



Cuidamos lo más importante

Sistemas de filtrado de aire para áreas de proceso.

Línea completa de Filtros para Aire.

Aspiración localizada de polvos, olores y gases.

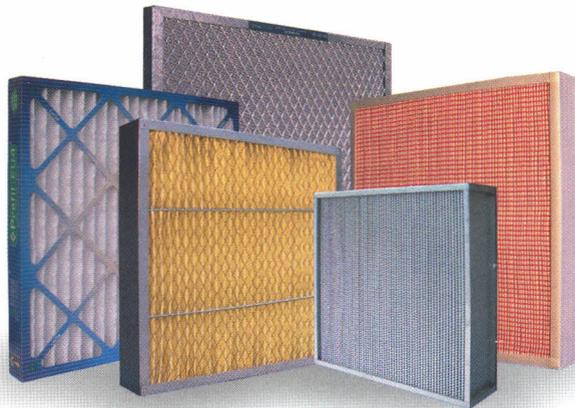
Presurización de ambientes y ventilación industrial.

Equipos de Flujo Laminar, modulares y a medida.

Equipos autolimpiantes.

Equipos de venteo estéril.

Campanas de extracción de gases.



Experiencia, calidad, diseño y tecnología
 para un desafío conjunto: cuidar el aire, la gente,
 el ambiente y los productos.



casiba

MUCHO + QUE AIRE LIMPIO

Av. Bartolomé Mitre 3976 (B1678AUX) Caseros | Provincia de Buenos Aires | Argentina

Tel: +54 11 4750.0051

www.casiba.com.ar





Capacitación

- 12 Innova 2013: un encuentro que se supera en cada edición**
Más de veinte expertos de nivel internacional ofrecieron sus conocimientos y experiencia en el Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos



Ferias

- 16 Entrevista a Fernando Gorbarán, presidente de la subsidiaria para América Latina**
10° Aniversario de Messe Frankfurt en la Argentina
- 18 ANUGA marca la ruta mundial de los negocios**
La Argentina fue el país de la región con mayor cantidad de empresas en la mayor feria de la alimentación
- 23 Soluciones Alimentarias, un nuevo salón para responder a la industria**
Se realizará del 1 al 4 de junio de 2015 en el Centro Costa Salguero de Buenos Aires



Empresas

- 26 Kärcher**
Marca de diseño y calidad alemana, líder mundial en la provisión de productos y soluciones de limpieza
- 27 Simes S.A.**
Dosificador de polvo volumétrico a tornillo código 8000
- 28 Tate & Lyle**
Extensor Pulpiz™, más ventajas en el reemplazo de pulpa de tomate
- 29 Asema S.A.**
Líneas para mecanización de queserías

- Procesos 30 Cuando el aire es parte del proceso: las salas blancas**
Javier F. Abrate, Biaconsult



ALACCTA

- 40 Cuba Lumière Gourmet 2014**
1° Convención sobre la Cultura Alimentaria en la Ciencia de los Alimentos, la Gastronomía y los Medios Audiovisuales 5° Congreso Nacional de Alimentación y Nutrición
- 42 XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Costa Rica**
Del 31 de marzo al 2 de abril

- Cultura alimentaria 44 Nihil novum sub sole**
La conservación de alimentos en la antigüedad grecorromana
Dra. Amalia Lejavitzer



Lo mejor de la tecnología de alimentos en Rosario

El Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos se llevó a cabo en el Centro de Eventos & Convenciones Metropolitano Rosario del 23 al 25 de octubre

El trascendente encuentro de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios tuvo como sede a la ciudad de Rosario por primera vez en su historia. Con una excelente organización, el Congreso congregó a más de 800 asistentes de la Argentina y de América Latina, que con gran atención siguieron las ponencias de más de 60 conferencistas nacionales y extranjeros, que brindaron conocimientos actualizados sobre nuevas tecnologías de conservación, técnicas de análisis, innovación en productos e ingredientes, desarrollo sustentable, calidad e inocuidad alimentarias y bienestar nutricional.

Pág. 6



Instituciones

- 24 XVIII Encuentro Nacional de SAMECO**
Se concretó en la Unidad Académica de Tenaris Siderca con la participación de 136 empresas e instituciones de educación y salud
- 36 Dra. Graciela Vignolo, Presidenta del IV SIBAL "Alimentos, Salud y Aplicaciones"**
- 43 Se lanzó la comunidad de alumnos graduados del Master Internacional en Tecnología de los Alimentos**

Estudios sociales

- 50 Metodología de respuestas al azar para preguntas incómodas: respuestas honestas para preguntas sensibles**
En la última semana, ¿Tomaste más alcohol que el aconsejable?
Paula Cardinal; Graciela Rodríguez y Guillermo Hough

Productos regionales

- 58 Gelatina de pata de res**
Vanessa Domínguez Segovia, Dalliver Gonzales Vidal, Juan Sebastián Ramírez-Navas

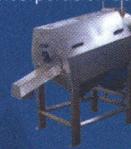
Materias primas

- 64 Propiedades físicas de maíz colorado duro influenciadas por el secado artificial**
Marcos Actis; Matías Ordóñez; Abel Farroni; Ricardo Bartosik; Cristina Gely; Ana Pagano



DIVISIÓN FRUTIHORTÍCOLA

en permanente incorporación de tecnología e innovación para el sector



- Líneas completas para el procesamiento de frutas: frutillas, arándanos, etc.
- Sistemas de lavado para frutas, verduras y hortalizas
- Túneles de congelado IQF para frutas y verduras, enteras o cubeteadas
- Líneas de clasificación, tamañado y empaque de fruta congelada
- Túneles hidrocooling para procesamiento de frutas y hortalizas
- Equipos para escaldado por vapor o agua caliente
- Plantas para elaboración de pulpas y néctares de frutas
- Concentración de jugos y néctares

Asema S.A. Ruta Prov. N° 2 - altura 3900 (km.13) - Tel/Fax: 54-(0)342-4904600 (rot) - CP3014 Monte Vera Pcia. Santa Fe - Argentina - asema@asema.com.ar - www.asema.com.ar