Nº 116

ROSARIO

CAPITAL NACIONAL DEL HELADO ARTESANAL

REVISTA DIGITAL DE LA CÁMARA DE HELADEROS ARTESANALES DE ROSARIO

Cámara CICHA

PULVER

"PORQUE EL **SECRETO** DE TODO BUEN **HELADO**
SE ENCUENTRA EN LOS **INGREDIENTES**"

www.ingredientespulver.com.ar

CremPlus
ORIGINAL

EL COMPLEMENTO IDEAL QUE MEJORA LA
CALIDAD Y EL COSTO DE SU HELADO

MAS CREMOSIDAD, MAS ESTRUCTURA

- Estabilizantes y neutros premium para artesanos heladeros
- Concentrados con emulsionantes para industriales y semi industriales
- Bases integrales y Mousses helados
- Esencia, color y sabor
- Yema líquida y en polvo alta pigmentación

ALGUNOS DE NUESTROS CLÁSICOS

Panna Base 50 Pulver (328)
Estab. Limón Premium (415)
Mascarpone Integral Pulver (387)
Crema Rusa
Almendrado
Tiramisú
Sambayon con yema
Bananita Pulver

REPRESENTANTE EN ROSARIO
SABORES DE CAMPO
3416606608

/ingredientespulver

VENTAS
0800-222-2439

Vélez Sársfield 299- CABA - Argentina - Tel (+54 11) 4306-0821- ventas@pulver.com.ar

candis®

Pastas Bases Semielaboradas para Helados a la Crema

Sabores:

AVELLANA
AVELLANA C/ CHOCOLATE (NUTELLA)
ALFAJOR (MAICENA)
ALFAJOR (HAVANNA)
CHOCOLATE (FERRERO ROCHER)
COCO
CHANTILLY
MASCARPONE
ALMENDRAS
MARACUYÁ
BANANA (DOLCA)
NUEZ
COCO TOSTADO
CHOCOLATE TIPO KINDER
TIRAMISÚ
CHOCOLATE TIPO HABANNA
CHOCOLATE BLANCO

BASE BLANCA:
10 lt agua
2 kg leche en polvo
2,800 kg azúcar
0,400 kg manteca
0,300 kg agente de batido
0,060 kg C -9400 neutro c/e industrial
1,550 kg Pasta base semielaborada

A base de: Leche condensada, esencia y colorantes permitidos

Dosis de Uso: 100 gr. cada kg. de mix.
Modo de Uso: Prepare una base blanca neutra, agregue la pasta semielaborada al final de la cocción del mix ó en la tina de maduración.

Nota: La utilización de la Pasta Semielaborada Candis, le trasmiten al producto final, una mejor textura y brillo, mejorando notablemente la calidad final de su helado.
Cualquier consulta, nuestro departamento técnico queda a su disposición.

Administración y Ventas: Av. San Martín 2758 - Granadero Baigorria - Santa Fe
Tel./fax 0341 4714798 - 4714809 / Cel. 0341 153063621 - 156958549
Email: administracion@candis.com.ar - ventas@candis.com.ar / www.candis.com.ar

REVISTA CICHA

Propietario: CÁMARA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL HELADO ARTESANAL
Bv. Avellaneda 913 / 2000 Rosario

Tel-fax: (0341) 4307493
E-mail: administracion@cicharosario.com.ar

www.cicharosario.com.ar

Director Editorial:
Sr. Ciro Cacciabue

N° de edición: 115 - Abril 2021

STAFF

Dra. CP Patricia Anca
Lic. Augusto Fagotto
Lic. Lidia Saucedo
Sr. Carlos Arias
Secretaria Administrativa: Jorgelina Martín

PUBLICIDAD

Arq. Guillermo Rolando. Cel.: 3414683676
E-mail: revistacicha@gmail.com

ARTE Y DIAGRAMACIÓN

Estudio Rolando
revistacicha@cicharosario.com.ar
Coordinador: Arq. Guillermo Rolando
Diseño: Natalia Rolando
Progamación: Ma. Soledad Fiorella
Retoque digital: Juan Carlos Alvarado

Las notas firmadas no reflejan necesariamente la opinión de la revista.
La reproducción total o parcial del material contenido requiere la autorización del editor.

CONTENIDOS

::: novedades **institucionales**

Ordenanza Municipal N°10226, ecología y ambiente 8

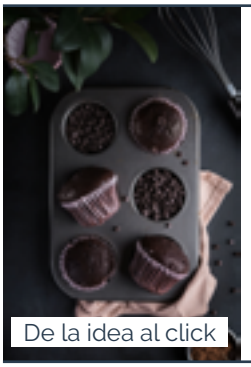
COVID y su impacto en el mercado laboral 16

Nos seguimos cuidando en esta nueva temporada 22

::: guía de **proveedores**

28 JAP Color // 25 años de trayectoria

30 GHELCO // Entre pulpas y frutas


De la idea al click

::: interés **general**

36 De la idea al click

44 Nueva temporada, nuevas tendencias

48 La importancia de contar con buenos equipos y bien diseñados

::: **Sindicato Pasteleros Rosario** 54

58 ::: índice de **anunciantes**

COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente:	Ciro Cacciabue
Vice:	Marcelo Scavone
Tesorero:	Oscar Osman
Protesorero:	Roberto Cantarello
Secretario:	Juan Carlos Perrone
Prosecretario:	Héctor Motta
Vocales:	Francisco Scime
	Luis Gagliano
	Carlos Rivero
	Carolina Comanducci
Síndico:	Aldo Pacheco
	Leonardo Piccollo
Tribunal de Ética:	Viviana Castro

MAPSA

Chocolates y materias primas para la elaboración de helados

Baños Bombón / Granizados / Coberturas para bañar / Coberturas de Chocolate

Ricchieri 267 / 2000 Rosario / Santa Fe / Argentina / Tel: 0341 4309119 / info@chocolatesmapsa.com / www.chocolatesmapsa.com

EDITORIAL

MEDIO SIGLO JUNTO AL HELADERO ARTESANAL

Hermanos todos, como nos interpela a ser el Santo Padre citando a San Francisco de Asís, por lo que también nos dice que "El todo es superior a las partes y la unidad supera al conflicto" Como no hay hombre que pueda escapar a su propio destino, no hay Institución que escape a lo que sus fundadores pergeñaron para ella y sus continuadores hayan comprendido el mensaje. Aquel esbozo que surgió de las voluntades de un grupo de hombres decididos a convocarse para organizarse en defensa de sus intereses comunes a principios de los setenta, nos ha dado cincuenta años de logros permanentes.

Los que sentimos la responsabilidad en algún momento de conducir CICHA, hemos entendido y sentido como espero entiendan y sientan los que vengan, que todo es una continuidad y que cada uno ha aportado en lo mucho o poco que pudo, los cimientos de lo que hoy es la Institución, donde cada Comisión Directiva es parte de un todo donde el que viene recibe la posta y la base que deja el anterior para pasársela al próximo.

No hay posibilidad de continuidad de una Institución sin la participación activa de sus componentes, por ello siempre hemos sembrado esta inquietud, aún en las diferencias y en los momentos difíciles que hemos pasado.

Así en los noventa nos pudieron quitar la Casa donde funcionaba la Cámara y la Mutual y entonces no pudimos o no tuvimos todo el saber para defenderlas, frente a quienes desde afuera venían por lo que en años se había podido hacer con el trabajo de los que estuvieron al frente de ambas Instituciones. Pero no nos quedamos.

Ya en el 89 cuando el País parecía se incendiaba, nosotros igual iniciábamos la primer Exposición del Helado Artesanal en Rosario, con nuestras limitaciones y errores seguramente; pero siempre trabajando unidos y juntos para plantar la semilla de todas las que vinieron después. Y pudimos volver a comprar nuestra casa, aquella de calle San Luis a la que accedimos con la ayuda, valga el justo reconocimiento de Israel Baks.

Luego vendría la casa de Bv Avellaneda con los ingresos de las Exposiciones sucesivas. Exposiciones orgullo ganado para los Heladeros, que al tiempo fueron no solo nacionales sino internacionales, habiendo una en Buenos Aires un año y al otro la Expo CICHA en Rosario como la llamamos. En aquellos inicios de los noventa también comenzamos a editar nuestra Revista CICHA compartiendo con la revista de la Cámara de Buenos Aires y Publitec los únicos medios relacionados al Helado en la Argentina. Agradecemos la colaboración de Blas Tizón en su comienzo, como luego y hasta hoy la de Guillermo Rolando. Cabe recordar que la primer Fiesta del Helado Artesanal, masiva, con la participación de Tito y Pelusa la realizamos en el predio de la Rural coincidentemente con la primer Exposición en el Salón Naranja.

