

le ayudamos
a crecer...

formación,
un ingrediente
esencial



25 de marzo del 2010



Taller Teórico - Práctico: Saborizantes para la industria Alimentaria: Creación, Identificación y Selección orientada al éxito de sus productos

Objetivos.

- Enseñar al participante los conceptos básicos sobre el mundo de los sabores, las familias aromáticas y sus características. Guiar al participante sobre las notas que comúnmente se utilizan en los diferentes productos.
- Orientar sobre los aspectos básicos que deben considerarse al seleccionar un saborizante para un producto, según su función y mercado al que va orientado.
- Mostrar las principales tendencias en el área de saborizantes aplicada a productos de consumo masivo

Temario.

Parte I: Introducción

- Principales conceptos sobre saborizantes
- El papel de los saborizantes y su importancia
- Creación y evaluación de sabores
- Características y consideraciones para la elección de un saborizante

Parte II: Selección de saborizantes: Tendencias

- Evaluación de los rasgos de comportamiento y actitudes del consumidor que definen las preferencias en sabores de la región
- Revisión de las principales tendencias que dirigen el segmento de saborizantes
- Identificación de los perfiles más demandados en el área de sabores dulces y salados

Parte III - Práctica: Identificación y Evaluación de sabores

- Identificación y caracterización de las principales notas aromáticas utilizadas en aplicaciones en productos de consumo masivo
- Degustación de los principales componentes de familias aromáticas presentes en saborizantes para alimentos
- Comparación entre las notas percibidas en las diferentes materias primas y su presencia en productos de consumo masivo

Ponentes:

Cristina Ramos

Ingeniero de Producción, USB – Venezuela

Gerente de Mercadeo F&F Callizo and Son, S.A

Ricardo Mora

Químico, Universidad de Costa Rica

Jefe R&D Sabores F&F Callizo and Son, S.A

Lugar: Hotel Radisson, Salón Europa.

Duración: 8:15 a.m. a 5 p.m.

Incluye: Certificado de participación, material impreso, 2 refrigerios, almuerzo.

Inversión: **ASOCIADOS:** 55 mil colones netos, **NO ASOCIADOS:** 70 mil colones netos

CONSULTE LOS DESCUENTOS EN PAQUETES GRUPALES