

Ficha técnica

## Aditivos alimentarios



**Simbiosis, S. Coop. Galega**



**Simbiosis**  
S. Coop. Galega

## **Simbiosis, S. Coop. Galega**

**Polígono de Pocomaco**

**Parcela 1- Nave 5B**

**15190 - A Coruña**

**Teléfonos: 881 924 726**

**698 172 726**

**[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)**

## Curso:

# Aditivos alimentarios

Horas lectivas: 29

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



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **3,5 créditos** de formación continuada para Licenciados en Veterinaria, Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Licenciados en Farmacia.

## Presentación

Los aditivos están presentes en gran número de los alimentos procesados que consumimos. Usándolos de modo correcto son perfectamente seguros. Aunque en las facultades se suele tratar este tema, lo cierto es que la legislación sobre aditivos cambia de forma constante de acuerdo a las revisiones en materia de seguridad alimentaria. Se aprueban nuevos usos, se establecen restricciones, se descartan de la lista de aditivos autorizados...

En el curso se da respuesta a esta situación para que cualquier responsable de seguridad alimentaria sepa interpretar la legislación de aditivos, cuáles pueden usarse, en qué situación y de qué modo.

## Objetivos del curso

- **Objetivo general**
  - ✓ Conocer los aditivos autorizados en alimentos, sus usos e implicaciones
- **Objetivos específicos**
  - ✓ 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.

## Programa

### TEMA 1. INTRODUCCIÓN. MARCO LEGAL.

Introducción

Definiciones

Marco regulador de los aditivos: Legislación aplicable

Consideración o no de aditivo

Autorización aditivos

Programa de reevaluación

Ingesta Diaria Admisible

Niveles de uso de aditivos alimentarios

Restricción de aditivos en alimentos

Principio de transferencia

Caso práctico sobre el principio de transferencia

Requisitos de los aditivos  
Condiciones específicas para los edulcorantes  
Clasificación de los aditivos  
Número E

## TEMA 2. DESCRIPCIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Colorantes

Colorantes naturales  
Colorantes artificiales  
Colorantes azoicos  
Otros colorantes  
Colorantes de superficies

Edulcorantes

Potenciadores del sabor

Conservadores

Antioxidantes

Secuestrantes

Gelificantes, espesantes y estabilizantes

Reguladores de la acidez

Antiaglomerantes

Almidones modificados

Emulgentes

Agentes del tratamiento de la harina

Agentes de carga

Sales de fundido

Agentes de recubrimiento

Gases de envasado

Gases propelentes

Miscelánea

## TEMA 3. 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

Designación de aditivos alimentarios como ingredientes

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

Requisitos de etiquetado para alimentos que contienen acetato de polivinilo

Requisitos de etiquetado para alimentos que contienen determinados gases

Aditivos que son o contienen sustancias que producen alergia o intolerancia alimentaria

Etiquetado sin aditivos

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

Bibliografía

Legislación

**Test de autoevaluación y ejercicios**

## Docentes

Ana M<sup>a</sup> Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

## Contacto

Información general: [info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

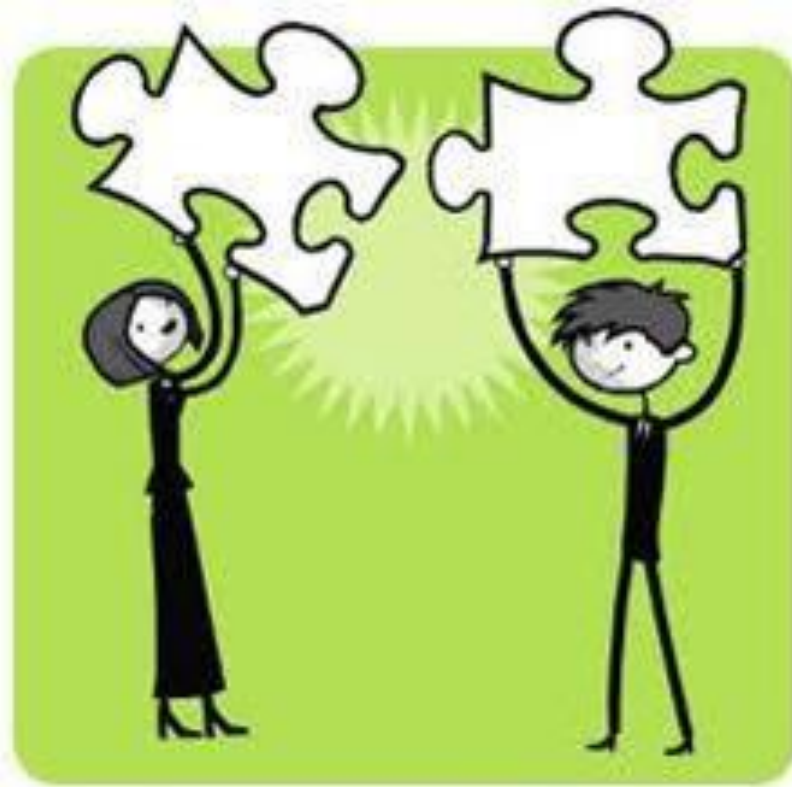
Información curso: [formacion@cooperativasimbiosis.com](mailto:formacion@cooperativasimbiosis.com)

Tutora: [ana.chas@cooperativasimbiosis.com](mailto:ana.chas@cooperativasimbiosis.com)

## Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da 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 a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una 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.





**Simbiosis, S. Coop. Galega**

**[www.cooperativasimbiosis.com](http://www.cooperativasimbiosis.com)**

**[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)**