



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
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

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 donde, cuando y como 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 EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 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 interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Métodos de Conservación de Alimentos



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (C2) (Bases: Resolución 6046)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Métodos de Conservación de Alimentos.

Objetivos

Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente

A quién va dirigido

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del Área de Conocimiento Alimentos Diversos y que quieran especializarse en Métodos de Conservación de Alimentos.

Para qué te prepara

Este Curso de Métodos de Conservación de Alimentos le prepara para especializarse en Métodos de Conservación de Alimentos dentro de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos, todo ello con único objetivo que es: Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente

Salidas laborales

Dietética y Nutrición / Alimentos Diversos

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FINES Y MEDIOS PARA LA PREVENCIÓN DE ALTERACIONES EN ALIMENTOS.

1. Prevención de alteraciones químicas y físicas. Alteraciones químicas Oxidación de grasas.
2. Pardeamiento no enzimático. Pardeamiento enzimático. Alteraciones físicas. Alteraciones del color.
3. Alteraciones de la textura.
4. Prevención de alteraciones microbianas y de enfermedades. Factores que influyen en el tipo y número de microorganismos existentes en los alimentos. Alteraciones microbianas en los distintos grupos de alimentos. Enfermedades alimentarias.
5. Asepsia. Higiene de materias primas. Higiene, limpieza y desinfección de locales y equipos. La limpieza. La desinfección. Realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Higiene del personal.
6. Tratamiento de conservación. Tratamientos físicos. Tratamientos químicos.
7. Acondicionado del producto e información al consumidor. Empleo de atmósferas controladas y modificadas. El envasado. La información al consumidor el etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2 TRATAMIENTOS FÍSICOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

1. Tratamientos físicos de conservación diversos. Limpieza mecánica. Métodos húmedos. Métodos secos. Métodos combinados. Filtración. Deseccación. Deshidratación convencional. Liofilización. Ahumado.
2. Salazón. Presión. Presión osmótica. Alta presión. Ultrasonidos. Electricidad.
3. Tratamientos de físicos de conservación relacionados con la temperatura. Tratamientos a baja temperatura. Refrigeración. Congelación. Tratamientos a alta temperatura. Escaldado (o blanqueado).
4. Pasterización. Esterilización.
5. Tratamientos físicos de conservación relacionados con las radiaciones. Microondas. Radiaciones infrarrojas. Radiaciones ultravioletas. Radiaciones ionizantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3 TRATAMIENTOS QUÍMICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Información general sobre los aditivos. Definición y uso. Organismos que se ocupan de los aditivos alimentarios. FAO / OMS. Consejo de Europa. Unión Europea (UE) La legislación alimentaria española.
2. Aspectos sanitarios. Criterios de evaluación de la inocuidad de un aditivo alimentario. Pruebas de ensayo toxicológico de los aditivos alimentarios. Concepto de Ingesta Diaria Admisible (IDA).
3. Los conservadores. Situación legal de los conservadores. Conservadores autorizados para usos alimentarios. Empleos y modo de acción de los conservadores autorizados para usos alimentarios. El ácido sórbico y sus sales. El ácido benzoico, sus sales y los ésteres del ácido phidroxibenzoico. El ácido acético y el ácido láctico. El ácido propiónico y sus sales. El dióxido de azufre y los sulfitos. Los nitritos y los nitratos. Los antibióticos. Otros conservadores.
4. Los antioxidantes y los sinérgicos de antioxidantes. Situación legal de los antioxidantes. Antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. Modo de acción y usos de los antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido ascórbico y sus derivados. Los tocoferoles. Los galatos. El butil

hidroxianisol (BHA) y el butil hidroxitoluol (BHT). El dióxido de azufre y sus derivados. Las lecitinas. Modo de acción y usos de los sinérgicos de antioxidantes autorizados para usos alimentarios. El ácido láctico y sus sales. El ácido cítrico y sus sales. El ácido tartárico y sus sales. El ácido fosfórico y sus sales.

5. Legislación sobre conservadores, antioxidantes y sinérgicos de antioxidantes. Real Decreto 142/2002 relativo a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACONDICIONADO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR.

1. Empleo de atmósferas modificadas. Ventajas e inconvenientes del envasado en atmósferas modificadas. Gases utilizados en el envasado en atmósferas modificadas. Materiales y equipos de envasado. Campos de aplicación del envasado en atmósferas modificadas.
2. El envasado. Necesidad de envasado. Materiales de envasado. La madera. El papel y el cartón. El metal. El vidrio. Los plásticos. Películas de polímeros. Llenado y cierre de los envasados.
3. Exigencias de los alimentos respecto a los envases. La carne. Las aves. El pescado. La leche y los productos lácteos. Los huevos. Frutas y verduras. Otros productos.
4. Información al consumidor el etiquetado. Introducción. Reglamentaciones sobre etiquetado. Artículos de la R.D. 1334/1999 relacionados con la conservación de alimentos.

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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group