



**ASOCIACION ARGENTINA DE TECNOLOGOS ALIMENTARIOS**

Alsina 943 4º piso of. 406 – Tel/Fax: 011-43340155 – (C1088AAA) Buenos Aires.  
[tecnologos@alimentos.org.ar](mailto:tecnologos@alimentos.org.ar) <http://www.alimentos.org.ar>

AATA Filial Entre Ríos. Mons. Tavella 1450. Concordia. Entre Ríos.

---

**CURSO AATA 2012**

**ELABORACIÓN DE GOLOSINAS. TENDENCIAS DE MERCADO:  
DESARROLLO DE PRODUCTOS SALUDABLES Y NUEVAS  
MATERIAS PRIMAS.**

**DISERTANTE:** Ing. Marina Benitez Sigaut

**FECHA:** 28 de septiembre de 2012

**HORARIO:**

8:30 a 9:00 Acreditación

9:00 a 12:00 Conferencia (1º parte)

14:00 a 18:00 Conferencia (2º parte)

**LUGAR:** Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Entre Ríos.

**DESTINATARIOS:** profesionales de la industria alimentaria y afines, docentes, responsables de actividades de formulación y desarrollo de productos, estudiantes de carreras de ingeniería y tecnología de alimentos o similares.

**INSCRIPCIONES.** Enviar formulario de inscripción hasta el día miércoles 26 de septiembre, electrónicamente a [aataer@fcal.uner.edu.ar](mailto:aataer@fcal.uner.edu.ar)

**ARANCELES:**

**PROFESIONAL SOCIOS AATA: \$100.-**

**ESTUDIANTES SOCIOS AATA: sin costo**

**PROFESIONAL NO SOCIO: \$200**

**ESTUDIANTES NO SOCIO: \$80**

**FORMA DE PAGO:** cobro durante la acreditación

**CONSULTAS E INFORMES:** [aataer@fcal.uner.edu.ar](mailto:aataer@fcal.uner.edu.ar)



## **ASOCIACION ARGENTINA DE TECNOLOGOS ALIMENTARIOS**

Alsina 943 4º piso of. 406 – Tel/Fax: 011-43340155 – (C1088AAA) Buenos Aires.  
[tecnologos@alimentos.org.ar](mailto:tecnologos@alimentos.org.ar) <http://www.alimentos.org.ar>

AATA Filial Entre Ríos. Mons. Tavella 1450. Concordia. Entre Ríos.

---

### **TEMARIO**

#### **UNIDAD 1 – Elaboración de golosinas de azúcar**

Caracterización de materias primas utilizadas. Funciones. Límites de uso. Alternativas de novedosas. Caramelo, duro. Caramelo Masticable. Productos colados en almidón. Pastillas comprimidas. Grageados. Goma de mascar. Marco legal. CAA.

#### **UNIDAD 2 – Chocolatería**

Tecnologías de elaboración de coberturas, baño repostería y pastas. Marco legal. Aplicaciones: moldeo, bañado. Principales problemas y alteraciones

#### **UNIDAD 3 – Tendencias de mercado y materias primas alternativas.**

Alimentos dietéticos. Marco legal. Golosina como alimento. Principales grupos con necesidades especiales: diabetes, celiaquía, sobrepeso, alergias alimentarias. Polidextrosa. Polialcoholes. Oligofruktosa. Edulcorantes. Evaluación de productos

Trabajo práctico: alternativas de golosinas Libre de gluten. Sin azúcar. Bajo en sodio. Contenido de fibra.

### **METODOLOGÍA:**

El curso se desarrollará mediante clases teóricas explicativas y de discusión de conceptos. La fijación de los conocimientos impartidos se realizará por medio de actividades prácticas, en las que los participantes deberán resolver en forma grupal ejercicios de aplicación, mediante estudios de casos y ensayos demostrativos.

### **ANTECEDENTES DE LA DISERTANTE**

Ing. Mariana Benitez Sigaut: Ingeniera en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján.

Formada en la industria de los agentes de textura y responsable de desarrollo de nuevas aplicaciones de Sanofi/SBI/ SKW/ Rousselot para América Latina.

Consultora independiente de la industria de golosinas y docente de la asignatura Procesos Industriales de la UNLu.

Socia de la empresa BENOT SRL.