

	ENERO CIERRE DEC 3	FEBRERO CIERRE ENE 2	MARZO CIERRE FEB 1	ABRIL CIERRE MAR 3	MAYO CIERRE ABR 1	JUNIO CIERRE MAYO 1	JULIO CIERRE JUN 2	AGOSTO CIERRE JUL 1	SEPTIEMBRE CIERRE AGO 1	OCTUBRE CIERRE SEP 2	OTOÑO 2008 CIERRE NOV 1	NOVIEMBRE CIERRE OCT 1	DICIEMBRE CIERRE NOV 3
<b>PARTICULARIDADES DE LA INDUSTRIA</b>	<b>SECCION ESPECIAL</b>	<b>EJECUTIVO DEL AÑO</b>	<b>TECNOLOGIA LATINO-AMERICANA</b>	Mesa Redonda Sobre Empaque en Latinoamérica	<b>MESA REDONDA SOBRE INGREDIENTES</b>	<b>EDICION ESPECIAL DE NUEVOS PRODUCTOS EN LATINO-AMERICA</b>	<b>INFORME SOBRE BEBIDAS</b>	<b>INFORME TECNOLOGIA MEXICANA</b>	<b>INFORME SOBRE MERCOSUR</b>	<b>SUPLEMENTO MEXICO</b>	<b>INFORME ANUAL DE EMPAQUE</b>	<b>LOS MEJORES PROCESADORES DE CONFITERIA LATINO-AMERICANOS</b>	<b>INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA DE AMERICA LATINA</b>
	<b>EMPAQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envoltura Retráctil</li> <li>• Detección de Metales</li> <li>• Envoltura de Palets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque al Vacío</li> <li>• Empaque Aséptico</li> </ul>	<b>GUIA DE COMPRADORES DIRECTORIO DE PAGINAS AMARILLAS 2008</b> • LISTA DE PROVEEDORES • GUIA DE DISTRIBUIDORES • LISTA POR PRODUCTOS  Exposición Adicional en <a href="http://www.industriaalimenticia.com">www.industriaalimenticia.com</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlatado</li> <li>• Comprobadoras de Peso</li> <li>• Empaque de Cartón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales de Empaque</li> <li>• Impresión y Marcado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protección contra la Alteración de Productos</li> <li>• PET</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tapones y Cierres</li> <li>• Envase de Vidrio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formadoras y Llenadoras, Selladoras</li> <li>• Empaque Flexible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque en Atmósfera Modificada</li> <li>• Empaque Al Vacío</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encajonadoras y Paletizadoras</li> <li>• Empaque de Caramelos</li> </ul>	<b>2008 ESPECIAL PROCESADORES DEL AÑO</b>  • LACTEOS • CARNES • PANIFICACION • BEBIDAS • ALIMENTOS PREPERADOS • SNACKS • CONFITERIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitería</li> </ul>
	<b>ENFOQUE DE MERCADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confitería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cárnicos</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snacks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas y Verduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panificación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lácteos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos Preparados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pisos y Muros Sanitarios</li> <li>• Equipos Mezcladores</li> </ul>		
	<b>TECNOLOGIA DE PROCESOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formadoras/ Porcionadoras</li> <li>• Tortillas</li> <li>• Diseño de Plantas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración</li> <li>• Extrusión de Snacks</li> <li>• Proceso de Frutas y Venduras</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso Avícola</li> <li>• Equipos para Helados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de Salchichas</li> <li>• Equipos para Reducción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfriado/ Congelado</li> <li>• Tecnología de Embutido/Molido</li> <li>• Bandas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado y Codificación</li> <li>• Equipos de Panificación</li> <li>• Automatización de Plantas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos para Lácteos</li> <li>• Sistemas de Retorta</li> <li>• Extrusores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos para Bebidas</li> <li>• Almacenamiento en Frio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes Deshidratados</li> <li>• Vida de Anaquel Extendida</li> <li>• Vainilla</li> </ul>		
