



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

MAYO
JUNIO
2026
Nº 489

CALIDAD + INNOVACIÓN

¡es el camino!



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



FOODSERVICE
SOLUTIONS

TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de

VEGETALES PREMIUM

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ **DEL CAMPO A TU COCINA** ✓





SUMARIO

MAYO-JUNIO 2026 - N° 489

5

EDITORIAL

6

NTG

REY DE PANQUEQUERAS Y ALGO MÁS...

16

EL CAMINO DE

EL SEMBRADOR

28

LOS QUESOS ARTESANALES DE
LÁCTEOS SAN JOSÉ

38

ESTRATEGIA EN EL MOSTRADOR

46

COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.

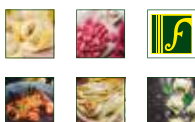
48

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

Director:

Diego Conderanne  011-1553108027

diego@conderanne.com.ar

Impreso en: **Artes Gráficas del Sur** / Santo
Domingo 3087 (1293) CABA

EDITORIAL

Estimados socios y colegas

Es un placer dirigirme a ustedes con un nuevo número de nuestra revista Pastas Frescas Artesanales la cual en cada publicación es una entrada al conocimiento de lo nuevo en el gremio con respecto a proveedores, ya sea en materias primas para desarrollar productos como maquinaria de última generación para mejorar los tiempos y rendimientos de nuestros negocios.

Esta es la herramienta ideal para ese conocimiento, sin dejar de lado los medios de comunicación como las redes, que pueden hacer a la diferencia a la hora de vender porque las nuevas generaciones están muy ligados a estas y corren atrás de las publicaciones que para muchos comercios dan muy buenos resultados y cada vez más acuden a estas, lo cual va cambiando la modalidad de compra y en un futuro no muy lejano hay que pensar en logística, ya que podemos estar todas las fábricas de Pastas en todos los barrios sin tener que abrir locales sino a través de la logística y esto nos va a ir llevando a nuevos desafíos.

También la incursión en canales de venta que iremos experimentando y como siempre sacando resultados y compartiendo con otros colegas para ir puliendo nuestra manera de llegar al cliente.

Hoy es muy común que se comuniquen a nuestros locales preguntando si llegamos a otros barrios tanto de CABA como de Provincia de Bs As; será cuestión de no quedarse y de ir modernizándonos a la actualidad del consumo para no ser absorbidos por empresas de alta infraestructura.

La clave para ello es mantener el espíritu de la verdadera pasta fresca artesanal que como su nombre lo dice debe ser fresca, sin conservantes y con sabores reales.

Nosotros sabemos del tema y ya somos muy veteranos en el gremio; en varios casos ya van por la tercera generación. Recetas que pasan de generación a generación, actualizándolas a los que el mercado pide y esto no va a quedar acá. Nos van a seguir exigiendo cambios y se los daremos pero como siempre dentro de nuestro marco de Pastas Frescas Artesanales.

Debemos seguir agregando productos cada vez más sofisticados; hoy estamos viendo un universo nuevo en lo que respecta a pastas, colores, textura, sabores, etc.

Sabemos que nuestra característica de elaboración fresca y artesanal hasta hace poco se daba solo en Argentina y Uruguay, pero ya se instaló en Chile y aunque pareciera que lo italiano avanza sobre nosotros en Italia se está tratando de imponer nuestro modelo de a poco.

Yendo al marco de la actualidad económica del país, ya con tres años de la administración nacional, si bien el consumo decayó un poco sumado a que el clima no nos acompaña y la cantidad de feriados que pareciera aumentar en cantidad de días con los famosos puentes, también se vivencia lo bueno de no tener la locura de aumentar a cada rato nuestros productos y esas compras indiscriminadas para cubrirse de la inflación, que por el momento parece calmarse y eso nos permite otra relajación con los proveedores para poder negociar.

Con algunos sectores a veces cuesta un poco más tal vez porque sus productos sean estacionales.

En relación a lo institucional, este año seguimos tratando de terminar varios temas que traemos de arrastre del año pasado, ya que los tiempos en la función pública no son los mismos que los nuestros. Esperamos pronto dar buenas noticias a nuestros socios y también les quiero comentar que estamos poniendo mucho tiempo y esfuerzo para poder hacer una Fiesta Anual al nivel de siempre, ya que desde marzo me están preguntando cuando lo hacemos. Les pido paciencia y próximamente ya les informaremos cuál es la fecha.

Me quiero despedir mandándoles un saludo muy sincero y cordial y que sigan confiando en nuestras instituciones, ya que hay muy buena gente que trabaja por el gremio a cambio de estar juntos y pateando para el mismo lado: a favor de las Pastas Frescas Artesanales.

Cristian Boulosa

Presidente
Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de
Capital Federal



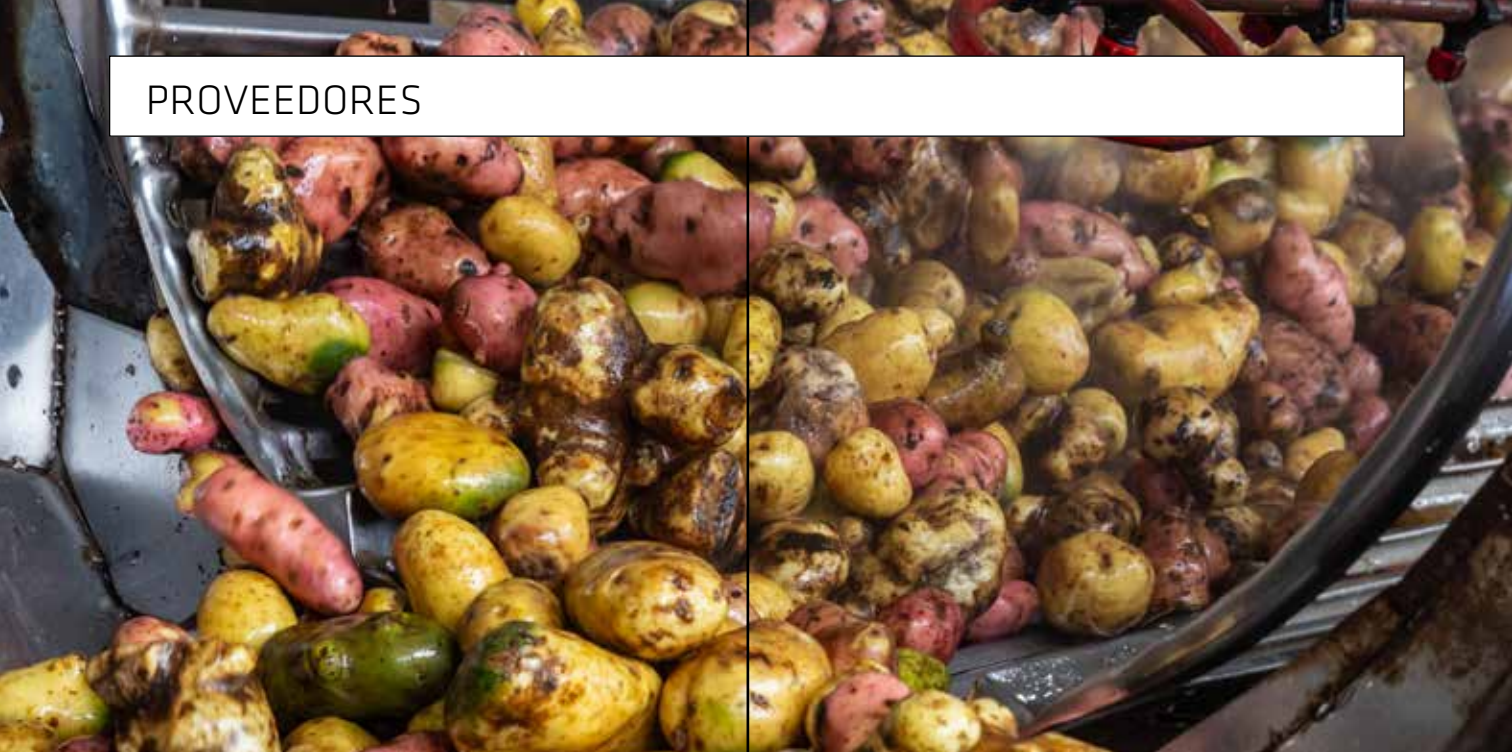
SEDE CAPITAL:

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

ASÍ SE HACE EL PURE DE PAPAS EN ESCAMAS DE **CONOSUD**

VISITAMOS LA PLANTA QUE LA
EMPRESA POSEE EN LA LOCALIDAD
DE NICANOR OTAMENTI,
PROVINCIA DE BUENOS AIRES,
DONDE SE PRODUCE UNO DE LOS
PURÉS DE PAPAS EN ESCAMAS DE
MAYOR CALIDAD EN EL MUNDO,
SEGÚN NOS DIJERON.