Las realizaciones y el trabajo nos permitieron poner a disposición de los Heladeros el Laboratorio de CICHA que bien ganado lleva el nombre de Edgar "Coco" Cacciabue responsable de ello con su dedicación como la de LuisCatrare. A fines de los noventa pudimos elaborar y firmar con el Sindicato de nuestra actividad, un remozado Convenio Colectivo de Trabajo, sumamente beneficioso para los Heladeros por lo adelantado

L&LFutura

Distribuidora integral para
Heladería, Repostería y Gastronomía

¡Parte de tu Familia!

¡Tenemos los mejores productos para tu heladeria!

www.lylfutura.com.ar
Rosario | Carriego 935 - (0341) 430 9755
contacto@lylfutura.com.ar | 3415965823

de su contenido. También en el mismo tiempo logramos obtener por el Congreso Nacional y por el Poder Ejecutivo Nacional, la designación de Rosario Capital Nacional del Helado Artesanal. Emprendimos las campañas de promoción del Helado Artesanal en las cuales premiábamos a nuestros clientes rifando un auto OKM. También con la colaboración de nuestros proveedores, pudimos realizar las grandes cenas anuales, en las cuales actuaron show artísticos de primerísimo nivel, con importantes premios siempre, que llegaron hasta un auto O km. Nada de esto se hubiera podido lograr sin la participación de todos. Vendrían luego las Fiestas del Helado Artesanal en el Monumento, donde otra vez CICHA estaría presente con un evento popular y multitudinario en la Ciudad, lo cual nos lleva hoy a haber podido iniciar las gestiones para pedir el status de Fiesta Nacional y volverlas a realizar cuando las condiciones sanitarias nos lo permitan.

La lucha por una Ordenanza que regulara el mercado y lo ordenara frente al plan de expansión de Grido como a de cualquier otra empresa que propusiera, "que para existir ella debieran desaparecer heladeros", nos encontró una vez más unidos. Juntos pudimos llevar adelante la lucha y ser la única Cámara del País que lograra frenar aquel intento. Aún recuerdo a nuestras familias ocupando primero la plaza frente al Concejo con pasacalles que hacían mención a "muchas heladerías de muchos heladeros y no muchas heladerías de uno solo" y luego ocupando las gradas del recinto. Encaramos una lucha desigual en los medios que pudimos ir revirtiendo. Convencimos a Concejal por Concejal hasta que supimos teníamos la mayoría de los votos necesarios para que saliera la Ordenanza. Nos unió la decisión de defender aquello que era y es nuestra actividad y lo logramos juntos. Con nuestras diferencias, con nuestras discusiones, pero unidos en el objetivo común.

Hoy estamos librando otra batalla frente a una empresa como Pedidos Ya, que aprovechándose de la pandemia y de su posición hegemónica nos subió las comisiones hasta un porcentaje cuasi confiscatorio. Hemos logrado fijar algunos topes a esta voracidad, como el del 10% y 18% que habrá que ver como lo podremos sostener y que comprensión tendremos para ello de las autoridades en el tiempo.

Esto también nos hizo reaccionar, decidiendo desarrollar nuestra propia Aplicación de Delivery para todos nuestros socios, la que prontamente podremos difundir y ponerla en práctica, cuyo mayor o menor éxito también dependerá de nuestra unión en las decisiones y en tener una mirada estratégica común para responder al mundo que ya está aquí para interpelarnos y para que nos adecuemos a él.

En esta celebración de los 50 años también queremos cumplir el anhelo y la visión que tuvieron nuestros fundadores cuando dispusieron en el Estatuto de la Cámara, la creación de una Cooperativa de Consumo para los Heladeros. Algo que hemos tenido pendiente por años y que es hora concretarlo. Insistiendo otra vez que el mayor o menor éxito será de acuerdo a la participación que tengamos todos en la misma, sintiéndola y haciéndola crecer como algo de todos.

En 50 años la Cámara ha sido el lugar donde nos encontramos, donde hemos logrado objetivos, donde hemos sembrado amistad y donde hemos ido también dejando amigos y afectos porque se fueron físicamente antes que nosotros. Donde hemos confrontado posiciones y donde luego hemos podido siempre consensuar objetivos comunes, en la inteligencia que el bien común es superior a las partes y que la unidad es superior al conflicto.

Así hace 50 años que estamos en pie y esperamos seguir estando por muchos más como comunidad de Heladeros, junto a nuestros trabajadores, junto a nuestros amigos proveedores, junto a nuestros clientes,

Juan Carlos Perrone

AESA SRL

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

San Ignacio

Ramolac

TECNOVO

FLORIO

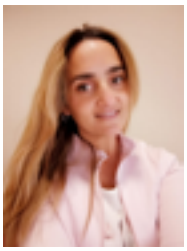
LEDEVIT

Aesa SRL | Rouillon 2716 | Rosario (2000) Santa Fe

Tel.: (0341) 431 1909 / 3899 | 3416395026

aesasrl@gmail.com | www.aesasrl.com

/aesasrl | @aesasrl



Jorgelina Martín
Secretaria CICHA

Ordenanza Municipal Nº10226

ecología y ambiente

Hace tiempo que la mentalidad de la sociedad viene cambiando, no es un cambio que se dé raudamente, sino generacional, los más jóvenes en este caso son los que nos enseñan día a día a la importancia de cuidar de la ecología y el ambiente, desde campañas de reciclaje hasta no arrojar nada de basura en la vía pública.

Desde el concejo Municipal de Rosario se están trabajando varios proyectos referidos a la necesidad de reducir el consumo de plásticos de un solo uso en la ciudad de Rosario, siendo este un eje fundamental de trabajo principalmente en la Comisión de Ecología y Ambiente.

+mas
dulces soluciones

SABORES QUE *Conquistan*

PEHUENIA · AGUILA · gerkens cacao · Cargill · Cassanello · LODISER

Chocolinas · Codeland · difrusec · FLORIO · Ingredion · OREO

Castellanos 2013 / 2000 / Rosario · 341 5851905

ventas@masdistribuidora.com.ar · masdistribuidora.com.ar

¡Seguinos en las redes!

Hoy nos reunimos con Mónica Ferrero, concejala de nuestra ciudad y presidenta de la comisión de Ecología y Ambiente del Concejo, quien presentó un proyecto para regular la utilización de ***plásticos de un solo uso*** en las heladerías de la ciudad, hoy sancionado en Ordenanza.

Buenas tardes Mónica, ante todo queríamos agradecerte por acercarte hasta la Cámara y poder conversar sobre tu proyecto.

¿Qué fue lo que te impulsó a desarrollar un proyecto para reducir el consumo de plástico en las heladerías?

En términos generales, mi motivación es poder llevar adelante en Rosario una agenda que tenga que ver con el cuidado del Ambiente, tema que sin dudas hoy está presente en todo el mundo. Rosario es parte de ese debate, que tiene que ver con mejorar la manera en que las sociedades nos relacionamos con el ambiente, y en este caso tiene que ver puntualmente con pautas de consumo más amigables con el Medio Ambiente.
En este debate entran los plásticos de último uso, que representan el 42% del plástico consumido y uno de los mayores factores de contaminación del mundo; por lo que entendemos que tenemos que trabajar para reducir el consumo de este tipo de plásticos.

> *...cuando hablamos del uso de plásticos nos referimos a los que se consumen en el mostrador y se tiran, no los que se utilizan en el delivery como por ejemplo los térmicos"*

De esta manera dentro del plan de trabajo, como Rosario es ***Capital Nacional del Helado Artesanal*** y es un sector que sabemos que está comprometido con las buenas prácticas ambientales, le planteamos a la Cámara una propuesta que tiene que ver con concientizar, reducir y eliminar los plásticos de último uso, entendiendo que en todo proyecto trabajar de manera participativa con los sectores involucrados genera mejores condiciones para armar una propuesta viable. En la propuesta, cuando hablamos del uso de plásticos nos referimos a los que se consumen en el mostrador y se tiran, no los que se utilizan en el delivery como por ejemplo los térmicos.

Sabemos que fue un largo trabajo, que llevo mucho tiempo de investigación y de reuniones con distintas organizaciones ¿Cómo tomaron las diferentes organizaciones que te reuniste la idea de prohibir el plástico en las heladerías?

