



CURSO ADITIVOS EN EL SECTOR CÁRNICO

1.- OBJETIVOS

El objetivo del curso es que los asistentes conozcan de la mano de un experto en la materia la normativa que regula los aditivos, como se clasifican y cómo se deben utilizar.

• • •

2.- PROGRAMA

- 1.- Aditivos: Conceptos y normativa.
- 2.- Ingredientes. Aditivos. Mezclas y Preparados.
- 3.- Clasificación de los aditivos: categorías y grupos.
- 4.- Utilización de aditivos en elaboración de derivados cárnicos
- 5.- Prerrequisitos y registros asociados a la utilización de aditivos.
- 6.- Los aditivos en la etiqueta de los productos elaborados

• • •

3.- PROFESOR

Josep Dolcet Lloveria – Veterinario – Profesor de la Escola Fundació Oficis de la Carne

• • •

4.- LUGAR, HORARIO Y PRECIO

Noviembre - 5 horas - de 10 a 15 horas

78 euros – Bonificables por la Fundación Tripartita – Gestión de la bonificación gratuita