

D. ANDRÉS GAVILAN

Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Barcelona. Fue director de I+D+i & Scientific Regulatory Affairs de LA CASERA, S.A. y ORANGINA-SHWEPPES GROUP, entidades en las que trabajó durante más de 30 años, investigando y desarrollando fórmulas, normas y especificaciones de calidad de aditivos, ingredientes alimentarios, nutrientes, aromas, concentrados, zumos de frutas, bebidas refrescantes y alimentos funcionales.

Ahora trabaja como Consultor Científico de Industrias Alimentarias de G.B.Consulting. Es Presidente de AFCA (Asociación de fabricantes y comercializadores de aditivos y complementos alimentarios) y del CTN34/SC4/AENOR (Sub-Comité Técnico de Normalización Horizontal de los Alimentos)

Profesor de: La Escuela Nacional de Sanidad en el Diploma Superior en Alimentación, Nutrición y Salud Pública. También imparte docencia en el Master de Seguridad Alimentaria del Colegio de Veterinarios de Madrid, de la Universidad de Barcelona y en el CESIF(Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica de Madrid y Barcelona en ingredientes, Aditivos y Alimentos)

Miembro del: Consejo Asesor del CERTA, de A.C.C.A. (Asoc. Catalana de Ciencias de la Alimentación), S.T. de Química de los Alimentos del Colegio de Químicos de Madrid, Asesor del Proyecto Europeo ICARE(Investigación y minimización de NFC(Neoformed contaminants(acrilamida, HMF, furanos,...)), Colaborador del OPTI(Observatorio de prospección tecnológica industrial)

Autor de diversas publicaciones científicas sobre: Ingredientes alimentarios, aditivos, aromas, alimentos funcionales, y autor de la "Guía de elaboración de los productos funcionales"(2009) en colaboración con la empresa MERCK.