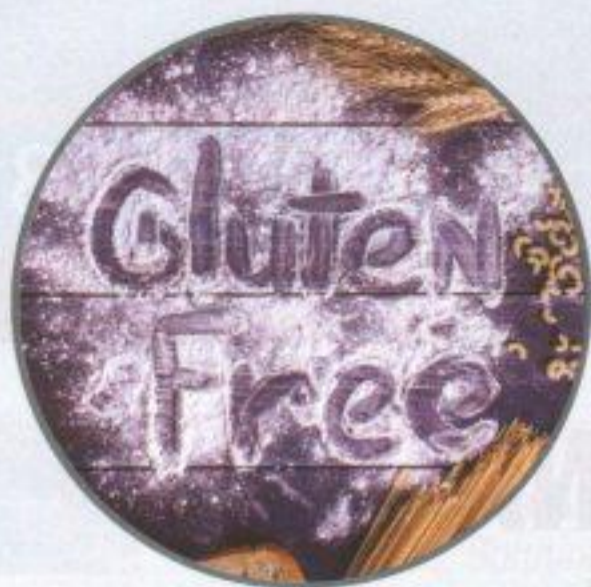
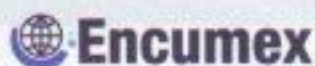


Creadora del



Director	Daniel Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch <i>thirsch@enfasis.com</i>
Gerente Comercial México y EEUU	Alejandro Cantarelli <i>acantarelli@enfasis.com</i>
Publicidad Internacional	Carolina Bernini <i>cbernini@enfasis.com</i>
Publicidad México y EEUU	Patricia López <i>plopez@enfasis.com</i>
	Mónica Mateos <i>mmateos@enfasis.com</i>
Secretaria de Redacción	Marcela Vincenti <i>mvincenti@enfasis.com</i>
Editora en Jefe México y Centroamérica	Sandra Huchim <i>shuchim@enfasis.com</i>
Editora General de Contenidos	Griselda Vega <i>gvega@enfasis.com</i>
Reportera	Guillermina García <i>guillerminagarcia@enfasis.com</i>
Diseño Gráfico	Rodrigo Gatica <i>rgatica@enfasis.com</i>
Suscripciones Argentina	Beatriz Stancanelli <i>suscripciones@enfasis.com</i> +54 11 4722 0984
Suscripciones México	Mireie Montes de Oca <i>suscripcionesmx@enfasis.com</i> +52 55 5605 1777 ext. 113


www.enfasis.com

SUMARIO

Año XXIV, N° 8, septiembre 2018

Informe Especial

RETOS Y OPORTUNIDADES DEL MERCADO SIN GLUTEN



Las dietas sin gluten siguen siendo una tendencia de rápido crecimiento, no sólo seguidas por los pacientes celíacos, sino también por aquellas personas preocupadas por su salud. Esto lleva a que cada vez más marcas desarrollen productos sin gluten, para llegar así a más consumidores, lo que pone de manifiesto las oportunidades que posee este mercado: reducción de precios, nuevos canales de venta, base de un consumo dietético sin explotar, gran cantidad de países que todavía hoy carecen de estos productos y aumento de los diagnósticos.

DIETA LIBRE DE TACC Y ENRIQUECIDA CON FIBRA

Lucas Michel

12

UN SELLO SIN GLUTEN

Beatriz Bautista

20

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA CELÍACOS, ¿UNA TAREA FÁCIL?

Silvina Hermida

24

SORGO, UN BUEN SUSTITUTO DEL TRIGO

Hablemos Claro

28

SUPERMERCADOS QUE SE ADAPTAN A LA DEMANDA

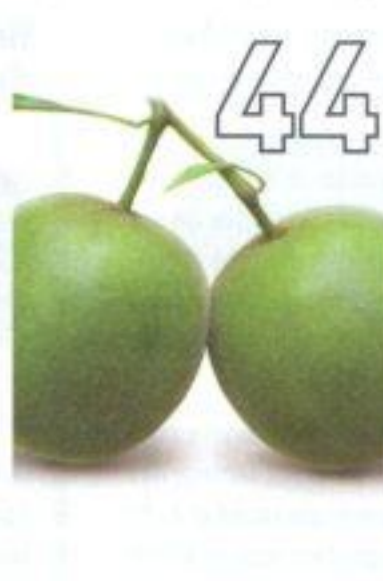
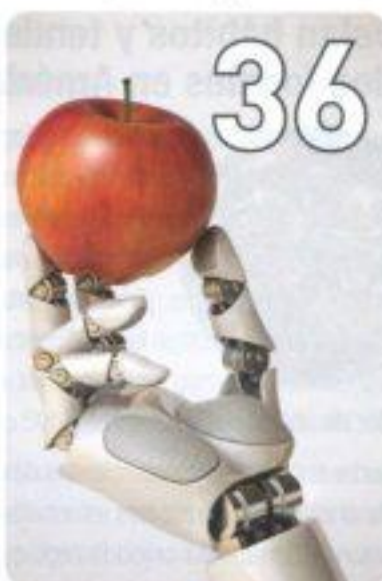
Supermercados DIA

