



Simbiosis
S. Coop. Galega



CURSO ONLINE

Aditivos alimentarios y otros ingredientes tecnológicos (aromas, enzimas y coadyuvantes)

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco. A Coruña

**Teléfonos: 698 172 726
617 054 303**

info@cooperativasimbiosis.com

Aditivos alimentarios y otros ingredientes tecnológicos (aromas, enzimas y coadyuvantes)

Horas lectivas: 50

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Este curso está **acreditado por el Sistema Nacional de Salud** con 5 créditos CFC de formación continuada para Licenciados/grado en Veterinaria, Licenciados/grado en Farmacia, Diplomados/Grado en Nutrición Humana y Dietética y Licenciados en Tecnología de los Alimentos.

Presentación

La industria alimentaria emplea diversos ingredientes tecnológicos para garantizar la calidad, seguridad y estabilidad de los productos. Entre ellos, los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes desempeñan un papel clave en la producción de alimentos. Pero, ¿sabes cómo se regulan y en qué condiciones pueden usarse?

En este curso, aprenderás a interpretar la legislación vigente sobre estos ingredientes, comprendiendo qué sustancias están permitidas, en qué productos pueden aplicarse y bajo qué restricciones. Además, conocerás la normativa actualizada y las revisiones constantes que afectan su uso y etiquetado.

Este curso te proporcionará las herramientas necesarias para garantizar el cumplimiento normativo y la correcta aplicación de estas sustancias en los alimentos.

¿Qué aprenderás?

- **Aditivos** alimentarios: Qué son, su función en la conservación y mejora de los productos, y cómo se regulan sus usos y concentraciones.
- **Aromas**: Su compleja composición, aprobación legal y requisitos específicos para su etiquetado.
- **Enzimas**: Cómo actúan como catalizadores en procesos industriales y su marco normativo.
- **Coadyuvantes** tecnológicos: Su papel en la elaboración de alimentos, su exclusión como ingredientes y la importancia de identificar trazas que puedan constituir alérgenos.
- Normativa y actualizaciones: Cómo interpretar la legislación vigente y manejar la **legislación consolidada** para gestionar cambios y actualizaciones en las listas de sustancias autorizadas y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales.

Objetivos

Conocer los aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes autorizados en alimentos, sus usos, implicaciones y etiquetado.

- Conocer las disposiciones legales en materia de aditivos alimentarios y seguridad alimentaria
- Conocer las categorías de aditivos alimentarios autorizados, sus aplicaciones y aditivos autorizados en cada grupo.
- Saber realizar correctamente la denominación de los aditivos en el etiquetado, así como menciones adicionales exigidas y declaración de alérgenos.
- Conocer las disposiciones legales en materia de aromas alimentarios, seguridad alimentaria y etiquetado
- Conocer las disposiciones legales en materia de enzimas alimentarias, seguridad alimentaria y etiquetado
- Conocer las disposiciones legales en materia de coadyuvantes alimentarios, seguridad alimentaria y etiquetado

Programa:

MÓDULO: INTRODUCCIÓN, DEFINICIONES Y MARCO REGULADOR

- **DEFINICIONES**
 - Aditivo alimentario
 - Coadyuvante tecnológico
 - Enzima alimentaria
 - Aromas
- **Marco regulador de los ingredientes tecnológicos: legislación aplicable**
 - Aditivos
 - Enzimas
 - Aromas
 - Coadyuvantes tecnológicos
 - Directrices

MÓDULO: ADITIVOS

- **Aditivos**
 - Uso de aditivos
 - Consideración o no de aditivo
 - Autorización aditivos
 - Caso práctico sobre la autorización de un aditivo en un alimento
 - Programa de reevaluación
 - Cambios en el proceso de producción o en las materias primas de un aditivo alimentario ya incluido en una lista comunitaria
 - Aditivos alimentarios incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMG)
 - Especificaciones de los aditivos alimentarios

- Ingesta Diaria Admisible
- Niveles de uso de aditivos alimentarios
 - Niveles máximos en aditivos combinados
 - Niveles máximos en alimentos deshidratados
 - Niveles máximos de colorantes
 - Parte comestible
- Restricción de aditivos en alimentos
 - Uso de aditivos alimentarios en alimentos no elaborados
 - Uso de aditivos alimentarios en alimentos para lactantes y niños de corta edad
 - Alimentos tradicionales
 - Alimentos ecológicos
 - Interpretación del uso de aditivos en derivados cárnicos
 - Clasificación de los derivados cárnicos
- Principio de transferencia
 - Alimentos en los que no se permitirá la presencia de un aditivo en virtud del principio de transferencia
 - Alimentos en los que no se permitirá la presencia de un colorante alimentario en virtud del principio de transferencia establecido
 - Casos prácticos
- Requisitos de los aditivos
 - Beneficios o fines de los aditivos
- Condiciones específicas para los edulcorantes
- Cálculo de aditivos añadidos
 - Casos prácticos

- **CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS**
 - Origen
 - Clases funcionales
 - Grupos de categorías de aditivos
- **NÚMERO E**
 - Clasificación según su intervalo numérico
 - Infografía: Todos los números E de los aditivos
- **TIPOS DE ADITIVOS**
 - **COLORANTES**
 - Funciones de los colorantes
 - Tipos de colorantes
 - Colorantes naturales
 - Colorantes artificiales
 - **EDULCORANTES**
 - Edulcorantes según su Ingesta Diaria Admisible.
 - Comparativa de edulcorantes
 - Edulcorantes Naturales Acalóricos
 - Edulcorantes Artificiales Acalóricos
 - Edulcorantes Artificiales Calóricos
 - **POTENCIADORES DEL SABOR**
 - Glutamatos
 - Guanulatos e inosinatos
 - **CONSERVADORES**
 - Sorbatos
 - Benzoatos



- p-hidroxibenzoatos o parabenos
- Sulfitos
- Conservadores sintéticos exclusivos para superficies de frutas (cítricos)

- Antibióticos
- Nitritos y nitratos
- Acetatos
- Propionatos
- E1105 Lisozima

- **ANTIOXIDANTES**

- **SECUESTRANTES**
 - Lactatos
 - Citratos
 - Tartratos
 - E-385 Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio
 - Fosfatos
 - Polifosfatos

- **GELIFICANTES, ESPESANTES Y ESTABILIZANTES**
 - Alginatos y otros derivados de algas
 - Gomas
 - Otros
 - Celulosas
 - Carbonatos
 - Cloruros
 - Sulfatos
 - Hidróxidos y óxidos
 - Gluconatos



- **CORRECTORES DE LA ACIDEZ**
- **ANTIAGLOMERANTES**
- **EMULGENTES**
- **AGENTES DEL TRATAMIENTO DE LA HARINA**
- **AGENTES DE CARGA**
- **SALES DE FUNDIDO**
- **AGENTES DE RECUBRIMIENTO**
- **GASES DE ENVASADO**
- **GASES PROPELENTES**
- **MISCELÁNEA**

- **ETIQUETADO DE ADITIVOS**
 - Etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final
 - Requisitos generales
 - Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final
 - Edulcorantes de mesa
 - Designación de aditivos alimentarios como ingredientes
 - Aditivos en ingredientes compuestos
 - Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes
 - Aditivos que son o contienen sustancias que producen alergia o intolerancia alimentaria
 - Etiquetado sin aditivos
 - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios
 - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen edulcorantes

- Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen polialcoholes
 - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo
 - QUID de los edulcorantes
- Requisitos de etiquetado para alimentos con recubrimiento que contiene acetato de polivinilo
- Requisitos de etiquetado para alimentos que contienen gases de envasado
- Requisitos de etiquetado para los aditivos que contienen nanopartículas
- **ANEXO**
 - Aditivos autorizados en producción ecológica
 - Aditivos no aptos para población alérgica. Con declaración obligatoria en el etiquetado.
 - Aditivos no aptos para población vegana
 - Aditivos no kosher. No aptos para la población judía
 - Aditivos haram. No aptos para población musulmana

MÓDULO: AROMAS

- **AROMAS**
 - Ámbito de aplicación
 - Definiciones
 - Categorías de aromas
 - Límites máximos de determinadas sustancias
 - Materiales de base
 - Evaluación y autorización
 - Aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes para los que no se requiere evaluación ni autorización
 - Aromas y materiales de base para los que se requiere una evaluación y una

autorización

- Inclusión de aromas y materiales de base en la lista comunitaria
- Aromas o materiales de base incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003
- Lista de aromas y materiales de base
 - PARTE A: Lista de la unión de sustancias aromatizantes
- Lista de aromas de humo
- **Etiquetado de aromas**
 - Etiquetado de aromas no destinados a la venta al consumidor final
 - Etiquetado de aromas destinados a la venta al consumidor final
 - Etiquetado de aromas e ingredientes aromatizantes en los alimentos
 - Aromas quinina y cafeína
 - Uso del término “natural”
 - Casos prácticos
 - Uso de varios aromas en un producto final
 - Casos prácticos:
 - Uso de dos aromas naturales
 - Uso de “aromas naturales” y “aromas naturales con otros aromas naturales”.
 - Uso de “aroma natural” y aromas no naturales
 - Producto final que utiliza varios aromas en distintos alimentos.
 - Aromas que contienen aditivos
 - Declaración de alérgenos en los aromas

MÓDULO: ENZIMAS

- **ENZIMAS**

- Ámbito de aplicación
- Condiciones generales para la inclusión de enzimas alimentarias en la lista comunitaria
- Lista comunitaria de enzimas
- Enzimas alimentarias que entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003
- Etiquetado de enzimas alimentarias y preparados de enzimas alimentarias no destinados a la venta
- Etiquetado de las enzimas alimentarias y los preparados de enzimas alimentarias destinados a la venta al consumidor final
 - Declaración facultativa
 - Disposiciones para enzimas que se encuentren como ingredientes de un alimento

- **CUAJO Y OTRAS ENZIMAS COAGULANTES DE LECHE**

- Denominaciones

MÓDULO: COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

- **COADYUVANTES TECNOLÓGICOS**

- Etiquetado de los coadyuvantes tecnológicos no destinados al consumidor final
 - Coadyuvantes en productos destinados al consumidor final
- Disolventes de extracción
 - Etiquetado de los disolventes de extracción
- Caseínas y caseinatos
 - Definiciones
 - Etiquetado

- Designación de los caseinatos como ingredientes
- Anexo. Coadyuvantes en Producción ecológica

LEGISLACIÓN, BIBLIOGRAFÍA y BIBLIOTECA

• **LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

- Cómo trabajar con legislación consolidada
- Normativa europea
 - Versión original. Enlace permanente
 - Versión consolidada. Fecha hipervinculada
 - Encabezamiento
- Legislación estatal
 - Versión original y texto consolidado
 - Índice y búsquedas
 - Pestaña análisis
 - Formatos de descarga
 - Observaciones
 - Disposiciones derogadas

• **LEGISLACIÓN**

- Aditivos alimentarios y otros ingredientes tecnológicos
- Legislación europea
- Legislación nacional

• **BIBLIOGRAFÍA**

• **BIBLIOTECA**

- Bases de datos
- Informes AESAN

Docente

Ana M^a Chas Barba

Licenciada en Veterinaria. Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario.

Inés Carreira Fernández

Licenciada en Veterinaria. Máster en Gestión Ambiental. Máster en Gestión Integrada en Industria Alimentaria. Máster en Nutrición y Alimentación Humana.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUND AE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

