

Año
XXXIII
203

Heladería • Panadería

LATINOAMERICANA

Publitec
Pionera en la difusión
de ciencia y tecnología

2010, año del Bicentenario

La Alimentación
La Industria Cárnicas
Helados, Panadería
Tecnología Láctea
Soretería
Alimentaria
FITHEP

- Sello Alimentos Argentinos
- Panaderos de Quilmes
- APPYCE
- ETA en Buenos Aires
- IBIE 2010
- Torta mousse de Gianduia
- Cacao y chocolate
- Granos integrales
- Celulosa modificada

ISSN 0328-4166

www.publitec.com

Brigel®

Pasta vary
**CROCANTE
OSCURO**



La exquisita combinación de un cremoso chocolate con crocantes avellanas

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

FITHEP 2011

16

El pan en las culturas en FITHEP 2011

Una imagen vale más que mil palabras...



Instituciones

22

Centro de Industriales de Panaderos de Quilmes

En su moderna escuela se llevó a cabo la "selección nacional" de panaderos

24

La Escuela de APPYCE organizó una clase magistral de pizzas para la prensa

El Maestro Pablo Marcone demostró su capacidad docente ante periodistas de medios especializados

58

El control de las ETA en la Ciudad de Buenos Aires

El Departamento de Epidemiología Alimentaria actúa ante la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos

Ferias

18

La preocupación por la sustentabilidad llega a la IBIE

La iniciativa B.E.S.T. premia a las empresas que demuestren progresos en la protección del ambiente



Empresas

28

Bitzer Compresores S.A.

Presenta una nueva unidad condensadora fabricada en el país

30

Analba

Se trasladó a una nueva y moderna planta

31

ATB

Una empresa familiar que se destaca por la seriedad, responsabilidad y cordialidad en la atención a sus clientes

32

Grupo Lesaffre

Nuevo Director Industrial en la Argentina

33

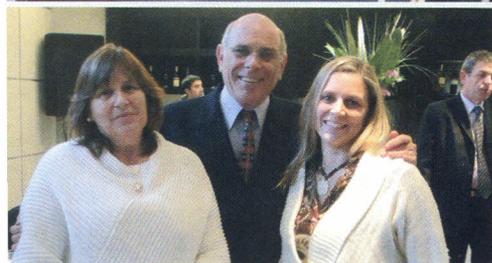
Talleres AENE

Bañadora de chocolate TAN Cover

42

20° Aniversario de Laboratorios Basso S.A.

La celebración fue un ámbito de camaradería y capacitación



Recetas

48

Torta Mousse de Giandua



Entrevista

36

Pehuena Alimentaria

Un compromiso con la calidad

38

Sayos Instalaciones Comerciales

Productos a la medida del cliente

44

Nelson Buendía: "Me gusta transmitir lo que sé"

El Maestro Pastelero Heladero ha sido convocado como instructor en el Seminario de Heladería de Publitec Brasil

Ingredientes

54

La difusión del cacao y el chocolate

La influencia del cacao va mucho más allá de la gastronomía



Alimentos Argentinos. Una elección natural

El sello "Alimentos Argentinos. Una Elección Natural" es una herramienta de diferenciación y agregado de valor para las empresas alimentarias

Lic. Ciro Guillermo Negri

El Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural" es una marca nacional registrada por la SAGyP que facilita la identificación de los alimentos argentinos y sus atributos de calidad, distinguiendo una imagen nacional y posibilitando su posicionamiento en los mercados doméstico e internacional. El objetivo del sistema es posicionar a los alimentos de calidad diferenciada e identificar a nuestro país como proveedor de los mismos.

Pág. 10

Panificación 68

Celulosas modificadas: una alternativa en aditivos para panificación

Correa, María J.; Pérez, Gabriela; Añón, María C.; Ferrero, Cristina



Nutrición y salud

62 Alimentos con granos integrales: una oportunidad para mejorar la salud

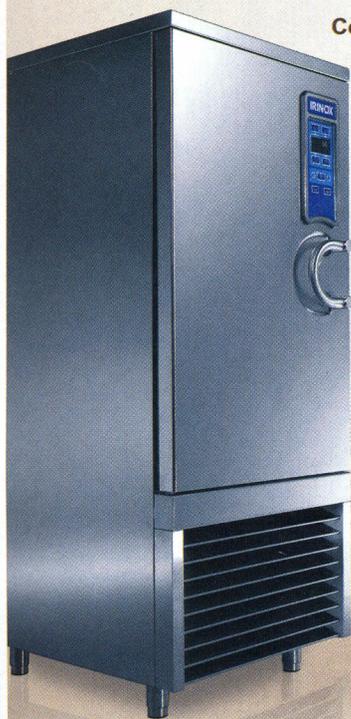
75 Guía de Proveedores Anunciantes

IRINOX
dynamic fresh system®

MultiFresh®
innovación

Con el nuevo sistema de enfriamiento y congelación rápido podrá:

- Mantener constante la calidad todos los días
- Mayor calidad en los productos congelado debido a la formación de microcristales en vez de macrocristales
- Menor pérdida de peso por evaporación
- Mejor organización del trabajo, ahorro de horas extraordinarias
- Menos desechos, casi nulos
- Ciclos totalmente automáticos, trabaja cuando no estamos
- Mejor organización de las compras
- Ciclos dinámicos especialmente diseñados para cada sector: Gastronomía, Heladería, Panadería y Pastelería
- Ciclo de Fermentación controlada
- Ciclo de Descongelamiento a temperatura controlada
- Sanigen: sanificación total del aire y los alimentos



FRASCONÁ
ENERGÍA GASTRONÓMICA

Importador / distribuidor

Avda. Luro 5460 - Mar del Plata | Tel / fax 0223 475 0008
472 5296 - 410 0551/52 | Servicio Técnico 0810 3333 101
frascona@frascona.com.ar | www.frascona.com.ar

FITHEP MERCOSUR 2011 - Stand 356 y 355