



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

MARZO
ABRIL
2025
N° 484

CON TECNOLOGÍA Y ARTESANAL

siempre calidad y frescura



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



LA TARANTELA



*Lo más rico que
te puede pasar!*

www.latarantela.com

Seguinos!



/Quesos.LaTarantela/



@latarantelaquesos



Trelau[®]

33

Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

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



Trelau[®]

SUMARIO

MARZO - ABRIL 2025 - N° 484

5

EDITORIAL

6

CON HISTORIA Y CALIDAD, LLEGA
LÁCTEOS LA BLANQUEADA

18

CAPRIZZI DESDE LA ARQUITECTURA
COMERCIAL HACIA LAS PASTAS FRESCAS

28

UNILEVER,
SOLUCIONES PARASALSAS Y POSTRES

36

COMUNICACIÓN, LIDERAZGO Y BIENESTAR:
INGREDIENTES INVISIBLES DEL ÉXITO

42

ESCALAS SALARIALES 90/90

44

ESCALAS SALARIALES 258/95

46

COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.

48

CLASIFICADOS

50

GUIA DE ANUNCIANTES

**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

EDITORIAL

Estimados socios y colegas:

Es un placer dirigirme a nuestros socios en este nuevo año con otro número de nuestra Revista Pastas Frescas Artesanales, que es una herramienta más a la hora de sumar conocimiento y tenerla a mano. Nos ayuda a buscar proveedores y otras informaciones vitales que nos simplifican en tiempo y eso se traduce en dinero, que es el combustible de nuestro negocio y desarrollo.

Por esto y otros factores es tan importante este medio al cual con el tiempo se irá modernizando y digitalizando ya que hoy todo pasa por el móvil y las aplicaciones, pero el encanto del papel para los más cuarenta no tiene precio, pero bueno hay que ir actualizándose para el bien nuestro y del planeta.

Este año es un año de reestructuraciones en lo comercial y social; han cambiado las reglas de juego en el país y hay que amoldarse a ellas. No es fácil porque nuestros negocios y productos que los conocemos y bien son destacados y únicos a nivel mundial, ya que junto a nuestros hermanos Uruguayos este formato no se lo encuentra ni en Italia.

Pero volviendo al eje de la editorial hay que hacer cambios suaves y profundos dependiendo de la necesidad que este necesite tanto con el personal como con los proveedores, los consumos de energía que de vuelta se están acomodando y eso mes a mes se incrementa, los salarios que, si bien las cámaras defienden en reñidas reuniones con el sindicato, han quedado por debajo de muchos gremios y esto nos favoreció a la hora de pagarlos y más con las tan molestas cargas sociales y cuotas sindicales pero me contaron varios fabricantes de Pastas Frescas que algunos de sus empleados migraron a otros gremios y les está costando conseguir reemplazo.

Para tales cuestiones hay que equilibrar con paritarias en marzo y ya en Abril tener un buen panorama para ajustar nuestros precios. En esta bendita nación es muy complicado ser emprendedor pero no imposible para los emprendedores que ya hemos sorteado estas y otras tormentas.

Pero para no ver el vaso medio vacío y verlo medio lleno, desde hace unos meses a la fecha no corremos como locos con los precios ya que eso nos produce mucho desgaste y preocupación, al tiempo que también los proveedores están más relajados con los cobros y precios. Hay vientos de estabilidad que eso sí nos ayuda mucho, así que a estar preparados para lo que viene.

Este año estaremos con la ronda de negocios que empecé como un proyecto tímido viendo que a nuestro sector en la exposición más grande que es la FITEP no nos involucran como se debía, decidimos encarar este proyecto y vaya que dio resultado y nos llena de orgullo y alegría ver como cada año nos felicitan y agradecen tanto fabricantes como proveedores, nos sube la vara y vamos a fondo. Este año habrá más sorpresas que ya verán. A no perdersela que es única e irrepetible y le ponemos mucho esfuerzo, tiempo y amor.

Y como todos los años alguna demo para ir actualizándose y la excusa perfecta para juntarnos los colegas y, entre café y medialunas, hacer esa hermosa terapia que nos nutre y relaja al saber que nuestros colegas están en la misma sintonía. También estaremos trabajando en la Fiesta que todos los años nos une en una especie de evento familiar, que tan bien nos hace y nos conecta y bien merecida la tenemos, es nuestro día y a disfrutarlo y ya es el segundo año que se agotan las entradas.

Eso habla de cómo después de la pandemia entendimos que la vida es una y no la desperdiciamos, la pasamos bien en el trabajo y en la vida privada y bueno algún que otro evento iremos mechando a medida que pase el año y surjan nuevos proyectos.

Nos los quiero saturar más ya que tenemos un largo año por delante pero pasa pronto.

Les dejo mis saludos fraternales y un fuerte abrazo

Cristian Boulosa

Presidente

Centro Fabricantes de Pastas Frescas de Capital Federal



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971

Tel.: 4983-7528

www.centrodepastascap.com.ar

ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

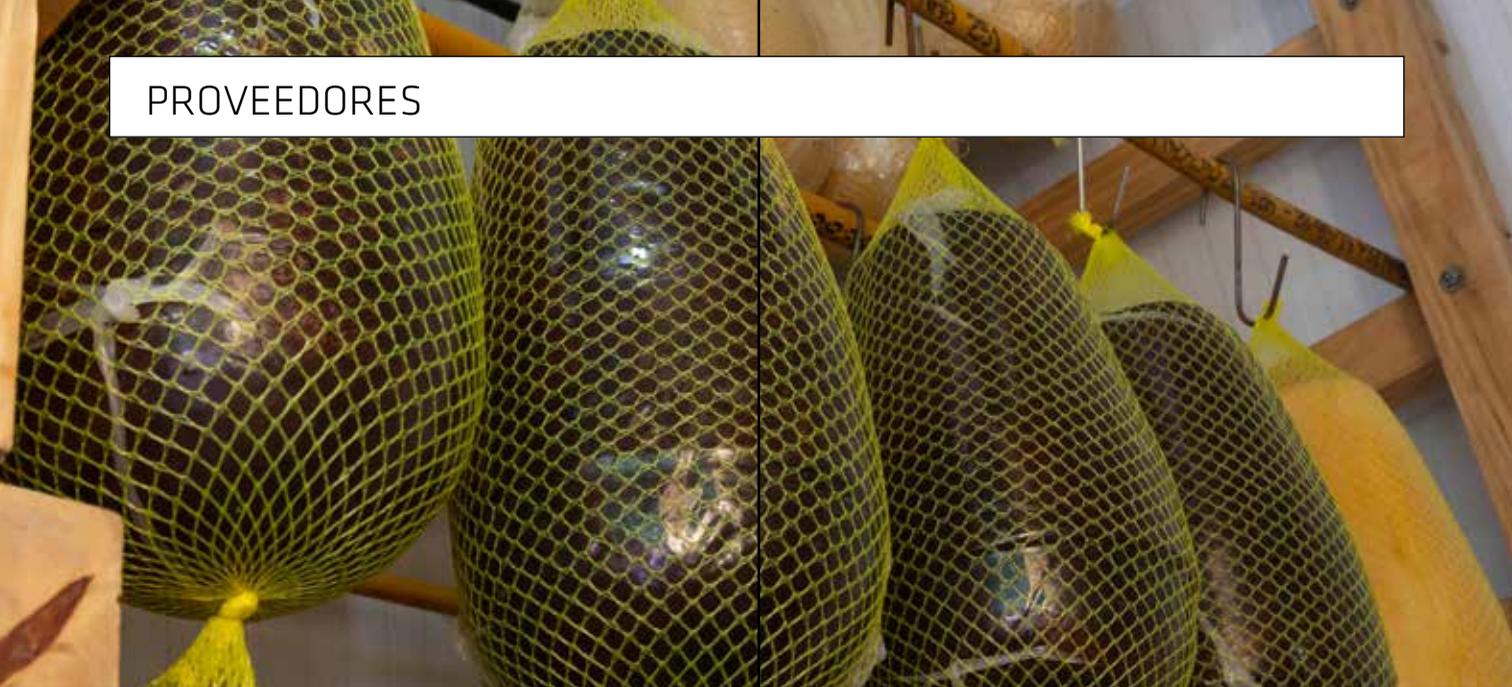
Gelly y Obes 799 - Haedo

Tel.: 4654-3281

www.centrodepastasprov.com.ar

secretaria@centrodepastasprov.com.ar

PROVEEDORES



CON HISTORIA Y
CALIDAD, LLEGA

LÁCTEOS LA BLANQUEADA

CON 75 AÑOS DE TRAYECTORIA, ESTA
INDUSTRIA UBICADA EN LA CIUDAD DE 9 DE
JULIO, PROVINCIA DE BUENOS AIRES, PRETENDE
POSICIONARSE COMO UN IMPORTANTE
PROVEEDOR DEL SECTOR DE PASTAS FRESCAS
ARTESANALES.

