



cultura
Molinera

EDICION N° 1 // ENERO-FEBRERO 2018

THE POWER SAVER

Leonardo: el banco de Omas que está revolucionando el concepto de molienda



Better Living

Omas, gracias a las **tecnologías revolucionarias de los procesos de molienda**, permite un **ahorro energético** del molino hasta el 70%. Productos de alta calidad y con la vista al futuro garantizan una **alimentación mejor para una vida más sana**.

PERFORMANCE EVOLUTION
IN THE ART OF MILLING

omasindustries.com



MILLING REVOLUTION

omas
RESEARCH & DEVELOPMENT
MADE IN ITALY



Pròlogo

Cultura Molinera es La Revista del Molinero actual.

Contará con segmentos como:

Mujeres de Molienda, Herencia, Molinos del Mundo, Desarrollos y demás. Algunos de estos segmentos también serán publicados en inglés.

También en el sitio web encontrara novedades, información sobre eventos, la biblioteca digital, Desarrollo de trabajos, Anuncios de trabajo. Para acceder a estos beneficios y recibir bimestralmente la revista digital, debe registrarse de forma gratuita.

Nuestro objetivo principal es formar una red mundial, donde el Molinero encuentre solución para sus necesidades.

Esperamos sea de su agrado nuestra primera edición.

Foreword

Cultura Molinera is the current Miller's Magazine.

It will have segments such as:

Women of Grinding, Heritage, Mills of the World, Developments and others. Some of these segments will also be published in English.

Also on the website you will find news, information about events, the digital library, Job Development, Job Announcements. To access these benefits and receive bimonthly the digital magazine, you must register for free.

Our main objective is to form a global network, where the Miller finds a solution for his needs.

We hope you enjoy our first edition

ÍNDICE

- Pag-3- Prologo
- Pag-5- Molinos de Jachal
- Pag-7- Molinos de Palma de Mallorca (cast/ing)
- Pag-10- Nota Glianina ~ Glutanina
- Pag-11- Herencia (cast/ing)
- Pag-14- Mujeres de Molienda
- Pag-16- Afa SCL (cast/ing)
- Pag-18- Alim 2017 Fotos
- Pag-19- Agradecimientos

STAFF

Dirección General : Lucinda Castro Jofre

Contaduria: Aldana Belluzzi

Asistente: Agustín Badan

Diseñador web. : Juan José Barrionuevo

www.juanjo.com.ar



MOLINO DEL ALTO JACHAL

San Juan Argentina

Centenarios molinos de madera, platos típicos y usos y costumbres rurales dan forma a un recorrido por esta zona del norte de San Juan.

Los restos de las estaciones del ferrocarril que unía San Juan capital con el norte de la provincia se borrarían en la aridez de los cerros que acompaña la traza de la ruta 40.

Alrededor de esas soberbias construcciones reducidas a montículos de piedras, la pena de los pobladores por el tren que dejó de correr se hace esperanza en la franja de los olivares que reverdece cerca de Niquivil.

A las puertas de San José de Jáchal se distinguen las primeras casas, muy altas y frescas, sostenidas por ladrillos de adobe.

Sopla el viento y los árboles centenarios de la plaza del pueblo, vacía de gente, se sacuden en una danza cadenciosa aunque sin melodía. El ritual de la siesta está en su mejor momento.

Cada una de esas sencillas imágenes que Jáchal entrega en sorbos pausados remite a Buenaventura Luna, el cantor que mejor supo describir esta porción del paisaje cuyano. A Huaco, el paraje donde nació -a 36 km de Jáchal-, Luna dedicó las delicadas estrofas de "Vallecito de Huaco": "Valle que el tiempo cuida / que no se extinga el hechizo / de tu vida de sosiego / con música de silencio". El venerado poeta prefería el encierro entre las instalaciones de un molino de 1790 para inspirarse sin nada que lo perturbara.



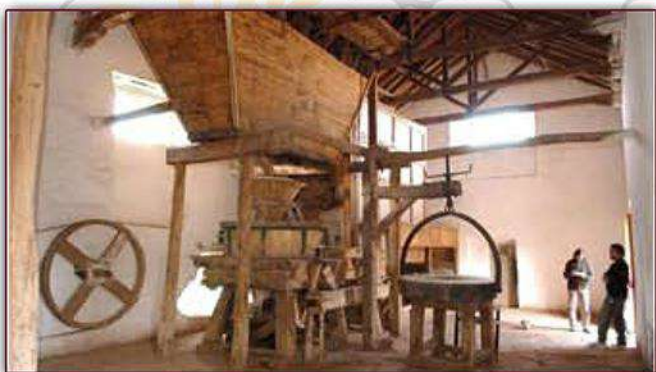
La cuesta de Huaco, muy cerca del puego de Jachal

El vínculo de Luna con la herencia del pasado -reconocida en el poema "Molino de piedra" - trascendió mucho más allá de su muerte en 1955 y fue una pieza clave para la creación del circuito de los centenarios molinos harineros.

En las reliquias más apreciadas por los jachalleros revive el alma de los arrieros y carreros que conducían tropas de burros para acercar el trigo en chasnas (bolsas tejidas) desde los campos de cultivo. Esos hombres esforzados acampaban y se enfrascaban en prolongadas charlas con guitarreada en torno al mate o el asado, mientras esperaban la molienda.

Su fuerte impronta perdura como sólido pilar de la identidad de Jáchal.

De Jáchal a Huaco, el sol tibio de la tarde sanjuanina resalta las vetas rojizas estampadas por el óxido de hierro sobre la montaña. El camino trepa entre inquietantes cornisas para dejar absortos a los visitantes con la panorámica que les dispensa el Mirador de la Cuesta de Huaco: los cerros de colores y, al fondo, el valle verde recortado por el río Huaco, que avanza en medio de su propio bramido. En un tramo de curvas cerradas, el aire se calienta y un silbido agudo anuncia la inminente visita del zonda.



Uno de los molinos harineros, que en otros tiempos recibían la producción de 6.500 ha de trigo (Roberto Ruiz)



El esplendor de los molinos llegó hasta principios de este milenio, cuando el monocultivo de la cebolla desplazó al trigo (Roberto Ruiz)

Paisaje hecho poesía

En el horizonte, Huaco no es más que un puñado de parcelas donde pastan ovejas gordas y casas de adobe mimetizadas con la rueda con paletas del molino histórico, inmóvil desde 1968. En Villa Mercedes (a 15 km de Jáchal), la atmósfera cálida que dejó el viento tras su paso fugaz adquiere una pizca de nostalgia en el Molino del Alto -también conocido como "de García" - con la voz de Cosme Yáñez. "Cae el agua sobre la rueda y cuando gira canta", recita a Buenaventura Luna el restaurador de los molinos.

A la manera de gigantescos relojes detenidos, en Jáchal yacen los brazos de madera de once molinos que eran impulsados por energía hidráulica.

Día y noche recibían la producción de 6.500 ha cultivadas con trigo y 18 mil ha destinadas a la alfalfa. Ese tiempo de esplendor se extendió desde fines del siglo XIX hasta principios de este milenio, hasta que el monocultivo de la cebolla desplazó al trigo.

Un anciano de Tambería (a 6 km de Jáchal) se ofrece para acompañar como guía más idóneo la visita al molino de Santa Teresa, que funcionó desde 1880 hasta 2002. Arranca muy didáctico, explicando el método tradicional de la trilla (la separación del grano de la paja), pero la memoria le pone freno a su entusiasmo.

