

Sabor Helado

EL LADO DE LOS POSTRES FRIOS

EXPRO
Repostero
2 a 4 FEBRERO 2023
Cuadralajana, Jalisco

ENCUENTRO DE NEGOCIOS 

LANZAMIENTO DE PRODUCTOS 

INCREMENTO VENTAS 

DEMOSTRACIONES 

PRESENCIA DE MARCA 

LA MICHOACANA CONQUISTANDO EL MUNDO DESDE TOCUMBO, MICHOACAN

Página 28

4 pilares para montar
una heladería exitosa

Página 9

Masa Madre

Página 33



CONSTRUIR TU HELADERIA

NUNCA FUE TAN FACIL

Directorio Expositores

Página 12

**Máquinas para helado suave y
helado duro
Equipos para paletas
Maquinaria auxiliar y accesorios**

emerymark[®]

Pasión por el helado[®]

Equipos certificados
para su uso en EUA
y Canadá



Río Nilo 451 Col. San Carlos
Guadalajara, Jal. México
52 33 3650 0803
ventas@emerymark.com
www.emerymark.com

 emerymark MX
 emerymark_mx



Materias primas de calidad para la elaboración de helados.

En Aromitalia creemos que cada receta es única, por eso contamos con un equipo técnico y comercial dispuesto a brindarte el mejor asesoramiento.

¡Te esperamos en el stand 3013!



¡Checa nuestro blog Mundo Heladero y descubre capacitaciones, recetas, consejos y mucho más!



ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA ACCEDER A NUESTRA WEB

Aromitalia México | www.aromitalia.mx



FEBRERO 2

2023

EXPO
GUADALAJARA
♦ EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS ♦



4
Desafíos



Paleta de Fruta



Paleta rellena



Paleta Vegana



Paleta Misteriosa

INFORMES :

 **+52 33 2787 3660**



emerymark[®]



Sabor Helado
EL LADO DE LOS POSTRES FRÍOS

CONTENIDO

- 3 Campeonato Mundial de Paleta Mexicana
- 7 Academia del Helado Programa Actividades
- 9 4 Pilares para montar una heladería exitosa
- 12 Directorio Expositores 2023
- 28 Tocumbo y el origen de La Michoacana
- 29 La Michoacana Premium
- 30 La Michoacana Plus
- 33 Masa Madre

EDITORIAL

La Industria del helado y la paleta en México desde hace ya varios años ha tenido un crecimiento anual de 8%. Dicho crecimiento se debe en gran medida a los actuales miembros de la industria logran consolidarse y crecer sus proyectos, trascendiendo y alcanzando nuevos nichos de mercado, quienes buscan un estilo diferente, exigiendo nuevas tendencias.

Por tal motivo, consideramos que la capacitación y constante actualización es sin duda, el mejor camino para alcanzar el éxito. En la presente edición de la FIHEP, contamos con la presencia de importantes chefs, nacionales e internacionales quienes compartirán su experiencia para ser mejores profesionales.

En nuestra apuesta, hemos acompañado un nuevo proyecto, Expro Repostero, con el que deseamos les traiga más oportunidades y metas por cumplir.

A ti emprendedor, empresario, te invitamos a ser un jugador más atrevido, a que apuestes por invertir en una industria que permite una dinámica innovadora con excelente rentabilidad. Así como nosotros apostamos por el desarrollo de un evento de la industria de la panificación y repostería, te invitamos a que aproveches el espacio y lles nuevos productos a tus clientes.

Las estadísticas están de tu lado, las ventas cruzadas como lo es llevar un producto complementario a un cliente actual rebasan el 70% de probabilidad de consolidar la venta, mientras que llevar un producto a un nuevo público, la probabilidad de concretar la venta no rebasa el 20%

Interactúa con el expositor, aclara todas tus dudas y haz la mejor inversión.

BIENVENIDOS

Sabor Helado
EL LADO DE LOS POSTRES FRIOS

No.7

Director Editorial: Hugo González
Ventas: Sabor Helado
Portada: Sabor Helado

Contáctanos
hugogo@hablemosdehelado.com

CURSO INICIACIÓN AL MUNDO DEL HELADO. Imparten



Maestro Mario Masiá

Maestro José María Gil





coberturas para helado

Ideal para cubrir paletas, pasteles, plátanos congelados y otros productos congelados.

Sabores: fresa • vainilla • naranja chocolate • limón • azul • blanco

20 kg | 5 kg | 1 kg | 500 g

Prem
MÁXIMO RENDI

Una nueva cob
chocolate para
de calidad s

19 kg | 4.5 k

Clásica



CHOCOLATES LUSSEL, S.A. de C.V.
Dr. Carlos Mercado No. 55 Atotonilco El Alto, Jalisco, México C.P. 47750
Tel. (391) 917-2223 Fax: (391) 917-1020 chocolussel@lussel.com

LOS

ium MIMIENTO

ertura de
helados
prema
g | 1 kg



Chispas de chocolate
13 kg | 1 kg



www.lussel.com



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Salón Chocolate



JUEVES 2 FEB

13:00 • CONFERENCIA •

REDES SOCIALES

16:00 • DEMOSTRACIÓN •

DEIMAN

USOS Y BENEFICIOS DE CREMAYA

16:00 • DEMOSTRACIÓN • LIC. MARIANA CURIEL

RETOS Y DESAFIOS DENTRO DE LA INDUSTRIA HELADERA DE LA FASE 2 NOM 051

VIERNES 3 FEB

11:30 • DEMOSTRACION • MICHELLE FREYRIA

FOTOGRAFIA PARA HELADOS Y PALETAS

13:00 • DEMOSTRACION • AROMITALIA

SNACKS HELADOS

16:00 • CONFERENCIA • LIC. JUAN LLAVONA
ESCUELA DE NEGOCIOS

INNOVACION EFECTIVA Y PERMANENTE EN LAS EMPRESAS

17:30 • CONFERENCIA • DEIMAN

!CONOCE LOS NUEVOS SABORES DE DEIMAN NATURA!

SÁBADO 4 FEB

11:30 • DEMOSTRACIÓN • DEIMAN

PREPARA AGUAS FRESCAS CON CREMAYA

16:00 • CONFERENCIA • ALBERTO GALVAN
DIRECTOR SOLARGY

QUE EL RECIBO DE LUZ NO TE DEJE HELADO...
INVIERTE INTELIGENTE

16:00 • CONFERENCIA • HUGO GONZALEZ
HABLEMOS DE HELADO / FIHEP

CÓMO MONTAR UNA HELADERÍA
EXITOSA Y RENTABLE

Salón Vainilla



JUEVES 2 FEB

13:00 • CONFERENCIA • LIC. MIGUEL MEDINA
LIC. LUIS SANDOVAL

INTELIGENCIA FINANCIERA

16:00 • CONFERENCIA • ALBERTO GALVAN
DIRECTOR SOLARGY

QUE EL RECIBO DE LUZ NO TE DEJE HELADO...
INVIERTE INTELIGENTE

17:30 • CONFERENCIA • HUGO GONZALEZ
HABLEMOS DE HELADO / FIHEP

MODELOS DE NEGOCIO EN HELADOS Y PALETAS.
¿CUÁL ES EL MEJOR PARA MI?

VIERNES 3 FEB

12:00 • CURSO PARTE 1 • CHEF MARIO MASIA
CHEF JOSE MARIA GIL

CURSO INICIACIÓN AL MUNDO
DEL HELADO

APRENDE DE LA MANO DE DOS REFERENTES
DE LA HELADERIA INTERNACIONAL



SÁBADO 4 FEB

10:00 • CURSO PARTE 2 • CHEF MARIO MASIA
CHEF JOSE MARIA GIL

CURSO INICIACIÓN AL MUNDO
DEL HELADO

APRENDE DE LA MANO DE DOS REFERENTES
DE LA HELADERIA INTERNACIONAL





ACADEMIA DEL HELADO

La Academia del Helado es un espacio para quienes tienen o quieren emprender un negocio, donde podrán actualizarse en los temas más innovadores de la industria.

Año con año en nuestra Academia presentamos a los mejores Maestros Heladeros nacionales e internacionales como Mario Masiá, Sergio Dondoli, Eduardo Zacaría, Pablo Dell'Águila, Xacinto entre otros.

CONFERENCIAS

CURSOS ESPECIALIZADOS

DEMOSTRACIONES

TEMAS



ELABORACIÓN DE PALETAS



ELABORACIÓN DE HELADO



MERCADOTECNIA



NUTRICIÓN



ADMINISTRACIÓN



DESARROLLO DE NEGOCIOS



SEGURIDAD E HIGIENE



FERIA INTERNACIONAL DEL HELADO Y LA PALETA

**2 - 4 FEB.
2023**

**GUADALAJARA,
JAL.**

PILARES PARA UNA HELADERIA EXITOSA Y RENTABLE

Alcanzar el éxito en una heladería y/o paletería requiere trabajo constante, orden, pasión, conocimiento y sobre todo disciplina en seguir los procesos necesarios. No importa cuánta pasión o capital tengas para montar tu heladería, si no cumples en medida de lo posible con los siguientes fundamentos, tu trabajo estará lejano a alcanzar el éxito.

