FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

INAD001PO ADITIVOS ALIMENTARIOS

EF_243514-1902-IE



MODALIDAD	DURACIÓN
Online	70 horas

FORMACIÓN QUE IMPULSA TU TALENTO

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COLORANTES

Generalidades - Colorantes naturales - Colorantes sintéticos

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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EDULCORANTES

Generalidades - Ventajas con respecto al azúcar

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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVADORES

Generalidades - Factores que influyen en la actividad

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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMULGENTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

Generalidades - Emulgentes - Estabilizantes - Espesantes - Gelificantes

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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS ADITIVOS

Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph - Antiapelmazantes - Potenciadores del sabor - Otros

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

Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical