



Año  
XLVII  
307

# La Alimentación®

L A T I N O A M E R I C A N A

■ CYTAL 2013 ■ Innova 2013 ■ Cerela ■ Aniversario Messe Frankfurt ■ Anuga ■ Salas Blancas ■  
 ■ Conservación de alimentos ■ Metodología de respuestas al azar ■ Gelatina de pata ■ Maíz colorado ■

ISSN 0325-3384

[www.publitec.com](http://www.publitec.com)

## 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.

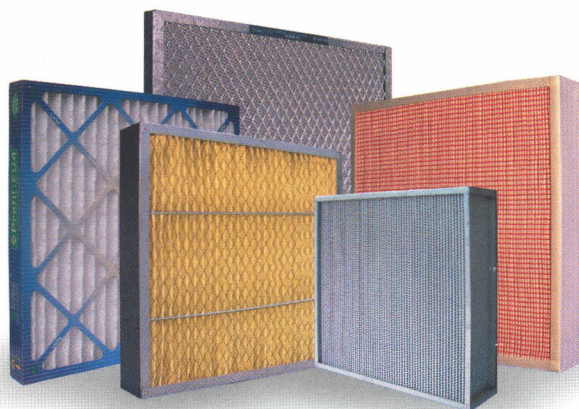
Presurización de ambientes y ventilación industrial.

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](http://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

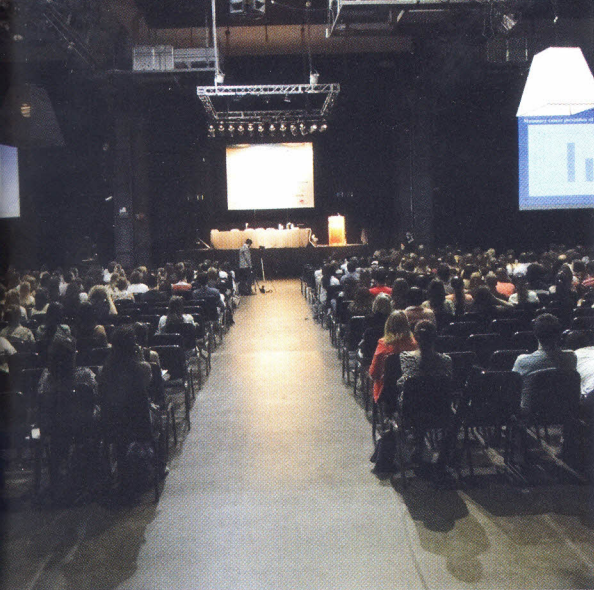


## ALACCTA

- 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, tamañeo 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