



Love at First Bite

Freshness has never been better

Litopenaeus vannamei in every presentation

Call us
Tel.: (507) 271 3600
Fax: (507) 271 3601

info@farallonaquaculture.com
www.farallonaquaculture.com

Contenido

Seafood Today Octubre / Noviembre 2007 October / November 2007

Editorial _____ 3
Markets / Mercados _____ 38

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques

Microwave packages cook up consumer convenience
Algo delicioso se cocina con empaques listos para microondas
Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud

More Fish, Less Bipolar Disorders
Más pescados, menos desórdenes bipolares
Pág. 8 ▶



catch of the day / pesca del día

Cod Fish for the End of the Year
Bacalao para el fin de año
Pág. 12 ▶



supermarket / autoservicio

Do You Really Know How to Tell Fresh and Quality Seafood?
¿De verdad sabe distinguir un pescado o marisco fresco y de calidad?
Pág. 14 ▶



food service / proveedores

Stef-TFE: A Totally Cold Business
Stef-TFE: un negocio totalmente en frío
Pág. 18 ▶



business and seafood / negocios de pescados y mariscos

Formulating a Winning Restaurant Concept
Creando un concepto ganador para su restaurante
Pág. 22 ▶



advertorial / publireportaje

Crianza del Mar, A Seal of Quality
Crianza del Mar, un sello de calidad
Pág. 26 ▶



article / reportaje

Quality has a New Synonym: Conegan
La calidad tiene un nuevo sinónimo: Conegan
Pág. 28 ▶



article / reportaje

Why is USA Eating so Much Shrimp?
¿Por qué EE.UU. está comiendo tanto camarón?
Pág. 30 ▶



seafood shows / reseña

Producers of the Entire World Make Conxemar Grow
Productores de todo el mundo hacen crecer a Conxemar
Pág. 32 ▶



recipe / receta

Tilapia Lemon Parmesan
Tilapia al limón y parmesano
Pág. 36 ▶



seafood shows / reseña

Otro éxito para Abastur Rest-Hotel 2007
Pág. 37 ▶

Seafood

TODAY

Vol. 5 No. 2 Octubre / Noviembre 2007

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR
Salvador Meza García
direcciongeneral@design-publications.com

ASISTENTE EDITORIAL / PRODUCCIÓN
Luis Rodrigo Fernández Valle
edicion@design-publications.com

DISEÑO EDITORIAL
Francisco Javier Cibrán García
Perla Neri Orozco

COLABORADORES EN DISEÑO
Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES
Patrizia Loru
Enrique Chávez

DIRECTOR COMERCIAL
Sergio Rivelli
sergiorivelli@globaldp.es

ASISTENTE DE VENTAS
Iris Estrada
atencionclientes@design-publications.com

DISEÑO PUBLICITARIO
Perla Neri Orozco
design@design-publications.com

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Zayas Amezcua
administracion@design-publications.com

CIRCULACIÓN Y SUSCRIPCIONES
Marcela Castañeda Ochoa
suscripciones@design-publications.com

OFICINAS
Calle Caguama #3023, entre Marlin
y Barracuda, Col. Loma Bonita,
Guadalajara, Jalisco, México.
Tel/Fax: +(33) 3632 2201
3631 4057
3632 2355

OFICINAS DE REPRESENTACION
EN EUROPA
Plaza de Compostela 23 - 1º A 36201
VIGO - ESPAÑA
Tel +34 986 44 35 99
Fax +34 986 44 62 72
Contacto: Sergio Rivelli
sergiorivelli@eurodesignpublications.es

Costo de suscripción anual
\$580.00 M.N.
US \$106.00 Estados Unidos, Centro y
Sudamérica; € 135.00 Europa
y resto del mundo.
(seis números por un año)

SEAFOOD TODAY es una publicación bimestral. La información, opinión y análisis contenidos en esta publicación son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el criterio de esta editorial. Publicado por DESIGN PUBLICATIONS, S.A. de C.V. Certificado de reserva de Derechos al uso exclusivo del Título otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor de la Secretaría de Educación Pública. Reserva: 04-2003-101709532200-102. Certificado de Licitud de Título núm. 12695 y de Contenido núm. 10267, que otorga la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.



Tiraje y distribución certificados por
Lloyd International

Impresa en los talleres de
Coloristas y Asociados
Calzada de los Héroes 315
CP 37000
León, Guanajuato, México

Registro Postal
PP-14-0032
Autorizado por SEPOMEX

Visite nuestra pagina web:
www.seafood-today.com