El móvil en el que habitualmente se traslada el equipo periodístico de la revista **Pastas Frescas Artesanales** esta vez se enfiló por la autovía 2 hacia el núcleo de una zona papera por excelencia, a 500 km de CABA. Allí nos esperaba el Ingeniero Agustín Calderara, gerente de Planta **Conosud** de Otamendi, quien muy didácticamente nos mostró todo el proceso de elaboración del puré de papas en escamas que allí se produce y con quien mantuvimos una nutritiva entrevista que compactamos a continuación.

(PFA) ¿Cómo arranca el proceso de elaboración de vuestro puré de papas en escamas?

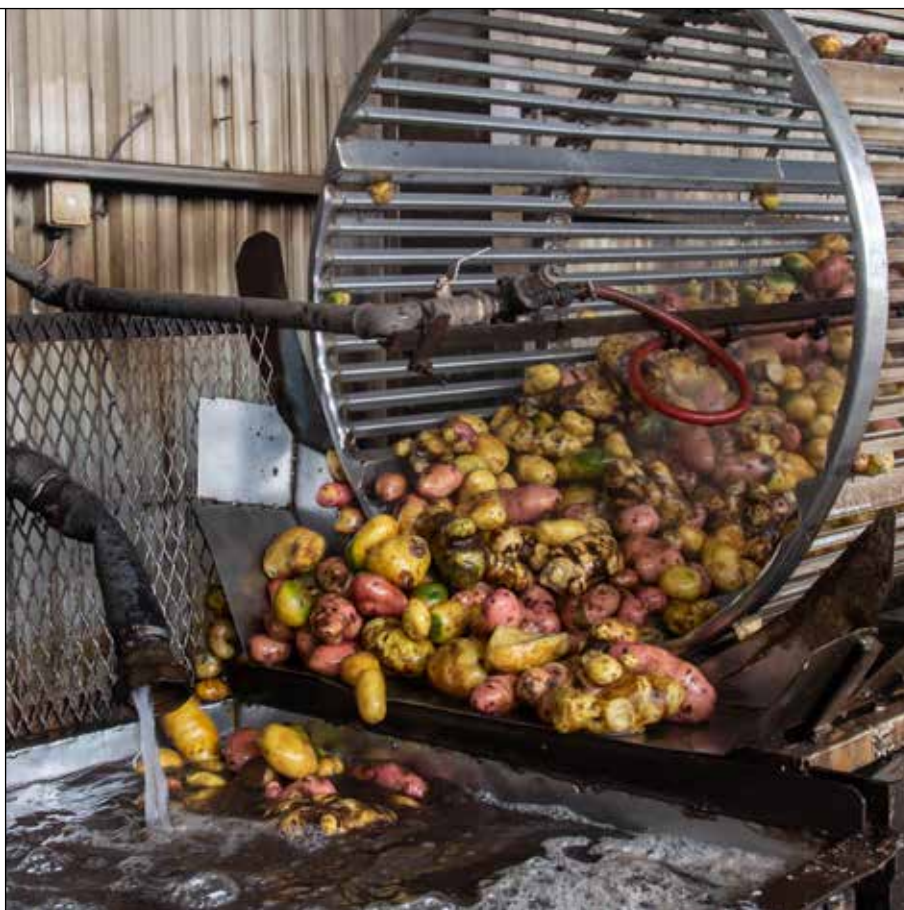
(C) En primer lugar quisiera aclarar que cuando nosotros decimos que hacemos uno de los mejores purés de papas del mundo es porque lo

hacemos con papas frescas, nuestra materia prima viene directamente del campo y el pure de papas deshidratado en escamas es nuestro producto principal, es decir, no es un subproducto secundario como lo es en otras fábricas que utilizan el descarte que nos les sirve en otras líneas industriales para producir el puré.

Estamos ubicados en la zona sudeste de la Provincia de Buenos Aires, la cual se caracteriza por ser la de mejor y mayor producción papera de Argentina, y en nuestra localidad de Comandante Nicanor Otamendi se hace la Fiesta Nacional de la Papa. Dicho esto, ahora sí les voy detallando el proceso. La papa se recibe en transporte directamente de su cultivo en la zona en su gran mayoría. Una vez que nuestro laboratorio de control de calidad acepta la materia prima, se le da la autori-

zación y se descarga. Allí es cuando comienza el proceso industrial con el cepillado y lavado y de esa manera se llega a la máquina que realiza el pelado de la papa mediante un shock de vapor. Es tan preciso esto último que solo produce una merma del 2% en el producto de inicio quitándole un anillo de cáscara de solo 2 milímetros. Luego de este primer paso, se vuelve a lavar la papa y va hacia una cinta de selección humana que se encarga de retirar a lo que considera que no está en buen estado o cuando aparece alguna papa de gran dimensión la retira, la fracciona y la vuelve a la cinta. Este paso es fundamental en el proceso ya que al ser personalizado se asegura la calidad de la papa que se va a procesar.

(PFA) Pues bien, sigamos con el desarrollo del proceso de elaboración...





(C) Luego seguimos por el paso de la escaldadora, que lo que hace inactivar algunas enzimas para que posteriormente el puré no se vuelva gris, cumpliendo simplemente con una función fisiológica esta parte y posteriormente pasamos al momento del enfriamiento para ingresar al sector de las cocinas. Allí pasan por un tubo cocinándose con vapor directo para desembocar en los tambores deshidratadores.

(PFA) ¿Qué función cumplen esos tambores deshidratadores?

(C) Podríamos ejemplificarlos

como una sartén continua que tiene una cuchilla que va separando y formando lo que parecería un papel de papa, el cual sería ya el producto terminado siempre con menos de un 8 por ciento de humedad que es lo que exige el código alimentario. Finalmente solo quedaría el formado de las escamas para ya dirigirse al sector de envasado, donde en una cinta de inspección en la cual el operario a cargo observa y verifica el producto justo antes de ser envasado.

Una vez envasado el pure de papas deshidratado, la bolsa ya sellada y

cosida es pasada por dentro de una máquina de última generación que detecta si pudiese existir alguna partícula metálica dentro del puré en escamas, cosa que nunca nos ha ocurrido pero nosotros elevamos los controles a su máxima posibilidad. Así llega el puré de papas en escamas, con un doble packaging; el primero de polyetileno sellado y el segundo de papel kraft cocido.

(PFA) ¿Ustedes elaboran solo para el mercado local o también exportan?

(C) Nuestro principal mercado es Argentina pero también exporta-



PENSADO PARA CREAR, IDEAL PARA COMPARTIR.

VACALIN®



Pensado para *crear*.

f X Instagram @vacalin | @vacalincomoencasa | vacalin.com

mos a otros países como por ejemplo a Brasil, Uruguay y Paraguay.

