



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso de Aditivos Alimentarios





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso de Aditivos Alimentarios



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Este Curso de Aditivos Alimentarios le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización

Ver en la web

de este Curso de Aditivos Alimentarios de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Aditivos Alimentarios.

Objetivos

Identificar los tipos de aditivos que puedan contener los diferentes alimentos y determinar la ingesta diaria admisible.

A quién va dirigido

Este Curso de Aditivos Alimentarios está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del Área de Conocimiento Alimentos Diversos y que quieran especializarse en Aditivos Alimentarios.

Para qué te prepara

Este Curso de Aditivos Alimentarios le prepara para especializarse en Aditivos Alimentarios dentro de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos, todo ello con único objetivo que es: Identificar los tipos de aditivos que puedan contener los diferentes alimentos y determinar la ingesta diaria admisible.

Salidas laborales

Realiza nuestro curso de aditivos alimentarios, con el cual adquirirás los conocimientos y las competencias necesarias, que te capacitarán para trabajar en Dietética y Nutrición y en Alimentos Diversos.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN Y ADITIVOS

1. Introducción - Qué son los aditivos alimentarios - Papel de los aditivos en los alimentos - Procedimientos legales de autorización
2. Listas positivas y productos en los que se utilizan - Tipos de aditivos - Condiciones de utilización - Su aplicación en los alimentos
3. Ingestas diarias admisibles - Qué son - Para qué sirven - Quién las establece - Como se determinan - Cuál es el margen de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COLORANTES

1. Generalidades - Colorantes naturales - Colorantes sintéticos
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EDULCORANTES

1. Generalidades - Ventajas con respecto al azúcar
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONSERVADORES

1. Generalidades - Factores que influyen en la actividad
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANTIOXIDANTES

1. Generalidades - Tipos de deterioros de las grasas - Determinación de la estabilidad de una grasa
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMULGENTES, ESTABILIZANTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES

1. Generalidades - Emulgentes - Estabilizantes - Espesantes - Gelificantes
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OTROS ADITIVOS

1. Generalidades - Acidulantes, reguladores del Ph - Antiapelmazantes - Potenciadores del sabor - Otros
2. Normas de identidad y pureza - Definición y características - Composición - Propiedades
3. Legislación aplicable - Legislación horizontal - Legislación vertical

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group