Con la alegría de siempre por cumplir con nuestra labor y con las energías renovadas producto del receso veraniego, el equipo de la revista Pastas Frescas Artesanales emprendió su primer viaje 2025 para llevar a cabo una producción periodística.

Esta vez la ruta 5 nos llevaría hasta la ciudad de 9 de Julio, donde la industria La Blanqueada posee su tambo propio, planta industrial, depósito y oficinas administrativas.

Allí nos esperaban su titular Leopoldo Hernán Sarnicola y Cesar Dorado, responsable comercial y gran anfitrión en nuestra estada. En una agradable y moderna sala de reuniones se iniciaría la charla que resumimos a continuación y

después vendría una enriquecedora visita a la fábrica, tambo y centro de distribución.

(LB) “Al principio, se elaboraba principalmente queso cremoso y sardo. Durante muchos años, se enfrentaron muchos altibajos, crisis y otros desafíos propios de la época. Eran tiempos distintos, tanto en la industria como en el comercio. Los negocios se basaban en la palabra y la confianza, a menudo sin siquiera conocer al cliente. Recuerdo una anécdota que siempre me contaba mi padre y que ilustra esto a la perfección: una vez se envía un pedido de queso quartirola a un cliente en Tierra del Fuego al que nunca habían visto. Los quesos viajaron en tren, embalados en cajas de madera

y envueltos en papel manteca. Un mes después, como un reloj, recibieron el cheque con el pago. Así era como se hacían negocios en ese entonces”.

(PFA) ¿Cuándo comienza a darse los primeros pasos de cambio generacional y por ende el inicio de lo que es hoy en día La Blanqueada?

(LB) Como muchos jóvenes del interior, me fui a estudiar a Capital después del secundario. Me recibí de una carrera agropecuaria en Buenos Aires y comencé a trabajar allí. Luego, mi padre me pidió que volviera a 9 de Julio para sumarme a La Blanqueada. Si bien teníamos una excelente relación, acordamos que la colaboración en la empresa debía basarse en un esquema profesio-



PROVEEDORES

nal. Con el apoyo de mi padre, pude implementar nuevas ideas y estrategias que nos permitieron modernizar la empresa y encaminarla hacia el crecimiento.

(PFA) ¿Cuánto era el volumen de producción cuando usted se incorporó a La Blanqueada?

(LB) Cuando me incorporé, La Blanqueada producía alrededor de 600 litros de leche por día. Todo se hacía de forma manual y artesanal; incluso llamábamos a las vacas por su nombre. Lo primero que hicimos fue aumentar la producción del tambo e incorporar tecnología, como máquinas de ordeño, para automatizar el proceso. Este aumento en la producción de leche

nos permitió, a su vez, incrementar la elaboración de quesos. En 1994, me integré de lleno a la fábrica, sin dejar de lado el tambo. Al poco tiempo, incorporamos los quesos fontina y reggiano a nuestra línea de productos, que en ese entonces incluía el cremoso, barra y el sardo. Aunque la producción seguía siendo artesanal, estábamos dando los primeros pasos hacia la modernización.

(PFA) ¿Cómo impactó el crecimiento de volumen de leche con la producción quesera?

(LB) El aumento en el volumen de leche evidenció las limitaciones de nuestra antigua planta. Necesitábamos una estructura industrial más moderna y con mayor

capacidad para procesar la materia prima y alcanzar la escala de producción que buscábamos. Por ello, decidimos construir una nueva fábrica en el mismo predio, equipada con tecnología de punta. Este proceso de expansión no estuvo exento de dificultades. A lo largo de los años, el sector lechero ha atravesado diversas crisis que pusieron a prueba nuestra determinación. En muchos momentos, fue necesario un gran esfuerzo para mantener la empresa a flote y reinvertir en su crecimiento.

(PFA) ¿Cuál es el volumen de producción actual de La Blanqueada?

(LB) Actualmente producimos 32.000 litros de leche por día, de los cuales 12.000 provienen de nuestro





FOODSERVICE
SOLUTIONS

TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de

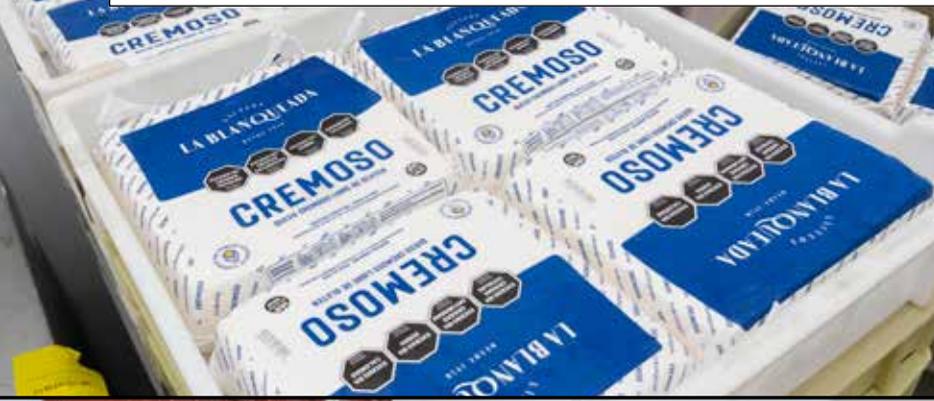
VEGETALES PREMIUM

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ DEL CAMPO A TU COCINA ✓



PROVEEDORES



propio tambo y 20.000 de productores tamberos de la zona. Nuestra producción de leche está limitada por la extensión de nuestras tierras de pastoreo, ya que creemos en el bienestar animal y en una alimentación natural para nuestras vacas. En cuanto a la producción de quesos, la nueva planta nos ha permitido aumentar nuestra capacidad y profesionalizar todos los procesos. Contar con un equipo humano altamente capacitado ha sido la clave para impulsar nuestro crecimiento.

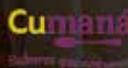
(PFA) ¿Ese crecimiento hizo cambiar el rumbo inicial de la empresa?

(LB) El crecimiento nos permitió definir mejor nuestro enfoque. Inicialmente, experimentamos con una amplia variedad de quesos, como mozzarella, ricota, cremoso, barra, fontina y otros. Sin embargo,

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISTRIBUCIÓN PARA GASTRONÓMICOS



¡Descubrí nuestra lista de productos!



www.dquintela.com.ar [11 3345-8147](tel:1133458147) ventas@dquintela.com.ar

DISTRIBUIDORA
QUINTELA

Una gran familia aliada a tu negocio

gentleman



☎ 011 4555 3030. Líneas rotativas

✉ jdsp@dosantos.com.ar

🌐 www.dosantos.com.ar

📱 [dossantospereiraarg](https://www.instagram.com/dossantospereiraarg)



**DOS
SANTOS
PEREIRA**

PROVEEDORES



al observar la gran aceptación de nuestros quesos duros, decidimos especializarnos en esa categoría.

(PFA) ¿Cómo definirían los productos de La Blanqueada?

(LB) En La Blanqueada nos enfocamos en la calidad. Seleccionamos la mejor materia prima para elaborar quesos de excelencia, con un sabor y una textura que reflejen nuestro compromiso con la tradición y la artesanía. Nos especializamos en quesos duros de larga maduración, lo que nos permite ofrecer productos con un carácter único y un valor superior. Aunque esto implica una producción limitada, priorizamos la calidad por sobre la cantidad

La charla fluía prolija, agradable y en un ambiente muy acogedor. Nuestros entrevistados le daban a la entrevis-

ta una importancia que se notaba ya desde el recibimiento hasta en cada uno de los conceptos que vertían. Luego, cuando hicimos la recorrida por la planta, tambo y centro de distribución, la atención y dedicación a la nota no mermó en absoluto, al contrario, se esforzaban en mostrarnos orgullosamente toda la dedicación y tecnología que hay detrás de los quesos de La Blanqueada.

