

Empresas



- 28 Aromitalia**
Tradición e innovación... un binomio vencedor
- 30 Envases Doré**
Respaldo y servicio en materias primas para heladerías y panaderías
- 32 Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la Cdad. de La Plata**
- 34 Convenio BAPM, UTN Regional Avellaneda y UNLa**
Entre la teoría y la práctica: potenciando los conocimientos
- 36 Cordis S.A.**
Corgel H, un producto ideal para mantener la textura del helado
Mariana Barberis - Dto. Técnico Cordis S.A.
- 37 Universal Group**
Distribuye en la Argentina la línea de productos de Cromus,
un concepto innovador en embalajes
- 38 Fame S.A. transformó la crisis en oportunidad**
Lleva seis años a puro crecimiento

Capacitación



- 40 Lucacen**
Jornada de demostración en Mar del Plata
- 42 Cursos sobre gestión en Fabbri**
Según un especialista no alcanza con tener un buen producto
- 76 F.A.T.P.C.H.P. y A.**
Acuerdo de capacitación para 600 trabajadores

Nutrición y salud



- 50 La fibra dietética: un ingrediente funcional**
Lic. Viviana Viviant

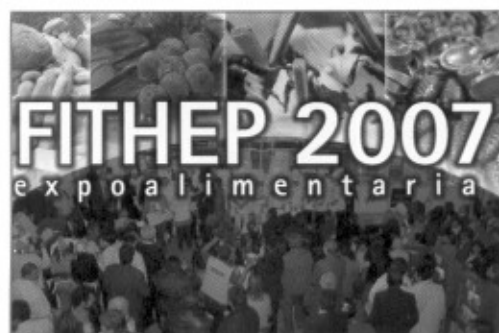
Decoración



- 54 Frutas talladas: decoración atrayente y natural**
Flores y figuras resaltan la presentación y le dan un toque original a los helados
- 58 Vitreaux de caramelo**

FITHEP-Expoalimentaria 2007

La feria delineó el rumbo de los negocios a corto y largo plazo en los sectores de la heladería, panadería, confitería, pastas y pizzas



FITHEP EXPO-ALIMENTARIA, la Feria Internacional de Tecnología para Helados, Panificados, Confituras, Chocolates, Pastas y Artículos para comercios de convivencia, se llevó a cabo del 11 al 15 de junio de 2007. El acontecimiento ferial más importante del sector reunió a 25.000 especialistas, que pudieron visitar más de 250 expositores desplegados en los 16.000 m² de los cinco pabellones del predio Costa Salguero.

Pág. 8

Panificación



- 62 El pan, tradicional e innovador**
C. L. Gerez, G. C. Rollán, M. I. Torino, G. Font de Valdez
- 72 Reducción del contenido de acrilamida en panificados**
Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE - CIAA
- 78** Atime S.A.
Enzimas, las mejores amigas de las harinas
Dr. Lutz Popper, Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg, Alemania

Ingredientes

- 80 Análisis de la cadena alimentaria de la nuez de nogal (*Juglans regia* L.)**
- 85 Directorio de Proveedores**

Indice de Anunciantes

ADICOL	83	LEDEVIT	73
APPYCE	69	LUCACEN	47
AROMITALIA	29	MAGLA	55
ATIME	45	MAGLIOLA	75
BAPM	34	MAJESTIC	23
BERCOMAR	35	MANNO	2
BRIGEL	RT, 1	MATERIA PRIMA	26
CARPIARGENTO	15	MC DISTRIBUIDORA	35
CHOCOLATES INDUSTRIALES	63	MTH	45
COBERTOL	77	PAL HARMONY	81
CONFIGRAF	82	PALSGAARD	41
CORDIS	66	PLASTICOS LAVALLEJA	74
CORLASA	14	POLCON	51
DECORMAGIC	79	PULVER	RCT
DIST. BARCENA	25	RICHS	67
DIST. VICTORIA	49	SABORES	43
DORE	30	SAF	65
EUROMAC	T	SAFARI	31
FAME	71	SANTANA	9
FABBRI	7	SAN TELMO	32
FLEIBOR	84	SIGEP	48
FOOD S.A.	3	SIMES	46
FRITZSCHE	57	TECHNOGEL	17
FRUTARGEN	39	TERCER SABOR	27
GELI & CO	61	TETRA PAK	6
GHELCO	CT	UNIVERSAL GROUP	19
JOSSSELIN	12	VACALIN	56
LAB. BASSO	13	VIFF CANDY	49
LACTOCREM	33		

Staff

Director: Néstor E. Galibert
Directora Editorial: Prof. Ana María Galibert
Relac. Internac.: Prof. M. Cristina Galibert
Dirección Técnica: M.V. Néstor Galibert (h)

Dirección, Redacción y Administración
Av. Honorio Pueyrredón 550
(C1405BAP) Bs. As. - Argentina
Tel. y Fax: (54-11) 4903-9600 (rot.)
<http://www.publitec.com>
E-mail: info@publitec.com.ar
C.U.I.T. N° 30-51955403-4

Esta revista es propiedad de Publitec S.A.

Impresión
GRAFICA PINTER S.A.
México 1352/55 (C1097ABB) Buenos Aires
Tel./Fax: (54-11) 4381-1466
graficapinter@graficapinter.com.ar

I.S.S.N. 0328-4166. Registro de Propiedad Intelectual N° 457863
Impuesto a las Ganancias N° 15185/010/9. I.V.A.: Responsable Inscripto. C.U.I.T. N° 30-51955403-4.