



LAS MEJORES TRADICIONES NAVIDEÑAS VIENEN DEL MAR.

Que el bacalao a la vizcaína, que los romeritos con camarón, el hecho es que los productos del mar han estado desde siempre en nuestras mesas navideñas. Y ahora el Sr. Pescado está listo para recordarle a millones de mexicanos lo mejor de nuestras tradiciones en una súper temporada decembrina. Únete a COMEPESCA y disfruta de los beneficios que está obteniendo la industria pesquera y acuícola de México con esta exitosa campaña. ¡Ese es el deseo de COMEPESCA y el Sr. Pescado es quien se encargará de que se te cumpla!

Ponte vivo, come pescado.



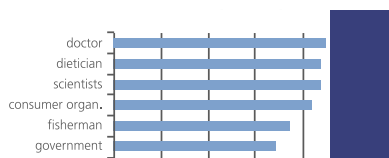
www.comepesca.com

Contenido

Seafood Today Octubre / Noviembre 2005 October / November 2005

Editorial	3
Markets / Mercados <i>Globefish European Shrimp Market Report October 2005</i> Informe Globefish del mercado europeo de camarón, octubre de 2005	35
Tabletalk / Sobremesa <i>Free trade</i> Libre comercio	39

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques *Safety guarantee information, first European seafood consumer interest*

Información de la garantía de seguridad, primer interés del consumidor europeo de mariscos
Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud

Battling the blues

Contra la tristeza

Pág. 8 ▶



catch of the day / pesca del día

Traditional Codfish Perfectly Well-Frozen

Bacalao tradicional un congelado perfecto

Pág. 11 ▶



supermarket / autoservicio

Building customer confidence in your Seafood department with honest answers

Respuestas honestas ganan la confianza del cliente en su departamento de mariscos

Pág. 15 ▶



food service / proveedores

How to turn your good restaurant into a great business

Cómo convertir su buen restaurante en un gran negocio

Pág. 18 ▶



business and seafood / Negocios de pescados y mariscos

Indispensable ingredients

Ingredientes indispensables

Pág. 24 ▶



seafood shows / reseñas

ABASTUR® REST-HOTEL® 2005, A big success!

ABASTUR® REST-HOTEL® 2005, ¡Todo un éxito!

Pág. 28 ▶

article / reportaje



La Mojarra Blanca, 34 años del mejor pescado zarandeado

Pág. 32 ▶

Seafood

TODAY

Vol. 3 No. 2 Octubre / Noviembre 2005

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR
Salvador Meza García
smeza0@panoramaacuicola.com

ASISTENTE EDITORIAL
Roberto Herrera Vargas
edicion@panoramaacuicola.com

DISEÑO EDITORIAL
Francisco Javier Cibrian García

COLABORADORA EN DISEÑO
Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES
Patrizia Loru
Deneb Medina González

COORDINADORA DE VENTAS
Ana Jiménez Ruiz
publicidad@panoramaacuicola.com

VENTAS
Rocio Bielsa Fernández
rocio@panoramaacuicola.com

Beatriz Sarmiento Berrelleza
beatriz@panoramaacuicola.com

DISEÑO PUBLICITARIO
Perla Neri

ASISTENTE DE DIRECCIÓN
Teresa Macías Maldonado

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Zayas Amezcua
azayas@panoramaacuicola.com

CIRCULACIÓN Y
SUSCRIPCIONES
Marcela Castañeda Ochoa
suscripciones@panoramaacuicola.com

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

Costo de suscripción anual
\$580.00 M.N.
En el extranjero US \$80.00
(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 Mexicano

Impresa en los talleres de
Direct Press, S.A de C.V.
Ave. 3 No.51,
Col. San Pedro de Los Pinos 03800 México, D.F.

Registro Postal
PP-09-1147
Autorizado por SEPOMEX

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