



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal*

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

# *Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal*

**Duración:** 360 horas

**Precio:** 300 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

## Descripción

Si le interesa el ámbito de la alimentación en sus aspectos más técnicos y quiere conocer todo lo referente sobre la tecnología de los alimentos de origen animal este es su momento, con el Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. El estudio de la tecnología de los alimentos se sustenta en el conocimiento de algunas ciencias e ingenierías, para así comprender los procesos de conservación, producción, transformación, envasado y distribución de los alimentos. Realizando este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal conocerá los fundamentos químicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos y tecnológicos de los alimentos.

## 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 Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

## Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

### *A quién va dirigido*

El Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal está dirigido a todos aquellos profesionales de la industria alimentaria o el sector bioquímico que deseen seguir formándose en la materia gracias al aprendizaje de los conocimientos que le brinda este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal.

### *Objetivos*

- Conocer el concepto y objetivo de la tecnología de los alimentos.
- Aprender los elementos que podemos encontrar en los alimentos.
- Realizar un análisis sensorial de los alimentos.
- Adquirir los factores que influyen en el crecimiento microbiano.
- Conocer las características generales de la leche y sus productos relacionados.
- Aprender las características generales de la carne.
- Conocer las características generales del pescado.

### *Para que te prepara*

Este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal le prepara para tener una visión amplia y precisa del ámbito de la tecnología y bioquímica de los alimentos, adquiriendo tanto los aspectos generales como aspectos más específicos de cada caso para desenvolverse de manera profesional en este sector tan importante para la seguridad alimentaria de la sociedad.

### *Salidas laborales*

Farmacia / Veterinaria / Agronomía / Ciencias y tecnología de los alimentos / Química / Microbiología / Bioquímica.

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



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

Experto en Tecnología de los 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 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**EUROINNOVA FORMACION**

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

EXPIDE EL PRESENTE TITULO 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

 Centro de Formación Escuela de Postgrado **EUROINNOVA** BUSINESS SCHOOL

 **Centro Asociado** INTERNATIONAL COMMISSION IN DISTANCE EDUCATION

 ASOCIACIÓN EUROPEA DE ESCUELAS DE NEGOCIOS

 EFMD EQUIS

 AACSB

 EFMD EQUIS

INTERNATIONAL COMMISSION IN DISTANCE EDUCATION  
Con Establecimiento Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Jun. Resolución 85/4)

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

## 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. 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.

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- 

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

## **Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal**

- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

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

Experto en Tecnología de los 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 plan 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 Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200





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

Experto en Tecnología de los 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 mate 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 Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y OBJETIVOS DE LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Desarrollo histórico

- Aparición de los homínidos y evolución hacia el género Homo
- Evolución del Homo sapiens y adquisición de habilidades tecnológicas
- Avances tecnológicos en la Prehistoria y Edad Antigua
- Progresos en las Edades Media y Moderna
- Desde la Revolución Industrial hasta nuestros días

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Alimentos y nutrientes
- Concepto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Objetivos de la Tecnología de los Alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUA

Introducción

La molécula de agua

Estructura del agua

Estructura del hielo

Constantes físicas del agua y del hielo

Transiciones de fase

Propiedades disolventes del agua

Interacciones del agua con sustancias apolares

Efecto de los solutos en la estructura del agua

Efecto de los solutos en la estructura del hielo

Actividad de agua (aw)

Isotermas de sorción de agua

Aplicación de las isotermas de sorción en Tecnología de los Alimentos

Temperatura de transición vítrea y estabilidad de los alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LÍPIDOS

Introducción

Ácidos grasos de los alimentos

- Ácidos grasos saturados de cadena lineal
- Ácidos grasos insaturados de cadena lineal

Características de los glicéridos (acilgliceroles)

Características de los fosfolípidos

Fracción insaponificable

Propiedades físico-químicas de los triglicéridos

- Polimorfismo
- Propiedades térmicas
- Propiedades ópticas
- Densidad
- Viscosidad
- Solubilidad
- Plasticidad

Tratamientos de modificación de las grasas

- Hidrogenación
- Interesterificación (transesterificación)
- Fraccionamiento

Enranciamiento autooxidativo

- Reacciones de oxidación de los lípidos
- Factores que intervienen en la oxidación de los lípidos de los alimentos