Si bien no existe una “receta” para alcanzar el éxito. He desarrollado el siguiente artículo con los que considero los “4 pilares fundamentales para una heladería rentable y exitosa”, a través de la Planeación, el Producto, la Administración e Innovación.

PLANEACION

La planeación es el primer pilar, del cual se desprenden la consolidación de la idea.

La “Idea de negocio” es la semilla que hará germinar el proyecto. La idea es lo que da origen a un proyecto real.



Una vez que tienes una idea, es importante considerar la inversión. De la inversión se desprenderán ciertos alcances del proyecto, fijando la cantidad a invertir. Individualmente o como sociedad.

Un punto fundamental en todo el proyecto es la “ubicación”. Encontrar el espacio adecuado en cuanto a localización geográfica y con las condiciones/requerimientos necesarios para el proyecto repercutirá directamente en la rentabilidad del proyecto.



El último punto de la planeación será constituir legalmente la empresa. Más allá de los deberes y obligaciones ante las instituciones gubernamentales y los trámites burocráticos, la constitución legal de la marca es sinónimo de “protección” para nuestra empresa.

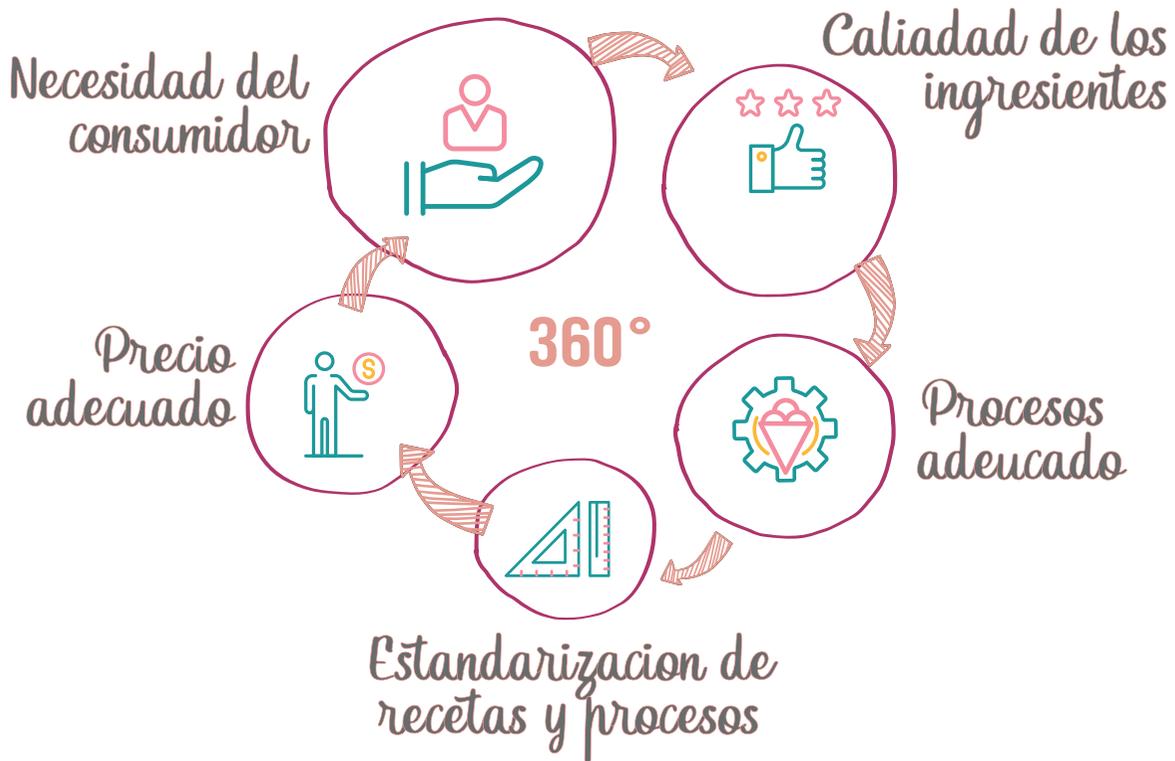


Diseñar un logotipo y no registrar la marca es uno de los principales errores que cometen las PYMES. Además se convierte en una limitante para crecimiento a mediano plazo.



PRODUCTO

El producto es la estrella de nuestro proyecto, por lo tanto los aspectos que lo componen, deben alcanzar los más altos estándares. Un producto elaborado bajo los parámetros 360° debe cumplir lo siguiente



ADMINISTRACION

La administración es necesaria tanto en el recurso económico como el humano.

Determinar el costo de los productos cumplirá con el parámetro 360°. Además nos permitirá trazar el camino que debemos seguir para mantener el margen de ganancia estimada. Conocer y confeccionar las recetas en base al "food cost", eliminando las mermas y controlar las pérdidas y el manejo de nuestros inventarios, garantiza que la empresa opere de manera eficaz, eficiente y sobre todo sea rentable.

Construir una empresa desde un los valores personales para proyectarlo hacia el equipo de trabajo, con un enfoque humano, blindará los valores de la empresa, creando un excelente ambiente en el equipo de trabajo y una relación de respeto y comunicación directa entre empleados y líderes de proyecto, repercutiendo directamente en la satisfacción del cliente.

Las estrategias de marketing deben tener una correlación entre el producto y el mercado meta. Haber cumplido correctamente los puntos de modelo de negocio y necesidades del consumidor, nos ayudan a trazar el camino para la aplicación adecuada de las estrategias de marketing.

Brindar una capacitación adecuada, destacando los intereses y objetivos de la empresa y la importancia de la atención del cliente, le brindará al empleado un mayor compromiso, ampliará su capacidad de respuesta, prevención de problemas y desarrollará una mejor relación hacia con sus compañeros y clientes.

El punto final de la administración llega con el "balance" el cual llevará el registro de ingresos y egresos, comprobando cuál es la rentabilidad de la empresa.



INNOVACION

La innovación es sencillamente la evolución del proyecto, aplicar nuevas ideas, desarrollar nuevos productos y mejorar las prácticas internas.

A nivel mundial los líderes de la industria invierten millones de dólares en el desarrollo de tendencias y expertos trabajan en el desarrollo de equipos y productos. Ellos son quienes marcan el rumbo de la industria. Sin embargo, debemos tener la capacidad de adecuar los avances internacionales a las necesidades de nuestra región.



Así es como hoy podrías estar dando el primer paso a desarrollar esa idea que tuviste hace un tiempo y no sabías cómo desarrollarla.

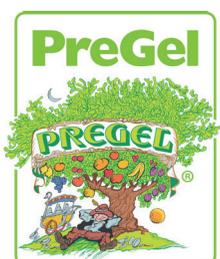
Contáctame

HUGO GONZALEZ
331171 0350

hugogo@hablemosdehelado.com

Hablemos
de
Helado
con Hugo GO





Desde hace más de 55 años fabricamos productos de vanguardia para la industria del helado, repostería y bebidas.



Te esperamos en el stand #2001

para que conozcas nuestros productos más populares, aplicaciones innovadoras, recetas deliciosas y todas las novedades de esta temporada para tu negocio.



www.pregel.com
info@pregelmexico.com.mx



DIRECTORIO DE EXPOSITORES



 **FERIA INTERNACIONAL DEL HELADO Y LA PALETA®**

Un evento de:



Akupara

Akupara S.A. de C.V

CONOS

Empresa dedicada la elaboración de productos a base de maíz. Productos comestibles y 100% compostables.

☎ (55) 3125 7787

📍 Norte 79-B Ext 65 / Sector Naval / Ciudad de México / 02080

🌐 Facebook: akupara / Youtube: akupara

Edith Yaravi González / Ventas

ventas@akupara.mx

https://akupara.mx

Alfa Editores Tecnicos

Alfa Editores Tecnicos S.A. de C.V.

SERVICIOS

Desde 1979, Alfa Editores Técnicos produce medios de comunicación especializados para colocar los productos y servicios de la industria alimentaria y cárnica entre sus clientes potenciales. Bajo el nombre de Grupo Alfa, ahora ofrece soluciones 360° de marketing digital.

