



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los 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 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](#)

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**.

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

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos



DURACIÓN
360 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 XXXXXXXXXXX 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/XXXXXXX-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 ÁREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Extranjería, Categoría Profesional del Consejo Coordinador Estatal de la UNEDCO (Bom. Resolución 6046)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos ofrece una formación básica sobre la materia. Este curso explica los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria, haciendo un estudio global sobre la tecnología de los alimentos de origen animal, a través de los aspectos bioquímicos, sus componentes y los tratamientos tecnológicos que habitualmente se aplican a los mismos para su comercialización.

Objetivos

Este Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: - Conocer la aplicación de las isotermas de sorción en Tecnología de los Alimentos - Aprender los Objetivos de la Tecnología de los Alimentos - Conocer las características de los alimentos refrigerados - Aprender la utilidad de las enzimas en Tecnología de los Alimentos - Conocer los Factores que modifican el punto de ebullición y la transferencia de energía en la Tecnología de los Alimentos - Conocer las características generales de la tecnología de los alimentos - Aprender los tipos de leches fermentadas que existen - Conocer la estructura y características de un producto reestructurado cárnico - Conocer los métodos de congelación de los alimentos mediante la aplicación del frío - Aprender los Modificaciones de la capacidad de retención de agua de los alimentos.

A quién va dirigido

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos está dirigido a todos los alumnos de las diversas titulaciones en las que se contempla el estudio de los alimentos, como, Farmacia, Veterinaria, Ciencia y tecnología de los alimentos, a cualquier licenciado con conocimientos generales de química, microbiología. Así como a todas las personas interesadas en este curso.

Para qué te prepara

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos le prepara para formarse en el mundo de la nutrición y tecnologías de los alimentos de origen animal, profundizando en aspectos muy concretos de los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria.

Salidas laborales

Gracias a este Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos aumentará exponencialmente tu formación en el ámbito de la alimentación permitiendo orientar tu futuro laboral hacia hospitales,

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

escuelas, industrias alimentarias así como hacia empresas de catering.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y PROCESOS

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

PARTE 2. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

1. Definición de huevo, aporte nutricional y etiquetado
2. Uso culinario de los huevos
 1. - Formas básicas de preparación
 2. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
 3. - Utilización de la clara y de la yema
 4. - Consejos para la manipulación de los huevos
 5. - Ovoproductos y su utilización
 6. - Huevos de otras aves utilizados en alimentación
3. Clasificación de los huevos atendiendo a su conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENERALIDADES DE LA CARNE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Definición de carne y especies de abasto
2. Aporte nutricional de la carne
3. Función y competencias del profesional del sector cárnico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE

1. Factores que influyen en la calidad de la carne
2. Factores organolépticos que indican la calidad y el estado de conservación de la carne

3. Análisis sensorial de la carne

1. - Pruebas afectivas y analíticas
2. - Entrenamiento y selección de paneles sensoriales
3. - Atributos y descriptores usados en carnes
4. - Preparación de muestras de carne y productos cárnicos para análisis sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a los tipos de productos cárnicos

2. Vacuno

1. - Tipos de carne de vacuno
2. - Cortes de carne de vacuno
3. - Despiece de reses de vacuno
4. - Comercialización de carne de vacuno

3. Ovino y caprino

1. - Tipos de carne de ovino y caprino
2. - Cortes de carne de ovino y caprino
3. - Despiece de reses de ovino
4. - Comercialización de carne de ovino y caprino

4. Porcino

1. - Tipos de carne porcina
2. - Cortes de carne de porcino
3. - Despiece de reses de porcino
4. - Comercialización de la carne de porcino

5. Embutidos

1. - Tipos de embutidos

6. Aves

1. - Tipos de aves
2. - Distintas clases de pollo
3. - El pato
4. - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
5. - Cortes de la carne de aves
6. - Comercialización de las carnes de aves

7. Caza

1. - Comercialización de la carne de caza
2. - Tipos de carne de caza
3. - Cortes obtenidos del despiece de las especies de caza

8. Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

1. Introducción a los métodos de conservación

2. Refrigeración

1. - Instalaciones
2. - Temperaturas
3. - Tratamiento refrigeración
4. - Envases adecuados
5. - Control de temperaturas
6. - Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca

3. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación
 1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
 2. - La oxidación y otros defectos de los congelados
 3. - La correcta descongelación
4. Otros tipos de conservación
 1. - Salazones
 2. - Enlatados
 3. - Ahumados
 4. - Al vacío
 5. - Confitados o en manteca
 6. - Platos cocinados
 7. - Otras
5. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
6. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Pescado
 1. - Partes del pescado
 2. - Componentes del pescado
 3. - Tabla de composición de pescados
2. Marisco
 1. - Tabla de composición de marisco
 2. - Características generales de los crustáceos
 3. - Características generales de los moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Clasificación y diferenciación de los pescados
 1. - Según su contenido en grasa
 2. - Según su tamaño
 3. - Según su forma
 4. - Según su hábitat natural
 5. - Según su presentación en el mercado
2. Clasificación y diferenciación de los crustáceos
 1. - Crustáceos de cuerpo alargado
 2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Clasificación y diferenciación de los moluscos
 1. - Moluscos bivalvos
 2. - Moluscos univalvos o gasterópodos
 3. - Moluscos cefalópodos
4. Equinodermos características principales y clasificación
5. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
 1. - Caviar
 2. - Surimi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

1. La calidad de los productos
2. Deterioro del pescado
 1. - Utilización del hielo para la conservación del pescado
3. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
 1. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
 2. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
 3. - Almacenamiento y conservación en distintos tipos de envases
 4. - Almacenamiento y conservación en congelación
 5. - Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GENERALIDADES DE LA LECHE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MICROBIOTA DE LA LECHE

1. Microbiología de la leche
 1. - Bacterias
 2. - Levaduras
 3. - Mohos
 4. - Virus
2. Alimentos Probióticos
3. Alimentos Prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE FERMENTADAS

1. Alimentos fermentados
2. Origen de las leches fermentadas
3. Descripción técnica y variedades de leches fermentadas
 1. - Quesos
 2. - Yogur
 3. - Kéfir

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL QUESO Y SUS VARIEDADES

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda...
2. Variedades de quesos
3. Quesos españoles, denominaciones de origen
4. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos 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