Reversión del sabor

Prooxidantes

Antioxidantes

- Antioxidantes tipo I
- Antioxidantes tipo II
- Antioxidantes tipo III
- Antioxidantes naturales

Antioxidantes alternativos

Tendencias futuras en el uso de antioxidantes

Lipólisis

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CARBOHIDRATOS**

Introducción

Clasificación de los carbohidratos

- Monosacáridos
- Oligosacáridos
- Polisacáridos

Propiedades físicoquímicas y sensoriales de los monosacáridos

- Higroscopicidad y solubilidad
- Mutarrotación
- Estado vítreo
- Cristalización
- Inversión de los azúcares
- Poder edulcorante

Reacciones de los monosacáridos

- Comportamiento en medios ácido y básico

- Oxidación de los monosacáridos
  - Reducción de los grupos carbonilo
  - Ésteres del grupo hidroxilo
- Propiedades funcionales de los polisacáridos

- Solubilidad
- Hidrólisis de los polisacáridos
- Viscosidad
- Capacidad de formar geles
- Hidrólisis de los polisacáridos

Transformaciones de los carbohidratos por acción del calor

- Caramelización
- Pardeamiento no enzimático

Principales polisacáridos

- Almidón
- Glucógeno
- Celulosa
- Hemicelulosas
- Pectinas
- Gomas
- Polisacáridos procedentes de algas marinas
- Polisacáridos de origen microbiano
- Fructanos

Fibra

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

Introducción

Estructura de las proteínas

Interacciones implicadas en la estructura proteica

- Contracciones estéricas
- Interacciones de Van der Waals
- Interacciones electrostáticas
- Puentes de hidrógeno
- Interacciones hidrofóbicas
- Enlaces disulfuro

Desnaturalización de las proteínas y factores que influyen en el fenómeno

- Temperatura
- Tratamientos mecánicos
- Presión hidrostática
- Irradiación
- pH
- Presencia de disolventes
- Compuestos orgánicos

- Presencia de sales

Propiedades funcionales de las proteínas

Propiedades de hidratación

Solubilidad

Viscosidad

Gelificación

Formación de pastas proteicas

Texturización

Propiedades surfactantes

- Propiedades emulsionantes

- Propiedades espumantes

Fijación de aromas

Hidrolizados de proteínas

Modificaciones de las propiedades funcionales de las proteínas sometidas a procesos tecnológicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENZIMAS**

Introducción

Nomenclatura

Actividad enzimática y factores que influyen en la misma

- Concentración de la enzima

- Concentración del sustrato

- Influencia de la fuerza iónica

- Influencia del pH

- Influencia de la temperatura

- Influencia de la actividad de agua (aw)

- Influencia de la presión

- Influencia de las radiaciones

Enzimas endógenas en los alimentos

Aplicación de las enzimas en Tecnología de los Alimentos

- Uso industrial de enzimas exógenas en la elaboración de alimentos

- Enzimas inmovilizadas

- Células inmovilizadas

- ¿Enzimas libres o inmovilizadas?

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. VITAMINAS, MINERALES Y OTROS COMPONENTES MINORITARIOS**

Introducción

Vitaminas

- Antecedentes históricos

- Generalidades

- Efectos del procesado en el contenido de vitaminas

Minerales

Pérdida de vitaminas y minerales durante el almacenamiento

Adición de vitaminas y minerales a los alimentos

Compuestos afines a las vitaminas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Introducción

Definición de aditivo alimentario

Clasificación de los aditivos alimentarios

Requisitos de autorización. Aspectos legislativos

Otras consideraciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROPIEDADES SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS**

Introducción

Una perspectiva fisiológica y psicológica de los sentidos

- El olfato

- El gusto

Color de los alimentos y su percepción

- Tetrapirroles

- Carotenoides

- Flavonoides

- Derivados del indol

- Utilización de colorantes en los alimentos

- Análisis instrumental del color

Textura

- Análisis instrumental de la textura

- Otros métodos de evaluación de la textura

Olor y aroma de los alimentos

Sabor de los alimentos

- Sabor dulce

- Sabor amargo

- Sabor salado

- Sabor ácido

- Sabor umami

- Otras sensaciones sápidas

- Potenciadores del flavor

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS**

Introducción

Definición

Análisis instrumental versus al análisis sensorial

Propiedades sensoriales a analizar

Elementos del análisis sensorial

- Jueces

- Muestras

- Hojas de respuestas

- Sala de catas

- Posibles errores a evitar

Pruebas sensoriales

- Pruebas afectivas

- Pruebas discriminativas

- Pruebas descriptivas

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. ALIMENTOS FUNCIONALES

Introducción

Definición de alimentos funcionales

Áreas de desarrollo de los alimentos funcionales

Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Marcadores

Desarrollo de alimentos funcionales

Principales ingredientes funcionales

- Fibra

- Fitosteroles

- Probióticos, prebióticos y simbióticos

- Ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs)

