



Curso Online de
Aditivos en la Industria Alimentaria

Clasificación, importancia en la industria, aplicación y normativas que rigen su uso.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Aditivos en la Industria Alimentaria

Presentación

Conocer cuáles son los aditivos alimentarios presentes en la industria es el primer paso para desarrollar alimentos confiables que cumplan con las exigencias del consumidor, así como con los estándares de calidad e inocuidad que exigen las entidades reguladoras en cada país. Los aditivos son componentes imprescindibles en los alimentos ya que gracias a ellos es posible mejorar su calidad y valor nutricional. Los podemos clasificar principalmente según su funcionalidad, fuente de origen y toxicidad y conocerlos es fundamental para el desarrollo de nuevos productos de manera segura y para mejorar las características de los alimentos ya existentes.

El objetivo de este curso es entender el concepto de aditivo alimenticio, su clasificación, características más relevantes y la funcionalidad de las principales familias, enfatizando los criterios de selección más adecuados y las concentraciones de aplicación permitidas. Según su función, explicaremos el rol que desempeñan en las propiedades de los alimentos y cómo pueden transformar o mantener las cualidades de un alimento afín de cumplir con lo que espera el consumidor. También hablaremos sobre la forma en que se los incorpora en los alimentos para una correcta elaboración de los mismos.

Este curso nos ayudará en la exploración del mundo de los aditivos alimentarios, ofreciendo a los profesionales del sector perspectivas sobre cómo aprovechar estos componentes para una exitosa innovación y desarrollo de un producto.

La Formación E-learning

Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.

2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.

4 *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Aditivos en la Industria Alimentaria

Objetivos del curso:

- Entender la importancia del uso ético y la aplicación de los aditivos en la Industria Alimentaria, además de su clasificación y las normas que rigen su uso.
- Clasificar los aditivos alimentarios más utilizados según las funciones que desempeñan en los alimentos.
- Conocer las aplicaciones técnicas de los aditivos alimentarios según las necesidades del producto final y del consumidor.
- Presentar un resumen de los alimentos en los que no es permitido el uso de aditivos alimentarios, según lo estipulado en el Reglamento EC 1333/2008 de la Unión Europea.
- Seleccionar de forma adecuada los aditivos a utilizar en la elaboración de productos, según la naturaleza del alimento y las propiedades de los aditivos que se quiera incorporar.
- Entender el impacto que tienen los aditivos alimentarios en la seguridad, calidad y economía de los productos.
- Conocer los diferentes inhibidores de alteraciones y modificadores de textura que existen en la Industria Alimentaria, así como su criterio de selección.
- Conocer las ventajas y desventajas que los aditivos alimentarios ejercen en la salud de los consumidores.
- Adquirir los conocimientos necesarios para formular y desarrollar nuevos productos alimenticios en base a las características deseadas del producto.
- Conocer los factores a considerar para una selección adecuada de aditivos en los alimentos.

“ Guía completa para la selección y aplicación de aditivos en la Industria Alimentaria ”

Dirigido a:

Responsables de Formulación y Desarrollo de Productos, Producción, Procesos, Innovación, Calidad, Medio Ambiente e I+D, jefes de Organización, Mandos Intermedios de empresas alimentarias y, en general, a todas aquellas personas implicadas en el uso de aditivos en la producción de alimentos.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

5 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al mundo de los aditivos alimentarios

6 horas

La incorporación de sustancias a los alimentos para modificar sus propiedades y poder conservarlos es una práctica que se ha venido desarrollando mucho antes de que el concepto de aditivo existiera en el lenguaje alimentario. No obstante, a finales del siglo XX, se introdujo el término aditivos alimentarios por primera vez debido al uso cada vez mayor de sustancias en la industria agroalimentaria.

Hoy en día, es prácticamente inconcebible no incorporar aditivos a los alimentos procesados que consumimos ya que, sin ellos, resultaría muy difícil que cumplieran con todos los requisitos exigidos tanto por los consumidores como por las entidades regulatorias. Gracias a ellos, ha sido posible la producción de alimentos a escala masiva, permitiendo así un crecimiento acelerado de la Industria Alimentaria.

1.1. Aspectos generales:

- 1.1.1. Conceptos básicos.
- 1.1.2. ¿Por qué es importante su uso?
- 1.1.3. ¿Cómo identificar los aditivos alimentarios?
- 1.1.4. Criterios de clasificación:
 - 1.1.4.1. Clasificación según su origen.
 - 1.1.4.2. Clasificación según su funcionalidad.

1.2. Marco legal:

- 1.2.1. Entidades regulatorias internacionales.
- 1.2.2. Documentos de regulación:
 - 1.2.2.1. Codex Alimentarius.