Trabajó aquí más de tres décadas y ahora no puede soportar el cuadro irremediablemente quieto que descubren sus ojos. "Esto era mi vida", se limita a susurrar antes de despedirse.

El cautivante encanto de los artesanos y el legado de los pioneros que trabajaban en los molinos indefectiblemente a los turistas reconfortados por las aguas termales de Pismanta, un remanso de naturaleza ubicado a 62 kilómetros al oeste de San José de Jáchal. Las tradiciones más arraigadas asoman en cada rincón del departamento Jáchal. Ese arcón de usos y costumbres transmitido por generaciones marca los pasos rutinarios de los pobladores rurales y -así como el venerado Cristo Negro traído de Potosí a la iglesia de San José de Jáchal en 1783- se atesora como la joya más preciada en cada vivienda familiar de la localidad cabecera.

Un grupo de mujeres difunde el arte de la repostería jachallera en el Paseo de los Artesanos, una atracción que induce a los turistas a descubrir las bondades de la tableta arqueada (un exquisito alfajor de dulce de membrillo o alcayota recubierto con betún de huevo), la tableta cimarrona (masa con dulce de algarrobo), tortitas al rescoldo, colaciones y raspaditas.

En esta tierra fértil para la preservación de las culturas más antiguas también brillan las manos sabias dedicadas a tejer frazadas y ponchos de lana en telares artesanales.

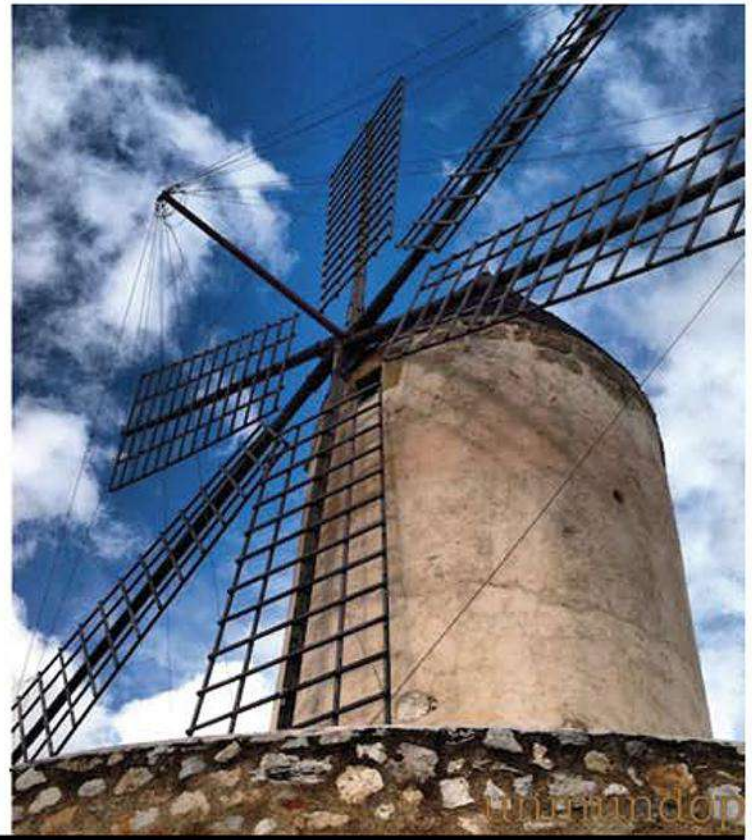
Son parte inescindible del paisaje ondulante, moldeado por el viento, que captó Buenaventura Luna con su mirada sagaz.



La Cuesta de Huaco, muy cerca del pueblo de Jáchal

PALMA de MALLORCA

Y SUS MOLINOS HARINEROS

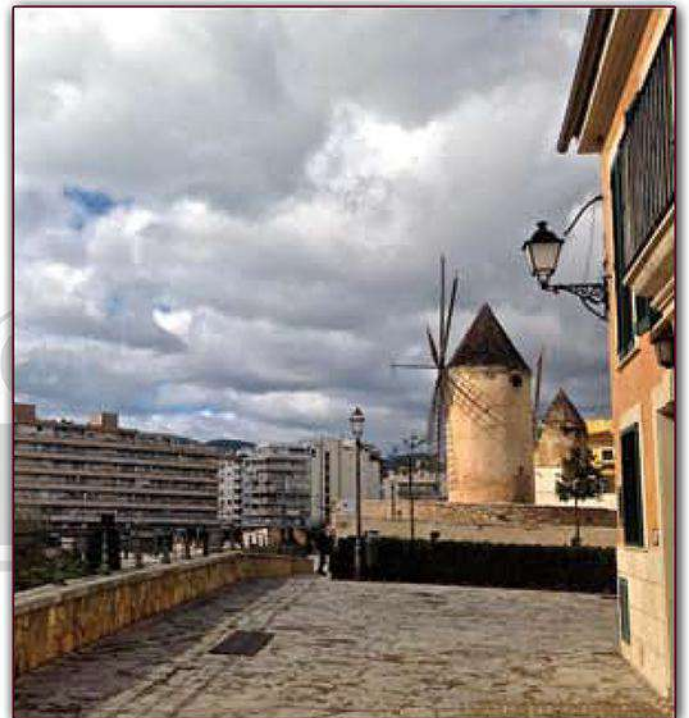


Molinos los hay por toda la isla, desde que el avión empieza a sobrevolarla empezamos a disfrutar de un paisaje en el que destacan ellos y su curiosa belleza. Recordemos que antes de la llegada del turismo allá por los años sesenta, la isla era básicamente agrícola. Algunos de estos molinos eran destinados a la extracción de agua, principalmente los que se encuentran en el campo.

En este post solo os voy a hablar de los que yo conocí de cerca, los molinos harineros de Palma, los que molían el trigo y que habitualmente eran construidos cerca de los núcleos de mayor población, o sea cerca de la ciudad. Muchos os preguntaréis porqué escribo sobre ellos, eso se debe a que a mi particularmente me encantan los molinos y verlos dentro de una ciudad me parece doblemente interesante, para mi, le dan un toque especial y nostálgico. Si amigos, esta ciudad también puede presumir de haber sabido conservar estas maravillas de antaño.

