

# ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS: ADITIVOS Y ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO



SKU: 2298EC

Horas: 10

## OBJETIVOS

- Conocer los diferentes métodos de análisis de los productos alimentarios, explicar cuales son los métodos oficiales de análisis de alimentos.
- Tratar el concepto de aditivos, sus usos y tipos.

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

### 1. Introducción

### 2. Métodos de análisis de los alimentos

2.1. la composición química del alimento

### 3. Tomas de muestras de alimentos

- 3.1. planes de muestreo estadístico
- 3.2. manejos de muestras de alimentos
- 3.3. identificación de la muestra
- 3.4. conservación y transporte
- 3.5. informe de muestreo

### 4. Aditivos

- 4.1. la regulación legal de los aditivos
- 4.2. la seguridad de los aditivos

- 4.3.colorantes
- 4.4.conservantes
- 4.5.antioxidantes
- 4.6.gelificantes, espesantes y estabilizantes
- 4.7.potenciadores del sabor
- 4.8.edulcorantes
- 4.9.aromatizantes