



Llistes d'ingredients. Per què posem el que posem

Jornada tècnica

BARCELONA, dijous 30 de gener de 2014

Presentació

De vegades, les llistes d'ingredients dels aliments elaborats són un misteri.

Malgrat coneguem els ingredients i additius, potser no entenem quina funció fan en un determinat producte.

En aquest seminari, a través d'exemples pràctics, tractarem d'esbrinar quina funció fan els diferents ingredients i additius que apareixen en un aliment concret. Alhora s'explicarà la base tecnològica de la seva funcionalitat i, en alguns casos, del procés productiu de l'aliment.

Es tracta d'un seminari participatiu on els assistents han de venir disposats a intervenir i donar el seu punt de vista.

Si algun dels inscrits té curiositat per analitzar un determinat producte o llista d'ingredients, la pot fer arribar amb antelació als organitzadors.

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural



 @ruralcat

Programa

10.00 h Presentació de la Jornada

10.05 h Funció dels ingredients i additius en un aliment. Casos pràctics
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.

10.45 h Funcionalitat tecnològica dels ingredients i additius en un aliment. Casos pràctics
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.

11.30 h Pausa

12.00 h Anàlisi pràctic de llistes d'ingredients
Sr. Albert Monferrer, director tècnic de BDN.

13.00 h Cloenda de la Jornada

Lloc de realització

Sala d'actes de l'edifici Salvany
Agència Catalana de Seguretat Alimentària

C/ Roc Boronat, 81-95

BARCELONA

Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través de l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà (T: 972 630 123 ext. 108, A/e: monica.pascual@gencat.cat ; persona de contacte: Mònica Pascual).

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a Jornades del PATT del portal RuralCat: www.ruralcat.net/preinscripcionspatt