(PFA) ¿Qué expectativas tienen con respecto a vuestros planes de avanzar sobre el sector de pastas frescas artesanales?

(LB) Con nuestros 75 años de trayectoria, hemos aprendido que la evolución es clave. Si bien el segmento de pastas frescas presenta nuevos desafíos, estamos entusiasmados con las oportunidades que ofrece. Nuestra reciente expansión

DISEÑOS DE ALTA CALIDAD E INNOVACIÓN



Fabricantes | Se realizan heladeras a medidas



Asesoramiento comercial

CONTACTO



ventas@equipro.com.ar



011 - 15 - 40800690 / 0237 - 4660420



@equipro.heladeras



equipro.com.ar



TODO EL AÑO, DIRECTO DE FÁBRICA

Verduras congeladas IQF Food Service

SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



Pimiento, Acelga, Cebollas, Espinaca, Choclo, Mix Primavera, Chauchas, Arvejas



Deshidratados de papa, zapallo y batata.

Presentaciones de
5 kg y 25kg.



Espinaca, Choclo y Acelga.

Presentación Industrial
en bolsas de 20 kg.



 (342) 4 798 044

www.conosud-sa.com.ar/tienda/



PROVEEDORES



industrial nos ha permitido aumentar nuestra capacidad de producción y estamos seguros de que la calidad de nuestros productos será un factor diferenciador en este mercado.

Nuestro objetivo principal es consolidar nuestra presencia en el sector de pastas frescas, estableciendo relaciones directas y a través de distribuidores con las fábricas que valoran la excelencia y la tradición. Aunque exploramos otros segmentos, las fábricas de pastas frescas representan una prioridad estratégica para nosotros. Queremos ser un socio clave para estos negocios, aportando nuestra experiencia y la calidad que nos caracteriza.

(PFA) *¿Consideran que la atención directa del sector les traerá beneficios?*
(LB) Buscamos optimizar servicio

y que el producto llegue de otra forma al cliente. Estamos convencidos que entregando directamente nuestros productos seguramente obtendremos otros cuidados y posibilidades que manejándolo a través de terceros, que es más difícil de obtener. Si bien nosotros estamos a 300 kilómetros de CABA, la idea es armar algún centro de distribución allá que nos permita entregas cortas y rápidas, sin depender de otros factores logísticos que puedan perturbar el servicio.

La entrevista terminaba, aunque todavía no habíamos iniciado las visitas a las instalaciones. Si esta primera parte fue rica, imagínense lo que vino a continuación y, si de ricuras hablamos, los presentes que nos obsequiaron colmaron nuestras expectativas en calidad y cantidad.



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

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al:  115605-3956

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



Seguridad, calidad y
rendimiento en tus rellenos

Podes contactarnos por:

 1136956401 // 1120207858

 huertaeldescanso

 www.huertaeldescanso.com.ar



San Gotardo

LÁCTEOS

Con amor de Familia

Queso Sbrinz - Queso Azul - Manteca - Ricota y Dulce de Leche

Medalla de oro en el Queso Azul
2° Fiesta del Tambero en Navarro

WWW.SANGOTARDO.COM.AR / CONTACTOS@SANGOTARDO.COM.AR

 +54 9 2392 48-1319



TEREVA
S.R.L.

**“Mas de 30 años de trayectoria avalan
nuestro compromiso con el cliente”**

***Cajas pegadas • Diseños exclusivos
Atencion Personalizada***

Zapiola 49 - Villa Luzuriaga - San Justo - Tel.:4443-9756 / 11-3941-1459
www.cajastereva.com.ar terevasrl@yahoo.com.ar



LAREU

+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**



CAPRIZZI

DESDE LA ARQUITECTURA COMERCIAL HACIA LAS PASTAS FRESCAS

HOY CAPRIZZI PASTAS CUENTA CON UN CENTRO DE PRODUCCIÓN QUE ABASTECE A SUS 3 PUNTOS DE VENTA PROPIOS EN CABA Y TAMBIÉN PROVEE A RESTAURANTES, PERO POSEE UN ORIGEN DISTINTO AL DE LA MAYORÍA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL GREMIO, EL QUE CONTAMOS EN LA NOTA JUNTO A MUCHOS OTROS DATOS DE RELEVANCIA.

(CP) “Esta empresa tiene sus orígenes cuando su fundador, Víctor Gualtieri, quien poseía una amplia trayectoria como proveedor en el rubro de Arquitectura Comercial, llegando a reformar alrededor de 150 fábricas de pastas frescas artesanales, decide poner su propia fábrica de pastas frescas artesanales y comenzar a transitar el cambio de rubro para transformarnos en lo que somos hoy”

(PFA) ¿Cómo fue el inicio?

(CP) Siempre estuvo la idea en la familia de poner nuestra propia fábrica de pastas frescas. Y en 2003 surgió la posibilidad de montar nuestro primer negocio sobre avenida Rivadavia 3501, CABA, donde ya había otra fábrica de pastas frescas. Cómo a veces pasa en nuestro sec-

tor, los dueños de esa fábrica eran dos personas mayores cuyas hijas se dedicaron a otras actividades y querían vender el negocio. El local pertenecía a ellos y nosotros le compramos las máquinas y otras cosas pero no el fondo de comercio. Así fue como “pusimos los pies” en el gremio y ya de entrada reformamos todo el negocio para llevarlo a lo que pretendíamos en ese momento. Si bien la idea de Víctor era que los tres hijos, Lucila, Luciano y Leo trabajásemos en el negocio, al final solo quedé yo (Leo) en la actividad, que soy Licenciado en Administración y luego recibido en el IAG como profesional gastronómico, por supuesto acompañando a mis padres. En 2007 apareció la oportunidad de poner la sucursal de Juan B Justo y casi Avenida San Martín, CABA. En

este caso no se trataba de un local con antecedentes de fábrica de pastas.

(PFA) ¿Fabricaban en los dos locales?

(CP) No, solo se fabricaba en el negocio de avenida Rivadavia 3501, pero compramos una camioneta con frío y así abastecíamos al punto de venta de avenida Juan B Justo. Hasta que en un momento nos entusiasmó la idea de hacer un centro de producción más amplio y con más posibilidades y así fue como armamos este que poseemos actualmente en la calle Sunchoales 858, en CABA, y ya con mayor capacidad comenzamos a atender restaurantes de la zona. Estamos hablando de 2010 aproximadamente. Al tiempo, Arquitectura Comercial dejó de dar servicio para que toda la dedica-



FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



ción estuviera dedicada a **Caprizzi Pastas** y en 2019 se suma nuestro tercer punto de venta en el barrio de Recoleta en la Calle French, aunque hace poco tiempo nos mudamos a otro local en la misma cuadra, con mejores posibilidades. Si hiciéramos un ranking de venta de nuestros tres locales, la escala estaría de acuerdo a la antigüedad de los mismos: es decir: primero Rivadavia, segundo Juan B. Justo y tercero French, pero muy cerquita del volumen de Juan B. Justo.

Cada establecimiento laboral tiene sus características propias. En el caso de Caprizzi se notaba en el ambiente una buena energía, reflejada en la colaboración de cada empleado que le solicitábamos ciertas poses o movimientos para las fotos. Siempre había una sonrisa y la



Helen's Cakes

HelensCakes.com.ar • 11 6511 5462





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



TREHA[®]
Food Grade

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

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

 @productos_para_pastas

 productos.para.pastas@hotmail.com

ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

predisposición a colaborar para que la toma saliera bien.

Por eso no nos llamó la atención ver colgada en una pared de las oficinas de los dueños una plaqueta de reconocimiento de parte de los empleados a los empleadores.

También nos contaron que han sido asesorados por un coach corporativo, justamente para mejorar las relaciones laborales y hacer más eficiente el proceso.

Actualmente cuentan con 23 empleados distribuidos entre el centro de producción y los 3 locales de venta al público.