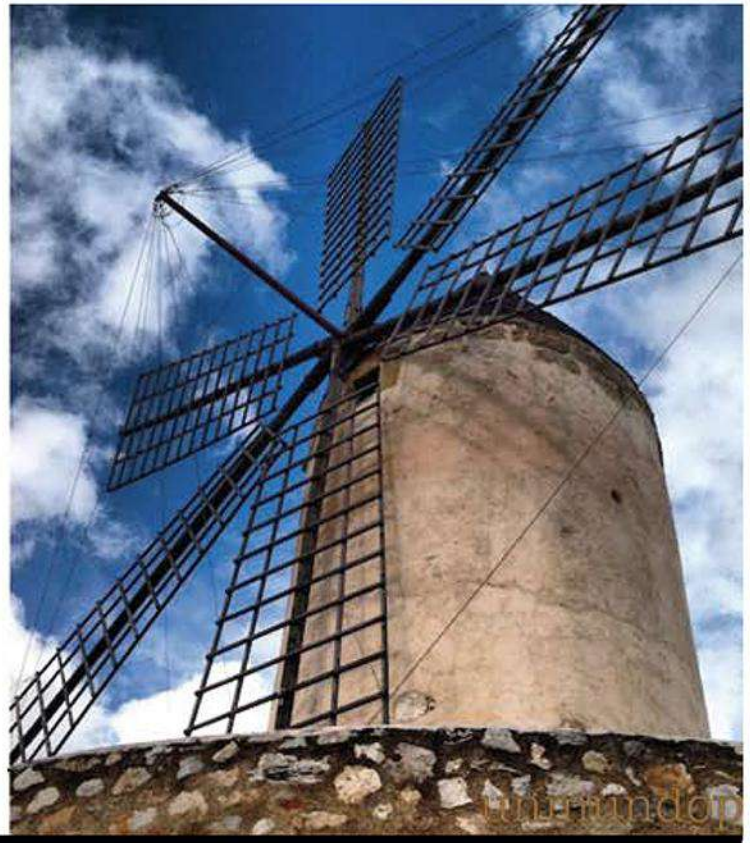
Durante mi viaje a la isla para asistir al #palmatrip me alojé en el Hotel Costa Azul, en plena Bahía de Palma, todo un lujo del que pude disfrutar ya que desde mi acristalado balcón me deleitaba con unos amaneceres y unos atardeceres sobre mi querido Mar Mediterráneo que hoy todavía recuerdo con añoro. Desde el Hotel y aprovechando que mi avión salía por la tarde, decidí aprovechar la mañana y no podía dejar de ir en busca de mis queridos molinos los que había visto y que estaban muy cerquita, en es Jonquet, pegaditos al mar. El día amaneció estupendo, casi primaveral, el cielo era de un escandaloso azul, apetecía pasear y respirar el aroma del mar, cuando llegue a los pies de los molinos no podía dejar de disparar mi cámara, no lo puedo evitar, adoro a estas maravillas que tanta utilidad tuvieron para nuestros antepasados.

Por desgracia en la antigüedad había unos cuantos más de los que hoy todavía se conservan en la ciudad, pero aún así no estaba dispuesta a perdermelos porque son preciosos. De todos ellos hay uno, el Molí d' en Garleta que se puede visitar y la verdad es que merece la pena. Hay asociaciones que se encargan desde hace bastantes años de hacer posible el mantenimiento de estas joyas de su patrimonio. Gracias por vuestro trabajo!



PALMA de MALLORCA

and their FLOURS MILLS



Mills are everywhere in on the Island, since the plane begins to overfly it we start enjoying a scenery wich emphasize them and their curious beauty. Let`s remember that before the arriving of the turism over the 70`s, this island were basically farming.

Some of this mills were destined for the extraction of water, mostly the ones who are near to countryside. In this post I only going to talk about what I knew closely, Palma` s flour Mills, the one who grist the wheat and usually were built near to the core of major population.

Many people wonder why I wote about this, it` s because I particularly love mills and watching inside of a city it seems to me doubly interesting, it gives an especial,nostalgic touch. Yes my friends,this city also can show off they have known to preserv this wonder departed. During my trip to the island I assisted to palmtrip I stayed at Costa Azul Hotel,on Bahia de Palma, all luxury that I could enjoy since my glazed balcony I delighted with the sunrise and nightfall of my beloved Mediterraneo sea which today I remember with hanker for.

From the hotel and taking advantage that my fly parts at the afternoon I couldn` t go looking for my dear mills that I` ve seen and the ones who were pretty near,in Jonquet,close to the sea.

That day was gorgeous , almost sping-like,the sky was outrageously blue,feeling like take a walk and breath the sea air,when I reached to the base of the mills I couldn` t stop shooting my camera ,I can` t help it, I love this wonders that some much utility have had to our ancestors. Unfortunately in ancient times there were a few more than these days that it preserv in the city,but even though I wasn` t going to miss them because they are beautiful.

Of all of them there one, Molí d` en





MRG Equipamientos SRL

Mas de 25 años al servicio de la Industria.
Nuestra experiencia en el sector, aporta a nuestros clientes
la garantía del mejor resultado.



MRG Equipamientos S.R.L. es una empresa dedicada al desarrollo, diseño y fabricación de transportes automatizados para el traslado de todo tipo de mercadería dentro de las industrias molineras, de alimentos balanceados, frigoríficas, lácteas, alimenticias, etc.. Como así también a la fabricación de equipos especiales acordes a las necesidades específicas brindando atención y servicio personalizado a nuestros clientes.

MRG Equipamientos S.R.L. no solo se centra en la fabricación, desarrollo y diseño, sino también en el montaje e instalación de sus equipos.

Además cuenta con un grupo técnico encargado de investigar constantemente para alcanzar los mayores estándares de calidad adaptándose a las nuevas tecnológicas.

También ofrece un Servicio de Postventa y venta de repuestos para asegurar a nuestros clientes un servicio superior día a día.

MRG Equipamientos S.R.L. se encuentra situada en la localidad de Carcarañá, Provincia de Santa Fe, a 50 km de la ciudad de Rosario, punto clave del Mercosur y zona estratégica para el desarrollo industrial.



MRG Equipamientos S.R.L

Hipólito Yrigoyen 866
Carcarañá - Santa Fe

mrgsrl.com.ar

Teléfonos:ç
(0341) 4940838
(0341) 4947060

GLIADINA-GLUTENINA

POR OSVALDO GABINI [AIT ADITIVOS]

INFLUENCIA DE LAS PROTEÍNAS EN LA PANIFICACIÓN.

La calidad panadera de una harina de trigo dependerá de:

- Trigo
- Molienda
- Corrección o Nivelación Tecnológica (enzimas)

Un trigo de buenas características, junto con una molienda técnicamente correcta, van a producir harinas de buena performance, la corrección tecnológica hace a esas harinas aptas para diferentes aplicaciones como ser: pan francés, galletitas dulces o crackers, alfajores, etc. En el trigo, las proteínas son, entre otros, los factores decisivos en la ecuación de la calidad, el resto de los integrantes de la harina tiene un papel secundario a pesar de que son cerca del 80 % del endospermo. Es decir que cerca del 10 % de la harina va jugar un rol definitorio de sus características. Este 10% está integrado por la gliadina- glutenina en una asociación complementaria de características únicas.

La performance de una harina, directamente vinculada con:

La absorción de agua,
El tiempo de amasado,
La "fuerza" de la harina,
El desarrollo en la fermentación, y
El crecimiento en el horno (oven spring),
Esta performance está fuertemente correlacionada con las características de las proteínas del gluten de la harina.

Si bien, una premisa básica de la calidad de una harina es el contenido de proteína, no menos importante es la calidad de esas proteínas. Esta calidad se evalúa aplicando los métodos de análisis reológicos conocidos y para una evaluación integral, mediante pruebas de panificación. Esta relación gliadina- glutenina es la base donde se sustenta una gran parte de la alimentación de la humanidad a través de las formas, tamaños, sabores de los panificados.

En www.culturamoliner.com. se encuentra el desarrollo del trabajo completo y pueden dejar sus consultas y/u opiniones.