☎ (55) 5582 3342

📍 Ixcateopan No. 75/ Letran Valle / Ciudad de México / 03650

🌐 www.facebook.com/alfaeditores/ www.youtube.com/user/alfaeditoresvideo

Karla Hernández / Ventas

karla@alfa-editores.com.mx

www.alfa-editores.com.mx

Aromitalia

Natural. IT Messico S.A. de C.V

BASES

Somos la empresa líder a nivel Latinoamérica en la elaboración de materias primas de calidad para helado artesanal. En Aromitalia creemos que cada receta es única, por eso contamos con un equipo comercial y técnico dispuesto brindar el mejor asesoramiento.

☎ 72 2552 3813

📍 Av. Industrias Químicas No. 201 Bodega 13/ Santa Ana Tlapaltitlán / Toluca de Lerdo

🌐 Facebook: aromitalia.mexico / Instagram: aromitalia.mexico

Mariellys Molero / Marketing y ventas

marketing.mx@aromitalia.com

www.aromitalia.mx

Barradas Equipo para Comercios

BRC0109073D0

MAQUINARIA

Soluciones integrales en procesamiento y conservación de alimentos.

☎ 22 8814 9640

📍 Av. de la Paz No. 1112 / Guadalajara Centro / Guadalajara / 44100

🌐 www.barradas.mx

Irmance Coachy Arias / Gerente de Gestión Comercial

gestion.comercial@barradas.mx

Best Gum México

BGM100122CK4

INGREDIENTES

Empresa 100% mexicana, productora de sistemas estabilizantes y emulsificantes aplicados en helados y alimentos en general

☎ 55 2637 6014

📍 Calz. de las Armas No. 34 Bodega 5/ Las Armas / Tlalnepantla de baz

🌐 www.facebook.com/Bestgummexico www.youtube.com/@bestgummex

Lluvia Alejandra Bonilla / Líder Administrativo

lbonilla@bestgummexico.com.mx

www.bestgummexico.com.mx

BOLSYHELADOS EL GUAJIRO

Miguel Angel López Jiménez

ENVASES

Fabricación y distribución de bolsas para bolis gourmet en medidas 8x26, 7x26, 6x26, 5x32. actualmente tenemos mas de 2,000 clientes en la republica mexicana.

☎ 33 3440 3656

📍 Camino al CUCBA No. 1204 / San Juan de Ocotán / Zapopan

🌐 Facebook: miguelbolsaselguajiro

Miguel Angel López / Director Comercial

guajiro2006@yahoo.com.mx

www.bolsyhelados.com

Cecil Uniformes

Alma Cecilia Tablas León

UNIFORMES

Fabricación y venta de todo tipo de uniformes en especial para restaurantes, heladerías, cafeterías, industriales, corporativos. Mayoreo y menudeo bordados, entrega a toda la república mexicana.

☎ 55 5373 7934

📍 Valle de Zumpango Zumpango No. 35 1er piso/El Mirador/ Naucalpa de Juárez

🌐 Facebook: @ceciluniformes

Lic. Cecilia Tablas / Gerente

ventas@cecil.mx

www.cecil.mx

Chascanieves

TORTIMAQ Y DISEÑO

MAQUINARIA

Chascanieves Máquina de helados de yogurt

☎ 33 3807 6951

📍 Av. el tigre No. 2079 / El Tigre / Zapopan / 45134

🌐 www.facebook.com/chascanieves / www.youtube.com/@chascanieves2970

Saul Vera / Jefe de Mercadotecnia

mkt@tortimaq.com.mx

www.maquinachascanieves.com/

Chef Claudia Niño

Centro de Arte Culinario de Mex

CAPACITACIÓN

Centro de capacitación y consultoría gastronómica Desarrollo de proyectos para la industria de Paletas y helados, postres, panificación, Pastelería, cafeterías

☎ 55 2073 3367

📍 Vertz No. 847 Int. D-2/ Narvarte Poniente / CDMX / 03020

🌐 Facebook: Chef Claudia Niño

Claudia Niño / Dueño

jimy.ases@com

Chilaca

Chilaca

TOPPINGS

Productos naturales ofrece a tus clientes productos completamente naturales , con una calidad garantizada desarrollada bajo estándares internacionales. Chile en polvo, pastas para manzanas, salsas de tamarindo, chamoy o negra, fruta enchilada. Dulces enchilados , entre otros.

☎ 33 2921 4675

📍

🌐 ventas@chilacachamoy.com

Sahira González / ventas

Chocolatera Salvatierra

Chocolatera Salvatierra S.A. de C.V.

COBERTURA

CHOCOLATERA SALVATIERRA es una empresa mexicana dedicada a la fabricación y comercialización de coberturas de chocolate para helados paletas y fruta congelada; jarabe de chocolate para decorar pasteles, galletas y preparar deliciosas bebidas; así como crema de avellana horneable, para relleno e ideal para repostería; cocoa y más

☎ 55 5300 9808

📍 Prolongación de las flores No. 3 / San Rafael Chamapa / Naucalpan de Juárez

🌐 www.facebook.com/chocolaterasalvatierra/ www.instagram.com/chocolaterasalvatierra/?hl=es

info@chocolaterasalvatierra.com

www.chocolaterasalvatierra.com

Chocolates Lussel

Chocolates Lussel S. A. de C.V.

COBERTURA

Fabricante desde hace más de 30 años de coberturas de chocolate para helados, para repostería, panadería y confitería en general.

☎ 39 1917 2223

📍 Dr. Carlos Mercado No. 55 / La Alameda / Atotonilco el Alto / Jalisco

🌐 www.lussel.com

Eduardo Vázquez / Gerente de ventas

chocolussel@lussel.com

Cold Day

Coldday S.A. de C.V.

BASES

COLDAY cuenta con la experiencia de más de 14 años en la producción de bases en polvo para helado suave; helado duro; helado de yogurt y helado vegano. Elaboramos también, Perlas explosivas con una importante variedad de sabores. Así como también, Jarabes para sodas italianas, Frappes y una gran variedad de saborizantes en polvo.

☎ 55 8795 8814

📍 Del Río No. 13 / Toriello Guerra / CDMX / 14050

🌐 Facebook: colday Twitter: coldaymx

Antonio Delgadillo / Gerente General

gerencia@spaceman.com.mx

colday.com.mx

Cold Ider

Cold Ider S. de R. L. de C.V.

REFRIGERACIÓN

Fabricamos carrocerías para productos congelados y ultracongelados, con los mejores materiales y tecnología italiana, con soluciones para todos los tamaños de negocios, desde nuestro modelo C235 con 4 puertas laterales para chasis tipo NP300 hasta nuestros modelo C415 de 6 puertas para chasis de hasta 8 toneladas.

☎ 33 3806 3600

📍 Carretera a Tesistán No. 8837 / San Francisco Tesistán / Zapopan

🌐 www.facebook.com/idermexico

Eugenia Guzmán / Ventas

eugenia_guzman@ider.mx

coldider.mx

Com Gomez

Comgomez S.A. de C.V.

MATERIAS PRIMAS

Somos una empresa dedicada a la Comercialización de Materia Prima y Equipos para Paletterías y Neverías, con más de 50 años de experiencia en la industria del helado artesanal en México. Actualmente surtimos a toda la República Mexicana.

☎ 22 2222 1446

📍 Calz. Ignacio Zaragoza No. 403/ Malintzi / Heroica Puebla de Zaragoza

🌐 www.comgomez.com

Lic. Micaela del Rocio Gomez Alonzo / Representante Legal

mgomez@comgomez.com

Compea

Compea Maquinaria S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Maquinaria de proceso y empaque para alimentos

☎ 55 5771 2243

📍 Norte 66 No. 3724/ Mártires de Río Blanco / CDMX

🌐 Facebook: COMPEA

Carlos Charleston / Gerente

compea@msn.com

www.compeamaquinaria.com

Conos de Puebla

Conos de Puebla S. de R.L. de C.V.

CONOS

Somos una Empresa con 34 Años de Experiencia en la Industria del Helado en Mexico. Estamos Certificados en FSC-22000 Fabricamos Conos, Canastas, Rollitos y Obleas de Harina para Helado. Desarrollamos Nuevos Productos de Acuerdo a sus Necesidades Siempre Pensando en la Satisfacción del Cliente y la Mejora Continúa.

☎ 222 358 5016

📍 Calz. Ignacio Zaragoza No. 434 /Maravillas / Heroica Puebla de Zaragoza

🌐 Facebook: conosdepuebla / Instagram @conosdepuebla

Sergio Oros Enriquez / Ventas

sergiooros212@gmail.com

CW Maquinaria

CW Maquinaria S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Importador y distribuidor de maquinaria de empaque, así como llenado de líquidos y viscosos, selladoras de tijera, pedal, continuas, embolsar paletas, embolsar vertical de polvos, líquidos viscosos y granos. Empleadoras, tuneles de color, taponeadoras, selladoras de pedal, continuas, inducción etc.

