

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿CÓMO ASEGURAR LA SANIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS?

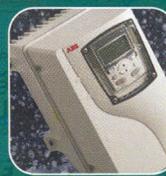
El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta la venta al consumidor final. **Pág. 38**



ADEPIA: Talleres de Modernización de la Industria Alimentaria. **Pág. 10**



Sistemas para recuperación del suero. Valorización del suero: de un derivado a producto fundamental para las empresas lacto-queseras. **Pág. 58**



Convertidores de Frecuencia ABB para entornos industriales exigentes. **Pág. 78**

editorial

Apostar al desarrollo regional para el crecimiento en la Industria Alimentaria

Con este concepto viene trabajando AdePIA (Asociación de Proveedores de la Industria Alimentaria) a través de su programa MIA (Modernización de la Industria de Alimentos) hace ya más de 2 años. El objetivo principal es mejorar las condiciones de competitividad de las empresas alimentaria en Gestión, Producción y Comercialización. Y particularmente las empresas PyME.

El potencial de las diferentes áreas productivas del país presenta un panorama inmejorable para desarrollar fuertes industrias locales a través del aporte de tecnología. El caso de AdePIA es una muestra clara de esta iniciativa, ya que pasó de la declamación de este concepto, a la concreción de planes de capacitación e intervención práctica en las diferentes regiones y sus producciones específicas, llevando la oferta allí donde la demanda real existe.

A fines de este mes comenzarán con el cronograma de talleres en la provincia de Formosa. Desde Ingeniería Alimentaria nos sumamos a la promoción de estas iniciativas, que consideramos un camino correcto y concreto para el desarrollo del sector de conjunto, desde los productores, los fabricantes de productos alimenticios, la cadena de proveedores e incluso el consumidor final en su conciencia como tal. Hasta la próxima edición!

Martin J. Garcia | Editor
martingarcia@edigar.com.ar

sumario



Ingeniería Alimentaria

109

10. ACTUALIDAD

Talleres de Modernización de la Industria Alimentaria, organizados por ADEPIA.



12. El Tiempo de la Innovación Abierta II. Innovación en Argentina y el paradigma de la innovación abierta.

staff

Propietario: Edigar S.A.
Director: Carlos Santiago García
Gerente General: Martín García
Sec. de Redacción: Cristina Aguirre
Gerente de Ventas: Diego Aguirre
Gerente de Producción: Marcelo Barbeito
Impresión: Gráfica Pinter S.A.
Registro de la Prop. Intelectual N° 194292

Representante Oficina Córdoba
Bancalari 1944 - Villa Argentina - Córdoba
Tel.: (0351) 4564792 / (0351) 4576584
cordoba@edigar.com.ar

Representante Internacional
Brasil: Editorial Banas
Avda. Maria Coelho Aguiar 215
Bloco B - 3º andar
CEP: 05804-900 - Sao Paulo - SP
Tel.: (11) 3748 1900 - Fax: (11) 3748 1800
www.banas.com.br

EE.UU.: Charney Palacios & Co.
The International Media Specialist, 9200
South Dadeland Boulevard, Suit 307
Miami - Florida - 33156 USA
Tel: (305) 670 9450 / Fax: (305) 670 9455
Sra. Grace Palacios

EDIGAR
Grupo Editor / Publishing Group

EDIGAR S.A.
15 de Noviembre 2547
(C1261AAO) Ciudad de Bs. As. - Argentina
Tel.: (54 11) 4943 8500 / Fax: (54 11) 4943 8540
Librería: (54 11) 4943 8511
ventas@edigar.com.ar
redaccion@edigar.com.ar
info@edigar.com.ar
www.ialimentaria.com
www.edigamet.com

20. EMPRESAS Y PROTAGONISTAS

Amaro & Amaro, soluciones de ingeniería.

24. CONTROL DE CALIDAD

En Rosario, crean un área de detección de gluten en alimentos.

30. INVESTIGACION Y DESARROLLO

Estudian el uso de algas marinas para envases.

34. Antioxidantes naturales.

38. SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Cómo asegurar la sanidad y seguridad de los productos alimenticios?



CONTENIDO

Abarca una variedad de temarios tales como: todo el espectro referido a las Máquinas, Equipos y Materias Primas para la Industria Alimentaria. Es leída y consultada por Ingenieros de Planta, Consultores de Compras, Empresarios, y demás personal técnico y con el poder de decisión en las adquisiciones de toda la Industria Alimentaria.

ISSN 0328 865X

La editorial no se responsabiliza por el contenido de los avisos cursados por los anunciantes como tampoco por las notas firmadas.

42. Seguridad alimentaria, requerimientos para cumplir con el consumidor.

46. Percepción de los consumidores sobre riesgos en alimentos.

58. PROCESOS

Sistemas para recuperación del suero: importante en la gestión económica de las empresas.

70. Desarrollan un sistema de trazabilidad para el proceso productivo de la miel.

72. ENVASADO Y PACKAGING

Con nuevo formato, el Tetra Brik Aseptic es compatible con las líneas de llenado existentes.

74. Packing SA: 25 años de trayectoria en embalajes.

78. PRODUCTOS Y SERVICIOS

Convertidores de Frecuencia ABB para entornos industriales exigentes.

82. Limkit lanzó el "HIDROsanitizador M-R301", un nuevo genérico en equipos de limpieza único en América Latina.

84. Bandas modulares Modelo 6000, de Höken.

86. Nuevos equipos Sartorius para mejorar la calidad, los procesos y la protección del consumidor.

90. Desde la fabricación hasta el envasado final, Bosch presentará en Interpack 2014 soluciones completas para la producción de barras.

94. SIMATIC S7-1500 + TIA PORTAL: la nueva dimensión de la automatización.

100. EVENTOS Y CAPACITACION

El bahiense ofrece una beca para participar de la Misión a Cibus, en Parma.

102. Diplomatura en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

