

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: ADITIVOS ALIMENTARIOS			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-5613	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Principios del deterioro y conservación de alimentos. Cambios químicos de los alimentos. Toxicología de aditivos alimentarios.			
OBJETIVO GENERAL			
Establecer la importancia de los aditivos dentro de la industria alimentaria, en cuanto a su aplicación, beneficios y restricciones de uso.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
I. CONCEPTOS, GENERALIDADES E IMPORTANCIA II. CLASIFICACIONES Y REGULACIONES III. COLORANTES IV. CONSERVANTES V. ANTIOXIDANTES VI. POTENCIADORES DE SABOR VII. EDULCORANTES VIII. GELIFICANTES, ESTABILIZANTES Y ESPESANTES IX. OTROS ADITIVOS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Baduí, S. 1998. Química de Alimentos. 2da. Ed. Alhambra. México. • Cubero, Monfener y Villalta. 2002. Aditivos Alimentarios. Mundi Prensa Libros. México. • COVENIN. 2000. Aditivos Alimentarios. Principios Generales de Uso. Norma N° 910. FONDONORMA. Caracas. • Fennema, O. 2000. Química de los Alimentos. Acribia. Zaragoza, España. • Hughus, C. 1994. Guía de Aditivos. Acribia. Zaragoza, España. • Madrid y Madrid. 2000. Los aditivos en Alimentos. Mundi Prensa Libros. México. • Multon, J. L. 1999. Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las Industrias Agroalimentarias. Acribia. Zaragoza, España. 			