<b>TECNOLOGIA DE INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabores Etnicos</li> <li>• Ingredientes Saludables</li> <li>• Sistemas Texturizantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enzimas</li> <li>• Formulaciones con Soya</li> <li>• Sabores Savory</li> <li>• Frutas, Nueces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Novedades en Sabores</li> <li>• Antioxidantes</li> <li>• Almidones</li> <li>• Vainilla</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulaciones Especiales</li> <li>• Proteína de Suero</li> <li>• Emulsificantes</li> <li>• Gomas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabores Frescos</li> <li>• Ingredientes Funcionales</li> <li>• Ingredientes Lácteos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colorantes</li> <li>• Vitaminas</li> <li>• Fosfatos</li> <li>• Sabores de Sensación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nueces</li> <li>• Emulsificantes</li> <li>• Nuevas Formulaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especias y Aderezos</li> <li>• Fortificación</li> <li>• Omega 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de Aguas Residuales</li> <li>• Higiene Computarizada</li> </ul>			
<b>PRODUCTION &amp; OPERATIONS</b>	<b>APLICACIONES DE HIGIENE ALIMENTICIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de Patógenos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lubricantes de Grado Alimenticio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detección de Metales</li> <li>• Equipo de Laboratorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de Plagas</li> <li>• Control de Salmonela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de Control Microbiológico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos para Análisis</li> <li>• Detección de Metales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y Sanitización de Planta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP al Día</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración y Congelamiento</li> <li>• Tanques</li> <li>• Motores</li> </ul>			
	<b>MERCADO DE PROVEEDORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos para Snacks &amp; Panificación</li> <li>• Clasificadoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenadoras y Depositadoras</li> <li>• Motores &amp; Transmisiones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahumaderos</li> <li>• Hornos, Cocinas, Freidoras</li> <li>• Bombas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportadoras</li> <li>• Manipulado de Productos a Granel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lubricantes Grado Alimenticio</li> <li>• Cortadoras y Rebanadoras</li> <li>• Equipos de Análisis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paredes y Pisos Sanitarios</li> <li>• Extrusores</li> <li>• Bombas y Válvulas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos para Proceso Avícola</li> <li>• Bandas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de Pesado y Balanzas</li> <li>• Equipos de Empaque</li> <li>• Lubricantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intl Poultry Exhibition</li> </ul>			
	<b>EXPOSICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety &amp; Security Summit</li> <li>• Snaxpo</li> <li>• Alimentaria Barcelona</li> </ul>	<b>INTERPACK</b>	• CIBUS Parma	<b>EXPO PACK</b> • Fispal • Fisa • Alimentaria Mexico	<b>IFT</b>	• Confitexpo	• IS Expo • Expo Alimentos	<b>PACK EXPO</b>	• FI Natural Ingredients	• DISTRIBUIDO EN TODAS LAS GRANDES EXPOSICIONES EN LAS AMERICAS		
<b>DISTRIBUCION</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety &amp; Security Summit</li> <li>• Snaxpo</li> <li>• Alimentaria Barcelona</li> </ul>	• Interpack	• CIBUS Parma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expo Pack</li> <li>• Fispal</li> <li>• Fisa</li> <li>• Alimentaria Mexico</li> </ul>	• IFT	• Confitexpo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IS Expo</li> <li>• Expo Alimentos</li> </ul>	• Pack Expo	• FI Natural Ingredients			
<b>INCENTIVOS PARA ANUNCIANTES</b>	TODOS LOS ANUNCIOS DE 1/2 Y UNA PAGINA RECIBEN EL MISMO TAMAÑO GRATIS				RECIBA 1/2 PAGINA GRATIS DE PROMOCION CUANDO COMPRA UN ANUNCIO DE UNA PAGINA						EDITORIAL GRATIS DEL MISMO TAMAÑO DE SU ANUNCIO Y PUBLICACION DE SU TARJETA DE NEGOCIOS.		

ANALISIS DE TENDENCIAS EN:  
 • CARNICOS, AVES, MARISCOS  
 • LACTEOS  
 • BEBIDAS  
 • FRUTAS, VENDURAS  
 • ALIMENTOS PREPARADOS  
 • CONFITERIA  
 • SNACKS  
 • PANIFICACION