(PFA) Al tener un centro de producción y tres puntos de venta, se supone que no puede haber ojos patronales en todos lados. ¿cómo se manejan al respecto?

(CP) Nosotros tratamos de que

todas nuestras tareas estén estandarizadas y las funciones determinadas y por escrito. Eso como punto de partida, para lo cual es clave que todas las personas estén encuadradas perfectamente como corresponde. Le damos mucha importancia a todos los pasos de nuestra empresa, incluyendo la venta en mostrador, la que consideramos clave para el éxito del negocio. No solo se trata de vender, sino también de asesorar al cliente para que le salga bien la pasta en su casa y para que lleve las porciones y cantidades justas.

(PFA) ¿Son distintas o similares las preferencias de los consumidores en los tres locales que poseen?

(CP) Cada local tiene su característica especial. Por ejemplo, el de la calle French vende muchas empa-

nadas y ñoquis a la romana. En avenida Rivadavia sale mucho raviol, considerando que contamos con 34 variedades de sabores de rellenos de ravioles, la oferta es muy amplia. Tenemos sabores muy sofisticados, como por ejemplo la masa de cacao y relleno de ragú de tapa de asado a la menta, y como esos varios más que llaman mucho la atención de aquellos consumidores que desean explorar sabores nuevos. Si bien en el total de la venta estas especialidades no cifran mucho, consideramos que es una forma de distinguirnos y de satisfacer a cierta parte de nuestros clientes, especialmente los más jóvenes. Es bueno aclarar que estos sabores exóticos los comercializamos en la modalidad de congelados, ya que no son de alta rotación. Y en ese punto también hay un prejuicio en las generaciones más



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



Lacteos De Mais S.R.L.

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

 Lácteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar



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



011-15-6993-8507

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

info@barracasalsur.com / www.barracasalsur.com

 barracas al sur

 mayorista.bas

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



grandes en cuanto a lo congelado. Los jóvenes tienen más información al respecto y entonces saben que lo congelado no quiere decir que pierda la frescura ni que modifique sabores.

(PFA) ¿Qué experiencias les ha dado hasta el momento la venta a restaurantes y qué les aporta?

(CP) En primera instancia nos favoreció al alcanzar un mayor volumen de producción y eso nos posibilitaba obtener mayor frescura en nuestros alimentos, cosa que hoy ya no es tan necesario porque manejamos el congelado a gran escala. Otra característica es que el restaurante compra más de lo que nosotros llamamos sabores y rellenos exóticos y también nos sirve mucho la devolución que nos dan y que a ellos les llega por sus clientes. También



Cía. **Molinera del Sur**

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

**10 RAZONES PARA
UTILIZAR SÉMOLA CANDEAL**



Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca, Bs. As., Argentina.
Tel.: +54-291-4550127/8 • info@molineradelsur.com.ar
Más información en www.molineradelsur.com.ar @ f



hay veces que nos piden productos especiales y eso nos pone a prueba desde otro lugar también. En definitiva, tampoco deja de ser otra boca de ventas que ayudan con la facturación a solventar los costos fijos de la empresa, sin dudas.

(PFA) ¿Cuál es la ventaja que, según ustedes, favorece tener un centro de producción y varios puntos de venta y no viceversa, es decir, elaborar en cada local de ventas?

(CP) En primera instancia podríamos decir que con las mismas máquinas, recursos, fórmulas y materias primas se fabrica para todos los puntos de venta. Sin dudas que en ese punto lo primero que se logra es eficacia y menores costos. Otro punto no menor es un mayor control de calidad, ya que todo es más fácil de controlar en un mismo

lugar. Pero también este sistema tiene sus puntos débiles, ya que al consumidor le gusta ver la elaboración a la vista, las máquinas y la sensación de frescura y de esos olores típicos de las fábricas de pastas frescas artesanales. Al consumidor lo satisface el solo hecho de ver las máquinas elaborando.

(PFA) ¿Qué opina del avance de la tecnología en el gremio de pastas frescas?

(CP) Lo que vemos es que muchas fábricas de pastas frescas nos hemos modernizado, especialmente adquiriendo hornos inteligentes, abatidores, técnicas de vacío y otras variantes más. Pero también hay un sector importante que todavía no han ingresado, pero hay un detalle que es el más importante, creo. Tanto un modelo u otro, moderno y antiguo, elaboran productos frescos

y de gran calidad, y eso es lo que nos distingue como gremio. No existen fabricas de pastas frescas que no se distingan por su calidad y frescura, ya sea utilizando ollas o equipos de cocción inteligente.

Finalizando la charla con Leo Gualtieri y ya enfocado en su rol de directivo del Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de CABA, nuestro entrevistado aprovechó la oportunidad para invitar a aquellos colegas que aún no están asociados a que se incorporen, no solo para gozar de los muchos beneficios que obtendrán si lo hacen, sino también para interactuar con una comunidad muy amigable que siempre aporta experiencias y conocimientos, además de colaborar a engrosar a una institución histórica y muy representativa.

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!

Distribuye
Bocho Lavigne

MÁS INFO AQUÍ

11 5402 1688
✉ Celestino.Lavigne@gmail.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
- Impresos
 - Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
 - Papel (Bobinas, manteles, sobres)
 - Polietileno (Camisetas y sobres)
 - Polipropileno (Sobres)
 - Bolsas de firselina
- Envases descartables en general
- Máquinas y accesorios para embalaje
- Productos para administración, higiene y limpieza



GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

 +54 9 11 3068 2153

 11 3068 2153

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



BX BANDEX S.A.
Un compromiso de calidad y confianza

RESINITE



✉ info@grafipack.com
🌐 www.grafipack.com

Seguinos en



UNILEVER

SOLUCIONES PARA SALSAS Y POSTRES

CHARLAMOS CON URIEL SOLIMEI. ¿QUÉ MEJOR QUE UNO DE LOS CHEFS CORPORATIVO DE LA COMPAÑÍA PARA QUE NOS CUENTE CUÁLES SON LAS PROPUESTAS DE SALSAS Y POSTRES PARA EL SECTOR DE PASTAS FRESCAS?



Nos es ninguna novedad que Unilever es una de las compañías más importantes del mundo en todos los segmentos de negocios que participa.

Por supuesto que el rubro alimentos forma parte de su cartera, pero a pesar del enorme potencial que poseen, todavía no lo han desplegado en su totalidad en las cocinas de las fábricas de pastas frescas de Argentina.

Como sabemos que nuestro sector está en vías de exploración por parte de Unilever, acudimos al chef Uriel Solimei, quien forma parte de dicho proyecto para que nos cuente con qué propuestas pretenden aumentar el volumen de negocios con el sector de pastas frescas.

“Hace 20 años que estoy en esta compañía. Me recibí de profesional gastronómico en 2003 y luego de varias experiencias en distintos lugares gastronómicos se me pre-

sentó la oportunidad de ingresar a Unilever y no lo dudé ni medio minuto. Actualmente formo parte de un equipo compuesto por 4 chefs donde cada uno cumple roles diferentes y el mío específicamente es estar enfocado en detectar las necesidades de nuestros clientes que son restaurantes, hoteles, caterings y me animo a decir que también algunas fábricas de pastas y ofrecerles soluciones mediante nuestros productos que mejor se adapten a su negocio y que produce alimentos, no a aquellos que comercializan nuestras marcas. Por otro lado, también me toca capacitar a la fuerza de venta de nuestros distribuidores estratégicos”.

(PFA) ¿Cuáles son los conceptos gastronómicos y hábitos del consumidor que más han cambiado en los últimos tiempos?

(U) Creo que la cocina argentina, en comparación de otras del mundo, es muy rica y tradicional. En el mundo

se van renovando tendencias culinarias, se va renovando y eso va llegando también a nuestro país. Hay generaciones nuevas que tienen muchas inquietudes respecto de la alimentación y ellos son los que se animan a probar cosas nuevas y además es el público que más sale frecuentemente a consumir. Con esto quiero decir que, si bien seguimos siendo clásicos, también hay que saber ver que se viene una oleada de cambios cada vez más potente.

(PFA) ¿Cómo lo podemos apreciar eso dentro del sector de pastas frescas artesanales?

