



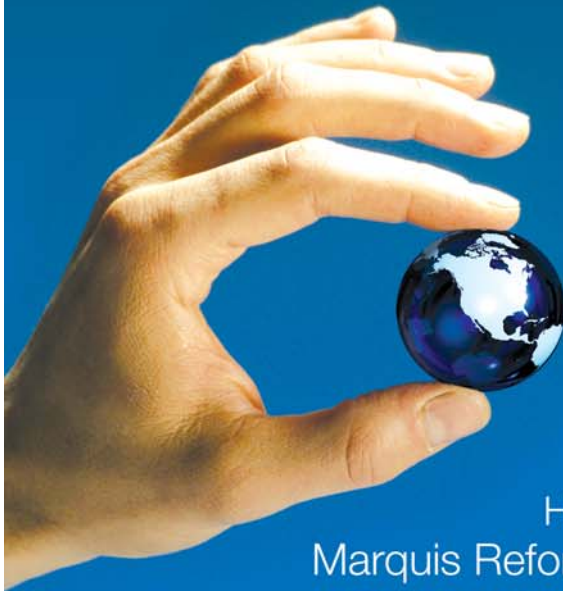
**7° ENCUENTRO**  
de Transporte y Logística

**“THE DAY AFTER”**

Reingeniería logística después de la crisis



21 y 22  
de Octubre 2009

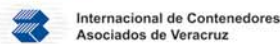
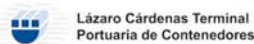


Hotel  
Marquis Reforma  
Ciudad de México

Informes e inscripciones:

(55) 56 82 70 79 y 85 00 57 85 encuentro@t21.com.mx

Patrocinadores:



Organismos de apoyo:



Con tapas amigables al ambiente

**Rexam se pone verde**

CÉSAR PINEDA

De acuerdo al Centro Empresarial del Plástico, el consumo de plásticos que se destina a producir tapas en México es de 177 mil toneladas anuales, con los que se producen 18 mil 500 millones de unidades en sus distintas formas y modelos y que sirven para bebidas, medicinas, cosméticos, etcétera.

Rexam, empresa inglesa líder global en empaques y productor número uno de latas de aluminio para bebidas en el mundo, sabe de la importancia de este mercado y las implicaciones ambientales del plástico. Por ello, actualmente ya ofrecen a sus clientes tapas para medicamentos y cosméticos biodegradables.

“Hemos desarrollado tapas de PLA (ácido poliláctico), un material orgánico natural derivado de la fécula de maíz y eso implica que es fácil de reciclar. La parte externa de las tapas lleva varias capas de resina virgen, mientras que la zona interna va cubierta de resina reciclable”, explicó Dulce Pérez, gerente de Desarrollo de Negocios y Mercadotecnia de Rexam.



Producirán artículos biodegradables.

El catálogo de Rexam en este segmento es vasto, lo mismo ofrece a sus clientes tapas a prueba de niños con tecnología “empuja & gira” y “presiona & gira”; dosificadores de bisagra de una o dos piezas; tapas para primeros auxilios de cuerda continua, con cintillo de seguridad o termoestable, o tarros de pared sencilla, gruesa o doble.

Rexam tiene presencia en 20 países del mundo (100 plantas, 24 mil empleados), incluido México, donde tiene instalaciones en Guadalajara, Ciudad Juárez, Querétaro, Tlalnepantla y oficina en la Ciudad de México.

Permite mantener todo el sabor de los productos  
**Tecnología light para alimentos bajos en sal y azúcar**

COMERCIO T21

La compañía estadounidense ScentSational Technologies LLC desarrolló el CompelAroma, una tecnología que permite la liberación de aromas encapsulados y que facilita a las empresas fabricantes de alimentos y bebidas reducir el contenido de azúcar y sal de sus productos. Según las pruebas de la empresa, el aroma mejora el sabor para compensar la reducción de endulzante, grasas o sal de las líneas de alimentos clasificadas como saludables.

A través de un comunicado, la compañía con sede en Pensilvania, Estados Unidos, informó que su tecnología encapsula los aromas dentro de la estructura de los componentes del envase plástico en el momento de la fabricación. Así, éstos quedan bloqueados en el material de envase y permanecen

en estables durante más tiempo que si hubieran sido añadidos directamente al contenido.

Según el director del Departamento de Tecnología de ScentSational, Steven M. Landau, una vez que los aromas son añadidos directamente al alimento o bebida, éstos son mezclados químicamente, lo que da como resultado un menor aroma y una degradación debido a la oxidación y otras condiciones atmosféricas.

La tecnología CompelAroma puede ser usada tanto para envases rígidos como flexibles para productos como alimentos, bebidas, medicamentos y otros artículos de consumo. Entre sus beneficios destacan una mayor satisfacción del consumidor con la marca, además de una extensión de la vida útil del alimento, al reducir las pérdidas por menor generación de desechos y menos devoluciones.

<p><b>BARCELONA</b></p> <p>Tel.: 5525•0939, fax: 5525•0940, www.tuscorlloyds.com</p>
<p><b>UK</b></p> <p>Tel.: 5525•0939, fax: 5525•0940, www.tuscorlloyds.com</p>
<p><b>La Spezia</b></p> <p>Tel.: 5525•0939, fax: 5525•0940, www.tuscorlloyds.com</p>
<p><b>Le Havre</b></p> <p>Tel.: 5525•0939, fax: 5525•0940, www.tuscorlloyds.com</p>