



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Ciencia Bromatológica





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



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.



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.



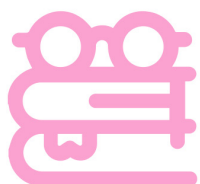
3. METODOLOGÍA ONLINE

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.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso en Ciencia Bromatológica



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Este curso en Ciencia Bromatológica le ofrece formación específica en el análisis de los alimentos y su

Ver en la web

composición, tanto estructural como nutricional. Hoy en día cada vez se le da más importancia a la nutrición, por lo cual este curso, coge una gran importancia al formarle desde el punto de vista de la bromatología en todo lo relacionado con propiedades nutricionales, tecnológicas, sensoriales de los alimentos y sus subproductos. También se estudiará aquellas reacciones y/o metabolizaciones precisas al sometimiento de los alimentos a diferentes técnicas y/o exposición de temperaturas como los métodos de conservación y nuevas tecnologías aplicadas a la higiene y seguridad alimentaria de los productos que consumimos en la actualidad.

Objetivos

- Conocer la ciencia de los alimentos.
- Identificar las propiedades tecnológicas de los alimentos.
- Identificar las alteraciones físicas de los alimentos.
- Planificar la conservación de los alimentos.
- Estudiar los métodos de seguridad alimentaria.

A quién va dirigido

Este curso en Ciencia Bromatológica está dirigido a todas aquellas personas que se dediquen profesionalmente al mundo de la nutrición humana y la dietética o áreas de la industria alimentaria, que quieran ampliar su formación, conociendo la ciencia de los alimentos desde el punto de vista bromatológico.

Para qué te prepara

Con este Curso en Ciencia Bromatológica una oportunidad invaluable para aquellos interesados en comprender los aspectos fundamentales de los alimentos y su impacto en la salud humana. La bromatología, también conocida como ciencia de los alimentos, es una disciplina interdisciplinaria que combina conocimientos de química, biología, nutrición y tecnología de alimentos para analizar la composición, calidad y seguridad de los alimentos.

Salidas laborales

Las principales salidas profesionales de este Curso en Ciencia Bromatológica incluyen oportunidades laborales en diversos sectores como en industria alimentaria, laboratorios de control de calidad, en áreas de investigación, control de la seguridad e higiene alimentaria, así como desarrollo de nuevos productos. También en el desempeño de tareas de docencia.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de Bromatología
2. Desarrollo histórico de la ciencia bromatológica
3. Problemas actuales en la alimentación humana
4. Objetivos de la ciencia de los alimentos
5. La legislación alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ALIMENTOS

1. Desarrollo conceptual del término alimento
2. Calificación legal de los alimentos
3. Principales tipos de alimentos comercializados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DEL AGUA

1. Introducción
2. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a la estructura de la molécula de agua
3. Concepto de actividad de agua y sus aplicaciones bromatológicas
4. El fenómeno de histéresis en las isotermas de sorción
5. Relación entre isotermas y temperatura
6. Relación entre retención de agua y composición de los alimentos
7. Incidencia de la actividad de agua sobre la estabilidad del alimento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LAS PROTEÍNAS

1. Introducción
2. Reactividad de la molécula proteica
3. Clasificación de las proteínas
4. Tipos de proteínas presentes en los alimentos
5. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los aminoácidos
6. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los péptidos
7. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de las proteínas
8. Modificaciones en las estructuras proteicas con aplicaciones de interés bromatológico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS CARBOHIDRATOS

1. Introducción
2. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de carbohidratos de bajo peso molecular
3. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los polisacáridos
4. Uso de polioles derivados de azúcares

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS LÍPIDOS

1. Introducción

2. Propiedades de interés bromatológico de los ácidos grasos libres
3. Propiedades de interés bromatológico de acigliceroleos
4. Propiedades de interés bromatológico de algunos derivados de ácidos grasos
5. Propiedades de interés bromatológico de los fosfoglicéridos
6. Propiedades de interés bromatológico de esteróles
7. Lípidos modificados no absorbibles

UNIDAD DIDÁCTICA 7. USO DE ADITIVOS QUÍMICOS EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Concepto de aditivo alimentario y clasificación
3. Justificación del uso de aditivos químicos
4. Riesgos sanitarios vinculados al uso de aditivos
5. Evaluación de los riesgos tóxicos consecuentes al uso de aditivos
6. Directivas comunitarias y uso legal de los aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES NUTRICIONALES

1. Introducción
2. Aplicaciones de nociones nutricionales: ingestas recomendadas, guías
3. alimentarias
4. Aspectos nutricionales del agua
5. La función plástica de las proteínas alimentarias y su evaluación
6. Funciones nutricionales y dietéticas de los carbohidratos
7. Funciones nutricionales de los lípidos y de los ácidos grasos
8. Aspectos nutricionales de los micronutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROPIEDADES SENSORIALES

1. Introducción
2. El color de los alimentos
3. El sabor de los alimentos
4. El olor de los alimentos
5. La textura de los alimentos
6. El flavor de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Propiedades de hidratación
3. Propiedades de asociación y de estructuración
4. Propiedades de superficies interfaciales

