







***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 que posean 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](http://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(es) 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 avanzar por 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 pasar.

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](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



Especialista en Tecnología de los Alimentos

*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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](http://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 opo 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**