☎ 81 8864 0006

📍 New York No. 4036 / Industrial Abraham Lincoln / Monterrey

🌐 Youtube: cwmaquinariacom

José Manuel Hernández / Gerente

jm@cwmaquinaria.com

www.cwmaquinaria.com

D aqua

Grupo Rolmac S.A. de C.V.

SERVICIO

Tratamiento y filtración de agua a nivel industrial, comercial y residencial. Más de 15 años de experiencia nos respaldan.

☎ 33 3070 0606

📍 Niños Héroes No. 1916/ Moderna/ Guadalajara/ 44190

🌐 www.facebook.com/DAquaMX / www.instagram.com/daqua_oficial/

Daniela Ruiz Velasco / Marketing

mktdigital@d-aqua.com.mx

www.instagram.com/daqua_oficial/

Deiman

Deiman S.A. de C.V.

INGREDIENTES

Somos una empresa saborista que se dedica a preparar: sabores, colores y aditivos

☎ 56 2419 5606

📍 Acatl No. 320 / Industrial San Antonio/ CDMX /02760

🌐 Facebook: Deiman SA de CV / Youtube: Deiman

Daniela Barrera Elizondo / Analista de Mercadotecnia

dbarrera@gdeiman.com

www.deiman.com.mx

Desarrollo Mexicano

Demextor S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Empresa dedicada a la venta de máquinas nuevas para helado suave y helado duro, además de bases para helado y saborizantes. Refacciones y mantenimiento a nuestros equipos.

☎ 222 114 3279

📍 Camino Real a Cholula No. 4411 / Santa Cruz Buenavista / Heroica Puebla de Zaragoza

🌐 Facebook: DESARROLLO MEXICANO / Youtube: DESARROLLO MEXICANO

Mario Torres / Gerente General

desarrollo.mexicano@hotmail.com

www.desarrollomexicano.com

TEXTO

☎
📍
🌐

Directorios Industriales

Emilio Arreguin Guzman

SERVICIOS

Directorios industriales con más de 50 años en el medio edta y publica el directorio de la industria alimentaria, proveedores y empaques, industria eléctrica y proveedores industriales, tanto en medios impresos como electrónicos.

☎ 55 5516 0328

📍 Calle 14 No. 45 / San Pedro de los Pinos / CDMX / 03800

🌐 www.facebook.com/DirectoriosIndustriales / www.instagram.com/directorios.industriales/ www.dirind.com

Laura Rosas / Promoción y Distribución

dir@dirind.com

www.dirind.com

Envases Papeleros

Envases Papeleros de México S.A.P.I. de C.V.

ENVASES

Envases Papeleros de México SAPI de CV (EPM) es la empresa mexicana que pertenece a Dreampack?? líder latinoamericano en el sector de envases de papel. Con más de 30 años de experiencia hemos sido pioneros en la fabricación de vasos, envases, empaques de papel

☎ 56 3550 1278

📍 Benito Juárez García No. 23 / San Mateo Cuauhtepc / Tultitlán de Mariano Escobedo

🌐 www.facebook.com/envasespapeleros.mx/

Cesar Chaparro / Administrador

info-mx@dreampackgroup.com

www.envasespapeleros.com.mx

Emerymark

Emerymark S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Somos una empresa orgullosamente mexicana, enfocada al diseño y fabricación de maquinas para helados y paletas con la más alta calidad, durables confiables y fáciles de usar.

☎ 33 3650 0803

📍 Río Nilo No.451/ San Carlos / Guadalajara/ 44460

🌐 Facebook: Emerymark MX / ig: emermark_mx

Dora Galaviz / Ventas

ventas@emerymark.com

www.emerymark.com

Expro Repostero

Expro JHR

SERVICIO

Expro JHR es una organización especializada en la Creación , Desarrollo y Ejecución de exposiciones comerciales. 15 años de experiencia en el sector de exposiciones y conferencias que nos ha brindado experiencia para brindar satisfacción a nuestros expositores y visitantes.

☎ 33 3044 55 45 / 33 3044 5550

📍 Av. México No. 33370 D27 /Monraz / Guadalajara

🌐 www.facebook.com/EXPRORepostero / Instagram: @exprorepostero

Hugo González / Gerente

proyectos@exprojhr.mx

www.exprorepostero.com

Fabrica de Churros Congelados el Sol

María Teresa Guzmán

INSUMOS

Fabrica de churros congelados nos dedicamos al delicioso negocio de churos crudos congelados listos para freír y churros fritos congelados listos para calentar contamos con diferentes tamaños y presentaciones.

☎ 449 155 3173

📍 Av. Aguascalinetes No. 1129 / Vista del Sol 1A Sección/ Aguascalientes

🌐 Facebook: Raspados y Churros Sol

eresa Guzmán / Dueña

mat-guzman@hotmail.com

www.churrossol.com

Feria Internacional del Helado y la Paleta

SERVICIO

Expro JHR

Expro JHR es una organización especializada en la Creación , Desarrollo y Ejecución de exposiciones comerciales. 15 años de experiencia en el sector exposiciones y conferencia que nos han brindado experiencia para brindar satisfacción a nuestros expositores y visitantes.

☎ 33 3044 5545 / 33 3044 5550

📍 Av. México No. 3370 D27 / Monraz / Guadalajara

🌐 www.facebook.com/FeriaHeladoPaleta / Instagram: @feriadelhelado

Hugo González / Gerente

informes@feriadelhelado.org

www.feriadelhelado.org

FN Forni Pizza

Italmexy S.A.PI de C.V.

MAQUINARIA

FN FORNI PIZZA, somos una empresa italiana dedicada a la fabricación de hornos de última tecnología de uso eléctricos y gas, así como de cocinas industriales, además de impartir cursos de pizza.

☎ 55 6052 3568

📍 San José de los cedros No. 470 / Jesús del Monte / CDMX

🌐 Facebook: FN FORNI PIZZA / Instagram: @fnfornipizzamx

soportefnornipizza@gmail.com

www.fornitaliamx.com/

Galletas Vanessa

Compañía Alimenticia Riro

TOPPINGS

Somos una empresa 100% mexicana con 32 años de experiencia en la fabricación de galletas, con clientes en toda la república mexicana y el extranjero. Entre nuestros principales productos se encuentran: Galleta para helado, tartaletas, galleta chispa de chocolate, gragea, galleta rellena, polvorones, galletas de animalitos.

☎ 44 9111 7397

📍 Carretera Valladolid No. 109 / San José del Barranco / Aguascalientes

🌐

Humberto Hermosillo / Ventas

ventas@galletasvanessa.com.mx

Gelatec Group

Icecream Solutions S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Somos una empresa Mexicana dedicada principalmente a la industria del helado, representamos a las principales marcas Italianas y con la distribución exclusiva para Mexico tenemos a disposición de nuestros clientes vitrinas, equipos de producción y materias primas de las marcas ISA, CATTABRIGA y FRUCTITAL.

☎ 81 1243 3949

📍 Av. Humberto Lobo No. 240 / Del Valle / San Pedro Garza García

🌐 Facebook: Gelatec Group / Instagram gelatec_group

Arlette Gutierrez / Dirección de Desarrollo & Marketing

a.gutierrez@gelatecgroup.com

www.gelatecgroup.com

Gibboradio-Solargy

Gibboradio Solutions S.A. de C.V.

SERVICIO

Somos socios estratégicos para nuestros clientes a través del servicio y soluciones en Radio Comunicación y Soluciones Móviles Empresariales, Seguridad Electrónica y Energía Solar, apoyando su crecimiento y alcance de objetivos, con soluciones vanguardistas y amigables con el medio ambiente.

☎ 33 2647 3367

📍 Avenida D16 No. 1354-A / El Tigre / Zapopan

🌐 Facebook: @gibboradio solutions / @gibboradio.solutions instagram

César Florentino Gómez Barragán / Director

cesar.gomez@gibboradio.com

gibboradio.com

Goalmaq

Carlos González

MAQUINARIA

Diseño y Fabricación de Maquinaria de Empaque y procesos automatizado a la medida

☎ 33 1286 9397

📍 Toneles No. 2688 / Álamo Industrial / Tlaquepaque

🌐 www.instagram.com/goalmaq/ / www.youtube.com/channel/UCN91gm-xSgnYyIjtjmul3Q4g

Carlos González / Director

carlos.gonzalez@goalmaq.com

www.goalmaq.com

Grupo Bonanza Ingredientes

Grupo Bonanza Ingredientes SRL de CV

INGREDIENTES

Fabricación de estabilizantes para Helados y paletas. Distribución de aditivos químicos complementarios Importadores de leche en polvo e ingredientes lácteos. Asesoría técnica y desarrollo de formulaciones

☎ 33 3811 6315

📍 Calle 32 No. 2660 / Zona Industrial / Guadalajara

🌐 Facebook: @Bonanza Ingredientes / Instagram grupobonanzaingredientes.com

Efren Gómez Maldonado / Director

efren@bonanzaingredientes.com

www.bonanzaingredientes.com

GSI México

Grupo Soporte e ingredientes Mexico S.A. de C.V.

INGREDIENTES

Hace más de 25 años comenzamos con este sueño de ofrecer experiencias únicas en productos como helado, paletas, yogurt, cremas y quesos, somos especialistas en desarrollar materias primas y aditivos alimenticios.

☎ 33 2813 0122

📍 Lazaro Cardenas No. 2815 / Álamo Industrial/ Tlaquepaque

🌐 https://gsi-ingredientes.com.mx/

Yesenia Fernandez / Gerente Administrativo

gerencia@gsi-ingredientes.com.mx

Guiso / Blend

TEXTO



Helados Bok

Helados Bok SAS de CV

PRODUCTO
TERMINADO

Los únicos helados en Mexico elaborados con leche de cabra, libres de azúcar, libres de grasa, adicionados con jarabe y fibra de agave orgánico.

☎ 332 5971 416T

📍 Carretera Ote No. 29/ Ajijc Centro/ Ajijic

🌐 Facebook: HeladosBok / Instagram: helados.bok / Youtube: HeladosBok

Adalberto Rodríguez / Gerente de Producción
gerencia@heladosbok.com
www.heladosbok.com

HM Libros de Gastronomía

BIBLIOGRAFIAS

Comercialización de libros y revistas profesionales de Gastronomía

☎ 55 1202 5997

📍 Real Madrid No. 21b / Arboledas del Sur / CDMX

🌐 Facebook: HM libros de Gastronomía

Humberto Mejía / Asesor Bibliográfico
culturagastronomic@hotmail.com
www.hmlibrosdegastronomia.com

Iceman Group

Carriola Macchime Per Gelato S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Empresa 100% mexicana dedicada a la fabricación y servicio de mantenimiento de Maquinas para Gelato, como Vitriñas, Abatidores, Mantecadoras.

☎ 22 2239 3593

📍 Nardos No. 275/ Bugambilias / Puebla

🌐 www.icemangroup.mx

Gabriel Carriola / Representante Legal
gelatimex@hotmail.com

Imagina Digital

Imagina Digital

SERVICIO

Atención personalizada

☎ USA 21 0984 9241 / MEX 33 3808 1767

📍

🌐

TEXTO

☎

📍

🌐

Inmeza

José de Jesús Zaragoza Delgadillo

MAQUINARIA

Fabricación y comercialización de equipo para cocinas de restaurantes, hoteles, fondas cafeterías y bares.

☎ 33 3639 6518

📍 Matamoros No. 613/Lindavista / Tlaquepaque

🌐 www.facebook.com/inmezacocinas / www.instagram.com/inmeza/

Mauricio Andrade / Gerente Comercial
gerenteventas@inmeza.com
www.inmeza.com

Jellyboba

Jellyboba S de RL de CV

TOPPINGS

Productores de insumos para bebidas heladas, especializados en toppings como Tapioca perla negra y Perlas Explosivas

☎ 442 476 1056

📍 Av. de las Misiones No. 29 -1/Parque Industrial Bernardo Quintana/ El Marques

🌐 www.jellyboba.com

Miguel Moreno / Director

franquicias@snowtea.com.mx

Kalá Gourmet

Kala Gourmet S.C. de R.L. de C.V.

INGREDIENTES

Somos una empresa de 100% mexicana dedicada a la investigación, manufactura y comercialización de siropes, coulis, siropes concentrados, concentrados de fruta, polvos y completos que sirven para preparar una gran variedad de alimentos y bebidas.

☎ 55 1300 0306

📍 Río Santiago No. 6 / Santiago Tepalcatlanpan / CDMX

🌐 Facebook: KALAGOURMETMX / INSTAGRAM/KALAGOURMETMX

Francisco Flores / Representante Legal

francisco@kalagourmet.mx

www.kalagourmet.mx

Leguz Food Ingredients

José Guzmán Leija

INGREDIENTES

Leguz, empresa especialista en ingredientes de origen natural que crean placer. Asesoramos, desarrollamos e innovamos productos que brinden eficacia y calidad a sus productos. Presentes en el mercado tanto en México como en Estados Unidos con precios competitivos .

☎ 55 4047 2710

📍 Norte 45 No. 1032 / Industrial Vallejo/ CDMX

🌐 Facebook: Leguz Ingredients / Instagram: Leguzfoodingredients

Daniela Gómez / Desarrollo y Calidad

oficina@leguzingredients.com

www.leguzingredients.com

Mahesga

Hilda Rebeca González Fernández

MAQUINARIA

Empresa 100% mexicana dedicada a la venta de máquinas y refacciones para helado suave .

☎ 33 1474 3739

📍 Río Usumacinta No. 1232/ Quinta Velarde / Guadalajara

🌐 Facebook: Mahesga

Ricardo Aguilar / Gerente

arturo.icecream@hotmail.com

Masser

General Maskiner Mexico S.A de CV

REFRIGERACION

Fabricacion de equipos para exhibicion de gelato ,paletas ,nieves y productos congelados .Congeladores horizontales ,verticales ,vitrinas para exhibicion de pasteles y postres . Fabricacion y comercializacion de refrigeradores y congeladores para cualquier tipo de producto que requiera conservacion o congelacion.

☎ 56 2354 3822 Hugo Palomar / Gerente de Ventas

📍 Av. Chapultepec No. 164 / Narvarte Poniente

📞 Texto

Mec 3

Idea Gelato

BASES

Idea Gelato® Empresa mexicana que trae al mercado nacional los mejores ingredientes y equipos italianos para heladería, cafetería y repostería. Sabemos que el producto no lo es todo y es por eso que nuestro enfoque es ofrecerte el mejor servicio y asesoría personalizada para tu proyecto.

☎ 55 5100 3056

📍 Cuauhtemoc No. 58 / Analco / Guadalajara

🌐

Sara Raquel Rivera Pérez / Gerente de Operaciones

sara.rivera@mec3mexico.com

Mondelez International México

TOPPINGS

Mondelez International México

Mondelez International con presencia en más de 150 países de todo el mundo. Lideramos el futuro de los snacks con marcas icónicas globales y locales como las galletas Oreo, belVita y LU; los chocolates Cadbury Dairy Milk, Milka y Toblerone; nuestro delicioso queso crema Philadelphia así como chicles Trident

☎ 55 7871 2072

📍 Av Santa Fe No. 485 / Cruz Manca Cuajimalpa / CDMX

🌐 Twitter: @oreo_mexico

Sofía Ortega / Trade Marketing FSS & PD

sofia.ortega@mdlz.com

www.mondelezinternational.com/Mexico

Nevemex Ice Cream Machine

MAQUINARIA

Ruben Nuñez Avelar

40 años de experiencia, En la Fabricación de Neveras Batch, Mantecadoras, Neveras Continuas, Fabricadores de Paletas, Equipos de Pasteurización, Tinas de Maduración, Homogeneizadores, Torres de Enfriamiento, Moldes para paletas, Llenadoras de Envases, Capacitación Personalizada, Mixturas en Polvo..

☎ 33 3609 2985

📍 Montes Urales No. 2538 / Esperanza / Guadalajara

🌐 Facebook: nevemex

Ruben Nuñez Avelar / Director General

directorcomercial@nevemex.com

www.nevemex.com

Oleofinos

Industrializadora Oleofinos

INGREDIENTES

Venta de grasas para panificación y elaboración de helados.

☎ 33 3259 0742

📍 Francisco Montejano Palacios No. 25/ LaVenta del Astillero / Zapopan

🌐 www.facebook.com/OLEOFINOS

Geovana Roman / MKT

geovana.roman@oleofinos.com.mx

https://oleofinos.com.mx/

Plasticos Beta

Plasticos Beta S.A. de C.V.

ENVASES

Empresa con más de 50 años de experiencia en la fabricación y venta de envases por inyección. Utilizando la mejor materia prima

☎ 33 1540 9193

📍 Calle 2 No. 2594 / Ferrocarril / Guadalajara

🌐 Facebook: Plásticos Beta, SA de CV

Natalia Rodriguez Avila / Ventas

nrodriguez@plasticosbeta.com

www.plasticosbeta.com

Pregel México

Pregel Mexico S. de R.L. de C.V.

BASES

PreGel México, ubicada en Guadalajara, Jalisco, es la filial mexicana de PreGel S.p.A., compañía líder de ingredientes de la más alta calidad para heladería y repostería. Así mismo, ofrece recursos importantes para el éxito de sus clientes como capacitaciones profesionales.

