



Universidad Nacional de Lanús
Resolución de Consejo Superior

RC- 187 - 2023 - UATACS-SAJI #UNLa

15/11/2023

Remedios de Escalada

Convenio Específico con la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C

VISTO, el EXP-3280-2023-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente 9ª Reunión del Consejo Superior del año 2023, el EXP-1270-2023-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 09 de mayo de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, el 10 de agosto de 2023 el Sr. Vicerrector de esta Universidad ha suscripto un Convenio Específico con la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C;

Que, el mismo tiene por objeto mediante el presente convenio dictar el “Programa de Formación en Panadero/a Artesanal Federal UNLa-CALSA” de forma presencial en la UNLa;

Que, en su 9ª Reunión del año 2023 el Consejo Superior ha analizado el convenio citado y que el mismo ha sido objeto de tratamiento específico por la Comisión de Cooperación y Servicio Público, sin encontrar objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior ratificar los convenios suscriptos o a suscribirse por el/la Rector/a con otras instituciones, conforme a lo establecido en el Artículo N° 34, inciso 16), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:



ARTICULO 1º: Ratificar el Convenio Específico suscripto el 10 de agosto de 2023, entre la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C; y la Universidad Nacional de Lanús, cuyo texto se adjunta en el Anexo, que forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.



Universidad Nacional de Lanús

CONVENIO ESPECÍFICO

Entre la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS**, con domicilio en 29 de septiembre 3901, de la Ciudad de Lanús, representada en este acto por su Vicerrector Mtro. Daniel Rodríguez Bozzani DNI N°13.685.144, en adelante denominada "UNLa.", por una parte; y **COMPAÑÍA ARGENTINA DE LEVADURAS S.A.I.C.**, con domicilio en Mariscal Antonio José de Sucre 632, Piso 2º, de la Ciudad de Buenos Aires, representada en este acto por la Sra. María Laura Farrapeira, DNI N° 18.262.595, en su carácter de apoderada en adelante denominada "CALSA", por la otra parte:

PRIMERA: El presente instrumento encuentra su antecedente en el Convenio Marco suscripto con fecha 15 del mes de Mayo del año 2019, ratificado por Resolución del Consejo Superior de la UNLa N° 108/2019.

SEGUNDA: Las PARTES acuerdan, mediante el presente convenio dictar el "*Programa de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA*" de forma presencial en la UNLa, cuyas características y contenidos se detallan en el ANEXO I, en adelante denominado el "PROGRAMA".

TERCERA: OBLIGACIONES DE UNLA:

La UNLa tendrá a su cargo la gestión y obtención de todas las acreditaciones, autorizaciones y permisos requeridos para el dictado del PROGRAMA, y el otorgamiento de las certificaciones correspondientes.

La UNLa tendrá a su costo y cargo la coordinación técnico – pedagógica y administrativa, lo que incluye la selección de los recursos humanos necesarios, la elaboración de la propuesta (en forma conjunta con CALSA), la admisión, el seguimiento y monitoreo de los Destinatarios, y la coordinación general de las acciones. La relación con los Destinatarios estará a exclusivo cargo y responsabilidad de la UNLa.

El dictado del PROGRAMA será ejecutado por docentes designados para tal fin por la UNLa. Sin perjuicio de ello, CALSA -a requerimiento de UNLa- capacitará a dichos docentes en aspectos



Universidad Nacional de Lanús

puntuales del "oficio panadero" que puedan ser de conocimiento práctico de CALSA a fin de que puedan cumplir mejor las actividades docentes en el PROGRAMA.

La UNLa tomará a su cargo, y será responsable de, la manipulación, el cuidado y almacenamiento en forma correcta de todas las materias primas, debiendo notificar en forma inmediata y fehaciente a CALSA cualquier irregularidad al respecto.

La carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, perteneciente al Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico de la UNLa, tendrá a cargo el dictado, coordinación y supervisión del 100% de los módulos teóricos y prácticos. También quedará bajo la supervisión y tutela de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos el uso, control y disposición de las máquinas, equipos y/u hornos donados por CALSA para la elaboración de panificados (en adelante denominados en su conjunto "PLANTA PILOTO"); además de los insumos y materias primas otorgados por CALSA a lo largo de cada año para ser utilizados en el PROGRAMA.

CUARTA: COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN:

La comunicación y difusión del PROGRAMA estará a cargo de la UNLa, de CALSA, y de otras entidades participantes previamente acordadas por las PARTES.

QUINTA: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE CALSA:

CALSA se obliga a asistir y brindar asesoramiento a UNLa para el dictado del PROGRAMA conforme lo estipulado en el presente Convenio Específico, lo que implica la provisión de materiales didácticos para las clases teóricas y prácticas; la provisión de materias primas de su portafolio actual que sean pertinentes para el dictado de las clases prácticas, siendo el resto (harinas, azúcar, etc.) aportadas por la UNLa. De la misma forma, CALSA aportará material teórico para el plan de formación y la actualización de los contenidos anualmente. Asimismo, y en caso de ser necesario, CALSA donará a la UNLa máquinas, equipos y/u hornos para la elaboración de panificados, por ejemplo en caso de rotura de equipamiento (sin posibilidad de arreglos), actualización de equipamiento, duplicación del dictado del PROGRAMA, etc.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke, located in the bottom left corner of the page.



Universidad Nacional de Lanús

CALSA tendrá derecho a colocar en exclusividad en las instalaciones de UNLa en las que se dicte el PROGRAMA publicidad razonable de sus productos, incluyendo folletería, recetarios y/o banners.

CALSA se reserva el derecho de colaborar con UNLa en la selección del cuerpo docente del PROGRAMA y auditar las clases dictadas por dichos docentes.

SEXTA: NO EXCLUSIVIDAD:

Las PARTES reconocen que este convenio no es exclusivo, y por lo tanto CALSA tendrá derecho a celebrar convenios con otras entidades educativas para ofrecer el dictado de programas de formación en panadero/a artesanal con contenidos idénticos a los del PROGRAMA.

SÉPTIMA: PROPIEDAD INTELECTUAL Y MARCAS.

Este Convenio Específico no conferirá a la UNLa derecho alguno sobre las marcas, registradas o no, utilizadas por CALSA, ni tampoco sobre los nombres comerciales, etiquetas, logotipos, isotipos, denominaciones, patentes, modelos de utilidad, envases, designación y enseñas, de propiedad o utilizados por CALSA, en adelante denominadas en forma conjunta como "MARCAS".

Las MARCAS sólo podrán ser utilizadas por la UNLa durante la vigencia de la relación con CALSA en el marco del presente Convenio Específico, y en estricta relación con el PROGRAMA.

Durante la vigencia de este Convenio Específico, CALSA se reserva el derecho de controlar a través de la asistencia de un representante el mantenimiento de todas aquellas identificaciones de las MARCAS en la PLANTA PILOTO.

Desde el momento de la finalización del presente Convenio Específico, por cualquier causa, quedará extinguido el derecho a usar las MARCAS, debiendo la UNLa devolver cualquier soporte de las mismas (incluyendo – sin que implique limitación – materiales, materia prima, vestimenta, presentaciones, etcétera) en forma inmediata a CALSA, dejándose aclarado que la UNLa deberá retirar inmediatamente de las maquinarias y hornos que integran la PLANTA PILOTO todas aquellas identificaciones de las MARCAS (logos en etiquetas, adhesivos, pinturas, etc.). CALSA tendrá derecho a auditar el efectivo cumplimiento de la remoción de dichas Marcas.

A handwritten signature in black ink is located on the left side of the page, below the main text. It consists of a vertical line followed by a large, circular scribble.



