

| Curso **Online**

Fecha  
inicio:



**Aditivos y Sistemática  
Analítica para  
Determinarlos** |

## Contexto del curso

Los aditivos alimentarios son sustancias que no se consumen como alimentos en si mismas, sino que se añaden intencionalmente a los alimentos con fines tecnológicos.

Es por ello, que su uso es muy importante y significativo a la hora de elaborar un alimento y poder alargar su vida útil conservando sus características, pero también es importante conocer como se deben emplear los aditivos.

Así mismo es necesario mantener en observación a los aditivos y evaluarlos siempre que sea necesario.

## Objetivo del curso

Crear una base sólida de conocimientos sobre los tipos de aditivos alimentarios, sus cualidades, funciones y los métodos analíticos para su detección; y con ello puedan elaborar productos de calidad cumpliendo las normas impartidas por el CODEX ALIMENTARIUS.

## Contenido referencial

### 1. Introducción a los aditivos (Primera clase 1,5h teóricas y 30 min de práctica).

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Condiciones de aditivos en las listas europeas.
- 1.3. Clases funcionales de aditivos alimentarios usados en alimentos.
- 1.4. Clasificación.
- 1.5. Ejercicios.

### 2. Actividad funcional de los aditivos en alimentos (Segunda clase 1,5 h teóricas y 30 min de práctica).

- 2.1. Aditivos agentes depresores de la actividad de agua, clasificación, funciones y metodología analítica.
- 2.2. Aditivos que mejoran las cualidades organolépticas y estabilizan los productos, clasificación, funciones y metodología analítica.
- 2.3. Ejercicios

### 3. Otros aditivos (Tercera clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 3.1. Clasificación y finalidad: clorantes, conservadores, ácido sórbico, ácido benzoico, ésteres, dióxido de azufre, nitratos y nitritos, hexametilentretamina, ácido bórico, EDTA, materia activa catiónica, antioxidantes y almidones.
- 3.2. Metodología analítica
- 1.3. Ejercicios

### 4. Sistemática analítica (Cuarta clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 4.1. Determinación analítica de proteínas no cárnicas
- 4.2. Determinación por electroforesis
- 4.3. Determinación por PCR
- 4.4. Extracción y purificación del ADN
- 4.5. Analítica de colorantes
- 4.6. Ejercicios

### 5. Sistemática analítica (Quinta clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 5.1. Determinación de sulfitos
- 5.2. Determinación de nitritos y nitratos
- 5.3. Determinación de formaldehído
- 5.4. Determinación de ácido bórico
- 5.5. Determinación analítica de materia activa catiónica
- 5.6. Ejercicios

### 6. Sistemática analítica y evaluación del CODEX respecto a los aditivos (Sexta clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 6.1. Determinación de ácido ascórbico por HPLC
- 6.2. Criterios de la calidad analítica
- 6.3. Codex alimentarius
- 6.4. Ejercicios

## Metodología

Para el desarrollo del curso, se aplicarán las siguientes actividades:

- Clases magistrales en la presentación del contenido teórico del curso.
- Desarrollo de ejercicios prácticos.
- Evaluación, finalizado del curso.

Plataformas para la organización y centralización de información: Grupo de WhatsApp, Mega, Classrom y sesiones en vivo por ZOOM.

## Cronograma de clases

Junio/2023

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



**Duración**

10 Horas reloj.



**Horario**

Lunes, martes, jueves de 19:30 a 21:30  
y sábado de 15:00 a 17:00.



**Modalidad**

Online en vivo por ZOOM.



**Fecha de inicio:** 19 de Junio.

**Fecha de fin:** 27 de Junio.

## Inversión

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	<b>Bs. 450</b>
<b>PREVENTA válida sólo hasta el 14 de junio:</b>	<b>Bs. 400</b>
Dscuento corporativo, válido para 3 o más integrantes:	<b>Bs. 350</b>

## ¿Qué incluye tu inversión?

- Clases en vivo por ZOOM, networking con docente y compañeros de clases.
- Acceso indefinido:
  - Grabaciones de las clases (Descargables si deseas).
  - Documentos digitales (Descargables si deseas).
- **Certificado digital** de aprobación o participación con valor curricular de 16 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

## Contactos e Inscripciones

Inscríbete con el precio de preventa, válido hasta el 14 de junio.

**Comparte tu comprobante** digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:

- +591 78492505
- +591 78164943

O en **nuestras oficinas**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

**HORARIO DE ATENCIÓN:** De 08:30 a 17:30 lunes a viernes y sábados de 08:30 a 12:00.

## Medio de pagos disponibles



**Titular:** BELCAS S.R.L.  
Nº Cuenta: 1948150  
Cuenta Corriente  
NIT: 375983023



**Titular:** BELCAS S.R.L.  
Nº Cuenta: 2000182683  
Cuenta Corriente  
Nit: 375983023



**Titular:** Bruno Orlando Castedo  
Beltrán  
Cuenta de Ahorro: 10000046412130  
CI: 5843357



**Tigo Money:** 76070714



## Docente

**Estefanía Soriano Ballivián - Ingeniera en Industrias Alimentarias**

+5 años de experiencia en planta y como docente en empresas como ser:



**UNIVALLE**  
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO