

Aditivos: análisis y control de calidad en la industria alimentaria

Síntesis: Aditivos: usos y aplicaciones en la industria alimentaria.



El componente formativo Aditivos: usos y aplicaciones en la industria alimentaria, aborda las generalidades de los aditivos alimentarios, su origen, tipos y clasificación funcional, así como sus usos y aplicaciones en la industria alimentaria, con énfasis en colorantes, conservantes, antioxidantes, edulcorantes, estabilizantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor. Se analizan sus funciones tecnológicas y su impacto sobre la calidad, la estabilidad fisicoquímica y las características organolépticas de los alimentos procesados.

Asimismo, se desarrolla la nomenclatura, el etiquetado y la normatividad vigente, estableciendo la relación entre el uso de aditivos y el análisis fisicoquímico como herramienta de control de calidad e inocuidad. El componente integra el manejo y la conversión de unidades de medida como competencia transversal, fortaleciendo la correcta dosificación y el cumplimiento de la Ingesta Diaria Admisible (IDA), en coherencia con los estándares técnicos del sector alimentario.

