

Director	Daniel A. Nacach
Gerente de Producción	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México & Centroamérica	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Analia Campodónico <i>acampodonico@enfasis.com</i>
Publicidad México & Centroamérica	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
Publicidad Argentina	Jesica Paredes <i>jparedes@enfasis.com</i>
Secretaría de Redacción	Teresa Mingo Arechederra <i>tmingo@enfasis.com</i>
Jefa de Redacción	Marcela Vincenti <i>alimentacion@enfasis.com</i>
Redacción	Gabriela González De Villa Martín Mallo
Director de Arte	Diego Pampillo
Diseño Gráfico	María C. Martorell Julieth Rojas Laura Bonatto Marchello
Fotografía	Paula Dalia
Traducciones	Nora Baldacci
Suscripciones	Beatriz Stancanelli <i>suscripciones@enfasis.com</i> +5411 4702 0077
Impresión	Gráfica Pinter S.A.

Es una publicación de:



Presidente:	Luis E. Bernini (h)
Argentina:	FLC S.A. Arcos 3381 (C1429AZK) Ciudad de Buenos Aires +5411 4702 0077
México:	FLC MEXICO S.A. de C.V. Pilares 506 Colonia del Valle CP 03100, México DF +5255 5605 1777

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

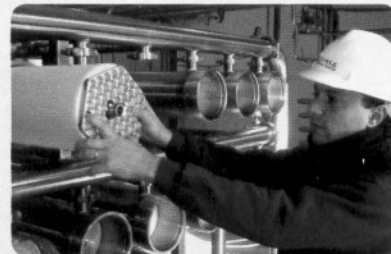
## Nota de tapa

6

### Diseño y equipamiento para la industria

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA Y MARCELA VINCENTI

Con el paso del tiempo, las técnicas de procesamiento de alimentos se han optimizado sustancialmente. Como consecuencia de ello, fue posible perfeccionar el abastecimiento alimentario al prolongar la duración de los productos. Muchas de las tecnologías empleadas actualmente tienen el objetivo de preservar la frescura de los alimentos y mejorar su sabor, siempre procurando mantener óptimas condiciones de higiene y salubridad. En este informe, algunas de las empresas que proveen equipamientos para la industria de alimentos exponen sus desarrollos; mientras que los expertos describen, a través de artículos técnicos, los avances de este sector.



### 16 Instrumento diario de control de calidad

POR LEN THIBODEAU

### 20 Salud para el medio ambiente

POR CARLOS QUINTERO

### 24 Espectroscopia de infrarrojo cercano

POR PEDRO MONDRAGÓN CORTEZ

### 30 Una herramienta ideal para exigentes

POR BÁRBARA JURI

### 34 Reorganización logística a medida

POR DAMARIS GRÜTTER

### 40 Tecnologías al servicio de la industria láctea

FUENTE: AGUAS&PROCESOS

ENFASIS ALIMENTACION, revista mensual, septiembre 2008.

Es una publicación propiedad de F.L.C. El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores. Autorizada como Publicación periódica por SEPOMEX, Registro Postal PP09-1248.

**México:** Revista auditada por la Secretaría de Gobernación Padrón de Medios Impresos Certificados Folio: 006-006

Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor N° 04-2004-020309582800-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13111. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 16983. Domicilio de la publicación: Pilares 506, Colonia del Valle (03100), Benito Juárez, D.F.

**Argentina:** Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723. Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 572.030.

Representante de Énfasis en Taiwan: ALTA PUBLISHING COMPANY. Contact Person: Tony Shen  
Tel.: 886-4-2350-3515 Fax: 886-4-2350-5151. e-mail: [altapack@ms76.hinet.net](mailto:altapack@ms76.hinet.net).  
Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.

**Revista Oficial**  
**Canarina**

Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias



## Métodos de Control

---

50

### Símbolos de sanidad

FUENTE: PROGRAMA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS

La eficacia de las Normas POES depende sólo del procedimiento y los agentes de saneamiento utilizados.

58

### Seguridad natural en boca de todos

FUENTE: DANISCO

Se ha lanzado una nueva etiqueta en protección natural orientada a los segmentos de carnes, lácteos, condimentos, salsas y panificados, entre otros.



## Nutrición

---

62

### Alimentación individualizada

POR LA DRA. NIMBE TORRES Y TORRES

Conozca cómo los nutrimentos pueden afectar la expresión de genes a través de diferentes mecanismos.

70

### Un digno instrumento para comunicar

POR MARCELA VINCENTI

Para dar a conocer las características de sus productos, las empresas comunican a través de los profesionales de la salud.

## Cárnicos

---

90

### Beneficios conservados

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA

Descubra las cualidades nutricionales de la Carne de Cerdo Mexicana TIF y los métodos de conservación más empleados.

## Agradecemos a:

Aguas&Procesos, Armfield, Incalfer SRL, Wenger Manufacturing, Inc., NC Hyperbaric, Bisignano, Pack & Process, Brookfield, Heat and Control, Caquin Group Inc., SIG Combibloc México, Stöcklin Logistics AG, Danisco, La Campagnola BC, Aroma, Orafiti, Confederación de Porcicultores Mexicanos, Cadbury y Herbalife por haber facilitado el ingreso a sus instalaciones para las producciones fotográficas de la revista y/o reproducir fotos de su autoría.

## Snacks y golosinas

---

94

### Creando marcas que la gente adore

POR TERESA MINGO ARECHEDERRA

Javier Arriola, Gerente General de Cadbury Argentina, comenta las estrategias de marca de la empresa y sus planes futuros.

98

### Barras con propósitos diferentes

POR EL DR. PATRICIO KENNY

Las barras de proteínas son nutricionalmente más completas y están orientadas a los deportistas de alto rendimiento.

## Bebidas

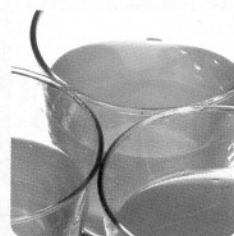
---

102

### Algo más que saciar la sed...

POR VALERIA DAMY

Cada vez se crean más bebidas con valor agregado que colman distintos requerimientos.



## Comercialización

---

112

### México se posiciona en nuevos mercados

POR GABRIELA GONZÁLEZ DE VILLA

Las exportaciones a la Unión Europea registran U\$S773 millones, siendo el trigo duro, la cerveza y la miel natural los alimentos más solicitados.

116

### Cárnicos: pautas de comercio exterior

POR EDUARDO GISMONDI

Mirando al futuro, es necesario tomar conciencia de que es más redituable aumentar y mejorar stocks ganaderos actuales pensando a largo plazo.

## INDICE

---

- 44 Actualidad Alimentaria
- 66 Directrices de bioética para la investigación
- 76 Un aporte a la sensación de saciedad
- 82 Un nuevo desafío en América latina
- 86 Con la mirada puesta en el consumidor
- 120 Nuevos Productos
- 128 Agenda