

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Análisis riguroso y detallado de los aditivos 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

13.06.18
ESPACIO DRO • MADRID

INSCRIPCIONES Y MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.COSMESA.ORG/FORMACION

ORGANIZA



COLABORA



PROGRAMA

9:45 A 10:00 ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

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

11:30 A 12:00 COFFEE BREAK

12:00 A 14:00 NORMATIVA Y USOS DE LOS ADITIVOS
ALIMENTARIO. 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

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 Guzmán el Bueno)

PRECIO

200 EUROS

150 EUROS (SOCIOS DE AFCA)

DURACIÓN

DE 10:00H A 17:00

INCRIPCIONES

WWW.COSMESA.ORG/FORMACION

MÁS INFORMACIÓN

info@cosmesa.org