Universidad Nacional de Lanús

Las PARTES acuerdan que los contenidos del plan de formación del PROGRAMA y todo material que haya sido creado durante y/o como consecuencia del dictado del PROGRAMA, es de propiedad intelectual exclusiva de CALSA. Aun cuando UNLa haya participado de los contenidos o creación de material u obra, los mismos serán de propiedad exclusiva de CALSA. Sin perjuicio de lo anterior, se deja aclarado que la propiedad intelectual de los contenidos del "Taller de Manipulador de Alimentos" pertenece a la UNLa.

CALSA y/o sus cesionarios podrán con carácter exclusivo hacer las modificaciones, alteraciones, supresiones, adiciones y cualquier otro cambio en los contenidos o material que surja como resultado del PROGRAMA dictada de conformidad con lo acordado en este Convenio Específico.

Todos y cada uno de los derechos intelectuales que se desarrollen y puedan corresponder a la UNLa como consecuencia de la colaboración que las PARTES se prestan según lo dispone el presente Convenio respecto del "Certificado de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa- CALSA", se consideran cedidos y/o renunciados a favor de CALSA, a sus licenciarios o cesionarios y/o a compañías relacionadas con CALSA por cualquier vínculo, por lo que dichos sujetos no requerirán ninguna autorización de la UNLa ni de sus representantes o entidades representativas, ni pago alguno, para ejercer los derechos otorgados conforme al presente Convenio Específico.

OCTAVA: Este Convenio Específico tendrá un período de vigencia de 3 (tres) años a partir de la fecha de la suscripción del presente, prorrogable automáticamente por iguales períodos de tiempo. No obstante, las "PARTES" se reservan el derecho de denunciarlo unilateralmente sin que ello origine responsabilidad alguna debiendo hacerlo en forma fehaciente con una antelación de 60 (sesenta) días. Tal denuncia no suspenderá los trabajos en ejecución los que deberán en su caso, ser concluidos por las "PARTES", salvo que las mismas acuerden expresamente lo contrario.

NOVENA: Las "PARTES" se someten expresamente para interpretación y ejecución a la jurisdicción y competencia en la Justicia Nacional en lo Contencioso Administrativo Federal de la

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line with a large, stylized flourish at the bottom.



Universidad Nacional de Lanús

Ciudad Autónoma de Buenos Aires y constituyen domicilio legal en los mencionados en el exordio, donde se tendrán por válidas todas las comunicaciones que se cursen.

DÉCIMA: El presente **CONVENIO ESPECÍFICO** será suscripto ad referéndum del Consejo Superior de la UNLa.

En prueba de conformidad, las "PARTES" firman el presente *Convenio Específico*, que se extiende en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en Lanús, a los 10 días del mes de agosto del año 2023.



DANIEL RODRIGUEZ BOZZANI
VICERRECTOR
Universidad Nacional de Lanús





Universidad Nacional de Lanús

ANEXO I

PROGRAMA DE FORMACION EN PANADERO/A ARTESANAL UNLA-CALSA

PLAN DE FORMACIÓN

MODALIDAD: presencial, cursada de 3 veces por semana (con prácticas de oficio). Duración de cada encuentro: 4 horas reloj. Total: 360 horas reloj

Todos los módulos se dictan en forma presencial en la Planta Piloto de Panificados, y se imparten en forma simultánea alternando clases teóricas y prácticas. Al finalizar los módulos, los Destinatarios asistirán a la Escuela de Panadería de CALSA, situada en CABA, para la realización de 12 horas de prácticas de oficio, en grupos de 3 o 4 estudiantes.

DURACIÓN: 1 Año

DESTINATARIOS: Personas mayores de 18 años.

CONDICIONES DE INGRESO: secundario completo. Aquellas personas que no cumplan con el requisito de secundario completo deberán acreditar experiencia en el rubro de al menos 5 años.

