



**AGOSTO 5, 6 y 12 15 a 20 hs**

**CURSO:**

**CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA:  
UNA VISIÓN GLOBAL SOBRE SU TECNOLOGÍA**

**Disertante:** Lic. GUSTAVO BARBAGALLO

- Licenciado en Tecnología Industrial de los Alimentos de la UADE y Magister en Dirección de Empresas de la UCEMA.
- Más de 22 años de experiencia en el desarrollo e implementación de proyectos y productos en el área de la confitería. Fue responsable para todos los países de Sud América de las líneas de Chocolate y Mantecol y del área de caramelos de Cadbury Stani Adams.
- Desarrolló más de 150 productos con lanzamiento al mercado, trabajando en la optimización de costos, líneas de producción, puesta en marcha de nuevas líneas y procesos y en el aseguramiento de la calidad.
- Actuó como auditor de ISO 9000, HACCP y GMP, dedicándose a su implementación y certificación.
- Es profesor en la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UCA y ha dictado cursos de capacitación sobre su especialidad en el país y en el exterior.

**Módulo I: Productos de confitería** - miércoles 5 y jueves 6 de agosto, 15 a 20 hs

Temario:

Hidratos de Carbono (azúcares, monosacáridos, disacáridos, polisacáridos, sacarosa). Gránulos de almidón (métodos de hidrólisis, productos de la hidrólisis, edulcorantes a partir del maíz (jarabe de glucosa, cálculo del D.E.). Edulcorantes (bajas calorías, sintéticos o artificiales, naturales, propiedades físico químicas, propiedades sensoriales), Polioles (propiedades nutricionales, comparación). Caramelos duros, blandos y de goma, Chicle, confitados y gomas bases. Pastillas (definición, clasificación, agua, endulzantes, ácidos, colorantes, sabores. procesos, fórmulas, equipos, defectos). Beneficios de los chicles sin azúcar

**Módulo II: Chocolate** - miércoles 12 de agosto, 15 a 20 hs

Temario:

Factores que hacen a la calidad y a la tecnología. Selección de materias primas. Formulación. Proceso de elaboración. Envasado y stock para aumentar su vida útil. Manteca de cacao. Templado del chocolate. Moldeo. Packaging, Envasado del chocolate. Análisis sensorial. Cuidados del chocolate. Defectos. Higiene (enfermedades transmitidas por alimentos, contaminación cruzada, peligros asociados a los ingredientes del chocolate, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento). Sistemas de calidad (ISO, HACCP, GMP).

Destinatarios: Estudiantes y Profesionales involucrados en formulación, desarrollo y control de alimentos

Lugar: Miniauditorio C de la UADE, Lima 717, Cap.Federal

Capacidad máxima: 35 personas

Inscripciones hasta el día: viernes 31 de julio

Aranceles:

Módulo I:

Profesional Socio AATA	\$240	Profesional No Socio	\$405
Estudiante Socio de AATA	\$160	Estudiante No Socio	\$240
Organismos oficiales:	\$280		

Módulo II:

Profesional Socio AATA	\$170	Profesional No Socio	\$285
Estudiante Socio de AATA	\$115	Estudiante No Socio	\$170
Organismos oficiales:	\$200		

**Descuento del 15 % por inscripción en los 2 módulos**

Grupos de 3 ó más personas de una empresa o instituto: 20% de descuento sobre el arancel correspondiente

Se adjunta ficha de inscripción; enviarla a [tecnologos@alimentos.org.ar](mailto:tecnologos@alimentos.org.ar) o por FAX al 43340155

Formas de pago:

1. Depósito Banco Galicia, Cta. Cte. nro. 270-9 243-7.
2. Cobro en la sede de la AATA
3. Cheque enviado por correo a Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (no a la orden)
4. Depósito interbancario. Cbu: 007024322000000270975.

**NO OLVIDE ENVIAR COMPROBANTE AL FAX 4334-0155**