

## CONSERVACION DE ALIMENTOS MEDIANTE ADITIVOS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 6 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Identificar los tipos de aditivos que puedan contener los diferentes alimentos como forma de conservación de los alimentos

### CONTENIDOS

Módulo 1.- Alimentación y aditivos

Introducción - Qué son los aditivos alimentarios - Papel de los aditivos en los alimentos - Procedimientos legales de autorización.

Listas positivas y productos en los que se utilizan - Tipos de aditivos -

Condiciones de utilización - Su aplicación en los alimentos.

Ingestas diarias admisibles - Qué son - Para qué sirven - Quién las establece -

Como se determinan - Cuál es el margen de seguridad.

Legislación aplicable.

- Módulo 2.- Colorantes

\* Generalidades-Colorantes naturales-Colorantes sintéticos

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades

- Módulo 3.- Edulcorantes

\* Generalidades-Ventajas con respecto al azúcar.

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades.

- Módulo 4.- Conservantes

\* Generalidades-Factores que influyen en la actividad.

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades.

- Módulo 5.- Antioxidantes

\* Generalidades-Tipos de deterioros de las grasas-Determinación de la

estabilidad de una grasa.

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades.

- Módulo 6.- Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes

\* Generalidades-Emulgentes-Estabilizantes-Espesantes-Gelificantes.

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades.

- Módulo 7.- Otros aditivos

\* Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph-Antiapelmazantes-

Potenciadores del sabor-Otros.

\* Normas de identidad y pureza-Definición y características-

Composición-Propiedades