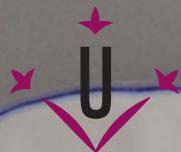


JORNADAS

# Innovación y seguridad alimentaria: aditivos e ingredientes funcionales

Lleida, 26 y 27 de Marzo de 2008  
Universidad de Lleida

ORGANIZA:



Universitat de Lleida



AFCA

ASOCIACIÓN  
DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES  
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

COLABORA:



JORNADAS

# Innovación y seguridad alimentaria: aditivos e ingredientes funcionales

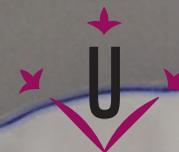
Sala de videoconferencias  
Edificio Centre de Cultures i Cooperació  
Transfronterera  
Campus Universitari de Cappont  
C/ Jaume II, 67

JORNADAS

# Innovación y seguridad alimentaria: aditivos e ingredientes funcionales

Lleida, 26 y 27 de Marzo de 2008  
Universidad de Lleida

ORGANIZA:



Universitat de Lleida



AFCA

ASOCIACIÓN  
DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES  
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

# Innovación y seguridad alimentaria: aditivos e ingredientes funcionales

La Asociación de Fabricantes de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA), presenta un amplio conjunto de nuevos aditivos e ingredientes funcionales altamente innovadores y seguros destinables a la elaboración de los alimentos funcionales.

## Miércoles, 26 Marzo 2008

- 9.30 - 10.00h **PRESIDENTE DE AFCA:**  
Introducción a las Jornadas
- 10.00 - 10.30h **LAMIRSA-VEDEQSA:** Lauril arginate, un nuevo conservante alimentario
- 10.30 - 11.00h **CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS:**  
TextDesign: Reducción del contenido graso en productos de bollería y de galletería
- 11.00 - 11.30h **PAUSA-CAFÉ**
- 11.30 - 12.00h **DISPROQUIMA:** Utilización de polioles y carbohidratos especiales en la producción de alimentos funcionales
- 12.00 - 12.30h **CHEM WORLD:** Formulaciones líquidas de microelementos
- 12.30 - 13.30h **Dr. ANDRÉS PALOU, Presidente del Comité Científico de la AESAN:**  
Las declaraciones de salud en los alimentos en la Unión Europea
- 13.30 - 15.30h **PAUSA**
- 15.30 - 16.00h **QUIMIDROGA:** Polifenoles (Oligopin) y fitosteroles (Phytopin) de origen Pino Marítimo Francés; principales beneficios para la salud
- 16.00 - 16.30h **PRODUCTOS RIBA:** Aquamin (Lithothamnion calcareum): Complejo Multi-Mineral de origen marino, una fuente perfecta de calcio natural
- 16.30 - 17.00h **PLANTEXTRAKT:** Té verde y salud: Aplicaciones en alimentación funcional
- 17.00 - 17.30h **PAUSA-CAFÉ**
- 17.30 - 18.00h **ZEUS QUÍMICA:** Oatwell: Salvado de avena con propiedades funcionales
- 18.00 - 18.30h **IMPEX QUÍMICA:** Carotenoides, los colores saludables de la Naturaleza
- 18.30 - 19.00h **Dra. M<sup>a</sup> José Motilva, UNIVERSIDAD DE LÉRIDA:** Etapas en la evaluación de ingredientes con potencial aplicación en el desarrollo de alimentos funcionales; aspectos tecnológicos

## Jueves, 27 Marzo 2008

- 9.00 - 9.30h **CHR-HANSEN:** NutriPhy, fitonutrientes soportes de salud y bienestar
- 9.30 - 10.00h **CARGILL TEXTURIZING SOLUTIONS:**  
Últimas novedades en sistemas estabilizantes para bebidas de fruta
- 10.00 - 10.30h **CHR-HANSEN:** Cultivos probióticos adecuados a las tendencias saludables
- 10.30 - 11.00h **BRENNTAG:** Fortefiber: múltiples beneficios para una vida saludable. Celulosa de nueva generación para la reducción del colesterol y el control de la glucosa en sangre
- 11.00 - 11.30h **PAUSA-CAFÉ**
- 11.30 - 12.00h **INNOVAFOOD:** Obesidad, saciedad, placer, preocupaciones de la alimentación de hoy y su respuesta: Los Fructooligosacáridos
- 12.00 - 12.30h **COGNIS: Newtrition:** Ingrediente para mejorar la salud visual y cardiovascular y para la prevención de la obesidad
- 12.30 - 13.00h **CARBUROS METÁLICOS:** Envasado en atmósferas protectoras
- 13.00 - 13.30h **D. Guillermo Jimenez, GRUPO BONMACOR:** Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Ventajas de la implementación de la Norma ISO 22.000:2005 en las empresas fabricantes de complementos alimentarios
- 13.30 - 14.00h **Dra. M<sup>a</sup> TERESA GARCÍA, Directora del Diploma de Alimentación y Nutrición de la Escuela Nacional de Sanidad (Instituto de Salud Carlos III, Madrid)**  
Interacciones entre elementos nutricionales y no nutricionales de la dieta

## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Nombre \_\_\_\_\_

Empresa / Institución \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

CP \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Correo electrónico \_\_\_\_\_



### JORNADAS

## Innovación y seguridad alimentaria: aditivos e ingredientes funcionales

Cuota: 70 Euros (exento de IVA)  
Cuota Asociados AFCA: 45 Euros  
Incluye documentación y cafés

### Forma de pago

Transferencia bancaria a IBERCAJA  
Núm cuenta: 2085-9309-17-0330168745  
Concepto: Cuota Inscripción Jornadas AFCA

### Secretaría de la Jornada

Secretaria e inscripciones: Sra. Imma Valverde  
Tel: 93 454 84 05 Fax: 93 454 39 09  
c/ Viladomat, 174 4ª planta  
08015 Barcelona  
e-mail: afca@sefes.es

### Plazas limitadas

Dado que el número de plazas es limitada rogamos envíen copia del ingreso con el correspondiente boletín por fax o e-mail

