



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos





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

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos



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/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 Consueles, Categoría Superior del Consejo Coordinador y Solicitud de la UNESCO (Plan: Resolución 50/60)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos le ofrece una formación especializada en la materia. La tecnología de los alimentos constituye la ciencia encargada de estudiar y asegurar la calidad física, química y microbiológica de los alimentos en todas y cada una de las etapas que implica su elaboración: proceso, elaboración y envasado.

Objetivos

- Conocer los conceptos de alimentación, digestión y nutrición.
- Identificar las características y estructura del agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, minerales y vitaminas.
- Tener un acercamiento al contexto histórico de la tecnología en el sector agroalimentario.
- Describir las similitudes y diferencias de la conservación: por frío, por calor, mediante métodos químicos así como otros métodos de conservación de alimentos.
- Identificar las tecnologías emergentes de conservación.

A quién va dirigido

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos va dirigido a los profesionales del sector alimentario, así como a cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos más actualizados sobre el mencionado sector.

Para qué te prepara

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos dotará al alumno de todas las competencias y conocimientos necesarios para desenvolverse en el mercado laboral y aplicar las técnicas de trabajo vinculadas a la tecnología alimentaria.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto independiente como integrado en empresas dedicadas a la tecnología alimentaria, en particular en la realización de actividades vinculadas a la conservación de alimentos.

TEMARIO

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

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