La particularidad es que para Brasil nos piden un color más amarillo del producto final, para lo cual a esa producción de agregamos cúrcuma – algo totalmente natural – para darle esa tonalidad, aunque el producto en su esencia es exactamente igual al que hacemos para Argentina.

Tanto la visita como la entrevista resultó muy técnica y atractiva al mismo tiempo. Un poco porque eso fuimos a conocer –ver como se hace el puré de papas deshidratado en escamas de Conosud– y por las características de nuestro interlocutor, ya que se trata de un Ingeniero Mecánico y que además cuenta con el post-grado en seguridad e higiene laboral.

Gran parte de la maquinaria industrial son de su creación y construidas en la misma planta por el personal propio y en su escritorio donde realizamos la entrevista se ve desbordado de dibujos y planos que seguramente luego terminaron siendo los proyectos industriales materializados.

Además, Agustín Caldarara pertenece a la empresa desde hace casi 20 años, lo cual lo hace tener una visión global del negocio y un nivel de involucramiento y dedicación full time a la planta de Conosud, en la cual se mueve como en su casa.

(PFA) ¿La calidad y abastecimiento de vuestra materia prima es constante a lo largo del año?

(C) La fábrica opera por 10 meses al año, desde mediados de enero hasta fines de octubre, época que coincide con la cosecha de la papa. Por lo general consumimos alrededor de 10.000 toneladas de papas que también complementamos con zapallo, zanahoria y batata, en





SÉMOLA de TRIGO CANDEAL

Calidad que marca la diferencia

LA ELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA
DEFINE EL RESULTADO



- ✓ Alto contenido proteico
- ✓ Color uniforme
- ✓ Mejor comportamiento en cocción
- ✓ Mayor rendimiento
- ✓ Textura "al dente"



Escanea
y hace tu pedido



Promoción
exclusiva en
tu primera
compra

- Imagen ilustrativa.
- El producto comercializado puede variar en presentación y envase.
- Las características descritas corresponden al desempeño esperado del producto bajo condiciones adecuadas de elaboración.



IG @molinocanuelas.profesional



WhatsApp: +54 911 5745 2046



PROVEEDORES



menor medida, claro. Dentro de este esquema, si bien nos manejamos con varios productores como proveedores, también tenemos un contrato de exclusividad con uno de ellos al cual le cubrimos los costos de los insumos, semillas y alquiler del campo y la persona debe cumplir con su parte de producir papas

exclusivamente para Conosud. De esta manera, nos aseguramos que el 25 por ciento de nuestro consumo viene en exclusividad a nosotros.

(PFA) ¿Qué factores climáticos pueden alterar la producción de papa?

(C) Fundamentalmente que haya mucha lluvia puede ser perjudicial

y que sople mucho viento norte intensamente, ya que este es un viento fuerte y seco que deshidrata el cultivo. Pero tal vez no sea este el problema mayor, me refiero al climatológico. El fenómeno que se produce es que hay veces que el cultivo es mayor a la demanda y sobra, y producto de eso al año



FÁBRICA DE CAJAS

La presentación también es parte del producto!



IMPRESIÓN Y FABRICACIÓN DE CAJAS PARA REVIOLES

40 AÑOS DE EXPERIENCIA

- ✓ CALIDAD DE IMPRESIÓN
- ✓ CARTÓN BLANCO, CARTULINA Y KRAFT
- ✓ CAJAS ARMADAS LISTAS PARA USAR
- ✓ DISEÑOS EXCLUSIVOS
- ✓ ATENCIÓN PERSONALIZADA

ZAPIOLA 49 - VILLA LUZURIAGA
☎ 4443-9756
☎ 11 3941-1459
✉ TEREVASRL@YAHOO.COM.AR
WWW.TEREVASRL.COM.AR



CALIDAD

"Por suerte es un producto que en lo que respecta a calidad siempre se mantiene en un muy buen nivel."

siguiente se cultiva mucho menos y falta. La realidad es que debería haber una organización que reúna a los paperos que oriente un poco ese tema para que no se pase de un extremo a otro. Por suerte es un producto que, si bien puede tener problemas de abastecimiento, en lo que respecta a calidad

siempre se mantiene en un muy buen nivel.

(PFA) ¿Cuánto incide el valor de la papa en el costo final del puré de papas en escamas?

(C) Alrededor del 60 por ciento. El resto se compone de mano de obra, energía y otros costos fijos.

Tengamos en cuenta que de cada 100 kilogramos de papas se obtienen 12 de kilogramos de puré. Pero me gustaría remarcar que el 100 por ciento del puré que nosotros elaboramos es con una papa fresca de calidad que sale del campo y en una semana ya está en nuestro proceso de elaboración. Cuando

d'alessio
MAQUINAS FIDEERAS

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





decimos que nuestro puré de papas es de los mejores del mundo lo afirmamos con conocimiento de causa, porque conocemos cómo se hacen en otros lugares del planeta. Para Conosud, el puré de papas en escamas es nuestro principal producto que desarrollamos con esa materia prima, para el cual utilizamos todo el cuerpo de la papa, cosa que no sucede en aquellas industrias que también fabrican snacks como su principal negocio y la papa que no les sirve para eso, como por ejemplo las que presentan desviaciones, recién ahí las usan para hacer puré.

Cabe también la aclaración de que en Conosud también utilizamos la papa fresca para fabricar papa en cubos congelada IQF, en este caso

se utiliza la misma variedad de papa fresca que es trasladada a Desvío Arijón, Provincia de Santa Fe, donde radica la planta de congelados I.Q.F de Conosud.

Así finalizaba la entrevista y nuestra visita a la Planta de Conosud, con la satisfacción de haber vivido un proceso muy cuidado, donde el lema es "siempre seguir mejorando", en el cual se percibe un equipo de trabajo muy profesional y compenetrado en sus tareas, que ha obtenido la más alta certificación de manufactura de alimentos a nivel global que es la FSSC 22000.

Sin dudas, el puré de papas en escamas de Conosud es un producto clave para las fábricas de pastas frescas artesanales, especialmente los días 29 de cada mes...



Helen's Cakes

HelensCakes.com.ar • 11 6511 5462





Trelau®

33

Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

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



Trelau®

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



PASTAS OFÉ

CREADAS POR LA ABUELA

ESTA VEZ NO SE TRATA SOLO DE UN SLOGAN, SINO DEL VERDADERO ORIGEN DE LO QUE HOY ES UNA PUJANTE FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES CON BASE EN LA LOCALIDAD DE QUILMES. PERO LA HISTORIA QUE CONTAMOS A CONTINUACIÓN YA SE EXTENDIÓ A TRES GENERACIONES Y VA POR MUCHO MÁS.



En sus inicios, doña **Ofelia** comenzó a fabricar pastas caseras desde su hogar para venderle a su clientela de vecinos, básicamente como una fuente de ingresos para ayudar a la economía familiar.

Con el correr del tiempo y basado en la gran aceptación de sus productos, el emprendimiento se transformó en una fábrica de pastas frescas artesanales, con local de atención al público y la incorporación de maquinaria para producir en escala.

Pero la cosa sigue creciendo, no solamente al compás de la familia, sino siguiendo todas las exigencias que el mercado plantea hoy y con todas las herramientas que existen

para hacer crecer el negocio, entre las que no faltan las redes sociales y el trabajo de marketing.

El equipo de **Revista Pastas Frescas Artesanales** se acercó hasta Quilmes, Provincia de Buenos Aires para realizar esta interesante nota que reflejamos en nuestras páginas.

(PFA) ¿De qué manera nació este proyecto?

(PO) Hace más de sesenta años, básicamente para aportar a la economía familiar porque ya no podía salir a trabajar afuera por la crianza de mis hijos, inicié lo que a mí tanto me gustaba hacer que son las pastas frescas y otros alimentos, pero para vender a los vecinos – comienza el relato

la fundadora -. Así fuimos creciendo y haciéndonos conocer, de boca a boca, sin redes sociales, jaja. El fuerte eran los raviolos, que hacíamos a mano hasta que compramos la primera maquinita y los pastelitos.

