



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Descripción

Este curso en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal le ofrece una formación especializada en la materia. Los productos de origen animal incluyen la leche y derivados lácteos, el pescado, la carne y los huevos. Estos alimentos proporcionan una gran cantidad de proteínas de alta calidad, además de otros minerales y vitaminas tales como el hierro, el selenio, el yodo, el zinc y vitaminas de los grupos B y D.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

A quién va dirigido

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal va dirigido a los profesionales del sector alimentario, así como a cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos más actualizados sobre el mencionado sector.

Objetivos

- Describir los huevos y productos derivados del mismo.
- Identificar las generalidades de la carne junto con sus nutrientes principales.
- Caracterizar las propiedades sensoriales de la carne, atendiendo a los distintos tipos de productos cárnicos y los métodos de conservación de los mismos.
- Describir las características nutricionales del pescado y de los diferentes productos derivados de la pesca, atendiendo igualmente a los métodos de conservación del pescado y marisco.

Para que te prepara

El presente curso en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal dotará al alumno de todas las competencias y conocimientos necesarios para desenvolverse en el mercado laboral y aplicar las técnicas de trabajo vinculadas a la tecnología alimentaria.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto independiente como integrado en empresas dedicadas a la tecnología alimentaria, en particular en la realización de actividades vinculadas al campo de los alimentos de origen animal.

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

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 EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo. Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. 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.



Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

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.

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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 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

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

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

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentacion, Alimentos, Animal, Carne, Componentes, curso, Dietética, formacion, Huevos, Lácteos, Leche, nutricion, Nutrientes, Pescado, Tecnología

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200