

ADITIVOS ALIMENTARIOS



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 70 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Esta formación está dirigida a los profesionales del sector agroalimentario y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el análisis de aditivos alimentarios.

OBJETIVOS

Identificar los tipos de aditivos que puedan contener los diferentes alimentos y determinar la ingesta diaria admisible.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Alimentación y aditivos

1. Introducción:

Qué son los aditivos alimentarios.

Papel de los aditivos en los alimentos.

Procedimientos legales de autorización.

2. Listas positivas y productos en los que se utilizan :

Tipos de aditivos.

Condiciones de utilización.

Su aplicación en los alimentos.

3. Ingestas diarias admisibles:

Qué son.

Para qué sirven.

Quién las establece.

Cómo se determinan.

Cuál es el margen de seguridad.

Unidad didáctica 2. Colorantes

1. Generalidades:

Colorantes naturales.

Colorantes sintéticos.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

Unidad didáctica 3. Edulcorantes

1. Generalidades:

Ventajas con respecto al azúcar.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

Unidad didáctica 4. Conservadores

1. Generalidades:

Factores que influyen en la actividad.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

Unidad didáctica 5. Antioxidantes

1. Generalidades:

Tipos de deterioros de las grasas.

Determinación de la estabilidad de una grasa.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

Unidad didáctica 6. Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes

1. Generalidades:

Emulgentes.

Estabilizantes.

Espesantes.

Gelificantes.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

Unidad didáctica 7. Otros aditivos

1. Generalidades:

Acidulantes, reguladores del PH.

Antiapelmazantes.

Potenciadores del sabor.

Otros.

2. Normas de identidad y pureza:

Definición y características.

Composición.

Propiedades.

3. Legislación aplicable:

Legislación horizontal.

Legislación vertical.

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.