



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

ADITIVOS ALIMENTARIOS

OBJETIVO: Proporcionar los fundamentos necesarios para entender la funcionalidad y aplicación de los aditivos en distintas matrices alimentarias.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Introducción
2. Clasificación
3. Ingredientes y aditivos
4. Hidrocoloides
5. Emulsificantes
6. Colorantes
7. Edulcorantes y saborizantes
8. Acidulantes y Antioxidantes
9. Normatividad

El Instituto de Química ofrece la posibilidad de ajustar algún tema de acuerdo a las necesidades específicas de cada cliente (tema, duración, número de sesiones, fecha, lugar y/o número de asistentes).

PARA MAYORES INFORMES COMUNICARSE A:

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN

Teléfonos: +52 (55) 56 23 33 08

+52 (55) 56 23 33 09

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx