

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  
Sorzetería  
Alimentaria  
FITHEP

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

ISSN 0328-4166

[www.publitec.com](http://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](mailto:ventas@brigel.com.ar) • [www.brigel.com.ar](http://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

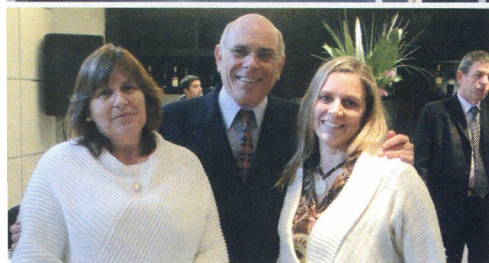
Nuevo Director Industrial en la Argentina

### 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](http://www.frascona.com.ar)

FITHEP MERCOSUR 2011 - Stand 356 y 355