



www.wibel.net



Curso **Online**

Aditivos Alimentarios
Cómo determinarlos
y su clasificación.



Septiembre

19

CONTENIDO

1.Introducción a los aditivos (Primera clase 1,5 h 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).

- 1.1. 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.
- 1.2. Metodología analítica
- 1.3. Ejercicios
2. Sistemática analítica (Cuarta clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).
 - 2.1. Determinación analítica de proteínas no cárnicas
 - 2.2. Determinación por electroforesis
 - 2.3. Determinación por PCR
 - 2.4. Extracción y purificación del ADN
 - 2.5. Analítica de colorantes
 - 2.6. Ejercicios

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

- 1.1. Determinación de sulfitos
- 1.2. Determinación de nitritos y nitratos
- 1.3. Determinación de formaldehído
- 1.4. Determinación de ácido bórico
- 1.5. Determinación analítica de materia activa catiónica
- 1.6. Ejercicios

CONTENIDO Y HORARIO

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

- 1.1. Determinación de sulfitos
- 1.2. Determinación de nitritos y nitratos
- 1.3. Determinación de formaldehído
- 1.4. Determinación de ácido bórico
- 1.5. Determinación analítica de materia activa catiónica
- 1.6. Ejercicios

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

- 2.1. Determinación de ácido ascórbico por HPLC
- 2.2. Criterios de la calidad analítica
- 2.3. Codex alimentarius
- 2.4. Ejercicios



Duración curso completo:

9 horas reloj.



Fecha de inicio: 19 de septiembre.

Fecha de fin: 28 de septiembre.



Horario

De 19:30 a 21:30 c/clase.



Modalidad

Online en vivo por ZOOM.

2023

Septiembre

L	M	M	J	V	S	D
				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	

DOCENTE E INVERSIÓN



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

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 400
Preventa, sólo hasta el 13 de septiembre.	Bs. 350
Precio Corporativo, para que seas parte con tu grupo de amigos o colegas de 3 o + integrantes:	Bs. 300

¿Qué incluye tu inversión?

- Clases en vivo por ZOOM, gran oportunidad de networking tanto con tus docentes como con tus compañeros de clases.
- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link a tus clases grabadas y documentos digitales como ser las normas y archivos editables (Descargables si deseas).
- Certificación en formato digital con valor curricular de 16 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



INSCRIPCIONES



Tigo Money: 76070714



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



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

Solicita QR para comodidad de pagos

¿Cómo inscribirte?

- 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

- 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.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online: www.wibel.net**