- Vitaminas y minerales

- Polifenoles

- Carotenoides

- Péptidos bioactivos

Alimentos reducidos en grasa

- Estrategias tecnológicas para la elaboración de productos reducidos en grasa

Alimentos reducidos en sodio

Liberación de compuestos bioactivos

- Encapsulación de ingredientes funcionales

Biodisponibilidad de ingredientes funcionales

- Biodisponibilidad, bioaccesibilidad y bioactividad

- Metodología utilizada

Alimentos transgénicos de carácter funcional

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONCEPTOS MICROBIOLÓGICOS LIGADOS A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Interacciones entre microorganismos y alimentos

Modificaciones derivadas de la interacción microorganismo-alimento

- Modificaciones no deseables

- Modificaciones deseables

Parámetros que definen el crecimiento microbiano

- Determinación de la constante de la velocidad de crecimiento y tiempo de generación

- Modelos predictivos para estimar el comportamiento microbiano

Variabilidad microbiana

- Variabilidad de la inactivación

- Variabilidad de la fase de latencia

### UNIDAD DIDÁCTICA 13. FACTORES/AGENTES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

Contenido de nutrientes

Temperatura de almacenamiento

pH

- Efecto del pH en el crecimiento microbiano
- El pH de los alimentos y su relación con los microorganismos
- El pH de los alimentos y los microorganismos alterantes y patógenos

Actividad de agua (aw)

- Respuesta de los microorganismos frente al descenso de la aw
- Mecanismos osmorreguladores

Relaciones con el oxígeno. Potencial de óxido-reducción del medio

- Necesidades de tolerancia al oxígeno
- Efecto del potencial oxido-reducción (redox, Eh) en el crecimiento microbiano

Componentes antimicrobianos

Presencia y concentración de gases en el medio

### UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRINCIPALES FAMILIAS DE INTERÉS EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Fuentes de los microorganismos de los alimentos

- Medioambiente (suelo, agua, aire)
- Vegetales
- Animales
- Tracto gastrointestinal
- Entorno industrial
- Manipuladores de alimentos

Efectos en los alimentos

- Efectos no deseables
- Efectos deseables

Bacterias y arqueobacterias

- Bacterias
- Arqueobacterias

Mohos y levaduras

- Mohos
- Levaduras

### UNIDAD DIDÁCTICA 15. MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN ALIMENTOS

Peligros asociados

- Brotes de enfermedades alimentarias

Patogénesis de las enfermedades alimentarias más comunes

- Patogénesis de las bacterias Gram positivas
- Patogénesis de las bacterias Gram negativas
- Micotoxicosis
- Dinoflagelados
- Virus



Importancia de los biofilms en la seguridad alimentaria

Gestión de la seguridad alimentaria

- Introducción y definiciones
- Evaluación de riesgos
- Consecución del objetivo de seguridad alimentaria (FSO)

## **UNIDAD DIDÁCTICA 16. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA LECHE Y COMPONENTES FUNDAMENTALES**

Definición, composición y estructura de la leche

Lactosa

- Estructura
- Propiedades físicas
- Propiedades químicas
- Fermentación
- Obtención
- Valor nutritivo en la alimentación
- Usos industriales
- Otros carbohidratos

Lípidos

- El glóbulo graso
- Autoaglutinación
- Coalescencia
- Fusión y cristalización
- Principales alteraciones que afectan a los lípidos
- Homogeneización

Sustancias nitrogenadas

- Proteínas de la leche

Sales

- Distribución de las sales entre las fases soluble y coloidal
- Oligoelementos

Enzimas

- Hidrolasas
- Oxidasas
- Transferasas

Vitaminas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 17. MICROBIOLOGÍA DE LA LECHE**

Tasa total, tipos y origen de bacterias de la leche cruda

- Microbiota del interior de la ubre
- Contaminación externa de la leche
- Equipo de ordeño y otro utillaje

Recogida, almacenamiento y transporte de la leche cruda

Grupos microbianos más importantes en Lactología y sus repercusiones en la leche y productos lácteos

- Bacterias lácticas
- Bacterias esporuladas
- Bacterias psicrotrofas
- Bacterias de origen fecal
- Microorganismos patógenos
- Misceláneo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 18. LECHE DE CONSUMO**

Introducción

Leche pasteurizada

Leches esterilizadas y UHT

Leches concentradas

- Definiciones
- Comportamiento de los componentes lácteos durante la concentración y deshidratación de la leche
- Concentración de la leche
- Leches concentrada y evaporada
- Leche condensada
- Leche en polvo
- Leche en polvo de disolución instantánea

Pruebas analíticas para controlar el tratamiento térmico de las leches

### **UNIDAD DIDÁCTICA 19. LECHE FERMENTADA**

Introducción

Tipos de leches fermentadas

- Leches fermentadas conteniendo ácido láctico y alcohol
- Leches fermentadas con bacterias lácticas y mohos
- Leches fermentadas con bacterias lácticas mesófilas
- Leches fermentadas con bacterias lácticas termófilas
- Productos lácteos probióticos

Tecnología del yogur y de otras leches fermentadas

- Enriquecimiento en sólidos lácteos
- Filtración, desaireación y homogeneización
- Tratamiento térmico
- Adición del iniciador
- Incubación
- Enfriamiento
- Envasado

Aspectos microbiológicos y bioquímicos del yogur y otras leches fermentadas

- Cultivos iniciadores
- Manejo del cultivo iniciador en la industria
- Fermentación láctica
- Formación del gel
- Metabolismo de compuestos nitrogenados

- Lipólisis
- Compuestos del sabor y aroma de las leches fermentadas
- Secreción de polisacáridos

### UNIDAD DIDÁCTICA 20. QUESOS

Introducción

Definición

Proceso general de la elaboración del queso

Clasificación de los quesos

Aspectos microbiológicos de la maduración del queso

Aspectos bioquímicos de la maduración del queso. Desarrollo del sabor y aroma

- Glicólisis
- Proteólisis
- Lipólisis
- Otras reacciones que originan sustancias aromáticas y sápidas

Estudio comparativo de la fabricación de las variedades de quesos más características

Quesos fundidos

### UNIDAD DIDÁCTICA 21. NATA Y MANTEQUILLA. OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

Nata

- Definición y clasificación
- Desnatado
- Condiciones para un buen desnatado
- Natas de consumo
- Homogeneización
- Desacidificación
- Normalización

Mantequilla

- Llegada de la nata a la central
- Desaireación
- Normalización y pasterización de la nata
- Maduración de la nata
- Batido de la nata
- Amasado o malaxado de la mantequilla
- Salazonado
- Envasado de la mantequilla
- Procedimientos en continuo
- Nuevas tendencias

Helados

- Estructura
- Componentes
- Fabricación industrial
- Fabricación de polos

Postres lácteos

Batidos

Caseinatos

- Obtención

- Utilización

Lactosuero

- Aprovechamiento industrial

- Utilización de los concentrados de proteínas de lactosuero (CPL).

- Fermentación de los lactosueros

## **UNIDAD DIDÁCTICA 22. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CARNE Y COMPONENTES FUNDAMENTALES**

Estructura del tejido muscular esquelético

Composición de la carne

- Proteínas

- Grasas

- Carbohidratos

- Otros componentes menores

Cambios post mortem del músculo

- Cambios químicos

- Cambios físicos

- Maduración de la carne

- Procesos postmortales anómalos. Carnes PSE y DFD

## **UNIDAD DIDÁCTICA 23. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE**

Introducción

Capacidad de retención de agua

- Contenido acuoso de la carne

- Modificaciones de la capacidad de retención de agua

- Importancia de la capacidad de retención de agua de la carne y de sus productos

- Determinación de la capacidad de retención de agua

Jugosidad

Color

- Pigmentos básicos de la carne

- Factores de los que depende el color de la carne

- Determinación del contenido en mioglobina de la carne

Textura y dureza

- Factores que modifican la dureza de la carne

- Ablandamiento artificial de la carne

- Determinación objetiva de la dureza

Olor y sabor

- Precusores del sabor y del aroma de la carne

- Factores que participan en el desarrollo del sabor y del aroma de la carne

- Saborizantes, aromatizantes y potenciadores del sabor de utilidad en la industria cárnica
- Particularidades de los métodos de análisis de detección y valoración de las sustancias sápidas y aromáticas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 24. CONSERVACIÓN DE LA CARNE MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FRÍO**

Introducción

Refrigeración de la carne

- Almacenamiento de la carne refrigerada
- Alteración de la carne refrigerada
- Envasado y almacenamiento de la carne refrigerada al vacío y en atmósferas modificadas

Congelación de la carne

- Métodos de congelación
- Almacenamiento
- Descongelación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 25. PRODUCTOS CÁRNICOS**

Introducción

Productos cárnicos: concepto y definición

Emulsiones cárnicas

- Factores de los que depende la estabilidad de una emulsión cárnica

Geles cárnicos

Reacciones del curado. Coadyuvantes

- Ingredientes del curado y sus funciones

Fabricación de productos cárnicos: procesos generales

- Ingredientes de los productos cárnicos
- Materia prima básica
- Preparación de la mezcla
- Moldeado de los productos cárnicos: embutido

Características particulares de los procesos de elaboración de los productos cárnicos

- Productos cárnicos frescos
- Productos cárnicos crudos adobados
- Productos cárnicos tratados por el calor
- Embutidos crudos curados
- Salazones cárnicas
- Productos cárnicos hipocalóricos e hiposódicos
- Cultivos iniciadores

Ahumado de productos cárnicos

Carnes reestructuradas

- Composición de los productos reestructurados
- Estructura y características de un producto reestructurado
- Proceso de elaboración
- Presentación y comercialización de los productos reestructurados 280

Análogos de la carne

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 26. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PESCADO**

Introducción

Estructura del cuerpo

Composición química

- Proteínas

- Aminoácidos

- Grasa

- Otros componentes menores

Cambios post mortales del pescado

Estimación del grado de alteración del pescado

- Índices sensoriales

- Índices químicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 27. CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y EL MARISCO MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FRÍO**

Alteración del pescado

Manipulación del pescado a bordo

Refrigeración y envasado en atmósferas modificadas

Congelación del pescado y el marisco. Almacenamiento y descongelación

- Congelación del pescado y el marisco

- Almacenamiento

- Descongelación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 28. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA**

Salazón y/o desecación del pescado

- Salazón

- Desecación

Ahumado

- Ahumaderos

- Tratamiento después del ahumado

Escabeches

Conservas y semiconservas

Surimi y derivados

- Proceso de obtención

- Composición química y características del surimi

- Producción de surimi y productos derivados

Concentrados proteicos de pescado (FPC)

- FPC de tipo A

- FPC de tipo B

Concentrado proteico texturizado de músculo de pescado (marinbeef)

Aceites de pescado

- Producción y características del aceite de pescado corporal

- Producción y características del aceite de hígado de pescado

Aprovechamiento de las huevas de pescado

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

Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

## UNIDAD DIDÁCTICA 29. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

. Huevos

- Estructura y composición de la cáscara y sus membranas
- Composición de la clara
- Composición de la yema
- Cambios durante el almacenamiento de los huevos
- Conservación de los huevos íntegros
- Estimación de la calidad de los huevos

Ovoproductos

- Propiedades funcionales más importantes
- Fabricación de ovoproductos

**EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Tecnología de los alimentos de origen animal. Volumen 1 Ordóñez, Juan A.. García de Fernando, Gonzalo D. (editores). Publicado por Editorial Síntesis.**

**EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Tecnología de los alimentos. Vol. II: Alimentos de origen animal Ordóñez, Juan A. (editor). Publicado por Editorial Síntesis**

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

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

Terminos relacionados:

alimentaria, Alimentos, Animal, Biología, conservacion, Envase, Enzima, mineral, Origen, producción, Proteínas, Seguridad, Tecnología, Vitamina

Información gratis Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Experto en Tecnología de los 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](mailto:formacion@euroinnova.com) o vía fax al 958 050 200.

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 Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Animal



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**