Bibliografía:

- Baking Science & Technology E. J. Pyler 3rd Edition Vol 1
- Association of Glutenin Subunits With Gliadin Composition and Grain Quality in Wheat. CW Wrigley, GJ Lawrence and KW Shepherd. Australian Journal of Plant Physiology 9 (1) 15 – 30
- Utilización de Marcadores Moleculares en el Mejoramiento de Trigo – Genes de Calidad y Resistencia a Enfermedades. Mercedes Nisi, Leonardo Vanzetti, Beatriz Formica, Jorge Nisi, Marcelo Huelguera – Área Mejoramiento genético Vegetal, INTA Marcos Juárez, Córdoba, Argentina.
- Functional Properties of Wheat Glutenin. Weegels P.L., Hamer R.J. and Schonfield J.D. Journal of Cereal Science. 1996 Volume 23 Issue 1 Pages 1 – 17
- Elementos de Análisis Cualitativo y Cuantitativo en Proteínas del Gluten de Trigo. Paola Díaz Dellavalle (1), Marco Dalla Rizza (1), Daniel Vázquez (2) y Marina Castro (3)
- (1) Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, INIA Las Brujas, Unidad de Biotecnología. Ruta 48 km 10, Canelones, Uruguay. (2) INIA La Estanzuela, Laboratorio de Calidad de Granos, Ruta 50 km 11 Colonia, Uruguay. (3) INIA La Estanzuela, Programa de Evaluación de Cultivares, Ruta 50 km 11 Colonia, Uruguay.
- Quality traits. Gluten Strength. Laura Pflugger. (lpflugger@cirn.inta.gov.ar) http://maswheat.ucdavis.edu/protocols/gluten/Quality_Gluten.htm
- GLIADIN AND GLUTENIN The Unique Balance of Wheat Quality. Colin Wrigley, Ferenc Békés and Walter Bushuk. AACC International 2006. - <http://www.biologia.edu.ar/macromoleculas/structup.htm>.
- Thiols in flour baking quality. J.A.D. Ewart. Food Chemistry. Volume 38 Issue 1, 1990, Pages 41-60
- Desnaturalización de proteínas: www.ehu.es/biomoleculas/proteinas/desnaturalizacion.htm
- Proteínas: www.arrakis.es/~lluengo/pproteinas.html
- Grano de trigo www.wheatbp.net



HERENCIA

Soy Luis René Urbina Rizo, Ingeniero Mecánico graduado en la Universidad Nacional de Ingeniería en Nicaragua, así también certificado como Técnico Molinero y pertenezco a una familia de cultura molinera, en quinta generación de molineros de cereales.

Mi padre Luis René Urbina Bravo quien es la Cuarta Generación de molineros de cereales, es quien me cuenta que mi tatarabuelo el Sr. Franklin Urbina (Primera Generación) es quien inicia el oficio de molinero de cereales, él le traslada a mi bisabuelo el Sr. Pedro Urbina Arauz (Segunda Generación) el oficio de molinero, y otros parientes.

Mi bisabuelo Sr. Pedro Urbina Arauz, inició y fue Molinero de General Mills, trabajó en Guatemala, Nicaragua y Panamá por muchos años, trabajando como Maestro Molinero, fueron parte de su generación, el Ing. Jorge Espinoza y Don Bruno Linares, entre otros. Mi bisabuelo transmite el oficio a mi abuelo, el Sr. Pedro Urbina Haslam (Tercera Generación), quien trabajo para la fábrica de molino EMSA, trabajó en México, y Centroamérica.

Quien transmite el oficio de molinero a mi padre Ing. Luis René Urbina Bravo (Cuarta Generación), fue mi bisabuelo el Sr. Pedro Urbina Arauz. Mi padre da sus primeros pasos en la Molinería, en General Mills de Nicaragua, bajo la tutela de mi bisabuelo, y continua su entrenamiento en General Mills de USA, y sus estudios de molinero en OCRIM-Cremona, Italia, hoy en día mi Padre tiene 63 años de edad, y 44 años de permanecer en la molienda de cereales; Mi padre fue de los instructores pioneros de Molinería en ESLAMO, desempeñándose actualmente como Maestro Molinero o Head Miller, en Molinos del Higuamo en República Dominicana, es decir es Molinero activo.

Mi Padre Ing. Luis René Urbina Bravo, es quien me hereda el oficio y casualmente doy mis primeros pasos en la molinería, en General Mills de Nicaragua donde él da sus primeros pasos en el campo de la molinería, igual que mi bisabuelo. Y no solo mi padre me empuja al oficio sino también interviene mi Madre Sra. Irene Rizo Zeledón de Urbina, en mi integración a la molinería de la siguiente manera: Mi madre a finales de los ochentas, es representante de ventas de accesorios, y mejoradores reológicos, para la industria molinera, y a inicio de los años noventa es la representante exclusiva de la firma Fundiciones Balaguer, S.A. de Onil (Alicante), España para Centroamérica y República Dominicana, también toma la representación para Centroamérica y República Dominicana de las Fábricas de Molinos Prillwitz & Cía. Ltda. De Buenos Aires, Argentina y Accesorios Sala, C.R.L de Alicante, España, y otras representaciones.

Además de trabajar bajo la Dirección de mi Padre en las moliendas, hago integración a trabajar con mi Madre, visitando todos los molinos de Centroamérica y República Dominicana, y es en este lapso, que logro la experiencia en, dominar el tema de los accesorios, y equipos, para amalgamar la experiencia en el campo de la molienda, además de asistir a mi madre en aspectos técnicos, logro instruirme en la Tecnología de la Molinería, maquinaria, diseño, diagramación y start up en: Accesorios Sala, (España), Alapala (Turquía) Bühler (Suiza), Fundiciones Balaguer, S.A. (España), International Grain Program (USA), Kansas State University (USA), Muhlenschemie (Alemania), OCRIM (Italia). Además, siempre he estado agradecido con mis mentores y demás escuelas que he estado certificado y me han enseñado lo de este rubro.

Pero jamás olvido que la mejor escuela del mundo en molinería ha sido y es La de Mi padre, que tanto admiro y respeto.



HERITAGE

I am Luis René Urbina Rizo, Mechanical Engineer graduated from the National University of Engineering in Nicaragua, also certified as a Miller Technician and belong to a family of milling culture, in fifth generation of cereal millers.

My father, Luis René Urbina Bravo, who is the Fourth Generation of cereal millers, is the one who tells me that my great-great-grandfather Mr. Franklin Urbina (First Generation) is the one who starts the trade of cereal miller, he transfers it to my great-grandfather Mr. Pedro Urbina Arauz (Second Generation) the office of miller, and other relatives.

My great-grandfather Mr. Pedro Urbina Arauz, started as and was a General Mills Miller, worked in Guatemala, Nicaragua and Panama for many years, working as a Miller Teacher, were part of his generation, Mr. Jorge Espinoza and Mr. Bruno Linares, among others. My great-grandfather transmits the office to my grandfather, Mr. Pedro Urbina Haslam (Third Generation), who worked for the EMSA mill factory, worked in Mexico, and Central America.

Who transmitted the trade of miller to my father Eng. Luis René Urbina Bravo (Fourth Generation), was my great-grandfather Mr. Pedro Urbina Arauz. My father takes his first steps as a miller, in General Mills of Nicaragua, under the tutelage of my great grandfather, and continues his training in General Mills USA, and his studies of miller in OCRIM-Cremona, Italy. Today my Father is 63 years old, and 44 years of being in the milling of cereals; my father was one of the pioneering miller instructors in ESLAMO, currently performing as a Master Miller or Head Miller, in Molinos Del Higuamo, S.A. in the Dominican Republic, that is, he is an active Miller.