1.3. Seguridad de los aditivos:

- 1.3.1. Estudios de toxicidad.
- 1.3.2. Pruebas de toxicidad.
- 1.3.3. Ingesta diaria admisible (IDA).
- 1.3.4. Alimentos en los que no se permite el uso de aditivos alimentarios.
- 1.3.5. Reglas de etiquetado.

MÓDULO 2. Colorantes

6 horas

Los colorantes alimentarios son todas aquellas sustancias que tienen la capacidad de dar color a un alimento o de devolverlo a su color original, según el marco europeo. Pueden ser componentes naturales de los alimentos, extraídos de otros alimentos o colorantes sintetizados en un laboratorio.

- 2.1. Aspectos generales:**
 - 2.1.1. Características.
 - 2.1.2. ¿Por qué es importante su uso?
- 2.2. Criterios de clasificación.**
- 2.3. Clasificación según su origen:**
 - 2.3.1. Colorantes naturales.
 - 2.3.2. Colorantes naturales modificados.
 - 2.3.3. Colorantes artificiales:
 - 2.3.3.1. Colorantes azoicos.
- 2.4. Colorantes naturales vs. artificiales.**
- 2.5. Disposiciones legales.**

MÓDULO 3. Inhibidores de alteraciones

6 horas

Los inhibidores de alimentos son todas aquellas sustancias con la capacidad de eliminar o reducir el deterioro en los alimentos ocasionados por diversas razones. Su uso no solo permite mantener las propiedades iniciales de los alimentos, sino que aumentan su tiempo de vida, permitiendo un avance en el desarrollo de productos que décadas atrás no existían.

- 3.1. Aspectos generales.**
- 3.2. Criterios de clasificación.**
- 3.3. Conservantes:**
 - 3.3.1. Mecanismos de acción.
 - 3.3.2. Criterios de clasificación.
 - 3.3.3. Clasificación según su origen:
 - 3.3.3.1. Conservantes naturales.
 - 3.3.3.2. Conservantes artificiales.
 - 3.3.4. Criterios de selección.
 - 3.3.5. Seguridad e inocuidad.
- 3.4. Antioxidantes:**
 - 3.4.1. Mecanismos de acción.

Aditivos en la Industria Alimentaria

- 3.4.2. Factores de oxidación.
- 3.4.3. Criterios de clasificación.
- 3.4.4. Clasificación según su origen:
 - 3.4.4.1. Antioxidantes naturales.
 - 3.4.4.2. Antioxidantes artificiales.
- 3.4.5. Criterios de selección.
- 3.4.6. Seguridad e inocuidad.
- 3.5. Agentes quelantes, reguladores de PH y acidificantes.
- 3.6. Conclusiones.

MÓDULO 4. Modificadores de textura

6 horas

Hay ciertas sustancias de complejidad química y poco solubles en agua que, en concentraciones mayores al 5%, son utilizadas para modificar la textura de los alimentos o impedir su cambio de forma o naturaleza química. Algunos de estos productos no están bien definidos químicamente, pero todos están formados por cadenas largas unidas a moléculas de azúcares más o menos modificadas que se obtienen de fuentes naturales o por síntesis química.

- 4.1. Aspectos generales.
- 4.2. Criterios de clasificación.
- 4.3. Espesantes y gelificantes:
 - 4.3.1. Criterios de clasificación.
 - 4.3.2. Clasificación según su origen:
 - 4.3.2.1. Espesantes y gelificantes naturales.
 - 4.3.2.2. Espesantes y gelificantes artificiales.
 - 4.3.3. Criterios de selección.
- 4.4. Emulgentes:
 - 4.4.1. Emulsiones.
 - 4.4.2. Tipos de emulsiones.
 - 4.4.3. Criterios de clasificación:
 - 4.4.3.1. Emulgentes naturales.
 - 4.4.3.2. Emulgentes artificiales.
 - 4.4.4. Criterios de selección.
- 4.5. Humectantes:
 - 4.5.1. Criterios de clasificación:
 - 4.5.1.1. Humectantes naturales.
 - 4.5.1.2. Humectantes artificiales.

4.5.2. Criterios de selección.

4.6. Otros modificadores de textura.

MÓDULO 5. Otros aditivos alimentarios

6 horas

5.1. Aspectos generales.

5.2. Modificadores de las propiedades organolépticas:

5.2.1. Criterios de clasificación.

5.3. Edulcorantes:

5.3.1. Aplicaciones.

5.3.2. Criterios de clasificación:

5.3.2.1. Edulcorantes calóricos.

5.3.2.2. Edulcorantes no calóricos.

5.3.3. Criterios de selección.

5.4. Acentuadores de sabor.

5.5. Otros aditivos alimentarios.

Aditivos en la Industria Alimentaria

Autor



Andrea Jaramillo

Ingeniera Química con experiencia en la Industria Alimentaria como consultora en la formulación y desarrollo de productos en diferentes empresas.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

