

Programa de
Formación Continuada



Productos alimentarios intermedios (PAI)

12-16 Febrero 2001

Propósito

Los PAI (productos alimentarios intermedios), también conocidos como PIA's (productos intermedios agroindustriales), son aquellos productos comestibles, no necesariamente nutritivos, que no son materias primas básicas de los alimentos industrializados (carne, leche, fruta, huevos), ni se consumen directamente sino que proceden de transformaciones de aquellas materias primas básicas a fin de adaptarlas mejor a la aplicación industrial o, como es el caso de los aditivos, se obtienen para favorecer la elaboración industrial de los alimentos.

Constituyen una extensa familia que engloba:

PAI propiamente dichos: gelatina, proteína de soja, surimi...

Aditivos alimentarios: antioxidantes, emulsionantes, colorantes...

Nutraceuticos: beta-caroteno, fibra, oligosacáridos...

Este curso va dirigido a:

- Productores de materias primas básicas, para conocer las posibilidades de modificarlas o fragmentarlas para obtener productos más sofisticados y con valor añadido.

Asimismo, para ver la posibilidad de aprovechamiento y valoración de sus subproductos.

- Industriales alimentarios, para conocer la amplia gama de ingredientes a su disposición, con sus propiedades y aplicaciones.

- Departamentos de I+D, para conocer las tendencias en modificación y fragmentación de las materias primas en vistas a la obtención de funcionalidades (tecnológicas y/o nutricionales) acentuadas.

Desarrollo

Duración: 20 horas lectivas

Asistentes: plazas limitadas

Local: ICT, Ciutat de Granada, 131, Barcelona

Fechas: 12, 13, 14 15 y 16 de febrero del 2001

Horario: de 17.00 a 21.00 h

Matrícula: 95.000 PTA / 570,96 €

Certificado: Se extiende certificado de asistencia a quien participa un mínimo del 80% de las horas lectivas.

Programa

1. Introducción:

- 1.1 Características de la industria Alimentaria moderna. Aportación PAI
- 1.2 Propiedades funcionales de los principios inmediatos

2. PAI e ingredientes:

- 2.1 PAI derivados de carne
- 2.2 PAI derivados de pescado
- 2.3 PAI derivados de los huevos
- 2.4 PAI derivados de levaduras
- 2.5 PAI derivados de la leche
- 2.6 PAI derivados de cereales y leguminosas
- 2.7 PAI derivados de vegetales: hortalizas, frutas y especias

3. PAI y aditivos:

- 3.1 Conservantes
- 3.2 Antioxidantes
- 3.3 Fosfatos
- 3.4 Espesantes
- 3.5 Emulsionantes
- 3.6 Saborizantes: edulcorantes
- 3.7 Colorantes

4. PAI y aromas

5. PAI y enzimas y coadyuvantes

6. PAI y enriquecedores y nutraceuticos

7. PAI y biotecnología y transgénicos

8. Legislación

9. Tendencias de futuro

Profesores

Robert Xalabarder

Presidente de la ASOCIACION DE FABRICANTES DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS.

Pere López Alegret

Consultor

Josep Mestres

CEINAL

Manuel Saumell

COSMOS AROMATICA

Rafael Tauler

BECEDOS

Jordi Villalta

BDN Consultoría

Albert Monferrer

BDN Consultoría

Inscripción

El número de plazas de cada curso es limitado, por lo que es imprescindible hacer la reserva previa llamando al SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE, Tel. 93 485 85 85 y enviar a continuación la HOJA DE INSCRIPCIÓN que se adjunta, al Fax. 93 309 45 59.

La matriculación se considerará formalizada cuando se haya abonado el importe de los derechos de inscripción.