

Código: 28666
Curso: Aditivos Alimentarios
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo 36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

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