

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



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



COLABORA



# 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 complementos alimentarios) Fue director de I+D+i y Scientific Regulatory Affairs de LA CASERA, S.A. y ORANGINASHWEPPE 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](http://WWW.COSMESA.ORG/FORMACION)

## MÁS INFORMACIÓN

[info@cosmesa.org](mailto:info@cosmesa.org)