NOVEDAD

Tres nuevas pastas para sembrar

Dr. Florentino Ameghino 1726/24
(C1407JAZ) Buenos Aires - Argentina
Tel.: (5411) 4674-5003
Fax: (5411) 4674-5006
ventas@brigel.com.ar
www.brigel.com.ar

Venimos trabajando desde el año pasado en una agenda de reducción o eliminación de plásticos de último uso, este particularmente nos llevó mucho trabajo porque involucramos a los diferentes actores en un proceso de escucha e intercambio, de trabajo colaborativo. Recibimos a Cámaras, Sindicatos y Asociaciones ambientalistas, escuchamos todas las voces y concretamos una propuesta que entendemos es uno de los primeros pasos que damos en el largo camino que implica la reducción de residuos plásticos de un solo uso y por consiguiente la reducción del gran impacto que estos tienen en el ambiente y en nuestros ecosistemas.

El proyecto se aprobó en el Concejo el día primero de julio y fue sancionado Ordenanza Municipal, brevemente nos podés contar cómo lo defendiste delante de todos los ediles que participaron de la Sesión.

Nosotros planteamos que Rosario tiene que sumarse a una agenda ambiental y ecológica que, como dije antes, está instalada en todo el mundo, y nuestra ciudad sin dudas tiene mucho para aportar y crecer en ese sentido. Tenemos que comprometernos con el ambiente, hacer que nuestros actos y prácticas sean más amigables con él. Ese es el marco general, y este proyecto va en ese sentido.

Hoy con la bajante del río hemos encontrado residuos de todo tipo, con la particularidad que el 90% son plásticos. Esto

nos tiene que poner en alerta, el momento es ahora. Rosario debe avanzar en una política de reducción de plásticos de último uso, pero no es solo mejorar una práctica de consumo sino también trabajar en la línea que se viene planteando Rosario que es la de Basura Cero, es trabajar en consonancia con prácticas que la ciudad viene implementando y hacer aportes para mejorarlas.

¿Podemos detallar los puntos más relevantes de la Ordenanza?

Este es un proyecto viable que se plantea en 3 dimensiones, la primera que tiene que ver con la concientización, sumando a las heladerías para dar este mensaje a la ciudadanía en relación a las

@Copyright Sharty SRL

Crema Arcoiris

- NEUTRO CON EMULSIONANTE
- AGENTE DE BATIDO WPW
- Pasta CHANTILLY
- Variegato RAINBOW BLUE
- Variegato RAINBOW PINK

Base blanca, saborizada con pasta Chantilly, sembrada con Variegato Rainbow Blue y Variegato Rainbow Pink.

After Eight

- BASE 50 CREMA
- Pasta MENTA
- Variegato CHOCOLATE NERISSIMO
- Baño "L" EXPORTACIÓN SEMI AMARGO

Base blanca, saborizada con pasta Menta, sembrada con Variegato Chocolate Nerissimo y granizado con Baño "L" Exportación semi amargo.

Chantilly Italiano y Manzana

- NEUTRO CON EMULSIONANTE
- AGENTE DE BATIDO WPW
- Pasta CHANTILLY ITALIANO
- Variegato MANZANA ROJA ACARAMELADA
- Salsa CARAMELO

Base blanca, saborizada con pasta Chantilly Italiano, sembrada con Variegato Manzana Roja Acaramelada y Salsa Caramelo

Chocoblea

- NEUTRO CON EMULSIONANTE
- AGENTE DE BATIDO WPW
- Pasta VAINILLA BOURBON
- Variegato CHOCOBLEA

Base blanca, saborizada con pasta Vainilla Bourbon, sembrada con Variegato Chocoblea.

Crema del Cielo

- NEUTRO CON EMULSIONANTE
- AGENTE DE BATIDO WPW
- Pasta CREMA CELESTIAL
- Variegato RAINBOW BLUE

Base blanca, saborizada con pasta Crema Celestial, sembrada con Variegato Rainbow Blue.

Crema Alla Nocciolla

- BASE 50 CREMA
- Pasta CREMA ALLA NOCCIOLLA

Base blanca, saborizada con pasta Crema Alla Nocciolla.

Chocotorta

- NEUTRO CON EMULSIONANTE
- AGENTE DE BATIDO WPW
- Pasta MASCARPONE
- Pasta DULCE DE LECHE
- Galletitas Chocolinas

Base blanca, saborizada con pasta Mascarpone y pasta Dulce de Leche, sembrada con galletitas Chocolinas.

CALIDAD ISO 9001 CERTIFICADA

Whatsapp: +54 9 11 5893-5305 - Teléfono/Fax: +54 (011) 4659-9161/4443-4224. sharty@sharty.com.ar - www.sharty.com.ar

posibilidades de reciclado de los envases, la segunda aborda la reducción de la utilización de elementos de plástico como las cucharitas, proponiendo que no estén visibles y que, en concordancia con lo que nos dice el Código Alimentario, la cucharita sea entregada siempre que el consumidor la solicite pero no de manera automática con cada helado, y en tercer lugar trabajar sobre los elementos que podemos reemplazar, como el vasito de plástico y de polipapel para consumir en el local, planteando que sea plenamente reemplazado por el vaso de pasta o cucurucho.

Es muy importante el compromiso que ha tenido la Cámara con esto. La idea es que el Ejecutivo trabaje junto con la Cámara en una campaña de concientización y que ayude al heladero en todas las dudas que se le presenten.

¿Cómo se implementará la misma?

Se implementará en forma paulatina, hay un período de 180 días para que las heladerías de la ciudad se puedan adecuar a la normativa y que el Ejecutivo trabaje en alguna línea de acción que desarrolle lo que plantea la ordenanza.

¿Tienen pensado presentar alternativas a los elementos de plástico de último uso?

Es un tema complejo que requiere de mucho estudio y debate. Todo tiene que ver con una compensación ambiental, es decir, si por ejemplo vamos a reemplazar las cucharitas de plástico fabricadas localmente por unas más amigables pero importadas de un país que está a 15.000 km., hay una huella de carbono que este elemento deja que no lo hace más sustentable. Es necesario analizar cada caso y comenzar por la minimización en el consumo. El mejor residuo es aquel que no se genera.

Para ir cerrando nuestra entrevista y no quitarle más tiempo, nos podés contar qué significó este proyecto para vos y poder concretarlo en Ordenanza.

Para mí es una satisfacción porque es un trabajo que vengo desarrollando desde hace mucho tiempo y en el que además participaron todos los actores involucrados, y eso para mí es fundamental. Tenemos una sociedad comprometida con la causa ambiental, como lo demostró en este caso un sector tan importante como es el del helado al acompañar estas ideas. Tenemos un horizonte hacia el que hay que avanzar, Rosario es vanguardia.

¡Muchas gracias Mónica!

Cassanello

el dulce de leche original

ahora también
LECHE EN POLVO
Cassanello

El mejor helado sabor dulce de leche sólo con el mejor dulce de leche heladero.

diseño: gruponexus.com.ar

CAPYC

Santa Lucía®

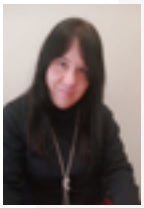
Planta elaboradora
CAPYC Ltda. / Ruta Nac. 19 Km 153
(2424) Devoto, Córdoba, Argentina.
ventas.dulces@capyc.com.ar
www.grupodevoto.com.ar

Atención al consumidor
(03564) 481651 / 482412

En Buenos Aires
Ernesto Da Mota
Cel (011) 15 522 85825
Oficina (011) 4729 4434
transportesdamota@gmail.com

En Rosario
Marisel Ague
Cel (0341) 152 294 488
ventas.rosario@capyc.com.ar
Ricardo Ague
Cel (0341) 152 128965
ventasdulce.rosario@capyc.com.ar

Dra. CP Patricia Anca
Asesora Contable de CICHA



COVID y su impacto en el **mercado laboral**

La pandemia ha golpeado duramente en todo el mundo a nivel laboral, donde los trabajos más informales se han visto enormemente afectados.

La actual situación a causa de la pandemia del COVID-19 ha afectado fuertemente la economía mundial, profundizando la destrucción de puestos de trabajo, el aumento de la precarización laboral y la consecuente ampliación de las brechas socioeconómicas.

Las previsiones con respecto a la economía mundial están sujetas a la evolución de la pandemia, que después de casi un año y medio, sigue siendo incierta y a las opciones sobre las políticas que aún deben determinarse.

