

## CURSO SOBRE ADITIVOS

### PRESENTACIÓN

La polémica sobre el uso de aditivos en alimentación es un tema recurrente y que preocupa tanto a las administraciones, como a los técnicos y a los consumidores. ¿Son tan peligrosos los aditivos? ¿Son tan necesarios? ¡Conócelos un poco más a fondo!

#### Curso dirigido a

- Profesionales del sector HORECA.
- Estudiantes de módulos profesionales.
- Personas con interés en temas alimentarios.
- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

#### Duración del curso

- 10 horas.

### OBJETIVOS

- Conocer la necesidad del uso de aditivos, así como sus ventajas y riesgos.
- Se profundizará en el conocimiento de cada grupo y de sus integrantes más característicos.

### MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
AD-01	10	Curso teórico

### METODOLOGÍA

Se explicará la funcionalidad, tipos y características de los aditivos utilizados más frecuentemente. Al final de cada charla se estudiarán etiquetas para identificar los aditivos según su número E y tratar de averiguar por qué motivo se han utilizado. También se comentarán textos aparecidos en la prensa, tanto a favor como en contra de los aditivos.

### TEMARIO

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. INTRODUCCIÓN                    | 2. COLORANTES                  |
| • Justificación al uso de aditivos | • Función                      |
| • Aditivos y salud                 | • Tipos y características      |
| • Normativa                        | • Productos en que se utilizan |
| 3. CONSERVANTES                    | 4. REGULADORES DEL pH          |
| • Función                          | • Función                      |
| • Tipos y características          | • Tipos y características      |
| • Productos en que se utilizan     | • Productos en que se utilizan |

- |  |   |
|--|---|
| 5. ANTIOXIDANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>                    | 6. ESPESANTES Y GELIFICANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul> |
| 7. EMULSIONANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>                    | 8. EDULCORANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>              |
| 9. AROMAS Y POTENCIADORES DEL SABOR <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul> | 10. ANTIESPUMANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>           |
| 11. HUMECTANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>                     | 12. ANTIAPELMAZANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>         |
| 13. GASIFICANTES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función</li> <li>• Tipos y características</li> <li>• Productos en que se utilizan</li> </ul>                    |   |

## IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán.

## PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
AD-01	10	Curso teórico	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Lugar de realización

## CONTACTO

AULA BDN  
 Rosa Martín (aula@aulabdn.com)  
 Tel. 93-3003418