

# 3 eventos que no te puedes perder

✘ Presentamos a continuación algunos eventos que van a acontecer en las próximas semanas que pueden resultar interesantes para diferentes agentes de la cadena agroalimentaria: un taller práctico sobre el etiquetado nutricional y declaraciones de salud, una jornada sobre el diseño y validación de procesos térmicos en alimentos, y un curso sobre aromas en la industria alimentaria.

## **Taller práctico sobre etiquetado nutricional y de declaraciones saludables**

Conoce el estado actual de la normativa en materia de etiquetado de alegaciones nutricionales y saludables, y de la información a ofrecer al consumidor (elaboración de etiquetas con alegaciones). Expertos de la [AESAN](#) y el departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco, combinarán la exposición teórica de la normativa a aplicar con la realización de supuestos prácticos, así como estudios de casos reales para detectar las irregularidades llevadas a cabo en el ámbito de las declaraciones de salud y nutricionales.

El taller gratuito, organizado por [Elika](#) (Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria) y AZTI-Tecnalia, está dirigido a la industria alimentaria y tendrá unas 4 horas de duración. Se desarrollará en Vitoria-Gasteiz el próximo 28 de Enero.

[Más información sobre el taller](#)

## **Jornada sobre el diseño y la validación de procesos ✘ térmicos en alimentos**

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) y el Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios (CENTA), junto con la [Agencia Catalana para la](#)

[Seguridad Alimentaria](#) (ACSA), organizan esta jornada técnica gratuita el próximo 27 de enero en el Auditorio del IRTA de Monells (Girona).

Expertos de los centros mencionados, así como de la Autoridad de la Seguridad de los Alimentos y los Productos de Consumo de los Países Bajos, abordarán el tema de la seguridad alimentaria en relación a la inactivación térmica de los microorganismos. Además, también se presentarán ejemplos de aplicación de software y de equipos para la validación de los procesos de inactivación térmica en diferentes procesos industriales.

La jornada está dirigida a investigadores, estudiantes, técnicos y profesionales del mundo de la restauración y del sector agroalimentario, pero también a seguidores de las últimas tendencias en el ámbito de la seguridad alimentaria.

### [Inscripciones al evento](#)

#### **Curso sobre obtención y aplicación de aromas en la industria alimentaria**

Organizado por el [Basque Culinary Center](#), y en colaboración con AZTI-Tecnalia y Mugaritz, los próximos días 26 y 27 de Enero (horario de mañana y tarde) tendrá lugar en las instalaciones de AZTI-Tecnalia en Derio (Bizkaia), la nueva edición del curso sobre aromas en la industria alimentaria.

Francesc Montejo, director de INN Flavours y bioquímico con más de 25 años de experiencia en el ámbito de la industria alimentaria y 3 años de investigación en el campo de la química culinaria, formará a los asistentes en:

- Formular aromas a partir de ingredientes naturales.
- Aplicar aromas (industriales ya preparados u obtenidos a partir de un ingrediente en la cocina) a diferentes alimentos, bebidas, platos preparados, etc
- Conocer los mecanismos de percepción sensorial y la química aromática de los aromas.

- Conocer la legislación vigente en la aplicación de aromas y la importancia de los costes de aplicación de los mismos.

El curso está dirigido a las industrias de catering, platos preparados, snacks, industria cárnica y conservera de pescado, y salsas, entre otras.

[Más información del curso](#)