







***Especialista en Tecno
Componentes de los***



INESEM

SINNESS SCHOOL

***ología de los Alimentos:
Alimentos y Procesos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Especialista en Tecnología de los Alimentos Componentes de los Alimentos

duración total: 200 horas

horas telepresenciales: 0

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Este curso en Tecnología de los Alimentos: Componente formación especializada en la materia. La tecnología de encargada de estudiar y asegurar la calidad física, química y microbiológica en todas y cada una de las etapas que implica su elaboración.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

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 de los alimentos.
- Describir las similitudes y diferencias de la conservación de alimentos por métodos físicos, químicos así como otros métodos de conservación de alimentos.
- Identificar las tecnologías emergentes de conservación de alimentos.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Compara al alumno de todas las competencias y conocimientos necesarios para el desarrollo de su actividad profesional laboral y aplicar las técnicas de trabajo vinculadas a la tecnología alimentaria.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto independiente como en el sector de la tecnología alimentaria, en particular en la realización de productos alimentarios.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
mes) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los 3 meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Composición y Características'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Especialista en Tecnología de los Alimentos

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Especialista en Tecnología de los Alimentos



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

s: Componentes de los Alimentos y Procesos



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



La finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y

1. Alimentación
2. Nutrición
 - 1.- Nutrientes energéticos
 - 2.- Nutrientes plásticos

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

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

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

+ Información Gratis

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. Deseccación

6. Radiaciones ionizantes

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSERVACIÓN MEDIANTE

1. Introducción a los métodos químicos

2. Salazón

+ Información Gratis

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

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

+ Información Gratis

6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TECNOLOGÍAS EMERGENTES

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

+ Información Gratis