CANTIDAD MÁXIMA DE DESTINATARIOS: 30

ASISTENCIA MÍNIMA: 80% (del total de Horas del Programa)

CONDICIONES DE APROBACIÓN:

Aprobación de los Módulos: Al finalizar cada módulo se tomará una instancia evaluativa a cada Destinatario del PROGRAMA sobre los contenidos teóricos y las habilidades prácticas adquiridas dentro de cada módulo. El resultado de la instancia evaluativa será Aprobado o Desaprobado, con la posibilidad de uno o más recuperatorios.

Aprobación del Taller de BPM: al finalizar el taller, se tomará una instancia evaluativa a cada Destinatario del PROGRAMA, según las pautas de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) del Ministerio de Desarrollo Agrario. La UNLa gestionará la emisión de la



Universidad Nacional de Lanús

credencial de manipulador de alimentos correspondiente ante el Ministerio de Desarrollo Agrario, para los Destinatarios que hayan aprobado el Taller de BPM.

CERTIFICACIÓN: El PROGRAMA otorga el "Certificado de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA". Además la UNLa gestionará ante el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires la "Credencial de Manipulador de Alimentos".

PERFIL DEL PANADERO/A ARTESANAL

El Panadero está capacitado para desarrollar, elaborar, costear, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Asimismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

Este egresado tendrá capacidad para actuar como responsable una panadería artesanal o como responsable del área de una panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

ÁREA OCUPACIONAL

El Panadero se desempeña en el área de panadería, producción y pastelería de establecimientos de distinta envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: panadería artesanal, confiterías/pastelerías; bares, patios de comidas, servicios de catering en general y en plantas productoras de alimentos elaborados.

Asimismo, en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); panaderías, confiterías y pastelerías, etc.; mayoristas de productos alimenticios, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a vertical stroke, located in the bottom left corner of the page.



Universidad Nacional de Lanús

TRAYECTO FORMATIVO

MÓDULOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
1. Introducción al manejo de herramientas del Campus Virtual UNLa	3	1	4
2. Introducción al manejo de herramientas matemáticas	8	8	16
3. Bases de la Química de los Alimentos	10	10	20
4. Microbiología de los Alimentos	8	8	16
5. Taller de BPM en panadería	10	10	20
6. Legislación Alimentaria	8	2	10
7. Costos	10	10	20
8. Marketing y Comercialización de la panadería	8	3	11
9. Plan de Negocios en panadería	8	7	15
	73	59	132

MÓDULOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS CON APLICACIÓN DE OFICIO	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
1. Materias primas	5	13	18
2. Tecnología básica de panificación *	26	64	90
	31	77	108

MÓDULOS PRÁCTICOS FORMATIVO DE OFICIO*	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
Pan francés. Figacitas de manteca / Pan árabe. Panes saborizados. Pan para chips / Pan para panchos. Pan de molde blanco / blanco con salvado y semillas. Pan de molde con distintos cereales / pseudocereales: pan de arvejas / pan de legumbres.	0	120	120



Universidad Nacional de Lanús

Pan con premezclas AKTIVO y EKILIBRIUM. Grisines. Focaccia. Prepizzas. Hojaldre -margarina repostera-. Elaboración de bastones. Bizcochitos de grasa. Cremonas, libritos, criollitos, palmeritas, cañoncitos, fosforitos. Masas medio hojaldre-Elaboración de bastones. Medialunas, sacramentos, nuditos, piernitas, vigilantes, molinos, lengüitas. Medialunas de grasa. Masas quebradas. Pastafrola, coco y dulce de leche, ricota, pepas. Batidos livianos: Bizcochuelo - pionono. Tortas, arrollados, pañuelitos. Masas de manga. Masas de corte. Alfajores de maicena. Alfajores marplatenses. Rosca de Pascuas / Reyes. Pan dulce.			
	0	120	120

*Los módulos de prácticas formativas se realizarán a través de proyectos productivos, proyectos didácticos/productivos institucionales, orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos y/o proyectos de apoyo en tareas demandas por la comunidad, entre otros.