(U) Justamente, aquí es donde podemos apreciar con mayor exactitud como conviven las dos tendencias. Por un lado, todavía sigue siendo muy importante el consumo de pastas frescas clásicas y con todo el contenido emocional que eso tiene incorporado, pero también hay otro público que demanda otros sabores,

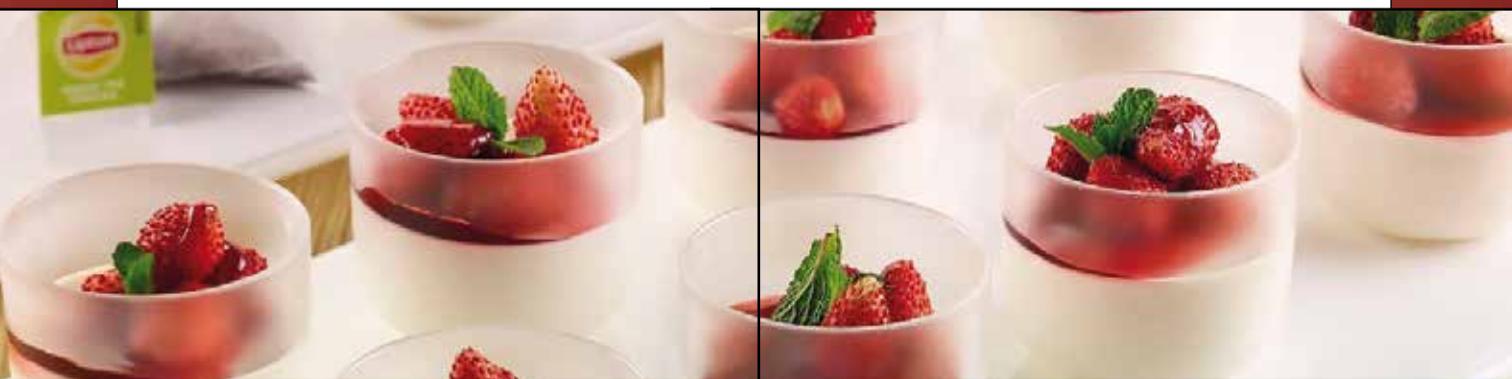


y que requiere una “vuelta de tuerca” tal vez con más picantes, por ejemplo. Otro caso que tal vez no tenga que ver mucho con las pastas frescas pero que también es tendencia, es el protagonismo de los vegetales en las comidas y en cómo aprovechar al máximo todos los ingredientes que estos presentan para ser reutilizados y así evitar el desperdicio al máximo posible. No solo se trata de ahorrar sino de aprovechar las materias pri-

mas en su máxima expresión. Y no solo con los vegetales, sino con otro tipo de alimentos también. Por ejemplo, hace poco hicimos una mousse con borra de café que la incorporamos al chocolate y salió riquísima. En definitiva, esta tendencia mundial se basa en bajar costos y en utilizar mejor la materia prima.

(PFA) ¿Tiene que ver también con la sustentabilidad?

(U) Sin ninguna duda y también con el interés que muestran por ello las nuevas generaciones. Fíjense que las generaciones más grandes normalmente solo se interesan en cuanto rico y fresco está el producto que consumen, mientras que los más jóvenes se interesan en saber de dónde proviene esa materia prima, cómo ha sido cuidado el medio ambiente para obtener ese recurso y ni que hablar cuando hablamos de



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

productos de origen animal. Por eso las compañías de alimentos como el caso nuestro es uno de los motivos por el cual no solo está muy atenta a estas tendencias sino que es parte del ADN de nuestra organización. Lo hacen por propia convicción, al menos en nuestro caso. Unilever es pionera al respecto; por ejemplo, tenemos una planta en Mendoza produce vegetales deshidratados que es modelo no solo en cuanto al volumen que produce abasteciendo a muchos mercados sino también por la integración de todo el proceso productivo, por lo natural que es. Creemos que todavía tenemos mucho por hacer en cuanto a convencer a los fabricantes de pastas frescas que los productos deshidratados aportan soluciones y son muy beneficiosos para sus elaboraciones,

desde muchos puntos de vista como la higiene y practicidad, pero que en nada alteran sus sabores ni la frescura de los mismos.

La charla era muy dinámica, entre otras cosas porque nuestro entrevistado es un entusiasta de su profesión de chef pero también su antecedente comercial lo hace muy locuaz y empático para el diálogo.

Conoce el gremio pastero desde su tarea de ventas y también desde su know how de charlas y demos, interactuando con fabricantes de pastas frescas y escuchando sus problemáticas.

(PFA) Dentro del portafolios de productos de Unilever, ¿cuáles son los que mejor performance pueden tener en

una cocina de una fábrica de pastas frescas artesanales?

(U) En primer lugar me gustaría aclarar que nosotros no vemos al sector solo como elaborador de pastas frescas, sino como algo más integrado ya que también elaboran otro tipo de comidas tanto saladas como dulces. También lo visualizamos como rotiserías y pastelerías, porque de hecho cada vez más es en lo que se están transformando. Dicho esto, entonces sí podemos considerar que Unilever cuenta con muchas propuestas interesantes para el sector. Por dar un ejemplo, si hablamos de nuestra **Salsa Blanca Deshidratada Knorr Professional**, no estamos inventando nada, nuestra propuesta otorga el beneficio hace que en la simplicidad de la elaboración sea mucho más sencilla,



The advertisement features a large image of a Rinaudo pasta machine on the left, with a roll of dough being processed. The background is white with faint line drawings of various pasta shapes like ravioli, tortellini, and farfalle. The Rinaudo logo, a stylized wheat stalk inside a circle, is positioned to the left of the brand name 'Rinaudo' in a large, bold, blue font. Below the brand name, it says 'MAQUINAS PARA PASTAS'. At the bottom of the ad, the slogan 'El secreto de tus pastas' is written in a cursive font, followed by a list of machine types: 'RAVIOLERAS - PRENSAS EXTRUSORAS - ÑOQUERAS - MEZCLADORAS LAMINADORAS - CORTADORAS DE TALLARINES - AMASADORAS'.

+54 341 4713697

+54 341 2623417

WWW.RINAUDOEHIJOS.COM.AR



SUIPACIA 955
GRANADERO BAIGORRIA - SANTA FE

PROVEEDORES

que no necesita una mano de obra calificada y que permite estandarizar procesos y pensada para facilitar procesos y estandarizar sabores. Otro caso es la **Base de Tomate Deshidratado Knorr Professional**, cuya bolsa de 750 gramos rinde 6,7 kilos, donde se obtiene solo con el agregado de agua, una salsa de tomate con acidez regulada, muy pulposa y que en 5 minutos la tenés lista y no tenés merma de ningún

tipo. Ni que hablar cuando empezamos a analizar espacios, mano de obra y tiempos. La cuenta debe hacerse al final del proceso con todos los recursos utilizados de un lado y del otro, y por supuesto también cotejando sabores. Y un tema que no es menor, es la versatilidad de uso en este caso de la **Base de Tomate Deshidratado Knorr Professional**, que se puede utilizar para muchos otros destinos que

no sea salsa únicamente, como por ejemplo para panificados, sazonador, vinagretas, etcétera. Esto sucede con todos nuestros productos del portafolio que permite utilizarlos en muchas otras preparaciones.

(PFA) ¿Y en lo referente a postres?

(U) Nosotros tenemos la línea **Carte D'Or** compuesta por 5 propuestas diferentes. Desde **Brownie & Volcán de chocolate**, **Base Neutra**



Marimbo

¡PEDÍ UNA MUESTRA!



3584 900402

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

Harinas Marimbo
www.marimbo.com.ar



para mousses, Mousse sabor Chocolate, Base para Pastelería y Tiramisú & Cheescake.

Podemos empezar hablando de la mousse blanca **Base Neutra para Mousses Carte D'or**, la cual permite saborizarla con el ingrediente que elijas, poniendo el foco usando la creatividad para tener diversas opciones y otros ingredientes por supuesto.

