

# 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