Convocatoria estatal planes de formación 2022

DIPLOMA

A Don/Doña: ADRIÁN PEREZ AMANTE

con NIF: 48835504H

Por su participación con aprovechamiento en el curso:

INAD001PO - ADITIVOS ALIMENTARIOS

Expediente: F220667AA Acción: 008 Grupo: 003

Realizado entre las fechas: 19/10/2023 a 22/11/2023

Con una duración total de: 70 horas Modalidad: TELEFORMACIÓN

Y para que conste, se expide el presente diploma en Málaga a 22 de noviembre de 2023

euroformac
SERVICIOS DE FORMACIÓN

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL SEPE

EUROCONSULTORÍA FORMACIÓN EMPRESA, S.L.
C.I.F.: B-29.888.716
Delegación Málaga
Av. Andalucía, Nº 31, Escalera Derecha, Entreplanta
29006 - Málaga

D. Pedro Salvador Guzmán Ruiz
Director Gerente

CONTENIDOS:

1. ALIMENTACIÓN Y ADITIVOS

1.1. Introducción - Qué son los aditivos alimentarios - Papel de los aditivos en los alimentos - Procedimientos legales de autorización

1.2. Listas positivas y productos en los que se utilizan - Tipos de aditivos - Condiciones de utilización - Su aplicación en los alimentos

1.3. Ingestas diarias admisibles - Qué son - Para qué sirven - Quién las establece - Como se determinan - Cuál es el margen de seguridad

2. COLORANTES

2.1. Generalidades - Colorantes naturales - Colorantes sintéticos

2.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

2.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

3. EDULCORANTES

3.1. Generalidades - Ventajas con respecto al azúcar

3.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

3.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

4. CONSERVADORES

4.1. Generalidades - Factores que influyen en la actividad

4.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

4.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

5. ANTIOXIDANTES

5.1. Generalidades - Tipos de deterioros de las grasas - Determinación de la estabilidad de una grasa

5.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

5.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

6. EMULGENTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

6.1. Generalidades - Emulgentes - Estabilizantes - Espesantes - Gelificantes

6.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

6.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

7. OTROS ADITIVOS

7.1. Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph - Antiapelmazantes - Potenciadores del sabor - Otros

7.2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades

7.3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical