



Diplomado en Aditivos y Regulación Alimentaria

Duración: 3 meses

Modalidad: En línea

Clases por semana: 1 teórica + 1 práctica

Total: 12 semanas

1. Fundamentos de Aditivos Alimentarios
2. Regulación Alimentaria Nacional e Internacional
3. Seguridad, Toxicología y Dosis Permitida
4. Funcionalidad de Aditivos en Alimentos
5. Aditivos en Diferentes Categorías de Alimentos
6. Proyecto Final y Evaluación Normativa

MÓDULO 1. Fundamentos de Aditivos Alimentarios

Semana 1

Teoría: Concepto, clasificación y funciones de los aditivos alimentarios. Panorama global del uso de aditivos en la industria.

Práctica: Identificación y lectura de etiquetas comerciales (análisis de ingredientes).

Semana 2

Teoría: Tipos de aditivos: conservadores, colorantes, espesantes, antioxidantes, emulsionantes, edulcorantes.

Práctica: Uso de aditivos para mermelada.

MÓDULO 2. Regulación Alimentaria Nacional e Internacional

Semana 3

Teoría: Normas de la **COFEPRIS** y **NOM** aplicables. ¿Qué es la inocuidad? Relación con aditivos.

Práctica: Ajuste de etiqueta para un producto elaborado.

Semana 4

Teoría: Regulación internacional: **FAO, OMS, Codex Alimentarius, FDA, EFSA.**

Práctica: Elaboración de una bebida saborizada simple (limonada o jamaica) para mercados distintos.



MÓDULO 3. Seguridad, Toxicología y Dosis Permitida

Semana 5

Teoría: Inocuidad, toxicología, ADI (ingesta diaria admisible), límites máximos.

Práctica: Cálculo de dosis permitida para conservadores en un encurtido.

Semana 6

Teoría: Riesgos, controversias y estudios actuales de seguridad.

Práctica: Análisis de casos reales: retiros del mercado por incumplimiento.

MÓDULO 4. Funcionalidad de Aditivos en Alimentos

Semana 7

Teoría: Conservadores y antioxidantes: mecanismos, estabilidad y sinergias.

Práctica: Elaboración de una salsa o aderezo con sistema conservador.

Semana 8

Teoría: Emulsionantes, estabilizantes, gelificantes y texturizantes.

Práctica: Elaboración de una emulsión estable: aderezo o mayonesa.

MÓDULO 5. Aditivos en Diferentes Categorías de Alimentos

Semana 9

Teoría: Aditivos en lácteos, panificación, cárnicos, bebidas y confitería.

Práctica: Formulación de un lácteo sencillo: cajeta o yogur.

Semana 10

Teoría: Colorantes y saborizantes: naturales vs. sintéticos. Impacto sensorial.

Práctica: Ajuste de color y sabor en una base alimentaria neutra.

MÓDULO 6. Proyecto Final y Evaluación Normativa

Semana 11

Teoría: Elaboración de productos con cumplimiento normativo. Documentación, fichas técnicas y requisitos legales.

Práctica: Diseño del proyecto final: formulación de un producto regulado.

Semana 12

Teoría: Tendencias actuales: “clean label”, aditivos naturales, reducción de químicos.

Práctica: Presentación del Proyecto Final:

- Producto formulado
- Lista de ingredientes
- Aditivos justificadamente seleccionados
- Normas aplicables y análisis de cumplimiento