



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD001PO ADITIVOS ALIMENTARIOS

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAD001PO ADITIVOS ALIMENTARIOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD001PO ADITIVOS ALIMENTARIOS el alumno será capaz de 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 - 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)