



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
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/XXXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXXX.

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 Solicitud Consultar, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la (MERC) (Plan: Titulación 1000)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Microbiología Alimentaria recoge una recopilación y contraste de técnicas internacionales elegidos por sus buenos resultados hasta el momento actual. Sin duda, estas técnicas deberán ser revisadas con los nuevos avances que puedan surgir.

Objetivos

- Conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria.
- Estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

A quién va dirigido

Este curso en Microbiología Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales y/o cualquier persona que quiera profundizar en dicha materia.

Para qué te prepara

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le prepara para conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria y estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

Salidas laborales

Biología / Alimentación / Sanidad

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación, salud y nutrición
 1. - Conceptos relacionados con la alimentación
 2. - Conceptos relacionados con la salud y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
 1. - Según su función
 2. - Según su descripción
3. Clasificación de los nutrientes
 1. - Nutrientes energéticos (combustible)
 2. - Nutrientes plásticos (constructivos)
 3. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. Historia de la microbiología de los alimentos
2. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos
 1. - Tipos metabólicos de los microorganismos relacionados con los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
 1. - Factores que influyen en la contaminación microbiana
4. Seguridad en la manipulación de microorganismos
5. Conceptos relacionados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES PARA EL ANÁLISIS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS: EL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

1. Materiales de laboratorio de microbiología
 1. - Clasificación de los materiales
 2. - Materiales de vidrio
 3. - Materiales de plástico
 4. - Materiales de porcelana
2. Instrumentos y aparatos del laboratorio de análisis clínico
 1. - Balanzas
 2. - Centrifugas
 3. - Instrumental de corte
 4. - Instrumental de disección
 5. - Utensilios básicos de laboratorio
3. Material volumétrico
 1. - Probeta
 2. - Pipeta
 3. - Bureta
 4. - Matraz aforado
4. Equipos automáticos
 1. - Automatización en el procesamiento de las muestras

5. Reactivos químicos y biológicos
 1. - Equipos de reactivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS RELACIONADOS CON LA ALTERACIÓN EN ALIMENTOS: BACTERIAS, MOHOS Y LEVADURAS

1. Bacterias presentes en alimentos
2. Hongos
 1. - Mohos
 2. - Levaduras
3. Otros agentes biológicos presentes en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a productos de carnicería
 1. - Propiedades nutritivas de la carne
 2. - Factores que influyen en la calidad del animal
 3. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
 4. - Principales especies
2. Clasificación de la carne en función del color
3. Vacuno
 1. - Tipos de carne de vacuno
 2. - Comercialización de carne de vacuno
4. Ovino y caprino
 1. - Tipos de carne de ovino y caprino
 2. - Comercialización de carne de ovino y caprino
5. Porcino
 1. - Tipos de carne porcina
 2. - Comercialización del jamón
6. Embutidos
 1. - Tipos de embutidos
7. Fermentación cárnica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE PESCADERÍA

1. Pescado características generales
 1. - Partes del pescado
 2. - Componentes del pescado
2. Clasificación y diferenciación de los pescados
 1. - Según su contenido en grasa
 2. - Según su tamaño
 3. - Según su hábitat natural
 4. - Según su presentación en el mercado
3. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
4. Estacionalidad de los pescados
5. Deterioro del pescado
 1. - Utilización del hielo para la conservación del pescado

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS DE FRUTERÍA

1. Frutas características generales
 1. - Partes de la fruta
 2. - Componentes de la fruta
2. Clasificación de la fruta
 1. - Frutas neutras
 2. - Frutas dulces
 3. - Frutas semi-ácidas
 4. - Frutas ácidas
3. Hortalizas
 1. - Definición y clasificación
 2. - Especies más utilizadas
4. Factores que influyen en la calidad
5. La calidad de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

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
4. Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA LECHE: UN ALIMENTO SENSIBLE A LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS

1. Microbiología de la leche
 1. - Bacterias
 2. - Levaduras
 3. - Mohos
 4. - Virus
2. Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas
3. Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores
4. La fermentación de los productos lácteos
 1. - Quesos
 2. - Yogur
 3. - Kéfir

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. El pan
 1. - Diagrama general de flujo
2. Importancia del pan
3. Propiedades del pan
4. Clasificación de los productos de panadería
 1. - Otros tipos de pan
5. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
 1. - Contaminación Inicial
 2. - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
6. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
7. Proceso de elaboración de productos de panadería

1. - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
2. - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
3. - Envasado y Distribución
4. - Exposición y Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS BEBIDAS

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
 1. - Clasificación
 2. - Características
 3. - Tipos
 4. - Elaboración
 5. - Tipo de cristalería para su servicio
 6. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
 1. - Clasificación
 2. - Características
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
 1. - Clasificación
4. Whiskys
 1. - Clasificación
5. Ron
 1. - Clasificación
6. Ginebra
 1. - Clasificación
7. Vodka
 1. - Clasificación
8. Brandy
 1. - Clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONSECUENCIAS DE LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 1. - Factores que contribuyen a la transmisión
 2. - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 1. - Clasificación de las ETA
 2. - Prevención de enfermedades transmisibles
 3. - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

1. Cambios químicos provocados por los microorganismos en los alimentos
2. Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos
 1. - Fundamentos de los procedimientos analíticos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. Envasado, Conservación y Etiquetado en Seguridad Alimentaria

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
 1. - Métodos de conservación físicos
 2. - Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
 1. - Alimentos envasados
 2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 3. - Alimentos sin envasar
 4. - Etiquetado de los huevos
 5. - Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 15. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
 1. - Microbios como alimento
 2. - Biomoléculas
 3. - Edulcorantes
 4. - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 1. - Arroz
 2. - Vino
 3. - Cerveza
 4. - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 1. - Pan
 2. - Encurtidos

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  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group