A tal punto que una vez un alumno me propuso hacer una mousse de tomate, a partir de nuestra mouse

neutra Base Neutra para Mousses Carte D'Or. ¡Y salió! Claro, puede gustar o no, pero hay paladares para todo. Pero tenemos que volver al concepto anterior cuando compará-bamos el tomate deshidratado con el triturado. Acá es muy parecido, con el "agravante" que para hacer pastelería artesanal hay que ser mucho más exactos y precisos en las fórmulas y también en muchas ocasiones se necesita de una mano de obra calificada y que los ingredientes son muchos más. Nuestras

propuestas de postres, de **mouse Carte D'or** son muy simples de utilizar, los ingredientes son de excelente calidad y aparte nos permite tener una versatilidad de postres en nuestro menú muy amplia. Son postres básicos de distintos sabores pero muy simples y de muy buena calidad. Por ejemplo, en el caso de las Mousses solo lleva el agregado de leche. Un establecimiento como los de pastas frescas no puede dejar de vender alternativas dulces, porque está desaprovechando una



VAQUERO

EL INGREDIENTE
SECRETO
DE TU ÉXITO.

ADEMÁS PROBÁ LA CALIDAD
DE NUESTRA CREMA,
MANTECA Y MOZZARELLA.

QUESOSVAQUERO

11 3941-4873

QUESOSVAQUERO.COM

PROVEEDORES

gran oportunidad de dejar satisfechos a sus clientes y de mejorar su caja. También nuestros productos son seguros e inocuos al utilizarse la deshidratación como método de conservación.

Está a nuestro favor la cuestión bromatológica ya que todos los ingredientes son deshidratados y esto favorece la seguridad.

Otro dato importante es que nues-

tra mouse de chocolate negro, posee un chocolate de primera calidad que viene del exterior. Esto es básicamente porque nuestros productos están apuntados al gastronómico y sabemos que allí la vara de la exigencia es muy alta.

(PFA) ¿Con qué mensaje al fabricante de pastas frescas le gustaría cerrar esta nota?

(U) Le digo que todas nuestras propuestas ayudan a simplificar ciertos procesos de elaboración tanto en salsas como en postres, mejorando costos y tiempos, sin perder calidad ni frescura, para que ellos puedan utilizar mejor sus recursos en lo que considero que es el foco de su negocio: la fabricación de pastas frescas artesanales que tan bien hacen.



Distribuidora Julia

envases descartables

Bandejas y Potes aptos microondas y horno
Film PVC / Bolsas camiseta
Rollos de arranque
Bandejas de expandido y de cartón
Vasos, platos y cubiertos **descartables**

Servilletas y Rollos de papel
Envases **térmicos**
Impresiones sobre papel y bolsas
Máquinas selladoras
Artículos de **librería** / Artículos de **limpieza**

Pedidos y consultas al  11 4470-5138



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



Remotti

Melincué



Crismalac

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



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



COACHING

COMUNICACIÓN, LIDERAZGO Y BIENESTAR

INGREDIENTES
INVISIBLES DEL ÉXITO

COLUMNISTAS



MARCELO
ROZENTAL

mgrozental@gmail.com



VALERIA
D'ANTONI

valedantoni@gmail.com



Cuando hablamos de pastas frescas artesanales, pensamos en tradición, calidad y pasión por el producto. Pero detrás de cada empresa del sector, ya sea una fábrica familiar o una pyme en crecimiento, hay un elemento clave que no se ve, pero que impacta directamente en el éxito del negocio: la comunicación.

Desde nuestra experiencia como coaches organizacionales, hemos visto cómo la comunicación efectiva y el liderazgo influyen en la productividad, el bienestar de los equipos y la relación con los clientes y proveedores. En una industria como la de las pastas frescas, donde la precisión en la producción, la coordinación logística y la conexión con los consumidores son esenciales, estos factores pueden marcar la diferencia entre una empresa que prospera y otra que enfrenta obstáculos de forma permanente.

Liderazgo y comunicación interna: el motor de un equipo eficiente

Una empresa puede contar con productos de excelente calidad y las mejores recetas, pero si el equipo de trabajo no está alineado y no hay claridad en los mensajes, los procesos se vuelven ineficientes y aumentan los errores.

Un liderazgo basado en la escucha, la claridad y la empatía no sólo mejora el clima laboral, sino que también impacta en los resulta-

dos. A lo largo de nuestra carrera, hemos trabajado con equipos donde la falta de comunicación generaba fricciones, retrasos en la producción y pérdidas económicas. Sin embargo, cuando se implementaron estrategias de comunicación eficaces, no sólo mejoraron los vínculos, sino que también se optimizaron los tiempos y los recursos.

La comunicación con clientes y proveedores: una ventaja competitiva

Más allá de la comunicación interna, en la industria de las pastas frescas artesanales, la relación con los proveedores y los clientes es fundamental. Saber transmitir mensajes de manera efectiva puede marcar la diferencia entre un negocio que fluye y otro que enfrenta dificultades constantes.

Uno de los problemas más comunes que suele presentarse en los rubros donde hay vínculo con proveedores es la falta de claridad en los acuerdos. Cuando no hay precisión en la información, ya sea sobre plazos de entrega, especificaciones de insumos o términos comerciales, se generan retrasos, desperdicios y pérdidas monetarias.

Por otro lado, en la atención al cliente, la forma en que una empresa se comunica influye directamente en la experiencia del consumidor. Un cliente que recibe respuestas rápidas y claras, que siente que su

consulta es valorada y que percibe coherencia en el mensaje de la marca, no sólo regresa, sino que recomienda el producto. En un sector donde la calidad artesanal es un diferencial, la confianza que se genera a través de una comunicación efectiva puede ser un factor decisivo.

El coaching organizacional: una herramienta para crecer

Cada vez más empresas están incorporando el coaching organizacional como parte de su estrategia de desarrollo. Pero, ¿qué aporta realmente el coaching dentro de una organización?

Desde nuestra experiencia, hemos visto que el coaching no sólo ayuda a mejorar la productividad y la comunicación, sino que también permite anticiparse a los desafíos, generar equipos más autónomos y fortalecer la cultura empresarial.

En muchos negocios familiares del sector, el coaching ha sido clave para equilibrar la relación entre lo profesional y lo personal, reduciendo tensiones y mejorando la toma de decisiones a largo plazo. Cuando los roles dentro de la empresa están bien definidos y hay un espacio de diálogo claro, se evitan muchos de los conflictos que suelen aparecer en este tipo de estructuras.

Como coaches, hemos trabajado con empresas donde el equipo tenía

habilidades técnicas excepcionales, pero las dificultades en la comunicación interna impedían el crecimiento. Luego de implementar herramientas de liderazgo y coaching, los resultados fueron notables: menos conflictos, mayor compromiso del equipo y una toma de decisiones más ágil.

Los beneficios clave del coaching en la industria de las pastas frescas

La industria de las pastas frescas artesanales tiene particularidades que la diferencian de otros sectores: la combinación entre tradición y modernización, la necesidad de procesos eficientes sin perder la calidad artesanal y la importancia de una buena coordinación entre los sectores involucrados en la elaboración del producto.

Desde nuestra perspectiva, el coaching puede aportar soluciones concretas en varios aspectos clave:

- Mayor eficiencia en la producción: Un equipo que recibe herramientas para la gestión del tiempo y la toma de decisiones mejora su rendimiento sin sacrificar la calidad del producto.
- Coordinación entre los miembros del equipo: En fábricas de pastas frescas, donde producción, distribución y ventas deben estar alineadas, el coaching ayuda a mejorar la colaboración y reducir errores por falta de comunicación.
- Efectividad en la atención al cliente: La comunicación clara y asertiva en los puntos de venta o con distribuidores genera confianza y fidelización.

- Adaptación a los cambios del mercado: En un rubro donde las tendencias alimenticias evolucionan, desarrollar una mentalidad flexible y estratégica permite a las empresas adaptarse y crecer.
- Reducción del estrés y mejor clima laboral: Equipos que se sienten escuchados y valorados trabajan con mayor motivación, lo que impacta en la productividad y en la retención del talento.