Aniversario
50
felicitaciones
Todo el equipo de Distribuidora Red felicita a CICHA por estos 50 años de trayectoria y agradece la posibilidad de poder compartir este momento.
DistribuidoraRed
EXPERIENCIA EN CONSTANTE EVOLUCIÓN
AHORA TAMBIÉN.
LABORATORIO DE APLICACIONES A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES.
TELÉFONO: 341-6578246 | WWW.DISTRIBUIDORARED.COM.AR

Es importante que las medidas no sean solo de contención a nivel sanitario, sino también económicas, de reactivación para comenzar así el proceso de reconstrucción.

En Argentina, el aislamiento y distanciamiento, dispuesto por el Estado, además de contribuir en la disminución de la propagación del virus, implicó en el ámbito económico la paralización de los circuitos de producción, distribución, circulación y consumo de bienes y servicios.

El mercado laboral argentino se caracteriza por su volatilidad e inestabilidad y la presencia de un importante número de trabajadores informales. La crisis producida por el coronavirus encontró al mismo en un momento de suma fragilidad, con un alto nivel de desempleo que se venía configurando previo al COVID-19 y un fuerte deterioro en la calidad de los puestos de trabajo, lo que hizo que se acentuara aún más, pese a las políticas implementadas por el Gobierno para minimizar el efecto de la misma.

Los últimos datos publicados por el INDEC muestran la difícil situación que afronta la Argentina en términos laborales.

Una de las consecuencias es la contracción del empleo en el sector privado que se explica por las bajas incorporaciones de nuevos empleados en un mercado que se encuentra marcado por la incertidumbre y que no llega a compensar las desvinculaciones laborales.

Sin embargo, estas últimas no fueron muy marcadas debido a los mecanismos que implementó el gobierno como las prohibiciones de despidos, la doble indemnización en caso de despidos sin causa, y ayudas como los ATP, REPRO II. Recordemos que antes del comienzo de la pandemia el gobierno mediante el Decreto 34/2019 dispuso la Emergencia Pública en materia ocupacional, estableciendo la doble indemnización en caso de despidos sin justa causa para el personal que hubiese sido contratado antes de la puesta en vigencia del decreto que fue publicado en el Boletín oficial el 14/12/2019.

El 12/03/2020 el Gobierno mediante el DNU 260/2020 establecía la Emergencia Sanitaria COVID -19, unos días más tarde el 31/03/2020 mediante el Decreto 329/2020 establecía la prohibición de despidos sin causa y por las causales de falta o disminución de trabajo y fuerza mayor, así como también reglamentaba las suspensiones.

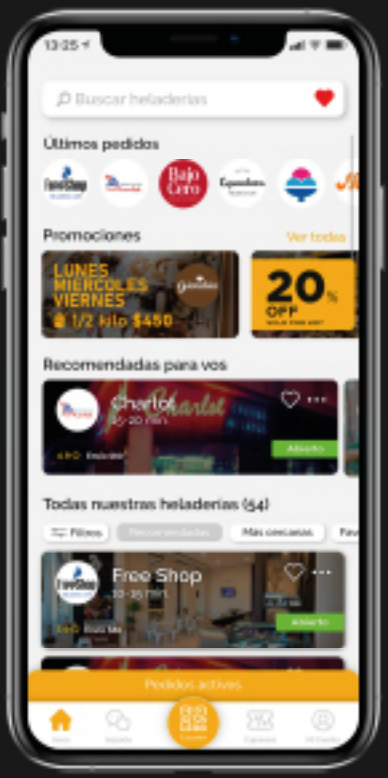
De esta forma se evitó que los despidos y suspensiones fueran en un porcentaje mayor a lo estimado debido a la situación que estaba atravesando el país.

Por su parte, la menor cantidad de renun-

ZAFIRUS
TECHNOLOGIES

QUIERO helado

Somos los desarrolladores detrás de la App para todas las Heladerías de Rosario



- INTELIGENCIA ARTIFICAL
- STAFFING
- APPS
- DESARROLLO WEB
- REALIDAD AUMENTADA

Aplicamos las últimas tecnologías en empresas de toda **latinoamérica**

SIEMPRE, CON EL ENTUSIASMO DE CREAR

zafirus.tech

Zafirus

Zafirus Technologies

www.zafirus.tech

cias se debe también al poco dinamismo de las contrataciones, la gran mayoría de las renuncias se deben a empleados que van a cambiar de puesto de trabajo, pero ante un contexto de gran incertidumbre la rotación de personal fue baja.

Un dato interesante, es que durante la crisis sanitaria crecieron las compras en línea, es de suponer que esta tendencia se mantenga más allá de la pandemia, hacia fines de marzo en Argentina según un relevamiento, el 30% había utilizado esta forma de compra por primera vez, de los cuales un 73% lo seguiría utilizando, en muchos casos, atraídos por ventajas para el cliente, como promociones y descuentos. Esto nos demuestra que esta crisis, también afecta las tendencias en los mercados laborales, muchas de ellas afectadas por los cambios tecnológicos.

En el corto plazo, sobre todo durante la etapa de fuertes medidas de contención, se han destruido empleos, pero se advierte un cambio en la forma de trabajar, la generación de empleos, sobre todo en actividades que cubren las necesidades básicas, muchas de ellas facilitadas por las plataformas digitales.

Muchos de estos cambios se mantendrán en el largo plazo, como es el caso del teletrabajo. Algunos trabajos no se recuperarán, aun en un contexto favorable, mientras otras actividades se expandirán.

En esta etapa de reconstrucción será necesario recurrir al diálogo social, entre organizaciones de empleadores y trabajadores fortaleciendo la resiliencia de ambas partes, la negociación colectiva, también de parte del gobierno ofreciendo ayudas no solo financiera sino también fiscales, y otros medios de alivio, como planes de pago con tasas y cuotas accesibles a los contribuyentes.

A futuro esperemos que las políticas se complementen a nivel sanitario, y socioeconómico para que puedan reforzarse mutuamente y den lugar a un proceso que permita una rápida recuperación en la próxima etapa de reconstrucción.

DOLCE PASTA

Obleas Dulces

Cucurucho

Cucuruchón

Capelina

Obleas

Corneto

Bocón

Cubanón

Cubanitos

Nuevo Lanzamiento!

Dolce Rolly

IDEALES PARA TOPPING

Cubanitos Rellenos

sabor maní y chocolate

Zeballos 4457 / Rosario / Santa Fe

0341 6242129

ventas@dolcepastasrl.com.ar

www.dolcepastasrl.com.ar

Seguinos para ver todos nuestros productos

DolcePasta SRL

DolcePasta SRL

Nos seguimos cuidando
en esta nueva temporada

Aunque la crisis nos afecta, también nos ofrece oportunidades interesantes. Hoy hablaremos de los cuidados que debemos que seguir teniendo en la atención al público personalizada en pandemia.

El Covid-19 comenzó como un virus de transmisión aérea y se convirtió en pandemia debido a su alta tasa de contagio. Esto llevó a los gobiernos de casi todo el mundo a restringir severamente la movilidad e interacción social y las empresas se vieron limitadas en su actividad.

Las sucursales se ven afectadas en la actualidad ya que deben cumplir con medidas obligatorias que limitan o hasta suprimen su actividad. Vamos a revisar algunas de esas limitaciones.

kld

calidad y diseño
en refrigeración comercial

Líder en refrigeración comercial

30 AÑOS

Fabricantes de exhibidoras para heladería y pastelería, conservadoras, abatidores y cámaras frigoríficas.

kld dor

Colectora Norte Acceso Oeste 10413 - La Reja - Buenos Aires +54 (237) 4050190 www.kldargentina.com

• Limitación del **número de clientes** en una misma sucursal

.

• Obligatoriedad de **medidas de higiene** para evitar contagios en los centros de servicio.

• Uso obligatorio de **mascarillas y/o guantes** para las empresas que deban interactuar con su público.

¿Cómo seguir brindando atención personalizada a tus clientes?

La atención personalizada en sucursales enfrenta varios retos desde la aparición del Coronavirus en nuestras vidas.

Se trata de una pandemia global que ha venido a cambiar nuestros hábitos. Nuestra empresa se verá indudablemente afectada por ello.

Pero lejos de ser un problema, podemos verlo como una oportunidad. Tenemos la chance de transformar la experiencia del cliente y ofrecerles una atención personalizada rápida, precisa y satisfactoria.

Lo que demostrará que nos preocupamos por atender las necesidades de los clientes, ahorrarles tiempo y cuidar su salud.