My father, Ing. Luis René Urbina Bravo, is the one who inherits my trade and casually I take my first steps in the milling, in General Mills of Nicaragua where he takes his first steps in the field of milling, just like my great-grandfather. And not only my father pushes me to the office but also my Mother Irene Rizo Zeledón de Urbina intervenes, in my integration to the milling as follows: My mother at the end of the eighties, is representative of sales of accessories, and improvers rheology, for the milling industry, and at the beginning of the nineties is the exclusive representative of the firm Fundiciones Balaguer, SA de Onil (Alicante), Spain for Central America and the Dominican Republic, also takes the representation for Central America and the Dominican Republic from the mills of Prillwitz & Cía. Ltda. From Buenos Aires, Argentina and Sala Accessories, C.R.L from Alicante, Spain, and other representations.

In addition to working under the direction of my Father in the grinds, I integrate to work with my Mother, visiting all the mills of Central America and the Dominican Republic, and it is in this period, that I gain experience in, master the theme of accessories, and equipment, to amalgamate the experience in the field of grinding, in addition to assisting my mother in technical aspects, I get to instruct in the Technology of Milling, machinery, design, layout and start up in: Sala Accessories, (Spain), Alapala (Turkey) Bühler (Switzerland), Fundiciones Balaguer, S.A. (Spain), International Grain Program (USA), Kansas State University (USA), Muhlenchemie (Germany), OCRIM (Italy). In addition, I have always been grateful to my mentors and other schools that have been certified and have taught me about this area.

But I never forget that the best school in the world in milling has been and is My Father's, that I admire and respect so much.

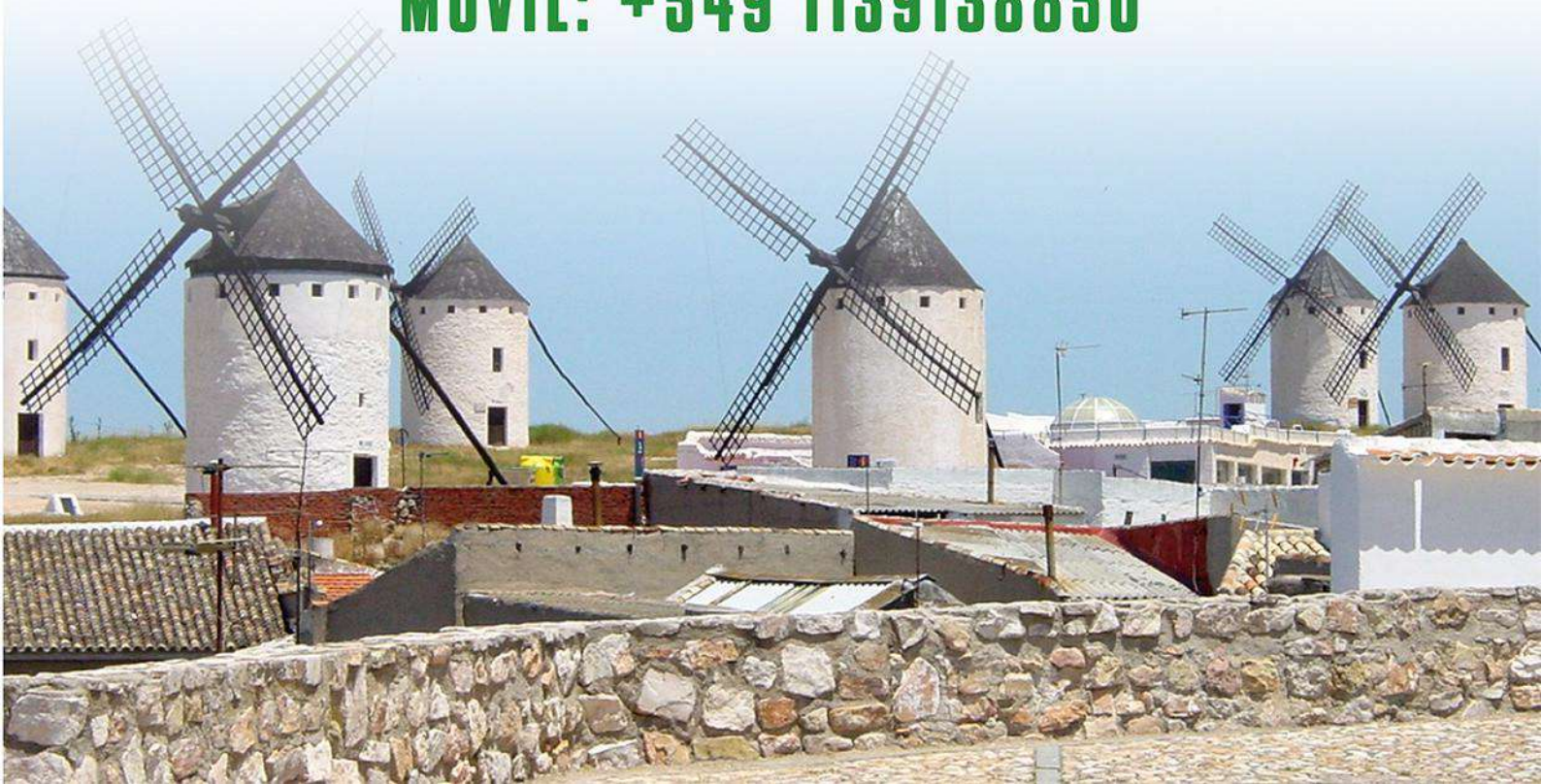


ALBERTO F. VICENTE S.A.

**COMPONENTES PARA MOLINOS HARINEROS
NOS AVALAN 30 AÑOS EN EL MERCADO**

WWW.FILTROSMAXFIL.COM

**ARIAS 4051 LANUS
BS AS ARGENTINA
TEL: +54 11 5089-90000
MOVIL: +549 1139138850**



MUJERES DE MOLIENDA

**Sra. Lorena Rivas, 35 años. Mujer. Nacida en Lujan. Casada Con Javier.
Tres hijos una niña y dos niños. Jefe de producción en Moliendas Areco.**

¿Cómo llego a un molino por primera vez?

Llegué por medio de una pasantía, faltaba poco para recibirme. Tenía 18 años, necesitaban un pasante de temporada de verano. Esa pasantía se transformó en 13 años.

¿Cómo fue esa experiencia?

Como experiencia fue 100% positiva, ahí conocí mucha gente. Aprendí mucho. Fui mamá de mis tres hijos mientras trabajaba. Los incluí, venían al molino a tomar la teta. Renuncié para dedicarme a tiempo completo a mi último bebé.

Como mujer de Molienda ¿Sufrió alguna limitación?

Sí, en el momento de las tareas de mantenimiento. Podes estar en todos los detalles, pero la única limitación como mujer, es "No contar con la fuerza física de un hombre".

¿Conoce otras mujeres en su cargo?

No, me comentaron que hay en Uruguay, no sé si con semejante responsabilidad. Si la hubiera, me gustaría conocerla.

¿Cuántas personas conforman su equipo de colaboradores?

Somos tres mujeres y alrededor de veintidós hombres. La estructura arranco con todos hombres. Fui la primera incorporación femenina, con todas las dudas de un empleador, ya que la molinería es una profesión muy machista. Funcionó y de ahí surgió la posibilidad de incorporar a Adriana, la segunda mujer en el molino, y cuando acepté el cargo de Jefe de Planta, decidí traer a mi mejor amiga Valeria a trabajar conmigo como mi asistente, ya que es mi persona de mayor confianza y sabe perfectamente mi metodología de trabajo. Es ideal para ese puesto.