Más allá del negocio: el impacto en el bienestar

Muchas empresas creen que mejorar la productividad pasa únicamente por invertir en maquinaria o tecnología. Si bien estos aspectos son importantes, el verdadero diferencial está en las personas. Un

QUESOS HECHOS PARA PALADARES MADUROS



+54 2317 610757 / 612801
 info@lablanqueada.com.ar
 www.lablanqueada.com.ar



LACTEOS
LA BLANQUEADA
 DESDE 1950



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

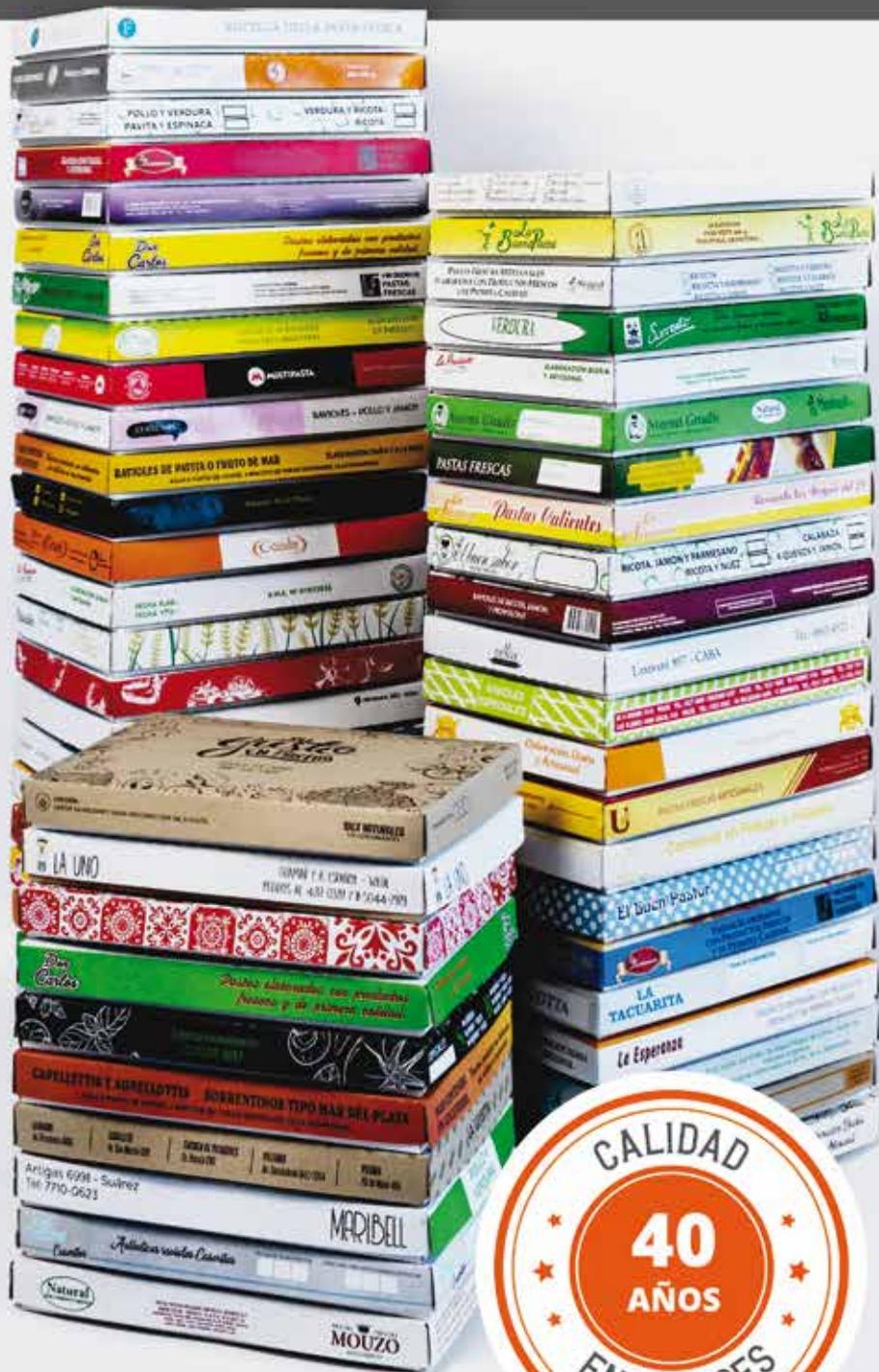
📞 11 5 111-5412

📞 11 3 033-3572



ENVIOS

A TODO EL PAÍS



📍 medamilenvases

📍 medamil todo en envases



equipo motivado, alineado y con habilidades de comunicación bien desarrolladas puede lograr resultados extraordinarios.

El coaching organizacional no es un gasto, sino una inversión en el activo más valioso de cualquier empresa: su gente. Una empresa de pastas frescas que implemente estas estrategias, verá mejoras no solo en su clima laboral, sino también en su eficiencia, rentabilidad y satisfacción del cliente.

Por eso, a modo de cierre queremos dejar unas preguntas para quienes leen esta columna: ¿Cómo se comunican hoy dentro de su empresa? Y, más importante aún, ¿qué pequeñas mejoras podrían implementar para que la comunicación se convierta en su mayor aliada en el crecimiento del negocio?



MÁQUINA CENTRÍFUGA HIDROEXTRACTORA 10 Y 20 KG.



Motor 1 HP y 2 HP (según modelo).

Construida totalmente en acero inoxidable de calidad 304 con base de fundición de hierro.

Resistente, de fácil limpieza y mantenimiento.



De alta velocidad periférica y correcta hidroextracción.

Capacidad:
C.E.M. 10: 1 1/2 jaulas de verdura
C.E.M. 20: 3 jaulas de verdura.





PROFESIONAL

Los mejores ingredientes para darle cuerpo y sabor a tus recetas.



ESCANEA DESDE TU CELULAR PARA DARTE DE ALTA COMO CLIENTE.

Es súper sencillo sumarte a nuestra red de clientes, y vas a recibir los pedidos de forma constante y directa en tu negocio o fábrica.

ESCALAS SALARIALES



ESCALA DE SALARIOS BASICOS - PASTAS FRESCAS			
CONVENIO COLECTIVO 90/90			
CALIFICACION - CATEGORIAS	NO REMUNERATIVO		REMUNERATIVO
	FEBRERO//2025	MARZO//2025	ABRIL//2025
SUPERVISOR GENERAL: es el trabajador que tiene bajo su responsabilidad la producción y al personal del establecimiento	\$ 1.131.150,00	\$ 31.422,00	\$ 1.182.210,00
ENCARGADO DE SECCION: Es el trabajador que tiene a su cargo el personal de una sección y recibe órdenes del Supervisor General	\$ 1.020.148,00	\$ 28.338,00	\$ 1.066.196,00
OFICIAL MULTIPLE: Es el trabajador con capacidad técnica para la operación de diferentes tipos de máquina de elaboración del establecimiento	\$ 959.480,00	\$ 26.652,00	\$ 1.002.790,00
OFICIAL : el trabajador que tiene bajo su atención y vigilancia los distintos tipos de maquinas de elaboracion y que realiza una o varias de las siguientes tareas: amasar, sobar, hacer ñoquis, raviolos, discos de empanada, panzotis u otros productos que se elaboren, tiene bajo su responsabilidad a los medios oficiales .Esta incluido como Oficial los Cocineros , Conductor de camión, corredores y/o viajantes, químico, mecanico, electricista,	\$ 899.992,00	\$ 25.000,00	\$ 940.616,00
MEDIO OFICIAL : es el trabajador que recibe ordenes e instrucciones directas del Oficial, Encargado y/o Empresario, debiendo tener capacidad para amasar sobar, cortar y hacer fideos de distintos tipos, pudiendo reemplazar al Oficial en caso de ausencia. Esta incluido en esta Categoría el trabajador que cocina verduras, carnes, etc. Asimismo Serenos , Porteros, conductor de autoelevador, Auxiliar de químico, control de calidad, silero, vendedor y/o cobrador, dependiente de mostrador a los tres años de antigüedad, delibery y/o repartidor a domicilio, conductor de camioneta	\$ 809.895,00	\$ 22.498,00	\$ 846.454,00
AYUDANTES - DEPENDIENTES DE MOSTRADOR - ENVASADOR/A - PERSONAL DE LIMPIEZA			
Al ingresar a la industria	\$ 728.138,00	\$ 20.226,00	\$ 761.006,00
Al año de antigüedad	\$ 771.448,00	\$ 21.430,00	\$ 806.272,00
A los tres años de antigüedad	\$ 809.895,00	\$ 22.498,00	\$ 846.454,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO			
PRIMERA CATEGORIA : es el personal cuyas funciones específicas, tienen relacion directa con las tareas de responsabilidad principal del establecimiento Siendo su categoría de Encargado de Sección.	\$ 1.020.148,00	\$ 28.338,00	\$ 1.066.196,00
SEGUNDA CATEGORIA : es el personal que cumple tareas auxiliares en general, se incluye en esta categoría de Oficial, a los promotores/as y/o repositores/as y/o vendedores/as	\$ 899.992,00	\$ 25.000,00	\$ 940.616,00
TERCERA CATEGORIA : es el personal 1/2 Oficial que cumple tareas de dactilografos anotador en fichero, libro y/o liquidaciones de sueldo, ayudantes de oficina	\$ 809.895,00	\$ 22.498,00	\$ 846.454,00
APRENDICES MENORES 18 AÑOS			
17 AÑOS OCHO (8) Hs. DIARIAS	\$ 642.748,00	\$ 17.854,00	\$ 671.762,00
16 AÑOS SEIS (6) Hs. DIARIAS	\$ 553.348,00	\$ 15.372,00	\$ 578.326,00

