



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Duración: 360 horas

Precio: 269 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Descripción

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos ofrece una formación básica sobre la materia. Este curso explica los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria, haciendo un estudio global sobre la tecnología de los alimentos de origen a través de los aspectos bioquímicos, sus componentes y los tratamientos tecnológicos que habitualmente se aplican a los mismos para su comercialización.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos está dirigido a todos los alumnos de las diversas titulaciones en la que se contempla el estudio de los alimentos, como, Farmacia, Veterinaria, Ciencia y tecnología de los alimentos, a cualquier licenciado con conocimientos generales de química, microbiología. Así como a todas las personas interesadas en este curso.

Objetivos

- Conocer la aplicación de las isotermas de sorción en Tecnología de los Alimentos
- Aprender los Objetivos de la Tecnología de los Alimentos
- Conocer las características de los alimentos refrigerados
- Aprender la utilidad de las enzimas en Tecnología de los Alimentos
- Conocer los Factores que modifican el punto de ebullición y la transferencia de energía en la Tecnología de los Alimentos
- Conocer las características generales de la tecnología de los alimentos
- Aprender los tipos de leches fermentadas que existen
- Conocer la estructura y características de un producto reestructurado cárnico
- Conocer los métodos de congelación de los alimentos mediante la aplicación del frío
- Aprender los Modificaciones de la capacidad de retención de agua de los alimentos.

Para que te prepara

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos le prepara para formarse en el mundo de la nutrición y tecnologías de los alimentos de origen animal, profundizando en aspectos muy concretos de los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria.

Salidas laborales

Hospitales / Escuelas / Industrias alimentarias/ Empresas de catering.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos'
- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y PROCESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIGESTIÓN

1. Alimentación
2. Nutrición
 - 1.- Nutrientes energéticos
 - 2.- Nutrientes plásticos
 - 3.- Nutrientes reguladores
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUA

1. Introducción y características del agua
2. Estructura del agua
3. Propiedades del agua
4. Contenido de agua en los alimentos
5. Aspectos nutricionales del agua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades de los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
 - 1.- Monosacáridos
 - 2.- Oligosacáridos
 - 3.- Polisacáridos
3. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades de los lípidos
2. Distribución de los lípidos
3. Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades de las proteínas
2. Aminoácidos
3. Proteínas
 - 1.- Estructura de las proteínas

2.- Clasificación de las proteínas

4.Principales fuentes de proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

1.Introducción a las vitaminas

2.Clasificación de las vitaminas

1.- Vitaminas hidrosolubles

2.- Vitaminas liposolubles

3.Introducción a los minerales

4.Características generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HISTORIA DE LA TECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1.Albores de la innovación en el sector agroalimentario

2.Siglo XIX

3.Siglo XX

4.Siglo XXI

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSERVACIÓN POR FRÍO

1.Introducción a la conservación de los alimentos

2.Empleo de bajas temperaturas

3.Refrigeración

1.- Parámetros de calidad de la refrigeración

2.- Correcto almacenamiento en el frigorífico

3.- Consejos para una correcta refrigeración

4.Congelación

1.- Parámetros de calidad de la congelación

2.- Ventajas de los alimentos congelados

3.- Consejos para una correcta congelación

5.Ultracongelación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN POR CALOR

1.Introducción al empleo de altas temperaturas

2.Pasteurización

3.Esterilización

4.Uperización (UHT)

5.Desecación

6.Radiaciones ionizantes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSERVACIÓN MEDIANTE MÉTODOS QUÍMICOS

1.Introducción a los métodos químicos

2.Salazón

3.Curado

4.Ahumado

5.Adición de azúcar

6.Adición de alcohol

7.Acidificación

8. Aditivos conservadores

- 1.- Legislación sobre aditivos conservadores
- 2.- Clasificación y funciones de los aditivos conservadores

UNIDAD DIDÁCTICA 11. OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Operaciones de concentración
2. Estudio teórico-práctico de la desecación
 - 1.- Teoría de la desecación
 - 2.- Dinámica de la desecación: etapas
3. Sistemas de desecación de sólidos
 - 1.- Dispositivos discontinuos
 - 2.- Dispositivos continuos
4. Sistemas de desecación de líquidos
 - 1.- Nebulización
 - 2.- Liofilización
5. Envasado al vacío
6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN

1. Introducción a las tecnologías emergentes de conservación
2. Proceso aséptico
3. Cocción al vacío
4. Altas presiones
5. Microondas
6. Pulsos eléctricos
7. Secado por atomización
8. Fermentación

PARTE 2. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

1. Definición de huevo, aporte nutricional y etiquetado
2. Uso culinario de los huevos
 - 1.- Formas básicas de preparación
 - 2.- Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
 - 3.- Utilización de la clara y de la yema
 - 4.- Consejos para la manipulación de los huevos
 - 5.- Ovoproductos y su utilización
 - 6.- Huevos de otras aves utilizados en alimentación
3. Clasificación de los huevos atendiendo a su conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENERALIDADES DE LA CARNE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Definición de carne y especies de abasto
2. Aporte nutricional de la carne