(PFA) ¿Cuándo se transformaron en fábrica y local de venta al público?

(PO) Fue cuando se incorpora la segunda generación y se decidió abrir el local de venta al público en la misma casa donde vivíamos. Pero no solamente fue eso, sino que también compramos máquinas y ya nos transformamos en una verdadera fábrica de pastas frescas artesanales, obviamente reformando la propiedad.

(PFA) ¿Cómo recuerdan esos inicios "formales"?

(PO) Sinceramente fue algo que ya estaba funcionando, porque contábamos con los productos y un amplio reconocimiento de la clientela que era muy numerosa. Es decir, a lo que ya teníamos le sumamos maquinaria y el local de ventas. Luego de ese fortalecimiento, hace 5 años surgió la posibilidad de mudarnos a esta esquina que hoy estamos y ya la fábrica tomó otro impulso mayor, porque nos permite muchas otras posibilidades y la visibilidad que tenemos es mucho mayor. No obstante, dónde fueron nuestros inicios lo volvimos a reabrir pero solo como punto de venta.





PROFESIONAL

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



ESCANEA DESDE
TU CELULAR PARA
DARTE DE ALTA
COMO CLIENTE.



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

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



Ya la charla se estaba poniendo muy dinámica, porque comenzaron a interactuar todos los entrevistados, Ofelia la creadora, Ana Laura, hija de Ofelia y Franco y Alejo, hijos de Ana Laura, todos compactados en una misma identidad del nego-

cio, aunque atravesando tiempos distintos y aportando desde experiencia hasta nuevas visiones y herramientas.

(PFA) ¿Qué características identifican a Pastas Ofe?

(PO) En primer lugar la calidad y frescura de nuestros productos, desde el primer día hasta hoy. Pero creo que otro detalle que nos caracteriza es la atención personalizada que le brindamos a nuestros clientes. Nos esforzamos día a día para



LAREU

+40 AÑOS
EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Somos una empresa líder en soluciones de refrigeración comercial, brindando equipos de máxima calidad y eficiencia para el rubro de fabricantes de pastas.



**Heladera Exhibidora
Horizontal**



**Heladera Vertical
Raviolera**



**Freezer Vertical
Doble**



**Cámara Frigorífica
Media y Baja Temp.**



involucrarnos en sus necesidades y exigencias. Los mimamos y eso es un valor agregado que se percibe mucho. Por ejemplo, los días domingos que generalmente se produce un aglomeramiento de gente para comprar, nosotros mismos bandejeamos algo para tomar y degustar también. Se trata de sumar un valor agregado a la experiencia de venir a comprar nuestras pastas.

(PFA) ¿Cómo es la relación con los proveedores?

(PO) Son parte de la familia al igual que los clientes. Le diría que desde que iniciamos la fábrica de pastas frescas como tal, no hemos cambiado ningún proveedor. No solo porque estamos muy conformes con la calidad de la materia prima que nos proveen sino también por el respeto y respaldo que hemos tenido siempre. Aún en los peores momentos, hemos recibido mucho apoyo y eso nos obliga moralmente a devolverles con lealtad comercial semejante acto.

(PFA) Se les nota un concepto de familia muy arraigado en todo...

(PO) Efectivamente. Tal vez sea porque es lo que realmente somos y para lo cual tratamos de integrar a clientes y proveedores y porque tenemos la convicción que los productos que elaboramos y vendemos sean los mismos que llevamos a nuestras propias mesas, con la misma calidad y frescura, con la máxima inocuidad y con todo el amor puesto detrás. Todo lo hacemos totalmente natural sin ningún tipo de conservantes. Lo nuestro es aportar salud a la mesa de la familia. Al respecto, justamente en próximos días estaremos lanzando una línea de pastas frescas orgánicas, hechas con semolín orgánico y

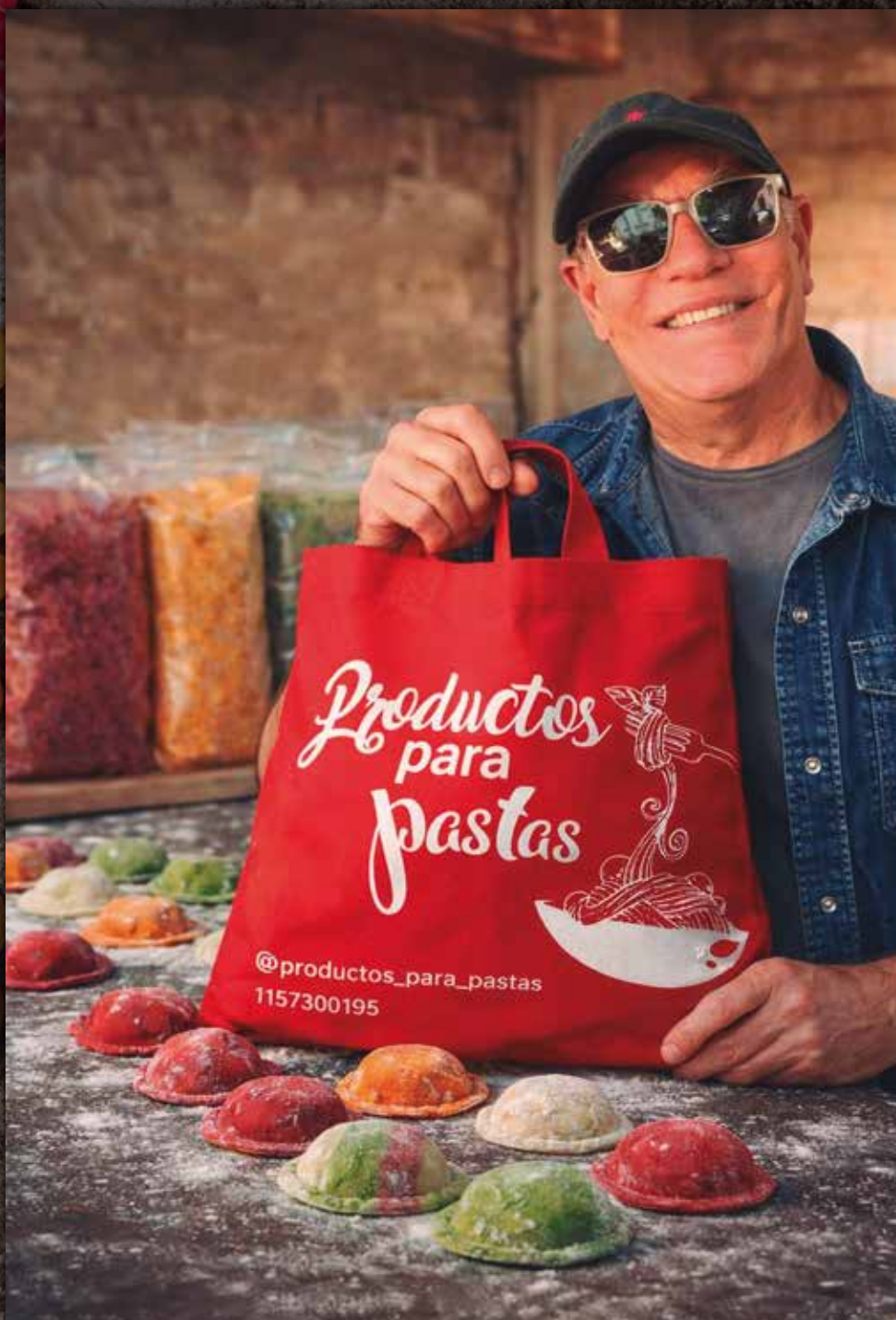
EL COLOR NATURAL DE LAS PASTAS

Vegetales en polvo para pastas
artesanales y fábricas de pastas frescas

11-5730-0195 ☎

@productos_para_pastas 📷

productos.para.pastas@hotmail.com ✉



FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

demás ingredientes con esas características. La gente necesita comer sano, rico y saludable. Como dijimos anteriormente, nosotros le brindamos a nuestros clientes lo que creemos que es lo mejor para consumir nosotros mismos.

