



The logo features a cluster of five 3D cubes in blue, red, orange, green, and yellow above the text. 'FITHEP' is in large black letters, 'CENTRO' is in multi-colored letters (green, orange, red, purple), and 'EXPOALIMENTARIA' is in grey below a horizontal line. To the right is a circular graphic with concentric arcs in red, orange, and purple.

Feria internacional de tecnologías y materias primas para la elaboración de helados, pastelería, chocolates, panificados, pastas, pizza, empanadas, supermercados, restaurantes, bares, food service y catering

5 al 7 de junio de 2023

**Centro de Convenciones Brigadier General
Juan Bautista Bustos - Ciudad de Córdoba - Argentina**

www.fithep-expoalimentaria.com

Organiza



Auspicia



Apoyo



FITHEP Centro Expoalimentaria 2023

La cita más importante para el profesional de la gastronomía

ORGANIZADOR



Empresa editorial con más de 56 años de trayectoria especializada en la difusión de ciencia y tecnología en alimentos.

Con sede en Buenos Aires, oficina comercial en Amsterdam (UE) y con un importante banco de datos, Publitec ha alcanzado el liderazgo en emprendimientos editoriales y feriales.

DEPARTAMENTO EDITORIAL

Publicaciones técnicas:



Plataformas digitales:

www.publitec.com



@editorial_publitec

Fithep Expoalimentaria - Publitec

info@publitec.com.ar

DEPARTAMENTO FERIA



Revista oficial:



Anunciantes:



Servicio informativo:

A través de e-marketing a toda la base de datos de Publitec.



Notas técnicas:



Desde las ferias:



Transmisión a través de Streaming en VIVO.

www.fithep-expoalimentaria.com

@FITHEP

@fithep.expoalimentaria

FITHEP Latinoamericana

[fithep.expoalimentaria](https://www.facebook.com/fithep.expoalimentaria)



FITHEP CENTRO LATINOAMERICANA 2023

Feria internacional de tecnología y materias primas para heladeros, panaderos, confiteros, pasteleros, chocolateros, pizzeros, empanaderos, fabricantes de pastas frescas y secas, responsables de restaurantes, hoteles, bares, cervecerías, cafeterías, supermercados y empresas de catering y food service.

Fecha: 5, 6 y 7 de junio de 2023

Horario: 14.00 a 20 hs.

Lugar: Centro de Convenciones Brigadier General Juan Bautista Bustos

Ciudad: Córdoba - Argentina

CARACTERÍSTICAS

Rubros

Tecnologías para la producción de helados y derivados. Tecnologías para la producción de productos farináceos. Tecnologías para la producción de productos confitados. Implementos para el sector gastronómico/food service. Equipos para la conservación y distribución de alimentos. Insumos para la elaboración de helados y derivados. Insumos para la elaboración de pizzas y empanadas. Insumos para la producción de pastas alimenticias. Mobiliario para comercios gastronómicos.

Implementos

Placas antiadherentes para panificación. Bandejas y carros. Envases plásticos, envases de cartón. Conservadoras, exhibidores, freezer. Indumentaria.

VISITANTES

Perfil

Empresarios. Emprendedores. profesionales de la gastronomía. Asesores técnicos. Departamento de control de calidad. Tecnólogos e Ingenieros de Alimentos. No está permitido el ingreso a público masivo. No está permitido el ingreso de contingentes de estudiantes independientemente de su nivel académico. Sólo público profesional con acreditación previa.

Rubros

Panaderos - Heladeros - Pasteleros - Baristas - Catering - Food Service - Restaurantes - Supermercados - Confiterías - Chocolaterías - Fabricantes de pastas frescas y secas - Pizzerías y Casas de empanadas - Cervecerías - Hoteles - Bares - Industrias procesadoras de alimentos.

Tecnologías

Hornos para panaderías industriales y convectores. Máquinas amasadoras, cortadoras, batidoras. Máquinas dosificadoras. Máquinas envasadoras. Máquinas para la producción de láminas de masa. Máquinas ravioleras, panquequeras, creperas. Máquinas industriales para la producción de galletitas. Molinos coloidales homogenizadores. Máquinas para la fabricación de hielo. Cámaras frigoríficas para transporte e instalaciones. Máquinas para la producción de helados.

Insumos

Harinas industriales, premezclas para panadería y confitería. Pulpas frutales, variegatos, toppings. Bases lácteas y cremas. homogenizadores y estabilizadores. Aditivos y conservantes. Esencias y colorantes. Semillas para incorporar en productos panificados. Levadura, margarinas, grasas bovinas refinadas. Coberturas de chocolate para repostería. Recipientes de pasta alimenticia para helados.





ACTIVIDADES

Capacitación

Clases magistrales abiertas a cargo de entidades.
Ciclo de conferencias empresariales.
Demostraciones prácticas a cargo de expositores.

APOYAN

- Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas - APPYCE.
- F.A.O.P.C.H.P.y A. Federación Argentina de Obreros, Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.
- Cámara de Confiterías y Cafés de Buenos Aires.
- FAIPA - Federación de la Industria del Pan y Afines.
- AFADHYA - Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines.

MÁS INFORMACIÓN

info@publitec.com.ar
Tel: +54-11 6009-3067
www.fithep-exposalimentaria.com