

# INAD001PO. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Código:** INAD001PO

**Horas:** 70

## Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAD001PO

### Unidad 1. ALIMENTACIÓN Y ADITIVOS.

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

1.2. Listas positivas y productos en los que se utilizan - Tipos de aditivos - Condiciones de utilización - Su aplicación en los alimentos

1.3. Ingestas diarias admisibles - Qué son - Para qué sirven - Quién las establece - Como se determinan - Cuál es el margen de seguridad

### Unidad 2. COLORANTES

2.1. Generalidades - Colorantes naturales - Colorantes sintéticos

2.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

2.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

### Unidad 3. EDULCORANTES.

3.1. Generalidades - Ventajas con respecto al azúcar

3.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

3.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

Unidad 4. CONSERVADORES

- 4.1. Generalidades - Factores que influyen en la actividad
- 4.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 4.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

Unidad 5. ANTIOXIDANTES.

- 5.1. Generalidades - Tipos de deterioros de las grasas - Determinación de la estabilidad de una grasa
- 5.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 5.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

Unidad 6. EMULGENTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

- 6.1. Generalidades - Emulgentes - Estabilizantes - Espesantes - Gelificantes
- 6.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 6.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

Unidad 7. OTROS ADITIVOS.

- 7.1. Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph - Antiapelmazantes - Potenciadores del sabor - Otros
- 7.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
- 7.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

¿Qué aprenderás?

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