(PFA) ¿Creen que sus clientes perciben esos valores que ustedes intentan transmitir en vuestros productos?

(PO) Suponemos que en muchos casos sí; de hecho desde que nos

mudamos la mayoría de los clientes que nos compraban en la otra locación siguen viniendo hasta donde estamos ahora básicamente porque saben de las cualidades de nuestras pastas frescas. Los domingos tenemos un promedio de 350 tickets, de los cuales 200 aproximadamente son los de siempre y el resto son nuevos. Otro punto a destacar es que Pastas Ofelia no es la más barata de las propuestas de la zona, por lo cual está claro que si nos siguen

eligiendo es por la calidad de nuestros productos y la experiencia en general de venir a comprarnos, donde el nivel de atención personalizada de nuestra familia es clave.

(PFA) ¿Además de pastas frescas qué otros productos se elaboran y comercializan en Pastas Ofelia?

(PO) Complementamos las pastas con algo de rotisería y pastelería. El 70 % de nuestra facturación corresponde a las tradicionales pastas fres-



cas artesanales creadas por Ofelia. La rotisería alcanza un 20 % y la pastelería que recién estamos comenzando se lleva el 10% restante.

(PFA) ¿Cuáles son los próximos pasos de crecimiento que se plantean?

Además del local que nos vio nacer y que acabamos de reabrir como punto de venta, recientemente adquirimos una fábrica de pastas frescas de la zona. Allí elaboraremos nuestros pro-

ductos con las recetas y el estándar de calidad que siempre nos caracterizó, ampliando nuestra capacidad de producción y acompañando el crecimiento de la marca. Otro tema que estamos en pleno estudio y tal vez prontamente nos larguemos, es la explotación de la franquicia de nuestra marca tan reconocida en Quilmes. Creemos que tenemos todas las posibilidades para lanzarnos y con éxito. No quisiera pasar por alto otro pro-

yecto que tenemos y es la inversión en tecnología para cambiar el sistema de cocción tradicional que tenemos por lo que hoy ya se está usando y mucho en el sector, que son los hornos de cocción inteligente, algo que seguramente nos posibilitará mejorar los procesos y estandarizarlos pero nunca abandonar la calidad y la frescura, ni mucho menos cambiar la materia prima que nos acompaña desde nuestro nacimiento.



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

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

LA CAJA FUERTE PARA TUS PASTAS

La tranquilidad para tu fábrica

Tu experiencia con Grafipack tiene premio.



En Grafipack queremos agradecer a las fábricas de pastas que confían en nosotros. Por tal motivo, si ya sos cliente, con tu próximo pedido vas a recibir un regalo exclusivo y el instructivo para participar por un importante sorteo.

Y si todavía no sos cliente, este es el momento ideal para sumarte. Contactate con nosotros y descubrí cómo hacerlo. Con una compra mínima ya tenés la chance de participar.



**¡NO TE QUEDES AFUERA
DE ESTA OPORTUNIDAD!**



CARO
11 3068 2153



PEDRO
11 7659 9595

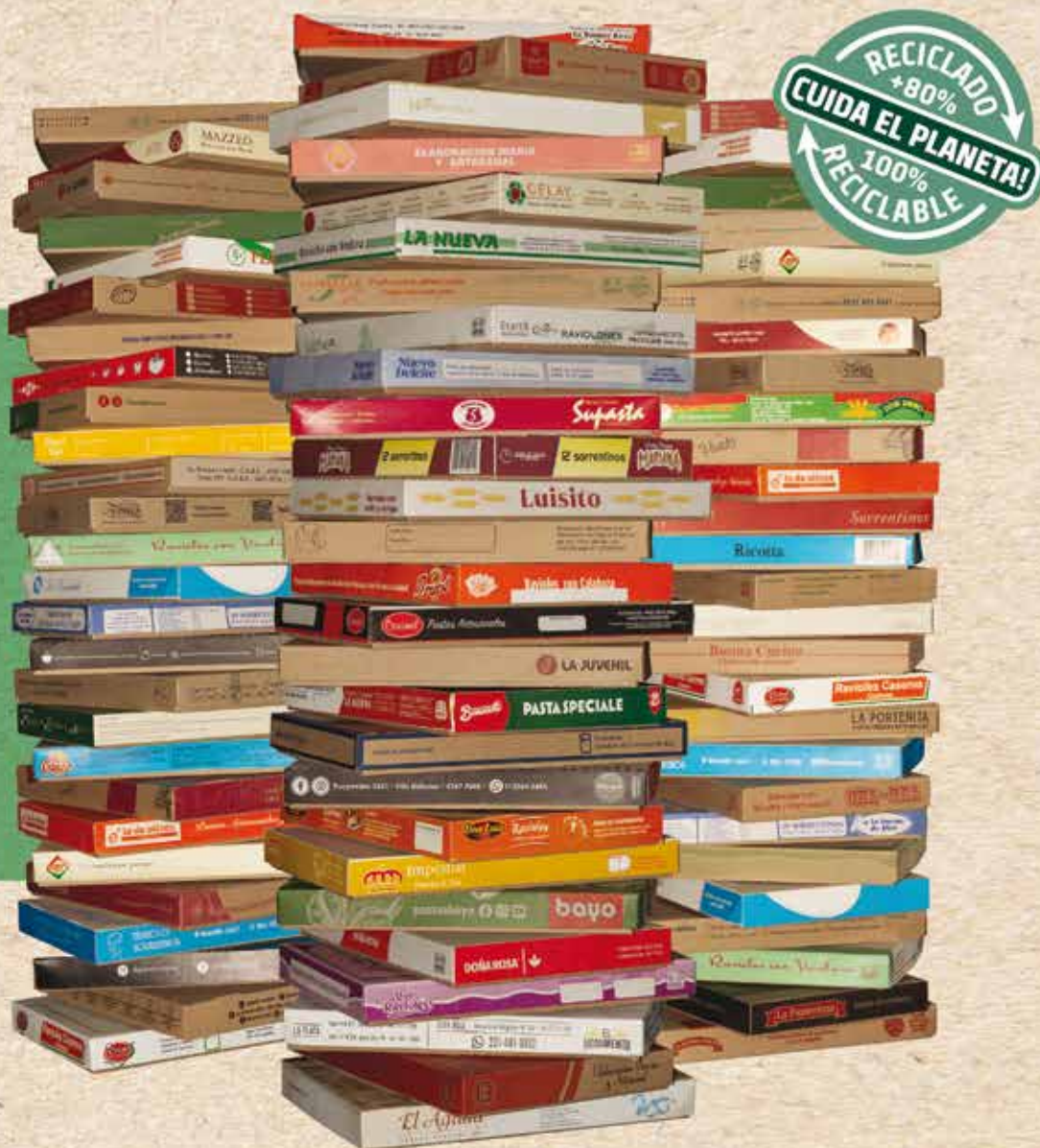
BX BANDEX S.A.
Un compromiso de calidad y confianza

RESINITE®

ROTLEN®

COTNYL®
COMPROBADO CON LA CALIDAD

VASSOI



* Fabricado con mayor porcentaje de cartón reciclado.

**¡Tenemos todo lo que
tu fábrica de pastas necesita para
envasar y presentar tus productos!**

**Consultanos para encontrar
la mejor opción para tu local.
¡Estamos para ayudarte!**



**Atención
Personalizada**



**Calidad
Asegurada**



**Más de
900 Clientes**



**Entregas
a Tiempo**



**Servicio
de Diseño**



**Envíos a
Todo el País**

  **+54 9 11 3068 2153**



www.grafipack.com

Seguinos en  



LÁCTEOS *Javifer*

MANTIENE SU CALIDAD
ESTABLE Y VA POR MÁS...