Cuál es la relación con las Mujeres de sus colaboradores?

Era un desafío cuando ingrese porque Carmen de Areco es un pueblo chico. Todos se conocen yo venía de otra ciudad. Se podía generar algún conflicto, ya que sus maridos de trabajar con todos hombres comenzaban a trabajar con una mujer. Revertí la situación, porque mi único objetivo era cumplir mi función.



Lorena Rivas, Jefe de producción en Moliendas Areco

¿Cómo revirtió la situación?

Se me ocurrió una fiesta sorpresa de fin de año con la familia. Por costumbre ellos salían a una parrilla a festejar. Entonces armé un grupo de whatsapp, que se llama casualmente "Mujeres de Molienda", ahí organizadas pudimos armar una fiesta hermosa. Desde ese momento mantenemos una linda relación entretodas y nos juntamos a comer pizzas de vez en

En su vida profesional ¿Cuál fue su prueba más difícil?

Renunciar fue para mí muy difícil, fueron 13 años, sentía que nunca más iba a entrar a un molino y no volvería a sentir la pasión de hacer lo que te gusta. El molino era sentimentalmente mío, era la mano derecha de la persona que lo manejaba al 100%. Pensaba que esa oportunidad no la iba a tener otra vez. Después soñás con que todos los otros son molinos gigantes, donde vos creces hasta donde te dejan y en los molinos chicos vos creces hasta donde querés, no dependes de otros.

Y la segunda oportunidad llegó y toqué techo.

¿Quién o quienes confiaron para que le llegue esta segunda oportunidad?

Adrián Arias el era asesor externo del molino anterior y hoy en día trabajo con él en este, fue el que hizo el contacto.

¿Cuál fue su postura ante esta propuesta que era tan impensada por ud.?

Sentía que no iba a poder. Creía que me habían sacado el chip, que nunca más iba a organizar un molino. Yo me baje el autoestima. Hasta que me di cuenta que no, eso lo tenés eso está intacto, es como aprender a andar en bicicleta puede pasar años pero no te olvidas más.

¿En qué puesto comienza en Moliendas Areco?

En el Laboratorio, control de calidad, volví a empezar. Era un desafío para mí demostrarle que yo podía más que eso, además el análisis la rutina me agoto. Lo mío es más lo fierro que el microanálisis.

¿Cuál fue su desafío más grande en su carrera?

Volver! no quería y puse mil excusas para no volver.

La propuesta superó mis expectativas y lo llevamos al extremo. Yo no confiaba en mí misma.

¿Le gustaría que alguno de sus hijos o en especial su hija mujer herede su profesión? No veo a mis hijos varones, dentro de esta profesión, hoy no los veo, espero que en algún momento me den esa satisfacción. Pero sí idealizo a mi hija, la necesito a mi lado para seguir muchos años en esto. La veo haciendo un análisis, empezando desde cero como tuve que empezar yo.

Como una colaboradora excelente, la necesito a mi lado.

También para sanar ese vínculo que esta profesión distanció tanto.

Si un día se terminara la molinería en su vida,
¿Qué recuerdo elegiría para llevarse?

No me llevaría recuerdos de personas, me llevaría el recuerdo de los clientes, la relación y la confianza que me dieron para conocer sus fábricas y poder solucionar cualquier inconveniente.

¿Sufrió discriminación por su género con los clientes?

No, el cliente hasta lo ha tomado mejor que en mi propia profesión que sea mujer. Es más difícil decirle que no a una mujer que a un hombre.

¿Quién es en su vida la persona que más conoce su carrera y su batalla interna por volver?

Mi viejo, siempre estuvo muy presente en mi profesión siempre sabía cual era mi objetivo. Este era mi objetivo, este era mi objetivo, llegar al puesto máximo sin deberle nada a nadie. Esta entrevista impensable entre nosotros dos. Pero hoy me falta eso de compartirlo con él. Todavía no pude disfrutar mi ascenso... No lo pude compartir con él. Es de egoísta, pero nunca va ser lo mismo, sin él. Necesito escuchar su apreciación. Le debo a su apoyo, lo que soy hoy.

¿A quién le agradecerías tu vida Molinera?

A la familia, principalmente a mis viejos. En cada etapa hubo una persona importante para que me acompañe, en el crecimiento de mis hijos, yo sola no lo podría haberlo hecho sin el apoyo de la familia y de los amigos con los niños. Pero mi viejo fue mi mentor y mi guía, la persona que estuvo desde cero y todavía sigue estando, no sé dónde, hay veces que no lo puedo encontrar. No puedo decirle mira llegué. Mi vieja que se queda con mis hijos. Silvia mi segunda mamá. Valeria para mí es una hermana. A mi marido, con un hombre machista no lo hubiese logrado. Molinedas Areco agradecida no solo por la posibilidad que me dio a mí sino también a mi marido para que trabaje acá y ahora sí se cerró el círculo, la familia va a estar unida. Y disfrutando cada vez más la molinería que hay veces que dejas de disfrutarlo por atender a la familia si la tienes lejos. Esto es una nueva etapa en mi vida y este año se acomodó todo, mi ascenso a Jefe de Planta, mi marido se incorporó a este nuevo trabajo y nos mudamos a unas cuadras del Molino.



Lorena Rivas, Jefe de producción en Moliendas Areco

Usted dice que no hubiera podido con un hombre machista ¿Cómo es su marido como colaborador?

Entendí desde adentro mucho más todo. Siempre me dice que está orgulloso de ser mi marido. Yo noto que es un colaborador más, nunca quiso aprovechar esa situación, nosotros también en el otro molino trabajábamos juntos. Y volvimos a encontrarnos, él pone las manos en el fuego por mí y yo las pongo por él, porque sabemos como trabajamos. Ninguno hace abuso de la condición del otro.

¿Conoció a su marido en un Molino?

Sí, en el anterior molino. Nos odiábamos, la pasábamos muy mal. Un día me regala un alfajor lo primero que pensé es que está envenenado. Siempre le pregunto que se le dio por traerme ese alfajor, me dice que si bien me odiaba había algo de mí que lo atraía y ya no podía luchar contra eso. Nos terminó atrapando el polo opuesto.



Lucinda Castro Jofre Revista Cultura Molinera
www.culturamolineria.com



Agricultores Federados Argentinos

Sociedad Cooperativa Limitada

AFA SCL: 85 AÑOS AL SERVICIO DE SUS ASOCIADOS

En base a la fortaleza y solidez que aportan los Principios y Valores del Cooperativismo, AFA SCL es una referencia en el mercado de granos y un ejemplo de organización de la Economía Social. Sus más de 38.000 Productores Asociados tienen a disposición una red estratégica de 26 Centros Cooperativos Primarios y presencia física en más de 130 localidades de 9 provincias del país. Agricultores Federados Argentinos S.C.L. es una Cooperativa Agropecuaria nacida en 1932 por iniciativa de 28 chacareros de la Federación Agraria Argentina (FAA), un origen netamente federado. Hoy en día, AFA S.C.L. es la principal Cooperativa Agropecuaria de primer grado en Argentina y una de las más pujantes de América Latina; sus más de 17.000 Asociados activos cuentan con una estructura compuesta por 26 Centros Cooperativos Primarios, más Sub-Centros y una serie de Oficinas y Representaciones comerciales que permiten a la entidad tener presencia arraigada en más de 130 localidades de las provincias de Santa Fe, Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, San Luis, Santiago del Estero, Chaco, Salta y Tucumán. Esta extensa configuración genera un acopio del orden de las 6.000.000 de Toneladas anuales, que representa el 5% de la producción nacional, y una capacidad de almacenaje de 3.500.000 de Toneladas.

