ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2009-24

Los aditivos alimentarios siguen siendo el tema que más se desconoce dentro de la alimentación y que más preocupa a los consumidores. Están prácticamente en todos los alimentos y bebidas que ingerimos, forman parte de nuestra vida cotidiana. Se asocian a los tiempos modernos, pero llevan siglos utilizándose.

Los aditivos alimentarios son uno de los grandes descubrimientos que han posibilitado avanzar en la conservación, conseguir mejoras en el proceso de elaboración de los alimentos, modificar las características sensoriales, realizar mezclas para crear nuevos productos que de forma natural no podrían obtenerse.

Actualmente, su utilización se encuentra regularizada tanto en la dosis, como en los productos en los que se pueden aplicar con la finalidad de proteger la salud de los consumidores.

OBJETIVOS

- Conocer y profundizar en los distintos grupos de aditivos según sus funciones tecnológicas.
- Facilitar las pautas para elegir los aditivos más adecuados al fin que se persiga.
- Analizar la legislación actual que regula los aditivos y comprender su aplicación en la práctica.

PROGRAMA

Módulo 1. Los aditivos y la seguridad alimentaria

1. Los aditivos alimentarios. Fundamentos
2. Legislación aplicable a los aditivos alimentarios

Módulo 2. Modificadores de los caracteres organolépticos

1. Colorantes
2. Edulcorantes
3. Potenciadores del sabor

Módulo 3. Inhibidores de alteraciones de tipo químico y biológico

1. Antioxidantes
2. Conservadores

Módulo 4. Estabilizadores de las características físicas de los alimentos

1. Estabilizadores de la textura
2. Estabilizadores de sistemas dispersos
3. Reguladores del Ph

Módulo 5. Otros aditivos

1. Gases propulsores y gases de envase
2. Miscelánea

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
60 horas

IMPORTE:
450€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN
formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com