Si tu empresa logra sortear estos retos, saldrá fortalecida de esta crisis. Recuerda que las empresas que saben adaptarse a los cambios, son las que ven en una crisis la oportunidad de hacerse más fuertes.

Pasos a seguir para la atención segura de nuestros clientes:

El cliente debe ingresar con el **barbijo** perfectamente colocado

Disponer solución **desinfectante** para manos (alcohol 70/30 o en gel)

Solicitar su pedido
El empleado que realiza el despacho de mercadería deberá **desinfectar sus manos y utensilios** a utilizar.

Si el cliente desea consumir en el local, deberá **completar con sus datos personales** la planilla de control de clientes.

Hazle saber a tus clientes que **en tu empresa se extreman las medidas de higiene porque te preocupa la salud** de tus clientes y trabajadores.

Primavera en Rosario
PARA CELEBRAR EN LA CAPITAL DEL HELADO ARTESANAL
SAN IGNACIO
EST. 1939

MAP SERVICIOS S.R.L.

LA INGENIERÍA **detrás del arte**

FREEZER
PLANO INCLINADO

FAMI 220	FAMI 335
FAMI 555	

CONSERVADORA
TAPA REDONDA
ACERO INOXIDABLE

C 16R	C 20
	C 24

CONSERVADORA
TAPA PLÁSTICA

FAM 6	FAM 10
FAM 14	FAM 18
FAM 22	FAM 30

POZOS DE FRÍO

FH 1000	FH 1500
FH 2000	FD 620

VISITA NUESTRO
CATALOGO

MAPservicios.com

Corrientes 5656 | Rosario - 2000
Tel. +54 (0341) 15-349-7904
ventas@mapservicios.com

COCINADORES INDUSTRIALES

- Estructura de acero inoxidable
- Controlador digital
- Aislamiento térmico especial
- Estructura de acero inoxidable

FABRICADORAS DISCONTINUAS

- Estructura de acero inoxidable
- Controlador digital
- Compresor Dorin
- Componentes Danfoss

FABRICADORA DE SOFT

- Pantalla LCD
- Bombas de aire
- Doble compresor
- Alta producción

PALITERAS

- Estructura de acero inoxidable
- Ahorro energético
- Mínimo mantenimiento
- Evaporador de cobre sumergible

JAP COLOR,
25 años de trayectoria

El amoblamiento es una parte fundamental del local gastronómico. El buen diseño, la comodidad, la estética forman parte de la experiencia de ir a tomar un helado. Desde el año 1994 la empresa JAP Color diseña, fabrica y abastece amoblamiento comercial,

Estamos junto a Guillermo Pardo quien nos cuenta la historia de la empresa que fundó su padre, su crecimiento y sus perspectivas

Guillermo, contanos cómo nace Jap

La historia de JapColor comienza con el sueño de la empresa propia de mi padre Jesús Alberto quien en sus comienzos se inicio en fabricación de partes de bicicletas, luego mesas de todo tipo hasta el año 1989 cuando la hiper inflación lo obligó a cerrar. Ya en el año 92 empezamos en el rubro de amoblamiento y nos especializamos en el sector gastronómico.

En el mismo desarrollamos diferentes conceptos y nos adaptamos a los tiempos y la moda

¿Cómo se adaptaron a los cambios de los tiempos?

Interpretando la demanda y la necesidad del mercado, creando lineas nuevas como la encuentro, la retro o la linea industrial!

MATERIA GRASA - NUECES - LÁCTEOS - FIAMBRES

REPRESENTACIONES COMERCIALES

STRANGES

CONTACTANOS! **341 4329471** - representacionesleofamili5@gmail.com

Lo mejor en productos para tu comercio y para toda la vida

JAPCOLOR

MUEBLES PARA TODA LA VIDA

ASESORAMIENTO COMPLETO EN PRODUCTOS 100% PERSONALIZADOS A TU MEDIDA

Ing. White 7055
Rosario - Santa Fe.
0341 456 9328 - 458 5212
0341 323-5053

Entre pulpas y frutas

GHELCO
MATERIAS PRIMAS PARA HELADERÍAS Y CONFITERÍAS

En el año de su 50° aniversario, Productos **GHELCO** impulsa la innovación de su línea de pulpas y frutas utilizadas en la elaboración de helados. Las pulpas son muy reconocidas y requeridas en el rubro de confiterías y la coctelería.

La firma porteña de **GHELCO**, que recientemente cumplió 50 años de presencia destacada en el mercado de la producción de materias primas para heladerías y confiterías, no se conforma con lo logrado en todas estas décadas de trayectoria. Pensando en el Verano 2022, promueve la innovación de su tradicional línea de pulpas y frutas especiales para la elaboración de helados.

Entre las frutas semi-enteras para vetear helados, muchos de ellos utilizadas en la decoración en repostería, se destacan las *Cerezas al Marraschino o con Brandy, Quinotos al Whisky, Sultaninas al Rhum, Higos al Cognac, Manzanas en cubitos al Marsala*. "Contamos con un proceso natural en la elaboración de frutas especiales en trozos, las cuales son utilizadas para preparar helados. Estos procesos guardan una larga tradición desde que

GHELCO .com.ar
MATERIAS PRIMAS PARA HELADERÍAS Y CONFITERÍAS
Caramelo de leche al Rhum
Saludamos a
Cámara CICHA
CÁMARA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL HELADO ARTESANAL
por su 50° aniversario
Tradición en Pastas y Topping's
11 5912 9077
VIEYTES 1743 BUE. ARG. T/F. (54.11) 4301.8079 / 4302.0812

se fundó nuestra empresa el 13 de julio de 1971", relata **Claudio Cano**, su actual presidente. Las frutas específicas vienen fraccionadas según su tipo: latas de 4.25 y 5 kilogramos, y en frascos de 0.95 kg.

En el caso de las pulpas, **GHELCO** ofrece una amplia variedad de opciones frutales: Pulpa de Frutilla semi-entera o tamizada, de Ananá, Melón, Frambuesa, Durazno en trocitos, Manzana imperatrice, Kiwi; o de Damasco, Durazno, Pera Madura, Ciruela -en estos últimos cuatro casos triple concentrada-; Frutilla Diet. Asimismo, la marca ofrece Pulpas de Coco, Fragola Dolce, Abacaxi Dolce, Frambuesa Dulce, Kiwi Dulce, Melocoton Dulce para helados y veteados; Fresa del Bosque. En todos los casos, "su elaboración está sujeta a controles de calidad, asegurando de esta manera otorgar a nuestros clientes un producto con muy pocas fluctuaciones. Esto nos permite lograr eficientemente un estándar permanente y constante", explica **Carlos Belizan**, referente de *Producción* de **GHELCO**.

Sus componentes cumplen con las exigencias de identidad y pureza requeridas en el sector alimenticio. "Para ajustarnos a las fluctuaciones normales de color y sabor que tienen las frutas durante las estaciones del año, las pulpas tienen adicionados colorantes y saborizantes autorizados por el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) que permiten obtener un producto estandarizado. Este proceso facilita el trabajo del heladero ya que puede fabricar su producto siempre de la misma manera y brindarle a sus clientes un helado con las mismas características semana a semana", completa Belizan.

"Nuestras pulpas se elaboran con materias primas seleccionadas, utilizando las frutas en su óptimo estado de maduración. Durante el proceso de elaboración se llevan a cabo las operaciones necesarias para obtener las características deseadas con la menor pérdida posible de propiedades físicas y organolépticas, tanto sean en textura, color, sabor como pérdida de minerales y vitaminas. Esto corre tanto para las frutas como para el resto de los ingredientes que la componen", agrega Cano. Su presentación viene fraccionada y envasada en latas de 0,95 y 4,750 kilogramos.

Plásticos de Sudamérica

Juego de Caño Madera

Juego de
Caño Oval

Silla Plegable
de Madera

Juego de Caño
Redondo de 1"

Silla Plegable de Madera
Modelo Banana

Sillón Director
de Caño Oval

Gazebos de 3 Mts x 3 Mts

Caseros 314, Lomas de Zamora
sombrillasdelsur@gmail.com
011-4392-4391 / 011-4693-5187 / 54911-4495-7741

Las pulpas de **GHELCO**, gracias a sus atributos, son demandadas por confiteros y muchos bartender, buena parte de ellos se desempeñan en locales especializados y hoteles de las grandes capitales argentinas. Inclusive muchos chef las utilizan para decorar platos de alta cocina internacional, pues resultan utilizables para vetear como un topping. En dichos casos disponen de un amplio catálogo de sabores, como es el caso del Topping de Chocolate o Bombón RoGHELCO. En el espectro frutal, sobresalen Frutos del Bosque, Arándanos y Maracuyá.

