

En este curso, obtendrás la información acerca de las propiedades y características principales de los conservadores más comunes para alimentos, además de lo relevante en cuanto a seguridad en su uso. Ventajas, desventajas, forma industrial apropiada así como los principales problemas.

**¡ VEN Y APRENDE CON
NOSOTROS !**

INFORMES E INSCRIPCIONES

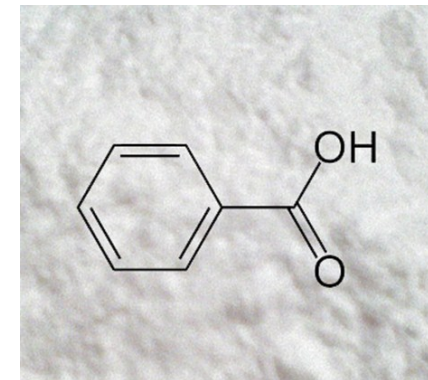
Tel.: 52+ 55 85 82 92 72

Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso de conservadores permitidos en alimentos



2013

FEBRERO 8 Y 9

MÉXICO D.F.

Curso de conservadores permitidos en alimentos

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal involucrado en desarrollo de productos, producción, soporte técnico, venta de materias primas y en general a todo aquel interesado en adquirir información técnica sobre conservadores alimentarios. Deseable mínimo se cuente con estudios a nivel bachillerato.



OBJETIVO

Al término del curso, el participante será capaz de identificar las propiedades principales de los conservadores permitidos para uso en alimentos en su selección para la elaboración de productos.

TEMARIO

- I. Conceptos generales
- II. Regulación de seguridad de los conservadores
- III. Clasificación por su origen
 - 3.1 Naturales
 - 3.2 Artificiales
- IV. Selección y aplicación
- V. Discusión final y conclusiones

LUGAR:

Cali No. 692, Col. Lindavista, C.P. 07300,
Gustavo A. Madero México D.F.

FECHA:

8 Y 9 DE FEBRERO 2013

HORARIO:

9:00 —13:00 h

INVERSIÓN:

\$ 1 800.00 M.N.



La fecha puede ser modificada si no se reúne el
mínimo de participantes