



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Fundación Universitaria
SAN MATEO
VIGILADA MINEDUCACIÓN

Diplomado en Alimentos y Bebidas





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Sobre Euroinnova

2 | Alianza

3 | Rankings

4 | Alianzas y acreditaciones

5 | By EDUCA EDTECH Group

6 | Metodología

7 | Razones por las que elegir Euroinnova

8 | Financiación y Becas

9 | Metodos de pago

10 | Programa Formativo

11 | Temario

12 | 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

ALIANZA EUROINNOVA Y FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

La colaboración entre **Euroinnova** y la **Fundación Universitaria San Mateo** marca un hito en el ámbito educativo, donde la innovación y la tecnología se combinan para brindar oportunidades de aprendizaje de alta calidad. A través de esta alianza, ambas entidades se comprometen a democratizar el acceso a la educación, ofreciendo programas académicos adaptados a las necesidades de los estudiantes y utilizando metodologías reconocidas tanto a nivel nacional como internacional. Con el objetivo de promover el desarrollo personal y profesional de cada estudiante, esta alianza se fundamenta en valores de respeto, responsabilidad y excelencia académica. Juntos, Euroinnova y la Fundación Universitaria San Mateo están preparados para liderar una revolución en la educación online, abriendo nuevas puertas al conocimiento y creando un futuro más brillante y accesible para todos.



[Ver en la web](#)



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

Diplomado en Alimentos y Bebidas



DURACIÓN
130 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Título de Diplomado en Alimentos y Bebidas expedido por la Fundación Universitaria San Mateo en colaboración con Euroinnova International Online Education

Fundación Universitaria
SAN MATEO
VISIóN INNOVACIÓN
COLOMBIA

EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO DE COLOMBIA
EUROINNOVA INTERNACIONAL 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 130 horas, perteneciente a las capacitaciones de Educación Continuada de Fundación Universitaria San Mateo de Colombia.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada (España), a (día) de (mes) del (año).

La Universidad
TEO

NOMBRE DE ÁREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO
ISO
IQNET

Con Establecimiento, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Item: Resolución 0049)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Gracias a este Diplomado en Alimentos y Bebidas podrás conocer de primera mano un sector que está en constante auge y con una demanda laboral creciente, adquirir habilidades en la preparación y presentación de alimentos de calidad se convierte en una ventaja competitiva invaluable. Esta formación te brindará la oportunidad de explorar la diversidad de alimentos, aprender técnicas culinarias y comprender la importancia de la higiene alimentaria. Descubrirás cómo planificar dietas equilibradas, identificar alergias e intolerancias alimentarias, y diseñar ofertas gastronómicas adaptadas a las necesidades de cada comensal. Con un enfoque innovador y práctico, estarás preparado o preparada para destacar en un mercado laboral exigente y en constante evolución.

Objetivos

- Identificar el valor nutricional y clasificación de los alimentos según su origen.
- Analizar la composición de distintos grupos de alimentos y su valor nutritivo.
- Aplicar normas de higiene alimentaria en la manipulación de alimentos.
- Comprender la relación entre técnicas culinarias y valor nutricional de los alimentos.
- Conocer métodos de conservación y su impacto en la calidad de los alimentos.

A quién va dirigido

Este Diplomado en Alimentos y Bebidas está diseñado para profesionales del sector gastronómico, y del emprendimiento culinario. También es ideal para personal de la industria hotelera y quienes deseen especializarse en la manipulación, conservación y planificación de dietas. Estudiarás conceptos como el valor nutricional de los alimentos, la higiene o la seguridad alimentaria.

Para qué te prepara

Este Diplomado en Alimentos y Bebidas te prepara para comprender el valor nutricional de los alimentos, clasificarlos según su origen, manipular y conservar alimentos de forma segura, y planificar dietas equilibradas. Desarrollarás habilidades en higiene alimentaria, técnicas culinarias y etiquetado nutricional. Podrás identificar alérgenos y elaborar ofertas gastronómicas adaptadas a personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Salidas laborales

Con el Diplomado en Alimentos y Bebidas podrás desempeñarte en el área de la nutrición, consultoría en etiquetado nutricional, supervisión de higiene alimentaria y en seguridad alimentaria. También podrás planificar menús para personas con alergias e intolerancias, elaborar ofertas gastronómicas

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

adaptadas y garantizar la calidad y seguridad en la manipulación de alimentos.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS Y SU VALOR NUTRICIONAL

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE ALIMENTARIA: FUNDAMENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS CULINARIAS Y SU EFECTO EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE DIETAS: INGESTAS RECOMENDADAS Y TABLAS DE

COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. ETIQUETADO NUTRICIONAL

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Calidad alimentaria:
2. Alteraciones de los alimentos:
3. Manipulación higiénica de los alimentos:
4. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
5. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
6. Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias
7. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector concreto en el que se integra este módulo
8. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas concretas de Higiene del sector o actividad laboral en la que se integre el módulo de manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
3. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. La alergia a los alimentos
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención
3. La alergia al látex
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos
5. La enfermedad celíaca

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
3. Principales alimentos causantes de alergias
4. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
5. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
6. El uso del látex en la manipulación de alimentos
7. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
8. Alimentos para celíacos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Aspectos básicos de nutrición
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
5. La dieta sin gluten
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

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