ALGUNAS VENTAJAS LAS PULPAS GHELCO:

Se obtiene siempre un producto final óptimo.

Producto esterilizado, lo cual incrementa su vida útil y comercial.

Su rendimiento es de los más destacados del mercado.

Stock permanente durante todo el año.

MAYOR INFORMACIÓN
www.GHELCO.com.ar
WhatsApp
11.5912.9077

GUALLAR®

GUALLAR PATEURIZADOR MOD--- PG -- 40 - 70 - 110 - 150
OTRA CAPACIDAD, CONSULTAR.

FABRICADORAS MOD - F G 60/80 - 90/120 - 150/180.
NUEVO MODELO CON VARIADOR DE VELOCIDAD
Y BATIDOR AUTOAJUSTABLE..

TORRES DE ENFRIAMIENTO MOD - 15 Y 23 TONELADAS
ASESORAMIENTO DE INSTALACION Y CAPACIDAD

TINAS DE MADURACION MOD - DE 2 - 3 - Y 4 BACHAS.
CAPACIDAD DE 70 - 110 - 150 LITROS
OTRAS CAPACIDAD CONSULTAR..

Atuel 176 - Hurlingham – Buenos Aires – Argentina
WhatsApp +54 9 (11) 6238-6573

Marina Nieto
Fotógrafa - Ig: @mnietofotografia

De la idea al click

Trabajar con helados en la fotografía gastronómica puede ser todo un desafío, sin embargo, disponemos de ciertos trucos, herramientas y conocimientos que pueden ayudarnos a la hora de ejecutar la toma y mostrar el producto de manera apetitosa… Después de todo ese es el objetivo del Food Styling, embellecer el alimento para generarle al espectador la necesidad de consumirlo.

Pero… empecemos por el principio: El Proyecto.

Cuando un cliente se contacta con nosotros es necesario tener en claro cuál es el objetivo de la campaña a efectuar para definir el lineamiento estético y el concepto de la producción.

La planificación de la sesión es clave, todo el trabajo previo nos permite que, durante la toma de fotos, se minimicen las interrupciones y los imprevistos; si algo aprendí en estos años es la importancia de optimizar recursos, tiempo y idisparos!. Cada minuto y cada hora que dedicamos a la preproducción de un proyecto, se traduce en ideas más efectivas y mayor calidad técnica y creativa.

En esta instancia vamos a establecer: el concepto ya mencionado, las referencias (que nos guiarán e inspirarán en la estética deseada, ya sea por los elementos de la imagen, el uso de la luz, la gama cromática, etc.) y, por último, los famosos PROPS (elementos compositivos que acompañarán al producto en la escena, tales como textiles, texturas, accesorios, etc.).

Ahora, vamos a lo nuestro: El Shooting!

El producto estrella en este caso va a ser el "HELADO". Es uno de los alimentos más difíciles de fotografiar; pero te cuento algunos trucos para tengamos éxito a la hora de retratarlo:

- **MANTENER LA CADENA DE FRÍO HASTA EL FINAL.**
  Tener preparado el freezer con suficiente espacio para los helados, junto con una bandeja metálica con la que vamos a trabajar.

- **EL HELADO DEBE ESTAR ENTRE 15 Y 18 GRADOS BAJO CERO.**
  Para presentar una bocha perfecta es necesario contar con una cuchara racionadora (si es con liberador mejor) previamente sumergida en agua tibia.

- **TENER TODO PREPARADO PARA EL DISPARO FINAL.**
  Iluminación, composición y ángulo elegido.

- **COLOCAR EL HELADO SEGÚN LO PLANIFICADO.**
  Podemos esperar el momento en que empieza a caer una gota por el lateral para que se vea apetitoso. Sin embargo, sugiero realizar una toma del producto al comienzo en caso de que el resultado no sea el esperado.

- **EL ESPACIO DE TRABAJO DEBE MANTENERSE FRÍO.**
  Encender el aire acondicionado y elegir superficies que conserven la temperatura deseada como mármol y metal.

- **PRESENTAR EL PRODUCTO EN TODAS SUS VARIANTES!**
  Conos, copas, cuencos, cucharas, sobre una superficie directamente... por qué no!? Infinidad de posibilidades que, no olvidemos, deberán estar pensadas y planificadas previamente.

Es de vital importancia para cualquier emprendimiento gastronómico contar con **material fotográfico de calidad**. Esto le permitirá distinguirse de la competencia y cautivar a más clientes, por lo que es un elemento clave en la estrategia de marketing. ¡Todo entra por los ojos!

Marina Nieto
www.mnfotografia.com
Instagram: @mnietofotografia
WhatsApp: 3413114782

NOSOTROS

•Lácteos La Ramada es una empresa familiar que surge como consecuencia de la integración vertical con La Ramada S.A, empresa dedicada a la actividad agropecuaria, principalmente a la producción lechera.

•La empresa funciona desde el año 2011, su planta fabril se encuentra situada en la localidad de Franck, Santa Fe, Argentina.
Y sus oficinas administrativas en Esperanza, Santa Fe, Argentina. Su actividad principal es la elaboración y venta de leche en polvo tanto entera, como descremada. Vale decir que cuenta con los más altos estándares de calidad internacional.

•ADMINISTRACIÓN A. Aufranc 1209 -(3080) Esperanza
•PLANTA INDUSTRIAL Ruta 6 Km 48 - (3009) Franck (Sa

REGINA

•*La marca comercial de nuestra empresa posee el nombre de "Regina", la cual ya logró posicionarse en el mercado como referencia en cuanto a calidad hace 8 años.*

Santa Fe) Argentina. Tel: 03496 421948 - Interno 200

nta Fe) Argentina Tel: 03496 421948 - Interno 203

nueva temporada

nuevas tendencias

A pesar de que fue un invierno muy dificil, con muchas restricciones para trabajar, incremento en las materias primas y servicios, se acerca la nueva temporada.

Siempre que llega esta fecha los heladeros comienzan a proyectar, vuelven con todas la ganas y espectativas de que la temporada 2021-2022, a pesar del Covid, la gente pueda disfrutar de momentos únicos compartidos en nuestras heladerías o alegrar los hogares de nuestros clientes eligiendo nuestras cremas heladas.

En la Argentina como en el mundo se ve que los maestros heladeros más que aplicar nuevas técnica, también se da en otros rubros, siempre vinculados a la gastronomía, como la pastelería o bien la cocina, utilizándolas para incorporar preparaciones alternativas a los helados.

Si tenemos en cuenta lo que está sucediendo en Italia que podríamos decir que es nuestro referente por cultura y tradición podríamos decir que **EL REEMPLAZO DE LA LECHE DE VACA POR "LECHES" VEGETALES** (coco, almendras, maní, etc) es una fuerte tendencia.

Por otro lado también las **COMBINACIONES CON VINOS O BEBIDAS** como whisky, el ron, el tequila pueden ser una opción para un público más selecto.

Otra tendencia es la de **DAR UNA VUELTA DE ROSCA A LOS INGREDIENTES TRADICIONALES** y utilizarlos para nuevas combinaciones. Frutas horneadas con azúcar y especias por ejemplo o bien agregar aceites esenciales como la menta, la naranja el limón.

Por último podemos decir que **LAS EDICIONES LIMITADAS ESTÁN DE MODA**. Crear sabores para determinadas ocasiones, eventos, fechas especiales dan un buen resultado.

EL VEGANISMO Y EL VEGETARISMO sin duda está impulsando a toda la industria de alimento a desarrollar productos aptos para las exigencias de quienes comparten estas filosofías de vida.

El **CAMBIO EN LOS HELADOS FRUTALES** creo se debe más a un cambio en el hábito de consumo que a una decisión del heladero. El público consume más este tipo de helados y de alguna manera obliga a los profesionales del sector a mejorar su calidad. Bienvenido sea!

