona Belgrano CABA. Oportunidad!

Contacto: Sebastián - Cel.: 11 34259954

Fondo de comercio en la zona de Piñeyro Avellaneda.

Contacto: Javier - Cel.: 11 65091826

Heladera 4 puertas de acero, tipo carnicería con motor funcionando.

Contacto: Norberto - Cel.: 11 23359902

Se vende fondo de comercio en Chascomús, empresa familiar de 55 años, maquinaria y mobiliario de primer nivel, importante clientela mayorista y minorista

Contacto: Christian - Tel.: 54 9 2241-505713

Torteletera cerrini / Noquera italiana acero / Heladera curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo electrógeno italiano gasólero trifásico 12kva

Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com

Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331

Horno marca pauna modelo beta 107

Contacto: Sr. Jesús Rodríguez - Tel: 0114703-4217

Raviolera Cerrini Junior (1 molde) / - Sobadora - Amasadora Térmica

Contacto: Tel: 011 4-501-6016 /

Cel: 011 156-054-5665

Amasadora cerreni de 50kg. Reparada a nueva.

Contacto: Sra. Alicia- Tel.: 15-34825376



Te presentamos
nuestra gama de



Vegetales Premium

Productos para ahorrar tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ Calidad Nutricional, Frescura y Economía. ✓

Chaucha

Jardinera

Espinaca

Choclo Dulce



Espinaca Picada

Champiñón

Brócoli

Arvejas

Acelga





Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados  **3855408022**

Axel Barriola / Super Cotta - El Descanso
 **11-3695-6401 / 11-2020-7858 / 11-4073-4341**

Baires Cocina / Hornos Lainox y Alphatech. Abatidores Techfrost y envasadoras Besser Vacuum **011 6797-6875**

Bavosi / Materias primas para Fabricas de Pastas - Alsina 418/20-Ciudadela-Buenos Aires **4653-5911**

Barracas al Sur / Materias primas para fabricas de pastas- Mendoza 1955-Avellaneda- Buenos Aires **4218-2091**

Compañía Molinera del Sur / Sémola de Trigo Candéal - Neuquén 80 - Capital **291-4550128**

Conosud S.A. / Puré de papas - Vegetales congelados **+54 (342)4798044**

Conservas Gallardo / Tomate triturado - pimientos morrones  **11-2567-9037**

D'alesio / Máquinas y accesorios - Camarones 4851- Capital Federal **4567-5215**

Don Comisso / Distribuidora de carnes rojas y blancas  **11-2567-9037**

Dos Santos Pereira / Materias Primas para fábricas de pastas - Anastasio Girardot 1636- Capital Federal **4555-3030**

Distribuidora de Harinas S.R.L. / Harinas y semolines. Tomates - Riglos 733 - Capital Federal **4921-4000**

Distribuidora Lourdes  **11-5605-3956**

Ehrlich / Equipos de cocción y envasado al vacío  **11-6383-2082**

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

Famaq Argentina S.R.L. / Máquinas centrifugas hidroextractoras - Falucho 864 - Tablada - Bs. As. **7532-2065**

Farina Máquinas S.A. / Máquinas para la industria fideera. Fco. Fernández de la Cruz 2766 - Capial Federal **4918-0280**

Free Vegetales / Vegetales cortados  **11-4028-2568**

Harinas Marimbo / Harinas - premezclas - rebozadores  **35-8490-0402**

GrafiPack / Cajas para ravioles, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As  **11-3068-2153**

InduPast-Maprisa / Materias primas para fábricas de pastas - Oliden 1828- Capital Federal **011 4687-2150/7943**

KLD / Heladeras comerciales **0237-4050190**

La Canzonetta / Quesos, Ricota, Muzzarella y Mateca **011-4234-2201**

La Tarantela / Ricota y quesos - Olazabal 555 - Tablada - Bs. As. **3529-6173**

Lácteos Javifer / Ricota y quesos - Ruta 200 Km 53,500 - Marcos Paz **0220-4770277/5410**

Lácteos San José / Muzzarella, Ricotta, Sardo, Sbrinz, Provolone, Port Salut, Tybo y Cuartirolo **11-66765053**

Lacteos Santa Fe / Quesos Duros - Semiduros y Blandos  **1151207082**

Lapa / Productos para Pastas  **011- 5730-0195**

Lareu / Heladeras comerciales y muebles - Vélez Sarsfield 6102 - Munro - Bs. As. **4762-5368**

Loris / Tapas para empanadas **011-4753-9426**

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenísima - Alte. Brown 957- Gral Rodriguez- Bs. As. **0237-4859000**

McCain / Verduras congeladas **0800 6662 2246**

Medamil Todo en Envase S.R.L / Cajas para ravioles - Bermúdez 4682 - Caseros- Bs. As. **4750-5488**

Molino Campodónico / Harina 0000 - Semolín **0221-4230000**

Molino Cañuelas / Harinas - Aceites **0800-333-9547**

NTG / Máquinas para pastas **03382-429951**

Open Máquinas / Máquinas para empanadas y sorrentinos **11-4647-0667**

Pulpera San Rafael / Pulpa de tomate  **11-5402-1688**

Remotti S.A. / Elaboración artesanal de quesos - Juan Díaz de Solís 1270 3º piso - Vte López- Bs. As. **4837-8050**

Rinaudo e Hijos / Máquinas para pastas **0341 4550316 / 4533820**

San Gotardo / queso sbrinz - queso azul - manteca - ricota y dulce de leche  **54 9 2392 48-1319**

Service Ridal / Repuestos para Máquinas **011-1556346080**

Silvia Campos / Estudio Contable - Belgrano 3971 - Cap. Fed. **4983-7528**

Tereva / Cajas para ravioles **011 4443-9756**

Trelau / Elaboración de quesos duros, ricota y lácteos - Pedriel 1661- Capital Federal **4302-0627**

Unilever / Knorr Profesional **11-54674439**

Baires - Cocina.

Smart Solutions — Est. 2005

CONOCÉ LA TECNOLOGÍA QUE ESTÁ REVOLUCIONADO LAS FÁBRICAS DE PASTAS.

+ EFICIENCIA + RENTABILIDAD



THE COOK & CHILL EXPERTS

Te esperamos el 12 de mayo en nuestro stand de Ronda de Negocios.

LAINOX
Hornos profesionales para cocineros y grandes Chefs. **Made in Italy**

ALPHATECH
Hornos combinados profesionales con la firma de calidad Lainox. **Made in Italy**

bv professional kitchen equipment
Máquinas de vacío profesionales. **Made in Italy**

FIREX
Cocinador industrial polivalente automatizado. Equipos para cocinas profesionales. **Made in Italy**

► Beneficios exclusivos para miembros de los centros de Fabricantes de Pastas Frescas

Chacabuco 716, Florida (1602) Buenos Aires, Argentina - Tel: 11 6797 6875
info@bairescocina.com www.bairescocina.com



MC
Molino Campodónico

Más de 130 años
acompañando con
harinas de
excelente calidad.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

Web www.molinocampodonico.com.ar - Ig [molinocampodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires, La Plata - Tel (0221) 423 0000 - E-mail info@molinocampodonico.com.ar