

CURS SOBRE ADDITIUS ALIMENTARIS

Després de la jornada sobre additius que varem organitzar l'octubre del 2007 i arrel de les propostes dels assistents hem cregut interessant muntar un curs per aprofundir en els coneixements dels additius amb tres professionals experts en la matèria.

La major part dels aliments que actualment consumim contenen additius alimentaris. Alguns d'origen natural i altres de síntesi, sovint van precedits per la mala fama. Molts cops, habitualment sense rigor científic, s'assenyalen els múltiples perills que pot comportar el seu consum; però,... realment coneixem la normativa legal que els regula? ...com es fa la valoració del risc en l'ús d'additius?...com actuen?...quines són les seves aplicacions?...quines són les noves tendències en l'ús d'additius?

Per tal de aprofundir en aquestes i altres qüestions, des d'AVHIC, us proposem el següent curs:

Objectius generals

- Capacitar als alumnes per saber interpretar correctament la normativa relativa als additius alimentaris
- Millorar i aprofundir en els coneixements relatius als additius alimentaris

Objectius específics

- Conèixer i saber aplicar la normativa específica que afecta als additius alimentaris (dosis màximes, productes en que es poden fer servir, excepcions,...)
- Conèixer els diferents grups d'additius, les seves aplicacions, els seus riscos i quines tendències de futur hi ha.
- Aprofundir en el coneixement de determinats additius, les seves funcions i les seves aplicacions.

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització de supòsits pràctics en els diferents temes tractats.

Destinataris

- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la qualitat i de la seguretat alimentària
- Tècnics en ciències de l'alimentació, nutricionistes, ...
- Professionals del sector de l'alimentació

Ponents

- 1ª Jornada: Sr. Jordi Gisbert. Responsable de l'Àrea Tècnica d'ACDHA, S.L. Llicenciat en Veterinària
- 2ª Jornada: Sr. Robert Xalabarder. President d'Honor d'AFCA (*Asociación Nacional de Fabricantes de Complementos Alimentarios*) i professor agregat de la *Escuela Nacional de Sanidad*
- 3ª Jornada: Sr. Albert Monferrer, Director tècnic de BDN (www.bdnhome.com) i professor associat de la UB per la llicenciatura de CTA i el Màster de Desenvolupament i Innovació d'aliments

Dates del curs

Data: 09, 15 i 17 d'abril de 2008

Horari: 16.00 a 20.00 hores

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC: 150€

Veterinaris col·legiats: 175€

Altres: 200€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

Programa

1ª jornada:

- Marc normatiu relatiu als additius alimentaris
- Comentaris i interpretació del *Real Decreto 142/2002, de 1 de Febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.*
- Estudi de casos pràctics.
- Comentaris i interpretació del *Real Decreto 2001/1995, de 7 de Diciembre de 1995, que aprueba la lista positiva de Colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización*
- Comentaris i interpretació del *Real Decreto 2002/1995, de 7 de Diciembre de 1995, por el que se aprueba la lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización*

2ª Jornada:

- Additius alimentaris: Història
- Condicions bàsiques: Necessitat, Eficàcia i Seguretat.
- Criteris d'elecció dels additius de cada família (conservants, antioxidants, espesseïdors, colorants, etc.)
- Riscos intrínsecs dels additius i externs (incorrecta aplicació per ignorància o malícia)
- Tendències de futur

3ª Jornada:

- COLORANTS:
 - Coses a tenir en compte
- CONSERVANTS:
 - Nisina: el conservant ocult
 - Sulfit: el 4x4
- REGULADORS de pH
 - El pKa dels àcids al servei de la tecnologia dels aliments
- TEXTURA:
 - Alginats: de la indústria a la cuina creativa
 - Konjac: declarat culpable d'assassinat
 - Cel·luloses modificades: comportament diferent - Gellan: un desconegut
- EMULSIONANTS:
 - Sucroéster: un emulsionant amb altres funcions
 - SAIB: jugant amb la llei de Stockes
 - E1450: un midó que emulsiona