INGREDIENTES AUTORIZADOS Y RESTRINGIDOS EN COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES: TENDENCIAS DE FUTURO Y NOVEDADES REGULATORIAS (ANTRAQUINONAS, NOVEL FOODS Y OTROS)

Descripción

INGREDIENTES AUTORIZADOS Y RESTRINGIDOS EN COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES: TENDENCIAS DE FUTURO Y NOVEDADES REGULATORIAS (ANTRAQUINONAS, NOVEL FOODS Y OTROS)

OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo de este curso es, proporcionar a los asistentes información actualizada sobre los ingredientes autorizados en complementos alimenticios y en alimentos funcionales en España y por extensión en el resto de la U.E. y las fuentes para obtener y actualizar esta información, con especial atención a los ingredientes de origen vegetal (plantas y extractos) con propiedades fisiológicas, por sus especiales características de ausencia de listas

armonizadas a nivel de la Unión Europea, al tiempo que se examinan las perspectivas de futuro de esta armonización en función de los cambios regulatorios que se prevén.

Se trata específicamente la situación a nivel de España de la autorización de ingredientes vegetales funcionales y su relación con el principio de reconocimiento mutuo entre diferentes Estados miembro de la Unión.

Se describen, por una parte ingredientes novedosos en general, con perspectivas interesantes en el próximo futuro, y por otra las recientes restricciones legales de algunos ingredientes (y otras que se prevén a corto y medio plazo), por motivos de seguridad alimentaria, incluyendo las relacionadas con su posible catalogación como nuevos alimentos (Novel Foods).

Se abordan también los ingredientes funcionales autorizados en alimentos destinados a distintos grupos de población y en diferentes fases de la vida y los grupos de ingredientes más utilizados en estos alimentos (alimentación infantil, nutrición clínica, dietas de control de peso, alimentos para deportistas, alimentación de la mujer y en la tercera edad) así como la distribución en el mercado de estos grupos de población que condiciona la selección de los ingredientes con mejores perspectivas de futuro.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A técnicos de industria fabricante y/o comercializadora de complementos alimenticios y alimentos funcionales, principalmente de las Áreas de Regulatory e I+D.

COORDINADO POR

XAVIER DE DIEGO. Miembro de la vocalía de Alimentación y Cosmética. AEFI – Sección Catalana.

PONENTES

XAVIER DE DIEGO. Doctor en Farmacia. Académico numerario de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.
ALBERT SALA. Doctor en Farmacia. Director de desarrollo NutraResearch.
RICARD CHIFRÉ. Farmacéutico. Asesor Técnico Foodfeed

AGENDA

15:15 RECEPCIÓN Y CONTROL DE ASISTENCIA

15:15 – 15:20	**PRESENTACIÓN DEL CURSO**
15:20 – 16:20	**INGREDIENTES DE PLANTAS AUTORIZADOS EN ESPAÑA Y UNION EUROPEA. LA FRONTERA CON LOS NOVEL FOODS. ESTADO Y PERSPECTIVAS DE LA ARMONIZACIÓN EUROPEA.** ***Xavier de Diego***
16:20 – 17:20	**NUEVAS TENDENCIAS REGULATORIAS Y RESTRICTIVAS EN INGREDIENTES DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.** ***Albert Sala***
17:20 – 17:30	**PAUSA**
17:30 – 19:00	**TENDENCIAS ACTUALES Y DE FUTURO DE INGREDIENTES APLICADOS EN PRODUCTOS EN DIFERENTES FASES DE LA VIDA: ALIMENTACIÓN INFANTIL, NUTRICIÓN CLINICA, CONTROL DE PESO, ALIMENTOS PARA EL DEPORTE, ALIMENTACIÓN EN LA MUJER Y TERCERA EDAD.** ***Ricard Chifré***
19:00 – 19:30	**RUEGOS Y PREGUNTAS**
19:30	**CLAUSURA CURSO**

CANCELACIONES

En caso de cancelación recibida 72 horas antes de la celebración del curso, se devolverá el 100% de los derechos de inscripción. Las cancelaciones recibidas con posterioridad no tendrán derecho a devolución, aunque sí a la transferencia de derechos a otra persona de la misma organización, siempre que fuera comunicada en fecha anterior al propio inicio del curso y aplicando la tarifa que le corresponda según su situación de socio o no socio. Las cancelaciones deben comunicarse por escrito a: **secretaria.catalana@aefi.org**

FECHA Y HORA

17 de noviembre de 2025
De 15:15h a 19:30h
4 horas lectivas

LUGAR

Online – Plataforma Zoom

PRECIO

Socio AEFI: 160€
Entidades con acuerdo: 160€
No socios: 280€

Inscripción múltiple 15% descuento. A partir de 3 inscripciones de la misma empresa (mismo NIF) en el mismo curso.

PDF DEL PROGRAMA

BECAS Y AYUDAS

Se concederán dos becas en cursos no subvencionados para socios de AEFI con un mínimo de antigüedad de un año.
Socios desempleados (sólo cursos online): gratuito, previa presentación en el momento de la inscripción del justificante del SEPE.
Consulte AQUÍ las condiciones.

CERTIFICADO

El certificado de asistencia se expedirá a los alumnos que hayan asistido como mínimo al 75% de la duración del curso.

Hazte socio de AEFI y benefíciate de todas las ventajas y descuentos para nuestros asociados desde este mismo curso.

Haz clic aquí para
más información

FORMA DE PAGO:

Transferencia bancaria a c/c AEFI
ES20 0049 3076 4522 1413 4405
Envía el comprobante de pago a **secretaria.catalana@aefi.org**

PLAZAS

Aforo limitado.
Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de alumnos.

PROTECCIÓN DE DATOS

Tiene disponible la política de protección de datos en el siguiente ENLACE