Art. 6° - Escalafon por antigüedad: 1% por cada año de antigüedad sobre los haberes mensuales

Art. 43 - Bonificación por Asistencia: Sin falta 10% de su remuneracion mensual. 1/2 día de falta el 5% y un (1) día el 2,5%

Sobre estos incrementos salariales también se realizarán los aportes del Trabajador y Contribuciones a cargo del Empleador, a saber:
 1) Obra Social; 2) Cuota Sindical y Aporte Solidario; 3) Contribuciones de la Ley 24557; 4) Aporte Empresario. Se aplicará también para el cálculo de vacaciones, horas extras, adicionales de convenio, antigüedad, presentismo, aginaldo SAC, Etc.



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



Pastas Frescas?

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



¡La consulta que cambia su negocio!



+54 9 3855 408022



www.vagnoni.com.ar



[vagnoni.srl](https://www.instagram.com/vagnoni.srl)



[Agrocomercial Vagnoni](https://www.facebook.com/AgrocomercialVagnoni)



**AGROCOMERCIAL
VAGNONI**



ESCALA SALARIOS BASICOS PASTAS FRESCAS CAPITAL FEDERAL CONVENIO DE TRABAJO 258/95

<u>CATEGORIAS</u>	basicos 02/2025	basicos 03/2025
	Remunerativo	Remunerativo
ENCARGADO/A SUPERVISOR/A GENERAL.....	1.174.085	1.196.809
ENCARGADO/A, SEPERSOR/A DE SECCION Y ENCARGADO GRAL. DE MANTENIMIENTO.....	1.051.254	1.071.601
OFICIAL, OFICIAL DE MANTENIMIENTO, QUIMICO, CONDUCTOR DE CAMION Y CORREDORES Y/O VIAJANTES.....	952.885	971.328
CONDUCTOR DE CAMIONETA Y / O AUTOMOVILES, CONDUCTOR DE AUTOELEVADOR, CONTROL DE CALIDAD Y/O PESADOR DE PRODUCCION AUXILIAR DE QUIMICO, OFICIAL MAQUINISTA DE ENVASADO, SILERO, VENDEDOR/A Y COBRADOR/A, MEDIO OFICIAL, MEDIO OFICIAL DE MANTENIMIENTO, COCINERO/A, PORTEROS Y SERENOS.....	886.246	903.399
REPOSITOR/A, ENGRASADOR, PREPARADOR/A DE PEDIDOS, AYUDANTE MAQUINISTA DE ENVASADO, AYUDANTE MAYOR DE 18 AÑOS, ENVASADOR/A Y OPERARIO/A DE LIMPIEZA.....	805.944	821.543
AYUDANTES MENORES DE 17/16 AÑOS - 8 HORAS.....	709.718	723.454
AYUDANTES MENORES DE 17/16 AÑOS - 6 HORAS.....	539.104	549.538
<u>EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS</u>		
ENCARGADO/A O SUPERVISORA DE ADMINISTRACION.....	1.051.254	1.071.601
PRIMERA CATEGORIA.....	952.885	971.328
SEGUNDA CATEGORIA.....	886.246	903.399

ESCALAFON POR ANTIGUEDAD:

Se acumula el 1% por cada año de antigüedad.

BONIFICACION POR ASISTENCIA:

A) Sin faltas 14% del total remuneración mensual.

B) Medio día de falta 7% del total remuneración mensual.

La Comisión Directiva

¡NUEVO!

Free
bajo zero

FRAMBUESAS

Con doble **cobertura chocolate**



Chocolate premium:
superior en *calidad*,
increíblemente *rico* y
con una textura
ligera

¡Consultá por nuestros freezers
ploteados para locales comerciales!



11 6870-2772



free.bajozero

CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del 12 de Junio de 2024

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

Vicepresidente: Luis Alberto Becerra Martinez - *Multipasta* - Billinghamurst 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*: Jose Luis Garcia-*Morena* - Olazabal 4602 - **4523-5226**

Vocal Suplente 1*: Jesus Valiña Pose *Casa Troncoso* - Av. San Martin 2919- **4583-5213**

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
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
06 de Mayo de 2024



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

Vice-Presidente - Ciancio Vicente
- *Centro de Pastas*- Gelly y Obes 799 -
Haedo- **11-2827-1872**

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* - Av. Mitre 968 -
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 - Enrique 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° - Dominguez Oscar - *Casa*
Super - J. Ingenieros 2205 - Olivos
- **4790-7886**

Suplente 1° - Perez Claudio - *Elbita*
Pastas - Cordoba 769 - Martinez -
4798-5842

Suplente 2° - Ríos Julio - *La Milagrosa*
- Senador Morón 1137 - Bella Vista
- **4666-8430**

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

Vendo Amasadora térmica D Alessio. Cortadora de fideos Cerrini de 600 mm.

Contacto: 11-5498-9807

Vendo Fondo de Comercio - Equipamiento completo de Fábrica de pastas frescas funcionando - zona Morón Sur.

Contacto: Sr. Raúl 📞 1141869072

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 / Ñoquera Farina Cerleti. Todo funcionando en perfecto estado.

Contacto: 📞 11-4434-7750

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro - Excelente Oportunidad!

Contacto: Nicolás - Tel.: 15 6212-5167

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

EN VENTA

¡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

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

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

Tortelletera cerrini / Ñoquera italiana acero / Heladera curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo electrógeno italiano gasolero trifásico 12kva

Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com

Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331



TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de



FOODSERVICE
SOLUTIONS

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



GUIA DE PROVEEDORES



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**

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

Compañía Molinera del Sur / Sémola de Trigo Candeal - 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 Julia / Bandejas y Envases  **11-4470-5138**

Distribuidora Lourdes  **11-5605-3956**

Distribuidora Quintela  **11-3345-8147**

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**

FRASCONA / Energía Gastronómica **+54 2234750008**

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**

Helen Cake's / Postres  **11-6511-5460**

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**

Lacteos La Blanqueada /Quesos  **2317472223**

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

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

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

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenisima - 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**

OHM / Sistemas de filtración y potabilización de agua  **11-7112-3426**

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

OCAR HNOS / Vegetales en polvo  **11-2856-9938**

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

Quesos Vaquero /  **11-3941-4873**

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
REVOLUCIONANDO LAS FÁBRICAS DE PASTAS.

+EFICIENCIA +RENTABILIDAD



THE COOK
& CHILL EXPERTS®

LAINOX

ALPHATECH



► Beneficios exclusivos para miembros de los Centros de Fabricantes de Pastas.



NUEVAS INCORPORACIONES

la monferrina

La exclusiva línea de máquinas profesionales para pasta, 100%.
Made in Italy, ahora en Argentina!

firex

Cocedor multifunción automático. Equipos para cocinas profesionales.
Made in Italy



11 5419-6220 | www.bairescocina.com | @bairescocina



harinísima
-0000-



Molino Campodónico

Semolín de trigo pan
Semolín
Campodónico



Molino Campodónico

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: [molino campodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

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