A su vez, esta inmensa presencia territorial permite brindar una diversa gama de servicios a sus Asociados, entre los cuales se incluyen: Provisión de Agroinsumos, Asesoramiento técnico gratuita, Comercialización de hacienda, Centro Genético Porcino, Aceitera, refinera y embotellado de aceites comestibles, Metalurgia, Fábrica de alimentos balanceados, Transporte de granos y subproductos, Seguro contra granizo y automotor, Muestras técnicas y ensayos a campo como parte del plan de capacitación técnica a productores, Formuladora propia de Fitosanitarios que comercializan las marcas Fideplus, Fidemax y Efimax, Planta de clasificación y envasado de legumbres, Comercialización de hacienda, Frigorífico porcino ciclo 2, Centro de mejoramiento genético porcino.

AFA SCL 85 años al servicio de sus Asociados
La Cooperativa ha incursionado en los últimos años con fuertes políticas de agregado de valor a la producción primaria gracias a las cuales ha lanzado al mercado distintas líneas de productos alimenticios, siendo su principal insignia el aceite Zanoni, junto a la línea de carnicerías Carnes de mi pago y los vinos Varón de la Chacra.

En este rubro, la última apuesta de peso fue la inauguración a fines de 2016 de un Molino Harinero de última generación en la localidad santafesina de San Martín de las Escobas y lanzando al mercado la harina Federación.

Mientras que en el aspecto netamente comercial, la importante escala en los volúmenes comercializados es producto del esfuerzo de cada uno de los Asociados que entregan su producción en AFA para que la entidad opere por su cuenta y orden. Esta confianza es retribuida con un profundo sentido cooperativo al trasladar directamente al Productor Asociado el mejor precio obtenido por los granos, conocido habitualmente como "Precio AFA", el cual presenta un considerable beneficio económico a favor del productor. Valor Agregado Cooperativo y aspectos sociales de AFA. El "Precio AFA" forma parte del Valor Agregado Cooperativo (VAC), un conjunto de acciones y herramientas que desarrolla la Cooperativa con el objetivo de generar un ahorro y/o beneficio económico para sus Asociados, Personal y Comunidades. En el último ejercicio, a través del VAC la Cooperativa benefició a sus Asociados, Personal y Comunidades por \$375.085.791. El alto impacto del VAC fue descrito y analizado en la 12ª edición del Balance Social Cooperativo de AFA S.C.L., editado en enero de 2017. En el plano social, la Cooperativa cuenta con un su Dpto. de Educación y Capacitación Cooperativas y Fundación AFA desde donde se promueve el desarrollo de los Grupos de Mujeres Cooperativistas y de Jóvenes AFA.





Agricultores Federados Argentinos

Sociedad Cooperativa Limitada

AFA SCL: 85 YEARS OF SERVICES TO THEIR ASSOCIATES

Based on fortress and solidity that provides the principals and values from cooperatives, afa scl is a referenc in grain margket and example of organization for social economy. It more of 38.000 associates producers has in disposition a strategical net of 26 primary cooperative centers and physical presence over among 130 districts of 9 provinces in the country.

Agricultores federados argentinos scl is a farming cooperative born in 1932 by the iniciative of 28 farmers from Federacion Agraria Argentina (faa) and Federated nearly origin.

Today AFA scl is the first grade forming cooperative in argentina and one strong in latin america. It's over 17.000 actives associates count with a composed structure by 26 primary cooperative centers plus subcenters and a series of offices and bussines representations that allows the entity have rooted presence in over 130 localities of the province of Santa Fe, Buenos Aires, Cordoba, Entre Rios, San Luis, Santiago del Estero, Chaco, Salta and Tucuman.

This extensive configuration generates a stock of the order of 6.000.000 of anual tons, that represents 5% of the national production and capacity of storage of 3.500.000 of tons.

At this time, this huge territorial presence allows afford several scale of services to their associates, among other includes: stock of supply of farming, free technic advise, ranch marketing, porcine genetics centers, olican, refinery and eatable oil bottled, metalurgiy, balanced food factory, crereal transport and sub products, insurance against hail and automotive, technics samples and trials to fields as part of plan for technics trainingto producers.

Own formukators of fitosanitarios that commercialize trades fideplus, fidemax an efimax, plant of clasified and packing og vegetables, ranch marketing, porcine refrigerated cicle 2, center of genetic porcine advancement.

Cooperative has inquisitive in the las year with strong politics of additional of values to the primary production wich has launch to the market different kind of food products, being it's principal badge zanoni oil, next to meat market "carnes de mi pago" and "varon de la chacra" wines. In this field, the las bet was the opening at 2016 of a flour mill of last generation at the location of san martin de las escobas, santa fe and launch to the market federacion flour.

While on the commercial aspect, the important scale on the volume commercialized is the product of the effort of each of one of the associates thhat deliver their production in afa to the entity works on their own and order. This confidence is remunerated with a deep cooperative sense to transfer directly to the associated producer the best price obtained for the grain, usually known as "afa price", wich present a considerable economics benefit to the producer.

The "AFA price" takes part to the cooperative add value (vac), a joint of equities and harwares that developes the cooperative with the objet of generates sales and economic bnefits to their associates, staff and community.

In the last exercise, through vac, the cooperative benefit to their associates, staff and community by \$375.085.791.

