

## INAD001PO ADITIVOS ALIMENTARIOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 ✉ info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

**180,00 € - 250,00 €**

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">70 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **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 - Como 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