☎ 33 3673 6428

📍 San Miguel 308 No. 26 / San Juan de Ocotán / Zapopan

🌐 Facebook: PreGel México / Instagram: pregelmexico

Karina Ramírez / Servicio al Cliente

k.ramirez@pregelmexico.com.mx

www.pregelmexico.com

Prolacni

Prolacni

INGREDIENTES

Prolacni es una empresa mexicana especializada en el desarrollo y comercialización de productos lácteos en polvo para la industria alimenticia.

☎ 55 4421 5541

📍 Libramiento Sur Av. del Trabajo No. 34 / Capula / Tepoztlán

🌐 Facebook: Prolacni S.A de C.V.

Monserrat Córdova / Marketing

marketing@prolacni.mx

www.prolacni.mx

Radio de los Altos de Jalisco

Juan Saulo Solano Álvarez

SERVICIOS

Estaciones de Radio de los Altos de Jalisco, Tepatitlan "Poder 55" 96.7 FM y San Juan de los Lagos "Ritmo 720"

☎ 331 5876 047

📍 Vidrio No. 1890 / Americana / Guadalajara

🌐 Facebook: RADIO PODER 55 96.7

Elizabeth G. Gutierrez / Gerente Mercadotecnia
g_studios@hotmail.com

Refrinox

Ricardo Flores Casillas

MAQUINARIA

Empresa dedicada a la fabricación e innovación en equipos de refrigeración comercial e industrial, máquinas para la fabricación de paletas, helado y nieve de garrafa y mobiliario en acero inoxidable.

☎ 33 1095 9295

📍 Monte Alban No. 2638 / Esperanza / Guadalajara

🌐 Facebook: @refrigeracioneinoxidables / Youtube: @refrinox2719

Ricardo Flores Casillas / Director
refrinoxventas@outlook.com
www.refrinox.com.mx

Ricolino

PRI190815SU0

TOPPINGS

Empresa líder en confitería, gomas, malvaviscos, caramelos y chocolates.

☎ 81 1241 2767

📍 Eje Central Lazaro Cardenas No. 711/ Nueva Industrial Vallejo / CDMX

🌐 www.mondelezinternational.com/Mexico

Nancy Alcalá / Supervisor Trade Marketing
nancy.alcala@ricolino.com

Sanmy

Lactos y Helados San Miguel S.A. de C.V.

BASES

Lácteos y Helados San Miguel S.A. de C.V., es un empresa líder regional en la fabricación de helados y paletas, bases para helados, helados de yogurt y postres congelados. Avalados por una experiencia de más de 45 años en el medio a cargo de su director general, Lic. Miguel Mendoza Aguirre

☎ 44 4657 8347

📍 Av. Salvador Nava Martínez No. 1608 / Villa Rica / San Luis Potosí

🌐 Facebook: Sanmy www.sanmy.com.mx

LCC. Gabriela Hernández Ojeda / Cuentas Clave y Autoservicio
ghernandez@sanmy.com.mx

Sistefrisa

José Carlos Gómez Becerra

MAQUINARIA

Somos una empresa dedicada a la fabricación de equipos paleteros y neveros como carritos paleteros neveras tanques paleteros refacciones para paletería, glicol

☎ 33 3392 8356

📍 Cerro de la Campana No. 2474 /La Esperanza / Guadalajara

🌐 Facebook: sifrisgomez

José Carlos Gómez Becerra / Gerente General
sisfrisgomez@hotmail.com
www.sistefrisa.com

Spacefood

Micro Herros de Occidente S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Empresa Certificada en la venta de equipos para fabricación de helados, contamos con mantenimientos, servicios y refacciones y originales

☎ 33 1328 4211

📍 Av. Fresnos No. 43-A / Ciudad Granja / Zapopan

🌐 Facebook: Spacefood tech

Gabriel Mayagoitia / Ventas
gmayagoitia@spacefood.com.mx
https://spacefood.com.mx/

Stanpac Inc

Levosim S.A. de C.V.

ENVASES

Somos una empresa canadiense con más de 60 años de experiencia en la fabricación de envases y tapas de papel para helado. Contamos con una línea de envases desde 3 oz a 2 litros. Adicionalmente, contamos con líneas de vasos para café, contenedores para alimentos, frascos y botellas de vidrio.

☎ 442 600 8790

Mariana Licea / Servicio al Cliente

📍 RM Clemencia Borja Taboada No. 522 / Jurica Acueducto / Queretaro

ventas@stanpacnet.com

🌐 www.stanpacnet.com / www.stanpaclatam.com

Technogel

Mario Alberto Luchini

MAQUINARIA

Technogel Azteca es una empresa que comercializa equipos para fabricación de helados Artesanales e industriales y equipos para envasar productos de helados industriales

☎ 98 4116 3796

Mario Luchini / Director

📍 Sur esquina av. 95 00000/00000 No. 11 / Ejidal / Playa del Carmen

marioluchini66@gmail.com

🌐

Tekniplex-Grupo Phoenix

Phoenix Packaging Mexico

ENVASES

Proveemos de soluciones en empaque a empresas de productos Industriales, Food Service, Retail y Consumo Masivo. Fabricamos empaques rígidos en plástico y papel para alimentos, contamos con certificación FDA.

☎ 55 5063 9800

Elizabeth Sanchez / Coordinadora de Marketing

📍 Autopista MEX-QRO KM 39.9/ Parque Industrial la Luz / Cuautitlan Izcalli

elizabeth.sanchez@grupophoenix.com

🌐 www.grupophoenix.com/es/

Thermomix

Lorena Vega Osorno

MAQUINARIA

Thermomix® de Vorwerk es el auxiliar de cocina programable con la tecnología más avanzada del mundo que cambiará tu forma de cocinar y desarrollará todo tu potencial culinario mientras ahorras tiempo y esfuerzo.

☎ 33 1242 8726

Lorena Vega Osorno / Representante de Ventas

📍 Av. la Cima No. 757 / La Cima / Zapopan

lorenavega88@hotmail.com

🌐

To-Jal

Refrigeración To Jal S.A. de C.V.

MAQUINARIA

Somos una empresa mexicana fundada en el año de 1994 en Guadalajara, Jalisco. Hoy en día fabricamos equipos completos para paleterías y neverías, desde garrafas, tanques fabricadores, neveras y un sin fin de equipos que facilitan su incursión en el ramo paletero.

☎ 33 6059 María Fernanda Ramírez / Administración

contacto@refrigeraciontojal.com.mx

📍 Federación No. 2171 / Blanco y Cuellar 1ra. / Guadalajara

🌐

Wuilch

Wuilch

BASES

Creamos bases para helados con la mas alta calidad y el mejor sabor y textura para que tus creaciones sean las mejores.... ¡Lo mejor para tu negocio al mejor precio!

☎ 33 3555 4419

Daniela Aparicio / Ventas

📍 Río Nilo No. 465 / San Carlos / Guadalajara

ventas@wuilch.com

🌐 www.todoparahelados.com / ig; wuilch.helados

Zepnic

Zepnic S. de R.L de C.V.

MAQUINARIA

Empresa italo-mexicana que ofrece las mejores tecnologías para los emprendedores de la industria del helado, paletas y restaurantes con equipos y máquinas de alta calidad, fabricados en Italia y en México, con precios competitivos.

☎ 55 3810 8960

📍 San José de los Cedros No. 470 Bodega C4 / Jesús del Monte / CDMX

🌐 <https://es-la.facebook.com/zepnic/>

Juan Carlos Zepeda León / Gerente

juan.zepeda.zepnic@outlook.com

<https://zepnic.com.mx/>



¡Conoce nuestros productos!



Cobertura oscura y blanca

SABOR CHOCOLATE.

Para cubrir paletas, helados, frutas, y postres congelados.

- Rendidora
- Crujiente
- Seca rápido

- Excelente sabor
- Ahorras
(Solamente se calienta 1 vez al día)

19kilos



5kilos



1kilo



Jarabe

SABOR CHOCOLATE.

Chocolate líquido concentrado para preparar, bebidas sabor chocolate y acompañar postres

- Decora pasteles, hot cakes y galletas
- Utilízalo como "TOPPING"
- Prepara deliciosas bebidas

5kilos



1kilo



650 gramos



Crema de *avellanas* con cacao



fareli



Cobertura Sabor *Chocolate*
Helados, Paletas y Fruta Congelada



TEL.:5553009808

info@chocolaterasalvatierra.com

www.chocolaterasalvatierra.com



síguenos en: [facebook](#) Chocolatería Salvatierra



Estación de radio ubicada en la Perla de los Altos de Jalisco, Tepatitlán de Morelos, desde el 10 de septiembre de 1960, con una cobertura total de la región Altos Sur del estado.

Transmitiendo desde la capital espiritual del Jalisco, San Juan de los Lagos, desde el 4 de abril de 1970, con una cobertura total de la región altos norte del estado.



Lunes a viernes de 08:00 - 09:00 am



Cada hora en la hora de Lunes a Domingo.