32

ÉNFAIS ALIMENTACIÓN, revista mensual, septiembre 2018. 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: Medellín No. 338, Piso 3, Col. Roma Sur, Cuauhtémoc, 06760, Ciudad de México, México.

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. Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



Índice

- 8 ACTUALIDAD ALIMENTARIA
- 40 LA AUTOMATIZACIÓN, UN SISTEMA PROMETEDOR
CarneTec
- 42 ALIMENTOS QUE COLOREAN PARA UN ETIQUETADO LIMPIO
Héctor Morón
- 48 MENOS AZÚCAR SIN PERDER LA DULZURA
Griselda Vega
- 52 CANNABIDIOL NO-PSICOACTIVO, UN APOORTE PARA LA INDUSTRIA
Anthony Robinson
- 56 CREATIVIDAD PARA GENERAR PRODUCTOS ORIGINALES
Esther Santana y Mercedes Zocchi
- 66 LA INSPIRACIÓN PLASMADA EN UN PLATO
Andrea Jatar
- 70 HIDRATACIÓN PREMIUM E INNOVADORA
Griselda Vega
- 74 CONCEPTOS CLAVE PARA PRODUCIR ALIMENTOS
J. P. Bergaglio
- 78 ECONOMÍA CIRCULAR PARA ALCANZAR LA SUSTENTABILIDAD
Paola Carceles
- 82 ALIMENTOS INOCUOS CON UN BUEN DISEÑO SANITARIO
Fernando A. Sánchez
- 88 TRANSPORTE EFICIENTE Y SOSTENIBLE
Guillermina Garcia
- 92 LAS 10 PRINCIPALES TENDENCIAS ALIMENTARIAS
A. Elizabeth Sloan
- 100 EL FENÓMENO DE LA MOVILIDAD
Markus Boehm
- 104 EMPAQUES DULCES Y ESTÉTICOS
Alex Cospér
- 108 ARTE CULINARIO Y ARTESANAL: UNA FUSIÓN CON TRADICIÓN
Griselda Vega
- 114 INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA NUTREN A LA INDUSTRIA
Sandra Huchim
- 118 NUEVOS PRODUCTOS
- 120 AGENDA
- 122 ÍNDICE DE ANUNCIANTES

Eventos

EVOLUCIÓN Y ALTA CAPACITACIÓN: DIFERENCIARSE ES POSIBLE

112

Teresa Mingo

El Food Technology Summit Argentina celebrará su 9ª edición el 23 de Octubre en el Espacio Darwin del Hipódromo de San Isidro, en Buenos Aires. En ella se presentarán análisis de consumo, tendencias y todos los temas centrales para la industria.

Métodos de control

COBOTS O ROBOTS COLABORATIVOS: ALIADOS DE LA INDUSTRIA

36

Jordi Pelegrí

La cuarta revolución industrial prepara el camino para los robots, los cuales equipados con brazos ayudantes, sensores sensibles y tecnología de seguridad, trabajarán mano a mano con el sector alimentos.

Nutrición

SOLUCIONES Y PLATAFORMAS PARA UNA MEJOR SALUD

44

Mary Joe Fernández

En toda América Latina los esfuerzos para reducir el consumo de azúcar continúan expandiéndose a medida que aumentan las tasas de obesidad y la demanda de alimentos más saludables.

Comercialización

AgTech PARA EL AGRO: UN SECTOR CON FUTURO

62

Ulises A. Jasso, Francisco Vergara y Daniel Bardán

Cada vez son más las empresas agroalimentarias que apuestan por crear y emprender en prácticas innovadoras para mejorar su productividad, potencial y calidad de sus productos, por lo que AgTech se ha convertido en un sector clave.

Revista oficial



Agradecemos a:

Supermercados DIA, Sensient Food Colors, Layn, Vesibox, SIG, Institute of Food Technologists (IFT) y Grupo Plaza por haber facilitado el uso y/o reproducción de fotos de su propiedad.

Diseño: Rodrigo Gatica