MUY ALINEADA AL SECTOR DE PASTAS FRESCAS, EN CUANTO A MANTENER SUS PROVEEDORES HISTÓRICOS Y DE ESA MANERA PRESERVAR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS, LA INDUSTRIA SITUADA EN MARCOS PAZ NO SOLO SE AFIANZA EN SUS FORTALEZAS SINO QUE ESTÁ EN PROCESO DE EXPANSIÓN, EL CUAL CONTAMOS EN EL DESARROLLO DE LA NOTA.



Javier Oillataguerre, hijo del fundador de **Javifer**, Don Antonio Oillataguerre hace más de 45 años, es hoy quien conduce los destinos de esta reconocida fábrica de mozzarella, ricota, cremoso, tybo, por salud y algunas otras variedades de quesos que el sector fabricante de pastas frescas artesanales, especialmente de Buenos Aires, reconoce ampliamente por trayectoria y la calidad de sus productos.

Fuimos en misión de visitar su planta elaboradora, cosa que hicimos con grato impacto, y luego realizamos la entrevista que, además de conocer más a fondo su proceso e historia, también nos enteramos de una novedad que encontrarán en el transcurso de la nota.

(J) “La empresa la fundaron mi papá Antonio y mi tío Pedro hace 47 años, aunque físicamente no estaba en el lugar que está actualmente. Otro dato para agregar es que mi abuelo Guillermo tenía tambo, con lo cual la familia siempre estuvo ligada a la industria de la leche. Así es como Javifer se inició procesando la leche de tambo propio y en la medida en que la empresa se consolidaba y crecía comenzó a comprar leche a otros tambos de la zona. Ya con el proyecto firme, se decidió trasladar la fábrica desde la zona rural en la que estaba al punto que hoy estamos, sobre la ruta 40, de manera tal de facilitar el acceso y egreso de camiones y vehículos. Todo siempre en nuestra ciudad, que es Marcos Paz, provincia de Buenos Aires”.

(PFA) ¿Cuál es el producto que siempre ha sido la punta de lanza de Javifer?

(J) Sin dudas la ricota y la muzarella, que son los que dieron origen a nuestro nacimiento como industria. Tal es así que actualmente seguimos conservando muchos clientes fabricantes de pastas frescas artesanales que son clientes nuestros desde el minuto uno, aunque ellos ya cambiaron varias generaciones y siguen siendo fieles a nosotros.

(PFA) Seguramente debe haber varios factores que sustenten esa fidelidad...

(J) Creo que la principal razón se basa en que la calidad de nuestros productos siempre se ha mantenido y el servicio hacia el cliente también. Eso tiene una explicación:

desde Javifer también se practica una cultura de ser fieles a nuestros proveedores y a nuestros colaboradores, ya sea los tambos con los que nos manejamos como con los distribuidores prácticamente exclusivos nuestros. Pues bien, esa continuidad hace que tanto la materia prima como el brazo ejecutor final del servicio sean parte del equipo y estén comprometidos de la misma manera que nosotros. Claro está que aunque mantengamos los mismos proveedores no quita que permanentemente estemos a la búsqueda de mejor calidad y especialmente servicio al cliente, que en el caso de los fabricantes de pastas frescas artesanales demandan un sistema de entrega particular y exigente.





Seguridad, calidad y
rendimiento en tus rellenos

Podes contactarnos por:

 1136956401 // 1120207858

 huertaeldescanso

 www.huertaeldescanso.com.ar



(PFA) ¿Cuándo empezó Javifer arrancó con toda la línea de productos que actualmente poseen en el portafolios?

(J) En los comienzos solo se elaboraba muzzarella y ricota. Paulatinamente después se fueron incorporando los quesos cremosos, tybo y barra y más adelante en el tiempo el por salud. El proceso se iba fortaleciendo en la medida en que se iba agrandando la planta y por ende la capacidad de leche, con lo cual había que generar más producción. Asimismo, la expansión nos permitió atender otros canales de venta como el mayorista, algunos minoristas y distribuidores. Esto nunca nos hizo perder el foco de lo que fue nuestro origen y nuestro principal objetivo también actualmente que son las fábricas de pastas artesanales.

(PFA) ¿Cuál es la estructura actual instalada de Javifer?

Actualmente somos alrededor de 18 personas, 16 en producción y 2 en la administración y como toda pyme todos hacemos un poco de todo. Según la época del año, pero en promedio estamos elaborando 20.000 litros de leche por día, con tecnología de primera calidad y bastante automatizada pero que igualmente nos permite desarrollar productos artesanales que alcanzan la calidad que los clientes pasteros nos exigen.

(PFA) Justamente a eso enfocaba la pregunta siguiente, ¿qué imagen creen o perciben que tienen de ustedes los fabricantes de pastas frescas artesanales?

(J) Creo que nuestras principales fortalezas, que son la calidad de



TARTELETERA

TALLARINERA

PANQUEQUERA

RAVIOLERA

ÑOQUERA

Prensa Extrusora



FÁBRICA GABRIEL E. RODRIGUEZ

ventas@ntgpastas.com.ar

📍 Calle 1 n°160 - Lote 6C - Area industrial - Rufino - Santa Fe

🌐 www.ntgpastas.com.ar

📷 @ntgpastas

☎ +54 9 3382429951





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

- Raviolero
- En hojas
- Bobinas
- Bobinas Impresas

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



**ENVÍOS
A TODO EL PAÍS**



 medamilenvases
 medamil todo en envases



producto y el servicio de atención, son percibidos muy ampliamente. En cuanto a calidad, la cuestión es que tenemos un producto específico para las fábricas de pastas frescas y es la ricota. Está hecha con mucha leche entera que da por resultado una ricota cremosa, todo lo contrario a lo que sucede con la ricota industrializada hecha 100% con suero, la cual es más adaptable a otro tipo de canales. La nuestra en mucho más sabrosa pero también tiene mucho menos vida útil por esas características, al no tener conservantes y ser mucho más natural. Tampoco es la más barata del mercado, pero su relación precio/calidad es muy buena. Y al mercado de fabricantes de pastas frescas que nosotros apuntamos con la ricota, le interesa ese equilibrio

entre calidad y precio. Algo similar sucede con nuestra muzzarella que está hecha con 100% leche, sin ningún tipo de aditivos. Las más baratas están hechas de otra manera y también rinden menos, por la cantidad de suero y líquidos que desprenden a su uso. Es decir, tanto la ricota como la muzzarella son dos productos que a nosotros nos permiten una venta muy estable semanalmente.

(PFA) ¿Cuál es la cobertura geográfica que alcanzan con vuestra distribución?

(J) Basicamente Ciudad de Buenos Aires y muchas localidades del Gran Buenos Aires y PBA. Llegamos a localidades como a Luján, Pilar, Escobar, Lobos y varias más, pero todo dentro de la Provincia de Buenos Aires.



DISTRIBUIDORA QUINTELA

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISTRIBUCIÓN PARA GASTRONÓMICOS

¡Descubrí nuestra lista de productos!



www.dquintela.com.ar



11 3345-8147



ventas@dquintela.com.ar



(PFA) ¿Cuáles son los próximos proyectos de Javifer?

(J) Justamente estamos en pleno desarrollo y próximos a lanzar una línea de quesos duros y quesos con ojos. Estamos hablando de Fontina, Gruyere, Provolone y Sardo por ahora. Estamos muy contentos con este emprendimiento que lleva también nuestra marca y que va a tener todas las características de calidad y artesanidad de todo el resto de nuestra histórica. Por ende, tampoco vamos a competir por precio, sino por calidad.

