

## CURSO

# Tecnología de Sabores y Aromas para la Industria Alimentaria

TERCERA EDICIÓN

Inscríbete en esta propuesta innovadora, que busca transmitir criterios para crear y diferenciar la oferta de sabores, profundizar sobre nuevos desarrollos para responder a las tendencias actuales, abordar la normativa regulatoria, ayudar a identificar métodos para la selección de materias primas y potenciar conocimientos como saborista.

DESCUENTO

**POR INSCRIPCIÓN**

ANTICIPADA

CONSULTE



3 y 4  
MAYO



zoom

100 %  
ONLINE



Clases dictadas  
por especialistas  
del sector



Nuevos temas  
y contenidos  
actualizados

## TEMAS Y DOCENTES:



### Lic. Ricardo Alberto Arnold

Regional Technical Director, Taste & Wellbeing en Givaudan Latinoamérica. Technical Innovation LATAM.

#### DISEÑO Y DESARROLLO DE SABORES

Flavour • Tecnología de aromas y sabores • Destilación, rectificación y fraccionamiento • Encapsulación y sistemas relacionados • Emulsiones • Estabilidad • Salud y bienestar: reducción de azúcar, sal y grasa • Productos modificados enzimáticamente • Saborización de snacks.

#### ALIMENTOS BASADOS EN PLANTAS

Productos a base de proteínas vegetales: proceso de saborización • Ligado y liberación de sabor • Caso práctico: Tomorrow Food • Innovación: startups biotecnológicas. Presentación caso Michroma.



### Lic. Fernando Gonzalez Lukacs

Gerente de Negocios Internacionales de Grisbill S. A. Responsable de marketing y manejo de RR. SS. de la compañía.

#### MARKETING BTB

Tendencias 2023 en sabores • Lanzamientos plant-based en LATAM • Productos reducidos en azúcar. Respuesta del mercado.



### Lic. Carlos Acurso

Gerente comercial de Lecker Argentina. Amplia experiencia en compañías globales de alimentos, con foco en el desarrollo integral de alimentos y bebidas.

#### ANÁLISIS SENSORIAL

Tipos de testeo en productos terminados • Relevancia en el proceso de producción • Cambios de hábito del consumidor.



### Ing. Gabriel Adolfo Durand

Director de Asuntos Regulatorios para los países de América Latina del Grupo Givaudan. Representa a Latinoamérica en el Comité de Asuntos Regulatorios de la Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI).

#### ASPECTOS REGULATORIOS

Ley de etiquetado frontal LATAM • Flavors Modifier Properties (FMP).

[INSCRÍBASE AQUÍ](#)

## INFORMES E INSCRIPCIÓN



Docentes y alumnos de  
FAUBA, consultar por becas.

+ 54 9 11 6590 7212 + 54 9 11 3263 8036

info@mita.ar

[innovarfauba.agro.uba.ar](http://innovarfauba.agro.uba.ar)