Hoy en día existe gran variedad de capacitaciones virtuales. Empresas de materias primas y algunos cursos privados están vigentes en la actualidad.

receta

FRUTILLA A LA CREMA VEGANA

Leche de coco	880
Crema de coco (lata)	1600
Frutilla fresca	1800
Azúcar	700
Dextrosa	450
Glucosa 38 DE	300
Fibra vegetal	240
Neuto (apto vegano)	30
Total	6000

GELI
.GELI.CO
PRODUCTOS DE AUTOR
Ingredientes y Sistemas funcionales

- Estabilizadores neutros y específicos
  Línea 90
  Línea 2000 integrados
- Complementos Sabor y Color
- Bases completas GELITALIA
- Pastas cálidas y frutales GELITALIA para elaboración.
- Variegatos y complementos GELITALIA
- Mousses y Semi-fríos
- Líneas integrales Diet y Light
- Cacaos especiales, Chocolates, Baños y Granizados
- Pulpas y Frutas preparadas
- Topping's y Salsas dulces para decoración
- Sabores, Extractos y Souling's

GELI&CO SAICA.
José de Maturana 4843
C1417GKC - Buenos Aires
Tel.:011-4566-6869 / 4567- 4227
Tel/Fax:011-4567-9425
e-mail: gelico@argentina.com
www.gelico.com.ar

Carlos Alberto Arias
heladerias@hotmail.com
(0341) 155405844

La importancia de contar con **buenos equipos** y bien diseñados

A veces te pasa que al comprar una fabricadora o algún equipo para fabricar o mantener tu helado, los heladeros saben solamente que lo tenes que conectar a la electricidad y no saben que el consumo de energía es cada día mayor, pero también lo son las posibilidades de ahorro. Supervisar los elementos de un sistema, realizar mantenimientos periódicos y llevar a cabo diseños adecuados, entre las opciones más eficaces.

Actualmente los temas del ahorro energético y la protección del medioambiente han tomado mayor fuerza debido a los altos costos en energía y al gran daño que se le está causando al planeta; por ello, se trabaja de manera ardua en leyes y procesos que impliquen el uso moderado y eficiente de la energía. Siendo la refrigeración uno de los principales sectores donde se genera gran consumo de energía, instaladores, como fabricantes y técnicos de mantenimiento deben elegir métodos que impliquen ahorro pero también eficiencia en cualquier equipo.

El ahorro en instalaciones frigoríficas se enfoca en los métodos que se aportan para producir una cantidad de frío con el menor gasto posible. A continuación se citan algunas actividades que el técnico puede llevar a cabo, según algunos estudiosos y consultores del tema qué hay muchos y buenos.

ACCIONES PARA EL USO RACIONAL DE ENERGÍA

- Ubicar los equipos en el lugar más fresco del inmueble
- No exponernerlos a los rayos del sol
- Colocar el termostato en posición mínima o media, pues si está en posición máxima se consume aproximadamente 50 por ciento más energía
- No olvidar que el consumo energético de una cámara se incrementa con el número y la duración de la apertura de la puerta (en el caso de congeladores deben limitarse aún más las aperturas) y tener bien en cuenta los descongelamiento de los mismos
- Si no se cuenta con dispositivo automático de deshielo, es conveniente evitar la acumulación del hielo (espesor menor de 5 mm) sobre la pared interna, pues ésta incrementa el consumo de energía y reduce el tiempo de vida del equipo
- Asegurar que la puerta esté bien cerrada y los empaques estén en buen estado; el aislamiento térmico es muy importante
- Evitar la formación de polvo en el condensador (limpiar la parte posterior)

PUNTOS CLAVES PARA EL AHORRO

- Necesidades frigoríficas
- Diseño
- Ajuste
- Mantenimiento

Para reducir el gran porcentaje de energía que consume un equipo de refrigeración, existen consultores en refrigeracion que sugieren sugiere actuar fundamentalmente sobre estos cuatro puntos:

Necesidades frigoríficas: En esta fase de planificación se detallan los factores que afectan al diseño previo de la instalación frigorífica, como la eficiencia del mobiliario frigorífico, el aislamiento de las cámaras, la distancia entre los puntos por refrigerar y la zona de producción o la ubicación de la instalación (datos climáticos, posibilidades de condensación, necesidades de climatización del local, etcétera).

Diseño de la instalación frigorífica: El diseño se debe realizar teniendo en cuenta los datos de partida de las necesidades frigoríficas, la normativa y las limitaciones económicas. Además de su eficiencia energética, en la elección del tipo de instalación se debe dar solución a las siguientes necesidades:

Facilidad de mantenimiento:

- Mínimo riesgo de averías
- Condiciones de frío requeridas
- Economía de la implantación
- Plazos de amortización de la instalación
- Expansión seca
- Servicios individuales
- Servicios centralizados
- Sistemas inundados
- Bombeo/gravedad
- Sistemas indirectos
- Compresión centralizada o diferenciada
- Variantes de bombeo
- Sistemas mixtos (frío-clima)
- Recuperación de calor

Elección de los componentes: Una vez elegido el tipo de instalación se debe procurar que sea lo más eficiente posible. Para ello se deben seleccionar de forma

adecuada todos los componentes de la instalación, haciendo un esfuerzo técnico-económico mayor cuanto mayor consumo de energía presente dicho componente.

Para la correcta elección los elementos que componen la instalación se selecciona y calcula de forma óptima para las condiciones de trabajo en las que van a funcionar.

Elementos:

Refrigerante: elección adecuada para las condiciones de trabajo de la instalación

Tendidos frigoríficos: pérdidas de carga, aislamiento adecuado, evitar aceite en la instalación y facilitar su retorno

Compresor: COP, tªs de evaporación y condensación, sub-enfriamiento de líquido

Condensador: tipo, capacidad necesaria y presión disponible

Evaporador: aprovechamiento de superficie y condiciones de trabajo

Sistemas de automatización: condensación flotante, válvulas de expansión termostaticas filtros etc

Ajuste de la instalación frigorífica

Para completar la instalación frigorífica y una vez ejecutada según los parámetros de diseño, se deben realizar ajustes para conseguir un óptimo rendimiento y así cumplir las expectativas de ahorro estimadas.

Los parámetros de ajuste más usuales serán:

- Sets de evaporación
- Sets de condensación
- Recalentamiento adecuado
- Sub-enfriamiento de líquido
- Número de arranques y paradas de compresores
- Duración de los arranques y paradas de los compresores
- Temporizaciones
- Ajuste de los variadores de velocidad
- Ajuste de los desescarches

Un nuevo nombre, más de 90 años
de tradición al servicio del Heladero

Sabores
de
Campo

LEJOS... LO MEJOR!

...corazon profesional

EUREKA · DULCE DE LECHE

PULVER

FENIX

3 DE FEBRERO 919 | TEL. 4290374 | CEL. 3416606608

"ELABORACION PROPIA"

Cascaritas de Naranja
Pastas Frutales
Estabilizantes Neutros
Estabilizantes con sabor y color
Polvos Sabor y color
Esencias
Colorantes
Variegatos
Dulce de Leche

SIERRA DEL PLATA S.A

TODO PARA EL HELADERO

"COMERCIALIZADO POR NOSOTROS"

Envases térmicos
Baldes
Envases de pasta
Frutos secos
Chocolates
Frutos en almibar
Salsas
Accesorios
Maquinarias

HELADERO, si tenès vocación artesanal debes utilizar nuestros VARIEGATOS, por su alto porcentaje de fruta natural, por su calidad, por su precio y porque tu clientela lo va a valorar y agradecer.

frutos del bosque - frutilla - maracuyá - arandanos - frambuesa - mango y maracuyá

Güemes 2625 - 2000 rosario - tel 0341 4388030 - e-mail sierradelplata@sierradelplata.com.ar - www.sierradelplata.com.ar

MANTENIMIENTO DE LA INSTALACIÓN

Sin un adecuado mantenimiento de la instalación frigorífica es prácticamente imposible que se alcancen los resultados de ahorro energético esperados. Por ello, se ha de realizar un mantenimiento preventivo y correctivo (cuando sea necesario), que incluya:

- Limpieza de condensadores
- Limpieza de evaporadores
- Sustitución de filtros
- Humedades en la instalación
- Recomendaciones de colocación del producto
- Correcciones debido a modificaciones de uso de alguna parte de la instalación

COMPORTAMIENTO ENERGÉTICO

Es importante que se cheque el funcionamiento de todos los componentes de los sistemas para garantizar mejor eficiencia. Debe llevarse a cabo una inspección minuciosa de la capacidad de los compresores para adaptarse a las exigencias de la carga. Además, un correcto dimensionado de los conductos de paso de líquido y gas contribuye a disminuir las pérdidas de carga y, en consecuencia, el consumo energético del sistema. La elevación de la presión de aspiración (o la temperatura de evaporación) también contribuye a disminuir el consumo por unidad de refrigeración, mientras la disminución de la temperatura de condensación hace disminuir el consumo por unidad de refrigerante.

