

- Lechería extrapampeana ■ Cadena láctea del Uruguay ■ Maridaje de quesos y chacinados ■ Quesos con CLA ■
- Leche y resistencia ■ Homogeneización por alta presión ■ Bienestar animal ■ Espectrocolorimetría ■

### Enfriamiento



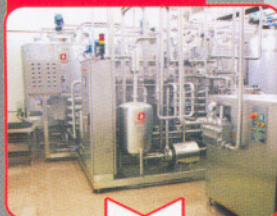
### Transporte



### Almacenamiento



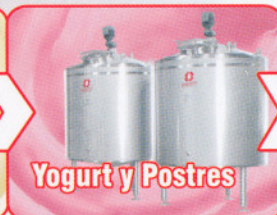
### Tratamiento



### Procesos



Cremas y sueros



Yogurt y Postres



Quesos



Dulce de Leche



Helados

### CIP



# BAUDUCCO

MÁS DE 40 AÑOS APORTANDO TECNOLOGÍA  
A LA CADENA LÁCTEA LATINOAMERICANA

**+40**  
más de 40 años  
de compromiso  
con la calidad



**BAUDUCCO**

Máximo compromiso.

Balcarce 364 - S2535 ANH - EL TRÉBOL - Santa Fe - Argentina  
bauducco@bauduccosa.com.ar

www.bauduccosa.com.ar



## Consideraciones acerca de la lechería extrapampeana

Ing. Agr. Hernán Pueyo

Pág. 6

### Política lechera

**12 Elementos de la calidad e inocuidad de la cadena láctea del Uruguay**

Dr. MSc. Darío J. Hirigoyen

### Gastronomía

**28 Maridaje de quesos-chacinados y salazones**

Viviana Renaud, Gabriela Mónaco, Mariana Sánchez, Haydée Montero, Fernando Pino, Germán Aranibar



### Nutrición y salud

**34 Leche y resistencia al ejercicio**

Brian D. Roy, PhD. Profesor Asociado

### Procesos

**44 Potencial de la tecnología de homogenización por alta presión en lácteos**

Ing. Química Daniela Escobar Gianni



### Empresas

**22 Famiq**

Una empresa reconocida por las más importantes firmas de Latinoamérica

**23 Uno Arq**

El valor del Project Management en tiempos de cambio. Arq. Elena Nadorç

**24 Ingeniería Siri Consultora S.A.**

Dosificación: control y automatización

**26 Máximo Bauducco S.A.**

Más de 40 años aportando tecnología a la cadena láctea latinoamericana

### Ecología

**30 Los envases de Tetra Pak protegen los bosques**

La empresa obtuvo la certificación FSC en su planta de La Rioja



### Bienestar animal

**36 El bienestar animal en la explotación lechera**

Med. Vet. Mario H. Sirvén

### Instituciones

**18 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

**40 Desarrollo de quesos más saludables con CLA y omega-3, una transferencia exitosa.** Lic. María Alejandra Rodríguez

### Evaluación sensorial

**52 Espectrocolorimetría en caracterización de leche y quesos**

Juan Sebastián Ramírez-Navas

**60 Directorio de Proveedores**