Btrack Studio

DISÑO DE AUDIO / JINGLES / PRODUCCIÓN MUSICAL

Estudio de grabación profesional. Jingles, música para comercial, música institucional, música incidental, vestimenta ld para radio y tv, diseño sonoro para cine, spot de radio, locución, perifoneo y audio corporativo.



CORPORACIÓN RADIO

Planeación de campañas publicitarias, organización de eventos masivos, empresariales y ruedas de prensa.

CONTÁCTANOS



Vidrio #1869 Col. Americana C.P. 44160



33 1587 6047



g_studios@hotmail.com



PROLACNI
PROVEEDORA DE LACTEOS NACIONALES E IMPORTADOS
Dairy Trade

PROLACNI
PROVEEDORA DE LACTEOS NACIONALES E IMPORTADOS
Dairy Trade

Galletas, bebidas lácteas, postres, etc.

Prokremex

Sustituto de crema para café

PROGlance

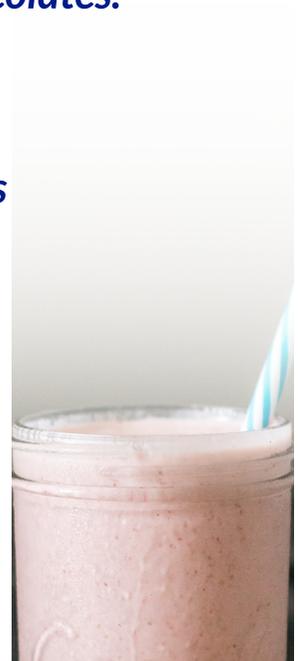
Base para helado suave

FettPro

Panadería, repostería, chocolates.

**SHAKE
PRO**

Base para malteadas



55 5870 8008



Prolacni



www.prolacni.mx

**Comprometidos con la calidad
de nuestros productos**

LA MICHOACANA

CONQUISTANDO EL MUNDO
DESDE TOCUMBO, MICHOACAN

Monumento
a la paleta
TOCUMBO
MICHOACAN

La historia de La Michoacana nace en la década de los 40s en la población de Tocumbo, Michoacán de la mano de Rafael Malfavón, Agustín Andrade, Ignacio y Luis Alcázar.

El crecimiento y presencia de La Michoacana en todo el país se debió a un modelo de negocio donde los hermanos Luis e Ignacio ofrecieron a familiares y amigos de su pueblo, la oportunidad de tener su propio negocio con una tasa de interés del 2% mensual. Esto significó la apertura de nuevas tiendas y desde luego el gran negocio para los hermanos.

No obstante, este modelo de negocio traería sus consecuencias. Cada propietario fue aportando sus propios métodos y en algunos casos se volvió de mal aspecto.

Años después, Rafael Abarca, originario de Rodeo, municipio de Tocumbo, evolucionó las paleterías con la incorporación de mayor fruta al producto, nuevos sabores, implementó la venta de aguas frescas en lugar de refrescos y la presentación del producto con exhibidores a la vista del cliente. Con él vinieron nuevas adaptaciones que pronto los otros paleteros copiarían, generando más ventas y por ende presencia en nuevas ciudades.

La migración nacional se volvió cada vez mayor. Fue en los 80, cuando los tocumbenses acapararon locales frente a parques, escuelas, iglesias y lugares de interés de los habitantes. No solo abrían una paletería, a poco tiempo compraban el local y/o la casa para adquirir mayor rendimientos.

Otro gran acierto fue el desarrollo de bases para helado y paleta. Los más experimentados paleteros –y visionarios- identificaron otro gran negocio, la producción y comercializar la base para helado, siendo este el ingrediente primario para la producción de helados y paletas.

Sin embargo, no todo ha sido glorioso para La Michoacana, el “descuido” del registro de la marca provocó cierto desprestigio de la marca. La disponibilidad para que cualquiera que lo quisiera podía poner una paletería y llamarla La Michoacana, rompió con esa esencia de calidez en la atención y calidad en los productos.

Fueron las segundas generaciones, quienes en el crecimiento comercial lograron rescatar la marca, acompañándola con una segunda palabra que permitió legalmente el registro de la marca y comercialmente rescató la identidad y pertenencia de toda una historia de la que sin duda México debe sentirse orgulloso y que ahora trasciende fronteras.

Por Hugo Gonzalez



En el año de 2008 en Aurora Illinois, Marco Andrade, originario de Tacátzcuaro, Michoacán – Población a 5 kilómetros de Tocumbo – en compañía de su esposa Ivone Cisneros comienzan la que ahora ya es una historia de éxito... La Michoacana Premium.

El “antojo” de comer una paleta o una nieve como las de México, hicieron que Marco e Ivone tomaran la decisión de abrir su primera heladería. Marco ya tenía los conocimientos de producción aprendidos de su padre Roberto Andrade y su tío Rafael Andrade en México.

En una ciudad como Aurora, donde seis meses hay un clima frío, pocas personas apostarían a que abrir una paletería fuera un negocio prospero, sin embargo, Marco e Ivone tenían muy claro que la “presentación y calidad” de sus productos y el buen trato a los clientes harían de ese sueño, una realidad.



Marcó se dio tarea de conseguir los equipos e insumos necesarios para la producción de los helados y paletas. Sin embargo, fue la mangonada la se convertiría en el producto estrella generando satisfacción en los clientes y el incremento de las ventas, permitiendo que dos años más tarde, después de mucho trabajo, esfuerzo y dedicación se lograra abrir la segunda paletería en Melrose Park.



Con un modelo de negocio similar al que 60 años atrás sus paisanos tocumbenses alcanzaran el desarrollo y presencia de La Michoacana en varias ciudades de Mexico, Marco e Ivone invitarían a familiares y amigos a sumarse al proyecto. Para 2014 ya contaba con 12 socios y 34 negocios. Hoy en día son más de 80 locaciones en 7 estados de la Unión Americana

Con más de 50 años de experiencia y 15 años de haber tocado tierras extranjeras, La Michoacana Premium es una de las cadenas más importantes en la industria heladera. Genera más de 1,000 empleos, en su mayoría migrantes que buscan el “sueño americano”.

Su expansión a California, provocó el crecimiento exponencial de la principal empresa distribuidora de los productos que ellos utilizan para la producción de helados y paletas. Así mismo, empresas mexicanas deiman, emerymark, imagina digital entre otras expositoras de la Feria Internación del Helado y la Paleta, son parte fundamental y participes del crecimiento de la compañía.

Por Hugo Gonzalez



La Michoacana Plus

ICE CREAM PARLOR

Mi nombre es Rubén Jiménez, tengo 35 años y soy orgullosamente mexicano. Nací en una familia palettera, donde aprendí que ser comerciante requiere de esfuerzo, creatividad y persistencia; características que han hecho de mí, un empresario en la rama de las paletas y helados.



“Mi objetivo es llevar lo típico de mi país de los productos de La Michoacana Plus, sin importar límites geográficos.”

Desde que era niño ayudé a fabricar paletas y helados con mis papás; los acompañaba a venderlas fuera de las escuelas y en una palettería que con mucho esfuerzo mis papás la pusieron. Después comencé a vender por cuenta propia; fue ahí donde comencé a buscar nuevos métodos de venta y de producción, sin embargo, aún no conseguía lo que quería: hacer algo único e innovador. Fue así que en Michoacán, a la edad de 22 años emprendí colocando mi propia palettería y fábrica de helados y paletas.

Durante dos años fabriqué variedades en sabor de paletas, helados y aguas frescas. Después comencé a hacer carros paletteros, recuerdo que cada vez que tenía una idea, no dormía por la emoción y por lo que quería hacer de ella, por eso cada vez que tenía algo en mente, buscaba los medios para poder lograr lo que deseaba. Por ello, a los 25 años cumplí uno de mis deseos: abrir una palettería en Estados Unidos, cuyo nombre es “La Michoacana Plus”. Un nombre que históricamente representa el génesis de las paletterías en México.

A lo largo de diez años, en conjunto de todo el equipo de la Michoacana Plus, he abierto más de 65 paleterías en USA; de las cuales, una está en Guatemala y recientemente en diciembre 2022 se abrió la primera paletería Mexicana en Los Emiratos Árabes con sede en Dubái.

Para mí ha sido muy importante darme cuenta del crecimiento que he tenido de diez años a la fecha; un crecimiento que no solo ha sido laboral sino también personal. Tengo en claro que La Michoacana Plus llegará a ubicarse en gran parte del mundo. Para mí Dubái era algo impensable, sin embargo, me di cuenta que no hay límites en los deseos, es cuestión del cumplimiento de lo que inicié escribiendo en este texto: esfuerzo, creatividad y persistencia.

Generar un modelo de negocio para mis paleterías, me ha llevado a innovar; es por eso que me ha interesado viajar, conocer nuevos lugares, platicar con empresarios y a asistir a ferias. Eso me ha nutrido en pensar diferente y en generar cosas nuevas para mi negocio.

