

## CURS SOBRE ADDITIUS ALIMENTARIS

### 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 tipus d'additius, la seva funció i les aplicacions més habituals
- Adquirir coneixements i establir criteris per a avaluar la necessitat d'ús d'un additiu en un aliment

### Programa del curs

#### 1<sup>a</sup> 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.

#### 2<sup>a</sup> jornada

- Additius alimentaris: Una mica d'història
- Criteris d'elecció dels additius.
- Els grups d'additius: quins hi ha i què fan

#### 3<sup>a</sup> jornada

- El tècnic industrial llegeix el BOE
- Casos pràctics
- Tendències de futur

### 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

- 1<sup>a</sup> Jornada: Sr. Jordi Gisbert. Responsable de l'Àrea Tècnica d'ACDHA, S.L ([www.acdha.com](http://www.acdha.com)). Llicenciat en Veterinària i Màster en Gestió de la Qualitat a l'empresa alimentària.
- 2<sup>a</sup> i 3<sup>a</sup> jornades: Sr. Albert Monferrer, Director tècnic de BDN ([www.bdnhome.com](http://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: 1, 2 i 3 de març del 2011

Horari: 16.00 a 19.00 hores

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

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

## Preu

Socis d'AVHIC: 140€

Veterinaris col·legiats i estudiants: 170€

Altres: 190€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

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