(PFA) ¿La capacidad de producción de Javifer, en lo que a ricota y muzzarella refiere, está al máximo de sus posibilidades?

(J) Este año hemos aumentado un 25% de nuestra producción con relación a 2024. Y eso nos lleva casi al tope de nuestras posibilidades con la capacidad instalada que tenemos. Nuestra idea en este punto no pasa por agrandarnos más sino por agregar más tecnología y hacer más eficiente la planta. Vamos a automatizar procesos y a hacer mejoras edilicias en la planta. También pro-

yectamos optimizar el proceso de envasado. Todo esto lo tenemos que hacer con mucha prudencia porque los márgenes de ganancia que manejamos son muy finitos y hay que estar muy encima de todo.

(PFA) ¿Cómo ve la situación actual del mercado de la leche?

(J) Este año está un poco mejor. El año pasado fue muy duro, ya que hubo mucha producción no solo en Argentina sino en el mundo y eso produjo una sobre oferta que tampoco es buena para el sector.

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



EQUIPRO
HELADERAS COMERCIALES



Creemos que en esta temporada las variables se han acomodado un poco y así debería estar mejor para todos.

(PFA) Para ir finalizando, si tuviera la oportunidad con esta nota de enviarle un mensaje al sector de pastas frescas, ¿Qué le gustaría transmitir?

(J) Al sector en general les diría que mantengan esa identidad que los diferencia y que tan arraigada está en la sociedad y que sigan para adelante y que nosotros vamos a estar siempre apoyándolos. Y a nuestros clientes en particular, agradecerles por la confianza y amistad que nos han dado desde el primer momento y que día a día trabajamos para honrar ese vínculo tan valioso que tenemos.



AGROCOMERCIAL
VAGNONI

www.vagnoni.com.ar



¿Fábrica de Pastas?

¡Contactanos!

+54 9 3855 408022

gentleman



**Fuente de fibra, potasio y fósforo.
Vitaminas: C, E y provitamina A.**



**DOS
SANTOS
PEREIRA**

Girando 1636. C1427AKJ. C.A.B.A. Argentina
Tel.: 011 4555 3030

REFORMA LABORAL

MODIFICACIONES
RELEVANTES DE LA LEY 27.802
DE MODERNIZACION LABORAL
PARA NUESTRO SECTOR

COLUMNISTA



DRA. NORA
GRACIELA
FLORES

NORAFLORES_59@HOTMAIL.COM

La reforma laboral implementa con sus modificaciones a la **Ley de Contrato de Trabajo**, una “modernización” de la misma, cuyo objetivo central es la “flexibilidad” del régimen laboral para fomentar la creación de empleo formal, reducir la litigiosidad, nuevas modalidades de contratación y dar mayor precisión a las normativas laborales.

Daré tratamiento a las más relevantes, entre otras para nuestro sector:

Contrato de trabajo a tiempo parcial

El **artículo 27** de la nueva ley sustituye íntegramente el texto del **Art. 92 ter**, introduciendo dos cambios principales: eliminación del tope de

las dos terceras partes (2/3) y por otra la habilitación legal para la realización de horas suplementarias.

Rigiendo en consecuencia: “El contrato de trabajo a tiempo parcial es aquel en virtud del cual el trabajador se obliga a prestar servicios durante un determinado número de horas al día o a la semana, inferiores a la jornada legal o convencional de la actividad. En este caso, la remuneración no podrá ser inferior a la proporcional que le corresponda a un trabajador a tiempo completo, establecida por ley o convenio colectivo, de la misma categoría o puesto de trabajo. Quedando erradicada la sanción que obligaba a pagar salarios full-time por jornadas levemente superiores a los 2/3.” Los

trabajadores contratados a tiempo parcial podrán realizar voluntariamente horas suplementarias respecto de la jornada reducida pactada”. El único límite impuesto por la nueva norma es que la sumatoria de la jornada parcial más las horas extras no podrá exceder el límite de la jornada legal máxima. Quedan facultados los Convenios Colectivos de Trabajo para establecer un “porcentaje máximo” de trabajadores a tiempo parcial que pueden desempeñarse en cada establecimiento.

Pago de salario bancalizado bajo pena de nulidad.

Artículo 35.- Sustitúyese el artículo **124 de la Ley de Contrato de**



Trabajo N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones, por el siguiente:

Artículo 124: Las remuneraciones en dinero debidas al trabajador deberán pagarse, bajo pena de nulidad, únicamente mediante la acreditación en cuenta abierta a su nombre en entidad bancaria o en institución de ahorro oficial. Dicha cuenta especial tendrá el nombre de cuenta sueldo y bajo ningún concepto podrá tener límite de extracciones, ni costo alguno para el trabajador, en cuanto a su constitución, mantenimiento o extracción de fondos en todo el sistema bancario, cualquiera fuera la modalidad extractiva empleada.

Vacaciones.

Artículo 41.- Sustitúyese el **artículo 154 de la Ley de Contrato de Trabajo** N° 20.744 (t.o. 1976) y sus

modificaciones, por el siguiente:

Artículo 154: El empleador deberá conceder el goce de vacaciones de cada año dentro del período comprendido entre el 1° de octubre y el 30 de abril del año siguiente. Las partes podrán de mutuo acuerdo disponer el goce de vacaciones fuera del referido período.

La fecha de inicio de las vacaciones deberá ser notificada por escrito al trabajador con una antelación no menor a treinta (30) días, sin perjuicio de que las Convenciones Colectivas de Trabajo puedan establecer sistemas diferentes, conforme a las particularidades de cada actividad.

Asimismo, el empleador y el trabajador podrán convenir el fraccionamiento del período vacacional, siempre que cada uno de los tramos no sea inferior a siete (7) días.

Cuando las vacaciones no se otorguen de manera simultánea a la totalidad de los trabajadores de un establecimiento, lugar de trabajo, sección o sector, y se acuerden en forma individual o por grupos, el empleador deberá organizarlas de tal manera que cada trabajador goce de sus vacaciones, al menos una (1) vez cada tres (3) años, durante la temporada de verano.

Compensación de horas extras.

Artículo 42.- Sustitúyese el artículo **197 bis de la Ley de Contrato de Trabajo** N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones, por el siguiente:

Artículo 197 bis: El empleador y el trabajador podrán acordar voluntariamente un régimen de compensación de horas extraordinarias de trabajo, el cual deberá formalizarse por

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



TODO EL AÑO, DIRECTO DE FÁBRICA

Verduras congeladas IQF Food Service



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 10 y 15 kg.



(342) 4 798 044

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



escrito, consignando la naturaleza voluntaria de la prestación de horas extras y sus límites, especificando el modo de funcionamiento del sistema y estableciendo un método fehaciente de control que permita a ambas partes registrar las horas efectiva-

mente trabajadas y las horas disponibles para su goce por parte del trabajador. A tal efecto, se podrá disponer de un régimen de horas extras, banco de horas, francos compensatorios, entre otros institutos relativos a la jornada laboral. Dicho régimen, que

podrá igualmente ser pactado por el empleador con la representación sindical en la empresa, deberá respetar los descansos mínimos legales, asegurando en todo momento la protección, beneficio e interés del trabajador.



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

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al:  115605-3956

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



- En consecuencia: No significa que “no se cobran más” automáticamente: La compensación con descanso es una alternativa al pago en dinero, no una eliminación automática del pago.
- Requiere acuerdo por escrito: Para implementar esta modalidad, debe haber un acuerdo por escrito entre empleador y trabajador, formalizando la voluntad de la prestación.