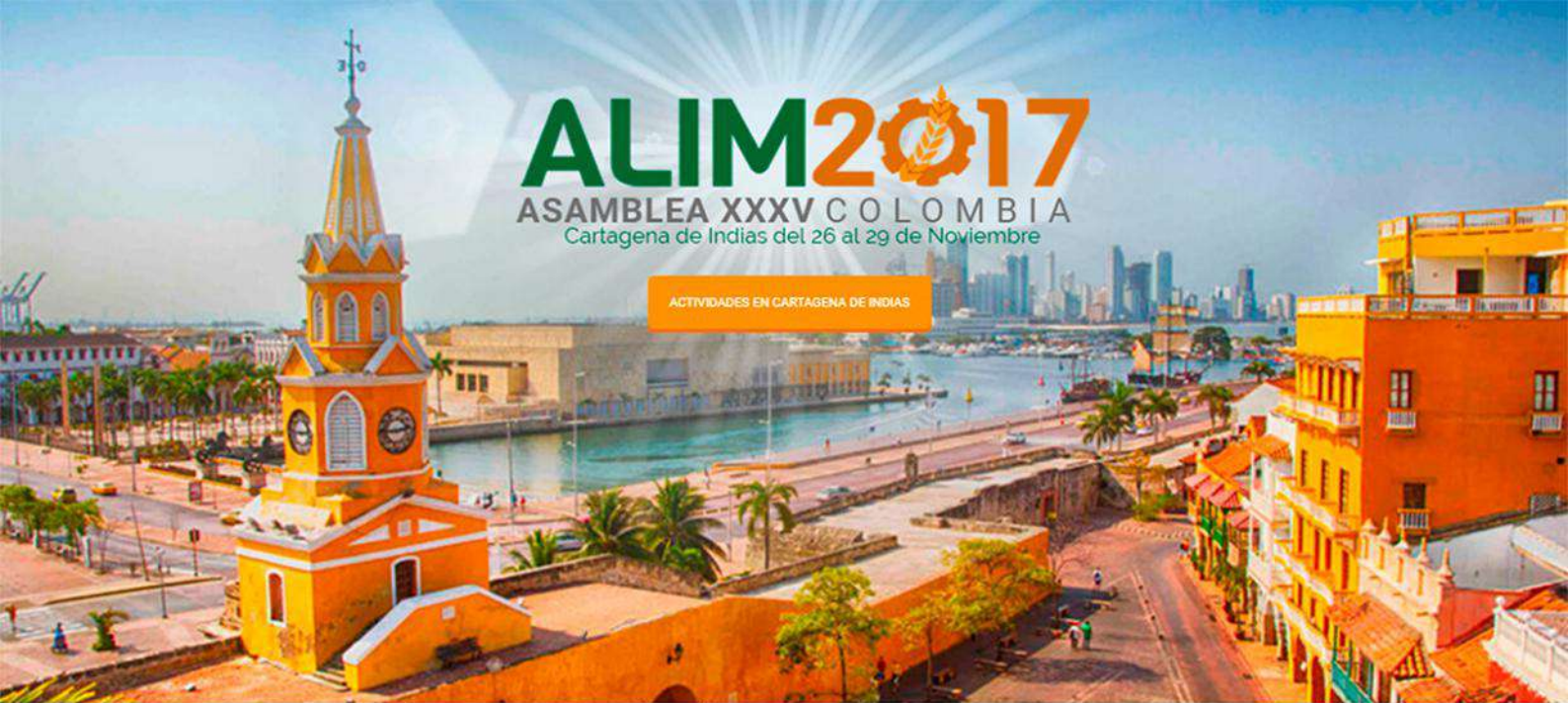
The high impact of the vac was described and analized on the 12th edition of cooperative social balance of afa, edited by january 2017. On the social plane, cooperative counts with their departemtn of education and cooperatives training and afa foundation, where promotes the developo of the cooperative womwn and youth AFA.



ALIM2017

ASAMBLEA XXXV COLOMBIA
Cartagena de Indias del 26 al 29 de Noviembre

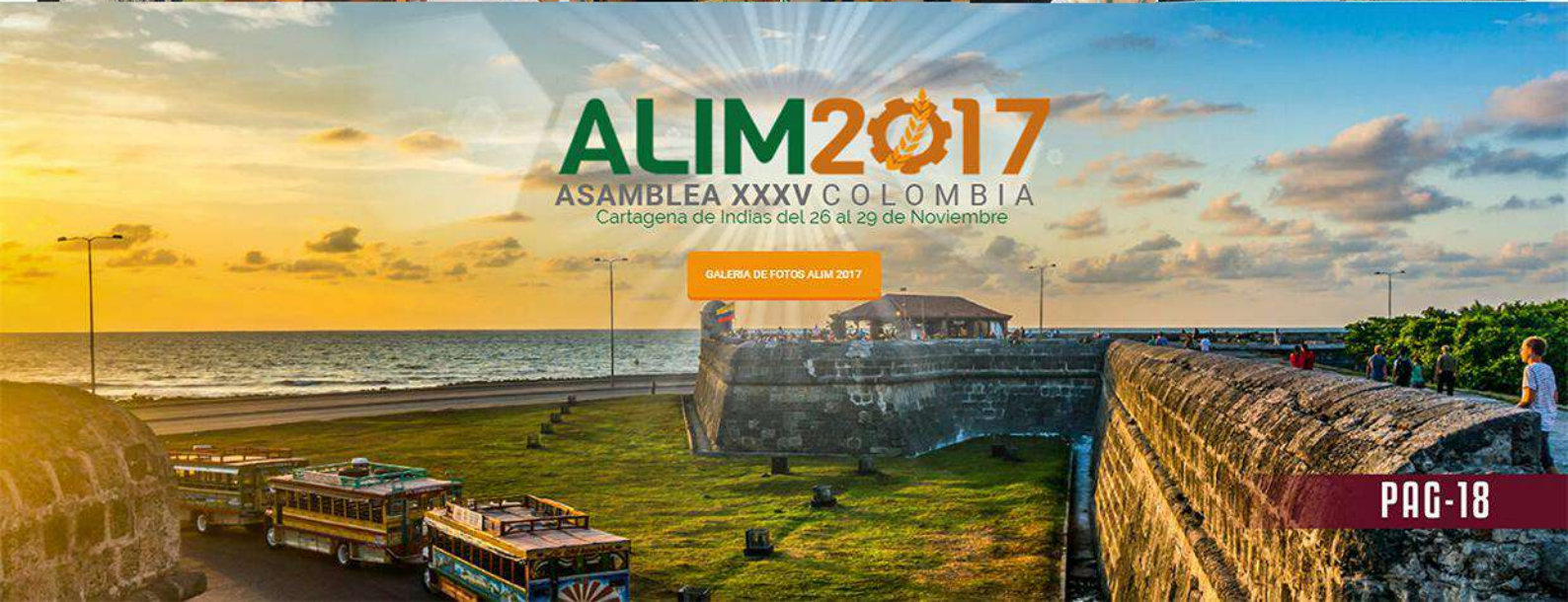
ACTIVIDADES EN CARTAGENA DE INDIAS



ALIM2017

ASAMBLEA XXXV COLOMBIA
Cartagena de Indias del 26 al 29 de Noviembre

GALERIA DE FOTOS ALIM 2017





Agradecimientos

Imposible nombrar a la infinidad de seres que hicieron posible que hoy este leyendo la revista Cultura Molinera.

GRACIAS, ante todo a Dios. A mi padre de Corazón Don Alberto Vicente por terrible legado y por su eterno amor. A mis ángeles por su luz. A Mauri por el aguante y el aliento siempre. A Milagros, Giovanni y sobrinos por su tan amada existencia. A mi Madre por su incondicionalidad, a mis hermanos por su hermandad, a mis tíos y primos siempre presentes. A todos y cada uno de los integrantes de mi Gran familia Molinera por tanto cariño y reconocimiento. A los amigos de la vida Gracias totales por cada colaboración, por cada apoyo. A Osvaldo Lavallos y Roque Belfiore, por enseñarme el camino al éxito. A Edwain Navarro (Mol. Del Sur América, Venezuela) por su gran aporte. Al Padre Fernando Abraham de la comunidad Jesús Pan de Vida, Avellaneda ~ Argentina, por ser mi maestro en la fe. Siempre victoriosos.

Lucinda

RUN LONGER, RUN SAFER, RUN BALAGUER ROLLS.

Upgrade your roller mill by using
Balaguer Rolls only.

Ask your roller mill supplier to provide
Balaguer Rolls on your machines.

Follow us.

Facebook

Twitter

YouTube

LinkedIn



www.balaguer-rolls.com



BalaguerRolls
High Quality Centrifugally Cast Rolls



 cultura
Molinera



+549 1139138850



Cultura Molinera

www.culturamolineracom



Cultura Molinera

BUENOS AIRES- ARGENTINA