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PROPIEDADES SALUDABLES

1. Introducción
2. Funcionalidad saludable de proteínas, péptidos y aminoácidos
3. Agentes probióticos
4. Efectos saludables de los ácidos grasos insaturados
5. Propiedades saludables de algunos carbohidratos

6. Beneficios saludables de sustancias con actividad antioxidante
7. Propiedades saludables de algunas sustancias fitoquímicas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Tipos de calidad en los alimentos
3. Principales aspectos de la calidad en los alimentos
4. La programación de la calidad en la industria alimentaria: gestión, control,
5. aseguramiento
6. Fases de aplicación del sistema
7. Implantación de un sistema de análisis de riesgos e identificación y control
8. de puntos críticos
9. El análisis como elemento auxiliar del control de calidad: fisicoquímico, enzimático, microbiológico y sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y TIPOS DE ALTERACIONES

1. Introducción
2. Tipos de alteraciones en los alimentos
3. Concepto de vida útil aplicado a los alimentos
4. Predicción de la vida útil

UNIDAD DIDÁCTICA 14. LAS ALTERACIONES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Pérdidas de contenido acuoso: la desecación
3. Otras consecuencias de la pérdida de agua
4. Otras alteraciones físicas

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LAS ALTERACIONES DE LOS LÍPIDOS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Lipólisis o alteración hidrolítica
3. Autooxidación o enranciamiento oxidativo
4. Oxidación por enzimas lipoxigenasas
5. Enranciamiento cetónico
6. Reversión del flavor en los aceites comestibles
7. Polimerizaciones provocadas por el calor

UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO

1. Introducción
2. Sustratos del pardeamiento enzimático
3. Sistemas enzimáticos responsables
4. Mecanismos de reacción
5. Modos de prevenir la alteración

UNIDAD DIDÁCTICA 17. EL PARDEAMIENTO NO ENZIMÁTICO

1. Introducción
2. Reacción de Mai Hard
3. Caramelización de los azúcares
4. Oxidación del ácido ascórbico
5. Factores que condicionan el pardeamiento no enzimático
6. Medidas de prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 18. LA ALTERACIÓN DE ORIGEN MICROBIANO

1. Introducción
2. Factores reguladores intrínsecos
3. Factores reguladores extrínsecos
4. Parámetros implícitos
5. Consecuencias químicas de la alteración microbiana
6. Medidas de prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 19. PLANTEAMIENTO GENERAL ACERCA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Principios generales sobre conservación de alimentos
3. Principales tecnologías de conservación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 20. CONSERVACIÓN POR APLICACIÓN DE BAJAS TEMPERATURAS

1. Introducción
2. La producción de frío y sistemas de enfriamiento
3. La refrigeración como sistema de conservación de alimentos
4. La ultracongelación como sistema de conservación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 21. CONSERVACIÓN MEDIANTE APLICACIÓN DE CALOR

1. Introducción
2. La transferencia de calor
3. Efectos de las temperaturas elevadas sobre enzimas y microorganismos
4. Efectos de las temperaturas elevadas sobre los componentes químicos de los alimentos
5. Métodos basados en el tratamiento térmico

UNIDAD DIDÁCTICA 22. CONSERVACIÓN POR REDUCCIÓN DEL CONTENIDO ACUOSO

1. Introducción
2. Mecanismos implicados en la separación de agua de un alimento
3. Los procesos de desecación y deshidratación
4. El proceso de la liofilización aplicado a los alimentos
5. Los procesos de concentración

UNIDAD DIDÁCTICA 23. NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN CON FUNDAMENTOS FÍSICOS

1. Introducción
2. La irradiación de los alimentos

3. La presurización de los alimentos
4. Nuevas tecnologías emergentes

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA CONSERVACIÓN POR MÉTODOS QUÍMICOS

1. Introducción
2. Salazones y curados
3. Ahumados
4. Encurtidos
5. Adobos, marinadas y escabeches
6. Glaseados y grageados
7. Fermentaciones
8. Conservadores químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 25. FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Aspectos toxicológicos de la seguridad
3. Aspectos higiénicos de la seguridad
4. Clasificación de los riesgos que afectan a la seguridad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 26. ENFERMEDADES DE ORIGEN BIÓTICO TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Enfermedades provocadas por bacilos gram-negativos no esporulados
3. Enfermedades provocadas por bacilos gram-positivos no esporulados
4. Enfermedades provocadas por bacilos gram-positivos esporulados
5. Enfermedades provocadas por cocos gram-positivos no esporulados
6. Micotoxicosis
7. Parasitosis
8. Virosis
9. Encefalopatías espongiformes

UNIDAD DIDÁCTICA 27. EFECTOS TÓXICOS DE ALGUNOS COMPONENTES ALIMENTARIOS

1. Introducción
2. Sustancias tóxicas naturales de origen animal
3. Compuestos tóxicos intrínsecos de origen vegetal
4. Sustancias formadas en las operaciones tecnológicas
5. Contaminantes químicos ambientales

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
 Latino America  
 República Dominicana  

Ver en la web

