







***Especialista en Tecno
Alimentos de***



INESEM

SINESS SCHOOL

***ología de los Alimentos:
Origen Animal***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Especialista en Tecnología 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: Alimentos d especializada en la materia. Los productos de origen an pescado, la carne y los huevos. Estos alimentos propor alta calidad, además de otros minerales y vitaminas tale y vitaminas de los grupos B y D.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Describir los huevos y productos derivados del mismo.
- Identificar las generalidades de la carne junto con sus características.
- Caracterizar las propiedades sensoriales de la carne, e carnes cárnicas y los métodos de conservación de los mismos.
- Describir las características nutricionales del pescado y productos de pesca, atendiendo igualmente a los métodos de conservación.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal desarrolla todas las competencias y conocimientos necesarios para aplicar las técnicas de trabajo vinculadas a la tecnología

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto independiente como en empresas de tecnología alimentaria, en particular en la realización de alimentos de origen animal.

+ Información Gratis

titulación

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

convocatoria 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 s
mes 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 pasar.

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda 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: Alimentación y Nutrición'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Especialista en Tecnología de los AI

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 cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

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

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

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

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Especialista en Tecnología de los AI



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Alimentos: Alimentos de Origen Animal



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 finalización de fin.

campus virtual online

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

+ Información Gratis

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

Para 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 personal 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. 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

+ Información Gratis

- 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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a los tipos de productos cárnicos
2. Vacuno

+ Información Gratis

- 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

+ Información Gratis

- 4.- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes
- 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 caza

8.Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

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

3.La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos

- 1.- La ultra congelación y la conservación de los productos congelados
- 2.- La oxidación y otros defectos de los congelados

+ Información Gratis

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

6.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de pescados y mariscos, aplicando las respectivas técnicas y métodos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y MARISCO

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

+ Información Gratis

3.- Características generales de los moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS PESCADOS

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, clasificación

1.- Caviar

2.- Surimi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS PESCADOS

+ Información Gratis

- 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 congelación
 - 3.- Almacenamiento y conservación en distintos tipos de congelación
 - 4.- Almacenamiento y conservación en congelación por inmersión
 - 5.- Otras conservas y semi-conservas marinas y la conservación de mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GENERALIDADES DE LA LECHE

- 1.La leche como materia prima; composición y características
- 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

+ Información Gratis

3. Alimentos Prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE FERMENTADA

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 cocida

2. Variedades de quesos

3. Quesos españoles, denominaciones de origen

4. Certificación y normalización en la elaboración de queso

+ Información Gratis

+ Información Gratis