- Control de horas: Debe existir un método fehaciente que registre las horas trabajadas y las disponibles para su goce. Si no hay acuerdo de compensación: Si no se pacta este sistema, siguen vigentes los recargos del 50% o 100% (según el art. 201 de la LCT) que obligan al pago en dinero de las horas extras.
- Límites: El banco de horas debe

tener límites fijados por convenio colectivo. En resumen, el artículo 42 de la reforma laboral (que modifica el 197 bis de la LCT) flexibiliza la forma en que se manejan las horas extras, priorizando la compensación con tiempo de descanso, pero no elimina la obligación de pago si no se ha acordado previamente el sistema de banco de horas.



VAQUERO

EL INGREDIENTE
SECRETO
DE TU ÉXITO.

ADEMÁS PRÓBALA CALIDAD
DE NUESTRA CREMA,
MANTECA Y MOZZARELLA.

QUESOSVAQUERO

11 3941-4873

QUESOSVAQUERO.COM

Introduce extinción de la relación laboral por escritura pública por voluntad concurente de las partes.

Artículo 50.- Sustitúyese el artículo **241 de la Ley de Contrato de Trabajo** N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones, por el siguiente:

Artículo 241: Formas y modalidades. Las partes, por mutuo acuerdo, podrán extinguir el contrato de trabajo. El acto deberá formalizarse mediante escritura pública o ante la autoridad judicial o administrativa del trabajo.

Indemnización por despido. Art. 245 Sustituido.

Artículo 51.- Sustitúyese el artículo **245 de la Ley de Contrato de**

Trabajo N° 20.744 (t.o. 1976) y sus modificaciones, por el siguiente:

La Reforma Laboral incorpora modificaciones sustanciales que afectan la determinación de la base salarial, los límites aplicables y la forma de pago. Los puntos principales son los siguientes:

Base de cálculo: Mejor Remuneración Mensual, Normal y Habitual.

Se mantiene el criterio de tomar la mejor remuneración mensual, normal y habitual, pero se excluyen expresamente los siguientes conceptos:

- Sueldo Anual Complementario (SAC / aguinaldo).
- Vacaciones no gozadas.
- Horas extras.
- Gratificaciones extraordinarias.

El objetivo es precisar qué rubros integran o no la base indemniza-

toria, disminuyendo conflictividad judicial.

Nuevo tope máximo indemnizatorio.

Se establece que la base salarial utilizada para el cálculo no puede superar un valor equivalente a: Tres (3) veces el salario mensual promedio previsto en el Convenio Colectivo de Trabajo (CCT) aplicable. Con ello se reemplazan los topes históricos basados en las escalas convencionales y resoluciones vigentes.

Piso mínimo o garantía del 67%.

Para evitar desnaturalización del resarcimiento —siguiendo el precedente Vizzoti, que declaró inconstitucionales determinaciones excesivamente bajas— se fija un mínimo: La base de cálculo no puede ser inferior al 67% de la remuneración mensual normal y habitual del trabajador.



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 @





Piso mínimo del monto de la indemnización.

La indemnización en ningún caso podrá ser inferior a un (1) mes de sueldo calculado sobre la base que se tome para su cálculo.

Pago en juicio con sentencias condenatorias en cuotas de personas físicas o jurídicas.

Cuando se traten de grandes

empresas podrán ser canceladas en hasta un máximo de 6 cuotas mensuales y en caso de pequeñas y medianas empresas, hasta un máximo de 12 cuotas mensuales. Es una facultad del empleador: La norma establece que es una opción ("podrán") del condenado (empleador) pagar en cuotas, no una obligación impuesta por el juez.

Esta modificación ésta muy con-

trovertida. Aunque la ley habilita la opción para el condenado, la jurisprudencia está actuando para limitar su aplicación automática.

La Sala VII de la Cámara del Trabajo de Córdoba (marzo 2026) y juzgados porteños (Juzgado Nacional 21) han declarado **inconstitucional el pago en cuotas**. Los jueces sostienen que el crédito laboral tiene carácter alimentario y la dilación en el pago lo desnaturaliza.

La Canzonetta



Creciendo junto a vos desde 1987

**Muzzarella - Cremoso
Sardo - Tybo - Ricotta
Crema de Leche
Manteca**



Lácteos De Maio S.R.L.

☎ 11 3133-9261

☎ 11 4234-2201 pedidos

✉ lacanzonetta@hotmail.com

📍 Lácteos La Canzonetta

🌐 www.lacanzonetta.com.ar

CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
28 de Mayo de 2025

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

Vicepresidente: Luis Alberto
Becerra Martinez - *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*: 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
12 de Mayo de 2025



Presidente - Ogando Diego - *El Buen Gusto* - Pueyrredon 2686 - Villa Ballester - **4849-0614**

Vice-Presidente - Matiasovich Santiago - *El Buen Sabor* - Alsina y Varela - Pehuajó - **02396-402327**

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 - Perez Claudio - *Elbita Pastas* - Cordoba 769 - Martinez - **4798-5842**

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* - 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° - Canaparo Emilio - *Domenica* - Brandsen 122 - Chivilcoy - **02346-63-3983**

Comisión Revisora de Cuentas:

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

Titular 2° - Paz Miriam - *La Sarita* - Gral. Roca 775 - Vte. Lopez - **4791-5224**

Titular 3° - Catalano Roque - *Virgen del Carmen* - Castelli 1188 - Ramos Mejía - **4469-2353**

Suplente 1° - Di Battista Daniel - *Tio Cacho* - Nicolás Videla 335 - Quilmes - **2820-3812**

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**

Colaboradores:

Vicente Ciancio: **112827-1872**

Hector Manazzoni: **115724-7759**

EN VENTA

Venta de fondo de comercio. Fabrica de Pastas en pleno centro de Lanus. Negocio con mas de 35 años de antigüedad.

Contacto: Cel: **1161702075**

Venta equipo de máquinas completo para fábrica de pastas frescas: amasadora 50 kg Cerrini/amasadora térmica Multiuso con mechero marca SE.TEC /sobadora 600mm Cerrini / Raviolera molde fijo Primus / Rayadora / picadora combinada Cerrini / cortadora de fideos 4 moldes Primus / Noquera Primus / heladera industrial 6 puertas HEBERG

Contacto: Isabel - Cel: **11 5937 9191** Quilmes este. Bs.As.

Vendo Fondo de comercio de Fábrica de Pastas frescas. Equipamiento completo Cerrini y D'Alesio en muy buen estado. Gran clientela de toda la semana solo hacemos y vendemos pastas, oportunidad para ampliar rubros. Local propio en zona con colegios privados y públicos, Iglesia y plaza. Comuna 12.

Contacto: Luis - Tel.: **11 3048 5176**

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**

EN VENTA

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.

Contacto:  **11-4434-7750**

¡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**

Tortelletera cerrini / Noquera 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**



LÁCTEOS

Javifer

RICOTTA QUESOS MUZZARELLA



www.javifer.com.ar
ventas@javifer.com.ar

 /faviferlacteos

02204770277 5410

 +54 9 2227 67-2491

GUIA DE PROVEEDORES



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados  **3855408022**

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**

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

DG Máquinas / Máquina para empanadas y sorrentinos **1155167671**

Distribuidora Julia / Bandejas y Envases  **11-4470-5138**

Distribuidora Lourdes  **11-5605-3956**

Distribuidora Quintela  **11-3345-8147**

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**

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

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

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

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

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

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

Huerta El Descanso  **11-3695-6401** / 11-2020-7858 / 11-4073-4341

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**

Lácteos Javier / 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 Serenísima - Alte. Brown 957- Gral Rodríguez- 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**

Pan Fresh / Panificación Artesanal **11-15-833-5323**

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**

RICH'S / Crema vegetal Versatié **11-3687-5718**

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**

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**

Uniformes Saber / Diseños exclusivos para fábricas de pastas frescas **11-5578-5115**

Unilever / Knorr Profesional **11-5467-4439**

Vacalin / Dulce de leche - Lácteos  **11-3687-5718**



Más de 135 años acompañando a la Industria
con **harinas de calidad.**

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