3. Función y competencias del profesional del sector cárnico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE

1. Factores que influyen en la calidad de la carne
2. Factores organolépticos que indican la calidad y el estado de conservación de la carne
3. Análisis sensorial de la carne
 - 1.- Pruebas afectivas y analíticas
 - 2.- Entrenamiento y selección de paneles sensoriales
 - 3.- Atributos y descriptores usados en carnes
 - 4.- Preparación de muestras de carne y productos cárnicos para análisis sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a los tipos de productos cárnicos
2. Vacuno
 - 1.- Tipos de carne de vacuno
 - 2.- Cortes de carne de vacuno
 - 3.- Despiece de reses de vacuno
 - 4.- Comercialización de carne de vacuno
3. Ovino y caprino
 - 1.- Tipos de carne de ovino y caprino
 - 2.- Cortes de carne de ovino y caprino
 - 3.- Despiece de reses de ovino
 - 4.- Comercialización de carne de ovino y caprino
4. Porcino
 - 1.- Tipos de carne porcina
 - 2.- Cortes de carne de porcino
 - 3.- Despiece de reses de porcino
 - 4.- Comercialización de la carne de porcino
5. Embutidos
 - 1.- Tipos de embutidos
6. Aves
 - 1.- Tipos de aves
 - 2.- Distintas clases de pollo
 - 3.- El pato
 - 4.- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
 - 5.- Cortes de la carne de aves
 - 6.- Comercialización de las carnes de aves
7. Caza
 - 1.- Comercialización de la carne de caza
 - 2.- Tipos de carne de caza
 - 3.- Cortes obtenidos del despiece de las especies de caza
8. Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

1. Introducción a los métodos de conservación
2. Refrigeración
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Temperaturas
 - 3.- Tratamiento refrigeración
 - 4.- Envases adecuados
 - 5.- Control de temperaturas
 - 6.- Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca
3. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación
 - 1.- La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 - 2.- La oxidación y otros defectos de los congelados
 - 3.- La correcta descongelación
4. Otros tipos de conservación
 - 1.- Salazones
 - 2.- Enlatados
 - 3.- Ahumados
 - 4.- Al vacío
 - 5.- Confitados o en manteca
 - 6.- Platos cocinados
 - 7.- Otras
5. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
6. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Pescado
 - 1.- Partes del pescado
 - 2.- Componentes del pescado
 - 3.- Tabla de composición de pescados
2. Marisco
 - 1.- Tabla de composición de marisco
 - 2.- Características generales de los crustáceos
 - 3.- Características generales de los moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Clasificación y diferenciación de los pescados
 - 1.- Según su contenido en grasa
 - 2.- Según su tamaño
 - 3.- Según su forma
 - 4.- Según su hábitat natural
 - 5.- Según su presentación en el mercado
2. Clasificación y diferenciación de los crustáceos
 - 1.- Crustáceos de cuerpo alargado

- 2.- Crustáceos de cuerpo corto
3. Clasificación y diferenciación de los moluscos
 - 1.- Moluscos bivalvos
 - 2.- Moluscos univalvos o gasterópodos
 - 3.- Moluscos cefalópodos
4. Equinodermos características principales y clasificación
5. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
 - 1.- Caviar
 - 2.- Surimi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

1. La calidad de los productos
2. Deterioro del pescado
 - 1.- Utilización del hielo para la conservación del pescado
3. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
 - 1.- Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
 - 2.- Almacenamiento y conservación en el punto de venta
 - 3.- Almacenamiento y conservación en distintos tipos de envases
 - 4.- Almacenamiento y conservación en congelación
 - 5.- Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GENERALIDADES DE LA LECHE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado
2. Propiedades físico-químicas de la leche
3. Composición bromatológica de la leche

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MICROBIOTA DE LA LECHE

1. Microbiología de la leche
 - 1.- Bacterias
 - 2.- Levaduras
 - 3.- Mohos
 - 4.- Virus
2. Alimentos Probióticos
3. Alimentos Prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE FERMENTADAS

1. Alimentos fermentados
2. Origen de las leches fermentadas
3. Descripción técnica y variedades de leches fermentadas
 - 1.- Quesos
 - 2.- Yogur
 - 3.- Kéfir

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL QUESO Y SUS VARIETADES

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda...
2. Variedades de quesos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

3. Quesos españoles, denominaciones de origen
4. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentacion, Alimentos, Animal, Carne, Componentes, conservacion, curso, Dietética, formacion, Huevos, Lácteos, Leche, nutricion, Nutrientes, Pescado, Tecnología

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200