La Feria del Helado en Guadalajara me inspira, me hace relacionarme con mexicanos que promueven el crecimiento en la rama de las paletas y helados. Yo creo en el talento mexicano, por eso, aunque la mayor parte de mis paleterías están en otros países, he exportado desde México diferentes productos y algo digno de reconocer es que la imagen creativa en diseño de la **Michoacana Plus** es de una empresa mexicana que conocí en la Feria del Helado en Guadalajara.

Estoy agradecido por el apoyo de las personas, de mi familia y sobre todo, estoy agradecido con todas las personas que forman parte del equipo de la Michoacana Plus.

Recuerda ser persistente con lo que deseas, no hay sueños inalcanzables!

Rubén Jiménez
La Michoacana Plus





Masa madre

La masa madre es un tipo de fermento compuesto, generalmente, de agua y harina, el cual no requiere de levadura. De hecho, este tipo de preparación era la usada para la fermentación y elaboración del pan antiguamente.

Por: Alba Castro- Global STD

La masa madre de cultivo se define según el Real Decreto 308/2019 como “la masa activa compuesta por harina de trigo o de otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microbiota que realiza una fermentación acidificante y alcohólica constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras salvajes”.

La masa madre:

- Se elabora a través de cereales como el salvado de trigo o centeno, puesto que es allí en donde se encuentran las poblaciones de levadura, las encargadas del proceso de fermentación.
- Es un tipo de fermentación natural que contiene microorganismos y bacterias que pueden seguir creciendo al añadir más harina y agua. De hecho, se estima que un poco de masa madre es más que suficiente para la elaboración de pan a lo largo del tiempo, incluso años y siglos.
- Se utiliza harina integral. Esto se debe porque las harinas refinadas no contienen las levaduras necesarias para el proceso.
- Se utiliza agua de garrafón o mineral.
- Las cantidades de agua y harina deben ser iguales, por lo tanto, al momento de hacer la mezcla, es necesario obtener un producto homogéneo.
- Es recomendable usar un recipiente lo suficientemente amplio.

Las masas madres tradicionales o masas madres tipo I se mantienen a temperatura ambiente <30°C de tal forma que se promueva el crecimiento de su flora microbiana y por tanto se favorezcan las distintas fermentaciones que tienen lugar en la masa.

Las masas madre industriales o masas madre tipo II se elaboran a partir de una fermentación larga entre 2 y 5 días a temperaturas superiores a 30°C. Como resultado se suele obtener una masa madre fluida o líquida que no se emplea para leudar, sino para acidificar la masa panaria y mejorar sus características organolépticas, el tipo y la cantidad de microorganismos que se aportan en este tipo de masas madre puede ser seleccionado por la industria.

Finalmente, las masas deshidratadas o secas. Los panaderos suelen optar por ellas ya que su utilización es mucho más rápida que la de las masas madre tipo I que tiene que estar varios días fermentando. Además, se suelen utilizar porque el pan que es elaborado con estas tiene unas características organolépticas muy similares a los panes producidos con masas madres tradicionales.

Al igual que en las industriales, en este caso también resulta necesario adicionar levaduras de panadería.

Por otro lado, entre las propiedades nutritivas y funcionales derivadas del uso de las masas madres destacan:

- Reducción del índice glucémico, debido al consumo de los azúcares para producir los ácidos orgánicos, etanol y CO₂.
- Aumento de la digestibilidad, provocado por la mayor proteólisis de las proteínas del gluten (gliadinas y gluteninas).
- Mejora de la microbiota intestinal, gracias a los exopolisacáridos y que se comportan como prebiótico.

Cada vez los paladares son más exigentes, y la masa madre nos presenta un sinnúmero de posibilidades de presentaciones al consumidor, por lo que su uso es amplio.

Recordemos elaborarla con las medidas higiénicas y realizar los procedimientos en cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, monitoreando la temperatura, usando agua potable, y tendremos una masa higiénica, saludable y deliciosa.



OFICINAS ADMINISTRATIVAS

 Av. Faro 2350 Piso 8 H,
Col. Verde Valle C.P. 44550
Guadalajara, Jalisco.

 33 3002 6178 | 33 3810 4178/79

 info@ciaj.org.mx

LABORATORIO CÁMARA ALIMENTICIA

 Av. Washington 1920, Col. Moderna
C.P. 44190 Guadalajara, Jal.

 33 1204 0154

 atencionalcliente@laboratoriociaj.com.mx

www.ciaj.org.mx



BRINDAMOS SOLUCIONES A LA MEDIDA CON 3 PILARES QUE CONSTITUYEN UNA ESTRATEGIA ROBUSTA

Acoplamos nuestros productos y servicios a las necesidades de su empresa y personalizamos su estrategia de promoción y comunicación, optimizando los resultados.

**ESTRATEGIA DE MEDIOS
CON UNA TRAYECTORIA
DE 43 AÑOS**



Es nuestra agencia de medios. Buscamos generar una sinergia correcta entre imagen e impacto atacando los canales que nuestro lector utiliza para consumir nuestro contenido.



www.alfa-editores.com.mx

**ESTRATEGIA DE BRAND
AWARENESS, NETWORKING DE
VALOR Y CAPACITACIÓN
PROFESIONAL A TRAVÉS DE
NUESTROS SEMINARIOS**



Es nuestra empresa enfocada en la capacitación de los profesionales de los distintos sectores que conforman la industria de alimentos y bebidas.



www.alfapromoeventos.com

**ESTRATEGIA DE MARKETING
DIGITAL PARA LAS EMPRESAS
ESPECIALIZADAS DE NUESTRA
INDUSTRIA DESDE NUESTRA
AGENCIA DE MARKETING DIGITAL**



La agencia de marketing digital del grupo. Aplicamos estrategias, tácticas y pensamiento digital a las estrategias de tu empresa.



www.alfadigitalagency.com

CONTÁCTANOS

ventas@alfa-editores.com.mx

+5255 5582 3342

¿HABLAMOS?

SÍGUENOS EN





ESTAMOS DE VUELTA

TecnoTendencias 2023

Proteínas plant-based y su uso en alimentos y bebidas



1 y 2 de Marzo 2023, CDMX

DIRIGIDO A TODOS LOS SECTORES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVOS:



Conozca a los **expertos** encargados de difundir los **beneficios** de las **proteínas vegetales** en la fabricación de alimentos.



Entérese de cuáles son las **tendencias de mercado** para los **alimentos plant-based**.



Evalúe **sensorialmente** las **opciones plant-based** presentadas por los representantes de las diversas empresas.



Cómo **sustituir con proteína vegetal** algunos **ingredientes no permitidos** para su uso en alimentos.



Analice los **beneficios nutrimentales** de las **proteínas vegetales**.



Vea cuál es la **tendencia de las proteínas vegetales** usadas en alimentos.



Sede: **BelAir Unique Mexico City WTC.**
Dakota 95, Nápoles, Benito Juárez, 03810
Ciudad de México, CDMX



karla@alfapromoeventos.com
www.alfapromoeventos.com
(+5255) 5582 3342



NEVEMEX®

Ice Cream Machine

Calidad de Exportación

Visitanos
en el stand 4013

NSF®

Neveras de Batch
Mantecadoras
Paletas
Moldes

33 1971-8689

www.nevemex.com

ventasgdl@nevemex.com

*Planta Semi-Industrial de
Pasteurización*



FEBRERO 2
2023

EXPO
GUADALAJARA
♦ EL RECINTO DE LOS GRANDES EVENTOS ♦



4
Desafíos



Paleta de Fruta



Paleta rellena



Paleta Vegana



Paleta Misteriosa

INFORMES :

 +52 33 2787 3660



emerymark®



Sabor
Helado
EL LADO DE LOS POSTRES FRÍOS



2 AÑOS
DE GARANTÍA

¿QUIERES ABRIR UNA PALETERÍA EN USA, MÉXICO O CUALQUIER PARTE DEL MUNDO?

*Somos tu mejor opción y
30 AÑOS EN EL MERCADO
nos respaldan.*

Fabricamos todo lo que necesites y
personalizamos tu proyecto para crear el
negocio de tus sueños.

- MÁQUINAS PARA FABRICAR PALETAS Y HELADOS
- EQUIPOS PARA ALMACENAR Y EXHIBIR TUS PRODUCTOS
- PUBLICIDAD Y DECORACIÓN PARA TU NEGOCIO
- ACCESORIOS Y MUCHO MÁS...

COTIZA NUESTROS
PAQUETES
sin compromiso



+52 33 2343 5421



refrigeracioneinoxidables
RefrinoxMX



+52 33 1723 0406
+52 33 1858 2614

refrinox.com.mx