FORMACIÓN ESPECIALIZADA

ADITIVOS Y BIOADITIVOS ALIMENTARIOS

Análisis riguroso y detallado de los aditivos y bioaditivos alimentarios, las clases funcionales a las que pertenecen, estudio de la normativa existente y de los usos de los aditivos alimentarios

IMPARTIDO POR
ANDRÉS GAVILÁN BRAVO

03/02/2020
ESPACIO DRO · MADRID

ORGANIZA

COSMESA
Tecnología en alimentación

COLABORA

AFCA
ASOCIACIÓN
DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

PROGRAMA

9:45 A 10:00 ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

10:00 A 11:30 INTRODUCCIÓN A LOS ADITIVOS Y BIOADITIVOS ALIMENTARIOS: PREGUNTAS Y RESPUESTAS

11:30 A 12:00 COFFEE BREAK

12:00 A 14:00 NORMATIVA Y USOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS. CLASES FUNCIONALES DE ADITIVOS EXISTENTES:EDULCORANTES, COLORANTES, CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES

14:00 A 15:30 COMIDA

15:30 A 17:30 SOPORTES, ACIDULANTES, CORRECTORES DE LA ACIDEZ, AGENTES DE CARGA, EMULGENTES, SALES DE FUNDIDO, ENDURECEDORES, POTENCIADORES DEL SABOR, ESPUMANTES, GELIFICANTES, AGENTES DE RECUBRIMIENTO, HUMECTANTES, ALMIDONES MODIFICADOS, GASES DE ENVASADO, GASES PROPELENTES, GASIFICANTES, SECUESTRANTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES, AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS

ORGANIZA

COSMESA
Tecnología en alimentación

COLABORA

AFCA
ASOCIACIÓN
DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

INFORMACIÓN DE INTERÉS

PROFESOR

DR. ANDRÉS GAVILÁN BRAVO

Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Barcelona. Actualmente trabaja como Consultor Científico de Industrias Alimentarias de G.B.Consulting. Es Presidente de AFCA (Asociación de fabricantes y comercializadores de aditivos y complementos alimentarios) Fue director de I+D+i y Scientific Regulatory Affairs de LA CASERA, S.A. y ORANGINASHWEPPES GROUP, investigando y desarrollando fórmulas, normas y especificaciones de calidad de aditivos, ingredientes alimentarios, nutrientes, aromas, concentrados, zumos de frutas, bebidas refrescantes y alimentos funcionales

LUGAR DE CELEBRACIÓN

ESPACIO DRO

Paseo San Francisco de Sales, 38. Madrid

(Entrada por C/Guzmán el Bueno)

PRECIO

200 EUROS

150 EUROS (SOCIOS DE AFCA)

DURACIÓN

DE 10:00H A 17:30H

INSCRIPCIONES

WWW.COSMESA.ORG/FORMACION

MÁS INFORMACIÓN

info@cosmesa.org

COSMESA
Tecnología en alimentación

AFCA
Asociación
de Fabricantes y Comercializadores
de Aditivos y Complementos Alimentarios