

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.

## **CONTENIDOS**

1. Introducción 2. Métodos de análisis de los alimentos 2.1.la composición 36 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