

Fisicoquímica de Alimentos: Aspectos nutricionales y etiquetado según RSA

Taller teórico



Dirigido a:

- Técnicos y profesionales de la industria de alimentos y bebidas, especialmente aquellos que se desempeñen en área de desarrollo, aseguramiento de calidad y estudios de mercado.



Descripción

- Curso de formación descriptivo de atributos alimentarios y aspectos nutricionales según la normativa vigente. Identificación de variables fisicoquímicas que afectan la calidad del producto y entendimiento de las condiciones de afectación a la estabilidad y calidad del alimento.

Objetivos

- Identificar y describir los atributos fisicoquímicos más importantes en un producto y su aporte nutricional (proteínas, grasas, y perfil de ácido grasos, azúcares, carbohidratos, acidez libre, oxidación, entre otras).
- Revisar detalladamente los requerimientos del RSA respecto al etiquetado nutricional.

Contenidos

- Parámetros fisicoquímicos: acidez, pH, oxidación, afectación a la estabilidad del alimento.
- Parámetros nutricionales: proteínas, azúcares, grasas, fibra dietaria, carbohidratos totales y disponibles, vitaminas y minerales.
- Contaminantes según RSA para el etiquetado nutricional: metales pesados, adulteración.
- Requisitos del RSA para el etiquetado nutricional.
- Materiales de envase y estabilidad química de los alimentos.

Relatores

Andrea Alarcón

Licenciada en Química, Universidad de Santiago.
Jefa de Calidad Unidad Aguas y Alimentos, Dictuc.

Juan Pablo Molineiro

Licenciado en Química, MBE, Universidad de Chile.
Gerente, Unidad Aguas y Alimentos, Dictuc.

CONSULTAS A:

aromas@dictuc.cl

La realización de los talleres requiere un mínimo de 15 inscritos.