CARGA HORARIA TOTAL:	360 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA TEORIA:	104 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA PRACTICA:	72 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA PRACTICO CON APLICACION DE OFICIO Y FORMATIVO DE OFICIO:	184 HORAS RELOJ

CONTENIDOS TEÓRICOS - PRÁCTICOS:

1. INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE HERRAMIENTAS DEL CAMPUS VIRTUAL UNLA
Navegación y utilización de las diversas herramientas del Campus Virtual UNLa.



Universidad Nacional de Lanús

2. INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMÁTICAS

Magnitudes, medidas y unidades. Equivalencias. Pasaje de unidades. Medidas matemáticas de elementos cotidianos. Regla de 3 simple. Índice Panadero. % panadero. % directo. Trabajos prácticos aplicados a la panadería.

3. BASES DE LA QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Sistemas Materiales. Teoría cinético molecular. Temperatura, escalas de temperatura. Definición de solución, soluto y solvente. Concepto de solubilidad. Soluciones insaturadas, saturadas y sobresaturadas. Solubilidad-Dependencia de la naturaleza del soluto-solvente. Efecto de temperatura en la solubilidad. Expresión de concentraciones m/m y m/v. Aplicación en materias primas de panadería: Levadura, grasa, harina, margarina. Cálculos en recetas básicas con % totales, gramos, % panaderos.

4. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Microorganismos: Criterios de clasificación. Importancia en alimentos. Fuentes de los microorganismos. Control del crecimiento bacteriano. Factores que determinan el crecimiento. Clasificación de microorganismos según su temperatura óptima de crecimiento.

5. TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERÍA

Calidad. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs). Nociones generales de Bromatología. Manipulador de alimentos: conceptos básicos. Manejo Integrado de Plagas (MIP). Sistema Estandarizado de Higiene y Saneamiento. (POES) (POE). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Aplicación de BPM en la elaboración de panificados.

6. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Código Alimentario Argentino. Condiciones generales de establecimientos y comercios de alimentos. Aprobación y rotulación de alimentos envasados. Capacitación y libreta sanitaria. Materiales en contacto con los alimentos. Seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'M' and a star-like shape below it.



Universidad Nacional de Lanús

7. COSTOS

Definición y aplicación gastronómica de los costos fijos y variables, Costeo de Recetas, Definición y aplicación de mermas por limpieza, cocción y conservación, Fijación de precios, Análisis de Sensibilidad, Definición y cálculo de Rentabilidad e índices útiles para el análisis de proyectos, desarrollo y aplicación del Punto de Equilibrio

8. MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PANADERIA

Definición, análisis y estrategias de las tres M (Marketing - Mercado - Marca), desarrollo conceptual, promociones y publicidad; metodología para el estudio de mercado y herramientas para el análisis del mismo. Formas actuales de comercialización.

9. PLAN DE NEGOCIOS EN PANADERÍA

Planteo de modelos de desarrollo de un proyecto (desde el concepto, desde la necesidad emergente, desde el lugar o público). Desarrollo Práctico de un Proyecto de Negocio con aplicación de conceptos de Planificación estratégica, mercado, marketing, producto seleccionado y costos (Trabajo Integrador Grupal). Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Funciones que cumplen cada puesto en la cuadra u obrador de la panadería. Organización del trabajo.

MODULOS TEÓRICO-PRÁCTICOS CON APLICACIÓN DE OFICIO:

1. MATERIAS PRIMAS

Características organolépticas de las materias primas, descripción y reconocimiento físico.

Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes aprovechamiento de los mismos y conservación.

Introducción a la molienda. El grano de trigo. Productos de la industria de la molienda. Características y usos de Cereales, pseudocereales, harinas (tipos), almidones. Gluten (y otras proteínas). Alveograma.

Levaduras. Agentes de leudado químico. Comportamiento de cada componente del leudante. Funciones y temperaturas que influyen en el proceso (horneado, amasado).

Materia Grasa: Tipos de grasas (manteca, cremas, margarinas, oleomargarinas, aceites, grasas animales).



Universidad Nacional de Lanús

Leche y derivados, huevo (composición química, propiedades y funciones en el proceso de panificación). Agua. Sal. Azúcares (características)

Mejoradores. Aditivos para panificación: conservantes, potenciadores de sabor, agentes humectantes, agentes emulsionantes: MEG, SSL, DATEM, etc. Blanqueadores, agentes modificantes de las condiciones panarias de la harina). Funciones específicas, porcentajes de uso, tablas, medidas.

2. TECNOLOGÍA BÁSICA DE PANIFICACIÓN

Introducción al manejo de máquinas y equipos. Amasado-Descanso-Alveolado. Función de aditivos.

Formado de piezas-Cambios de la masa durante la fermentación-Cocción. Estructura panaria. Interacciones entre materias primas y aditivos panarios.

Tipos de panes. Equipamiento específico para establecimientos elaboradores de pan (máquinas, equipos e instalaciones en general: tipos y usos)

Diferentes masas y técnicas de elaboración de productos de la panadería salada y dulce.

Las masas de la panadería en la cocina y en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción y conservación.

Preparaciones más emblemáticas de la panadería nacional e internacional con sus técnicas de Elaboración. Reconocimiento y elaboración.

Preparaciones de panificación. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de bandejas.

Masas, cremas y productos de panadería. Características. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería y panadería dulce y salada. Elaboración y armado de las diferentes masas y panes. Técnicas que se aplican.

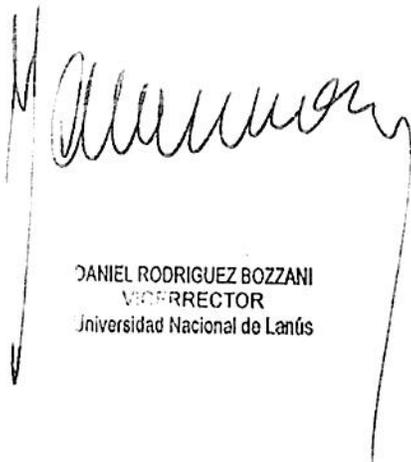
MÓDULOS PRÁCTICOS FORMATIVOS DE OFICIO:

Los módulos de prácticas formativas se realizarán a través de proyectos productivos, proyectos didácticos/productivos institucionales, orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos y/o proyectos de apoyo en tareas demandas por la comunidad. Asimismo, las prácticas formativas de oficio desarrollarán como mínimo contenidos y habilidades prácticas en los siguientes procesos/productos: pan francés, figacitas de manteca /pan árabe, panes saborizados, pan para chips / pan para panchos,



Universidad Nacional de Lanús

pan de molde blanco / blanco con salvado y semillas, pan de molde con distintos cereales / pseudocereales: pan de arvejas / pan de legumbres, pan con premezclas AKTIVO y EKILIBRIUM, grisines, focaccia, prepizzas, hojaldre -margarina repostera-, elaboración de bastones, biscochitos de grasa, cremonas, libritos, criollitos, palmeritas, cañoncitos, fosforitos, masas medio hojaldre, medialunas, sacramentos, nuditos, piernitas, vigilantes, molinos, lengüitas, medialunas de grasa, masas quebradas, pastafrola, coco y dulce de leche, ricota, pepas, batidos livianos (bizcochuelo – pionono), tortas, arrollados, pañuelitos, masas de manga, masas de corte, alfajores de maicena, alfajores marplatenses, rosca de pascuas / reyes, pan dulce



DANIEL RODRIGUEZ BOZZANI
VICERRECTOR
Universidad Nacional de Lanús



CIA. ARGENTINA DE LEVADURAS SMC
MARIA LAURA FARRAPEIRA
Apoderada

Hoja de firmas