INESEM

BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos

duración total: 360 horas ***horas teleformación:*** 180 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

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.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- 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.

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

Hospitales / Escuelas / Industrias alimentarias/ Empresas de catering.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos'

- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal'

profesorado y servicio de tutorías

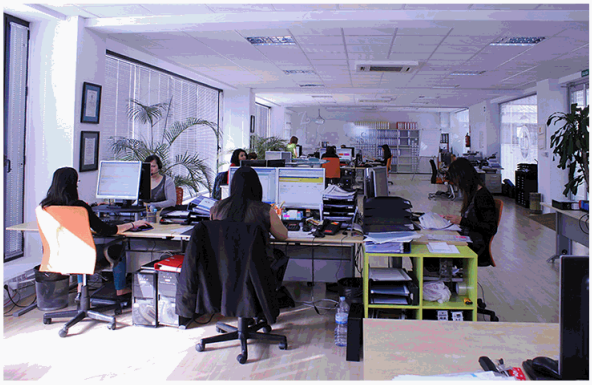
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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
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

+ 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.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

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

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. LECHES 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

+ Información Gratis