

Diseño sensorial de aromas para la industria alimentaria

Impartido por: **Francesc Montejo**
20 y 21 de octubre de 2009
AZTI-Tecnalia. Derio (Bizkaia)

09
cursos ciencia
y gastronomía

Organizan:

azti
tecnalia



mugaritz



En inglés, la palabra flavour (aroma) abarca el conjunto de percepciones sensoriales que básicamente proceden de la interacción de moléculas volátiles con los receptores de nuestro epitelio olfativo y de la activación de las papilas gustativas con los alimentos que ingerimos. En castellano, la palabra más próxima a este flavour sería «sabor». A las sensaciones meramente olfativas se las designa con el término «olor». Un aroma, se puede caracterizar mediante análisis sensorial utilizando descriptores adecuados.

ciencia

Los asistentes a este curso de **“Diseño sensorial de aromas para la industria alimentaria”** tendrán oportunidad de profundizar en el origen y en la obtención de aromas a través de sesiones teóricas y prácticas. Conocerán, así mismo, las fuentes de aromas alimentarios, los mecanismos de percepción sensorial, la legislación, la encapsulación de aromas, las técnicas de extracción de aromas o los fondos culinarios, entre otros.

imparte



Francesc Montejo

Bioquímico, director de la empresa INN Flavours. Le avala una experiencia de más de 25 años en el área de los aromas para alimentación, habiendo trabajado en los departamentos de I+D de las empresas multinacionales más destacadas del sector. Es profesor del Máster de Aromas y Fragancias de la Universidad Politécnica de Cataluña. Ha participado en el proyecto europeo Inicon, desarrollando nuevas tecnologías en el ámbito de la gastronomía vanguardista. Es miembro de la SECS, Asociación Española de Ciencias Sensoriales y miembro del comité coordinador del portal virtual Percepnet.com.

organiza



AZTI-Tecnalia

Centro con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, desarrolla actividades de investigación, innovación, captación y transferencia tecnológica. www.azti.es



Restaurante Mugaritz

Restaurante liderado por Andoni Luis Aduriz, reconocido por su espíritu dinámico y comprometido con la divulgación de las materias relacionadas a las ciencias gastronómicas. www.mugaritz.com

y gastronomía

programa

Sesión I. Visión global de la utilización de aromas en la industria alimentaria

Sesión II: Historia de la aromatización: desde sus orígenes a la moderna industria aromática

Sesión III: Importancia del uso de aromas en alimentación y la legislación que los regula

Sesión IV: El arte de formular aromas (teoría y práctica)

Sesión V: Ingredientes usados como fuentes de aromas alimentarios

Sesión VI: Pirámide del sabor y aplicación de aromas alimentarios (talleres prácticos)



cuota de asistencia:

950 €

- La cuota de asistencia incluye: formación, cafés y almuerzos en AZTI-Tecnalia
- Para la reserva de plaza, deberá satisfacerse la cuota íntegra en el momento de la inscripción.
- La cuota de inscripción constituye un gasto deducible tanto para las empresas como para los profesionales.
- Se entregará certificado de participación a todos los asistentes.



localización:

AZTI-Tecnalia

Parque Tecnológico de Bizkaia
Astondo Bidea - Edificio 609
48160 Derio (Bizkaia)
Tel.: 946 574 000 – Fax: 946 572 555

información e inscripciones:

Contacto: formacion@cienciaygastronomia.com
Tel.: 607 50 18 36 (Srta. Gema Serrano)

azti
tecnalia



mugaritz

Plazas limitadas (14 plazas).
**Inscripciones antes del
5 de octubre de 2009**