En el documento "Ahorro de energía en circuitos de refrigeración" de Danfoss, se establece que desde el punto de vista del consumo de energía, lo que realmente importa es aumentar la calidad de una instalación, aumentando el frío producido y reduciendo el consumo de energía del compresor.

Para aumentar el frío producido, se debe disminuir la entalpía del líquido que se evapora, mientras que para disminuir el consumo del compresor se debe reducir la relación de compresión, mejorar los rendimientos de los motores eléctricos, modificar el proceso de compresión para que consuma menos energía o utilizar compresores con menos pérdidas mecánicas.

Además, señala que es importante utilizar materiales con baja conductividad térmica, la cual debe ser estable a lo largo del tiempo (para evitar pérdidas por envejecimiento).

ELECCIÓN DE REFRIGERANTES

Sobre los refrigerantes se hace una mención especial, pues en la actualidad el uso de algunos ya no está permitido debido a su alto potencial de contaminación para el medioambiente. Por otro lado, ciertos refrigerantes naturales pueden tener inconvenientes como toxicidad, inflamabilidad o presiones elevadas.

Danfoss recomienda que a la hora de seleccionar un refrigerante se deben tener en cuenta las condiciones legales que existen en cada país, sus efectos medioambientales, como el potencial de destrucción de ozono, su potencial de calentamiento global y de efecto invernadero total, además de otros factores de seguridad, como la toxicidad y la inflamabilidad, al igual que ciertas propiedades termodinámicas, como la eficiencia volumétrica, las presiones (valores de la presión de condensación que condicionan el diseño) y la temperatura del gas de descarga. La elección del refrigerante es relativamente compleja, pues implica compromisos entre ventajas medioambientales e inconvenientes energéticos y de seguridad.

Por eso es importante averiguar sobre el consumo y rendimiento de los equipos ya sea para fabricar o poder conservar los helados, asi que al tener que cambiar equipos o poner nuevos seria bueno consultar.

Carlos Alberto Arias
3415405844

Nueva y moderna plaza

para chicos en el Camping de Rosario

Estamos convencidos que trabajar para un futuro mejor es una meta que debemos perseguir siempre. Y si hablamos de futuro que mejor que proyectarlo en nuestros hijos.

Por eso construimos esta moderna, segura e inclusiva plaza, en nuestro querido camping de la ciudad de Rosario. Para que ellos, jueguen, sueñen e imaginen un mañana mucho mejor.

Respetar los derechos del niño es nuestra obligación, por eso están plasmados en todo el recorrido de los juegos. Otro concepto importante que quisimos resaltar es el del cuidado del medio ambiente, incorporando la utilización de materiales reciclados. La plaza cuenta con estaciones para chicos de 2 a 5 años, donde los juegos nos determinan el tiempo, el equilibrio, la comunicación y las nociones del espacio. Para los más grandes los puentes, los refugios y túneles en altura. Y para la seguridad de todos, se remplazó la arena, por un piso de Goma de alto impacto de última generación. Anfiteatro, hamacas y un criterio de inclusión total completan el concepto.

Desde el Gremio se invierten los recursos de los trabajadores para el beneficio de tu familia.

Creyendo siempre que crecer, es concretar nuevas obras.

Por tus hijos, por su sonrisa, por su felicidad, alcanzamos este nuevo objetivo en nuestro camping.

Sindicato de Obreros Pasteleros, Confiteros, Sandwicheros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros de Rosario y la segunda Circunscripción Federal de la Provincia de Santa Fe. ***Siempre creciendo junto a vos.***

Estamos culminando la **nueva obra en Salsipuedes**

Como venimos mostrando desde hace algunas semanas, estamos construyendo dos departamentos en nuestro Hotel/Colonia Ernesto Paludetti, en la localidad de Salsipuedes, provincia de Córdoba.

En este bellísimo lugar seguimos invirtiendo para recibir a los afiliados con todas las comodidades. Aquellos que elijan este destino para descansar, desde la próxima temporada, o cuando las normativas vigentes por el Covid lo permitan, contaran con dos nuevos departamentos totalmente equipados.

Uno está en planta baja y cuenta con 3 dormitorios, 2 baños, cocina, living/comedor, patio y parrillero. El otro departamento está en planta alta y tiene 2 dormitorios, 1 baño, entrada/hall, cocina, living/comedor, patio y parrillero. A las fotos que ilustran esta nota, cabe aclarar, les falta el amueblado y accesorios, (mesas, sillas, sillones, camas, colchones,

placares, utensilios de cocina, heladeras, etc) que estarán ya instalados cuando la obra gruesa este totalmente terminada.

Esta importantísima inversión se realizó con fondos propios del Sindicato de Pasteleros Rosario, y en plena pandemia. Como siempre las demás dependencias del complejo están en óptimas condiciones y con un mantenimiento permanente. Seguimos trabajando y pensando en nuestros afiliados.

Muy pronto tendremos la posibilidad de volver a viajar y hospedarnos como siempre lo hicimos. Y en ese momento el Hotel del Sindicato de Pasteleros Rosario Ernesto Paludetti, estará esperando al afiliado y su familia con más comodidades y servicios.

Elevar

OBRA SOCIAL TRABAJADORES PASTELEROS, CONFITEROS, PIZZEROS, HELADEROS Y ALFAJOREROS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Zona de actuación: Rosario y la Segunda Circunscripción de la Provincia de Santa Fe con seccionales en las siguientes localidades:

Las Rosas
Pasos de los Andes 649 - Tel./Fax: (03471)-450373

Cañada de Gómez
Lavalle 401 - Tel./Fax: (03471)-427980

San Lorenzo
Rivadavia 518 - Tel./Fax: (03476)-431309

Casilda
Hipólito Irigoyen 2484 - Tel./Fax: (03464)-426251

Venado Tuerto
Pte. Roca 1093 Tel./Fax: (03462)-431923

Villa Constitución
Lisandro de la Torre 223 Tel./Fax: (03400)-430037

Armstrong
José Cuffia 1828 Tel./Fax: (03471)-461129

Villa Gobernador Galvez
Avenida Juan Domingo Perón 2344 Tel./Fax: (0341) 3172140

TURNOS: 0341-5225201

Dirección: Maipú 1171 - (2000) Rosario
Tel/fax: 522-5200
E-mail: elevarrosario@sindicatoconfiteros.com.ar

Revista CICHA - Rosario Capital del Helado es posible gracias al aporte de estas empresas e Instituciones:

Aesa
0341 6395026 - aesasrl@gmail.com
www.aesasrl.com/

Dolce Pasta
ventas@dolcepasta.com.ar
www.dolcepastasrl.com.ar/

Brigel
ventas@brigel.com.ar
www.brigel.com.ar/

Elevar
elevarrosario@sindicatoconfiteros.com.ar
www.sindicatoconfiteros.com.ar/

Candis
ventas@candis.com.ar
www.candis.com.ar/

Geli&Co
gelico@argentina.com
www.gelico.com.ar/

CAPyC Limitada
03564 481651 / 0341 6531819
www.capyc.com.ar/

Guallar
4662-7250
www.guallar.com.ar/

Distribuidora MAS
distribuidoramas@ymail.com
www.masdistribuidora.com.ar/

GHELCO
www.GHELCO.com
www.GHELCO.com.ar/

Distribuidora Red
0341 6578246
www.distribuidorared.com.ar

JAP
japcolor@japcolor.com.ar
www.japcolor.com.ar/

KLD
+54 (237) 4050190
www.kldargentina.com

Sabores de Campo
3416606608

L&L Futura
www.lylfutura.com.ar

San Ignacio
info@sanignacio.com.ar
www.sanignacio.com.ar/

Lácteos La Ramada
03496 421948 int 200
www.lacteoslaramada.com/

Sharty
sharty@sharty.com.ar
www.sharty.com.ar/

MAP Servicios
ventas@mapservicios.com
www.mapservicios.com/

Sierra del Plata
sierradelplata@sierradelplata.com.ar
www.sierradelplata.com.ar/

MAPSA
www.chocolatesmapsa.com

Stranges Representaciones Comerciales
representacionesleofamili5@gmail.com

Pulver
info@pulver.com.ar
www.pulver.com.ar/

Zafirus
www.zafirus.tech

Plásticos de Sudamérica
sombrillasdelsur@gmail.com

ROSARIO
CAPITAL NACIONAL
DEL HELADO ARTESANAL