



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: 189 € *

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

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
-
- 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 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

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

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENERALIDADES DE LA CARNE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GENERALIDADES DE LA LECHE Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 10. MICROBIOTA DE LA LECHE

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE DE CONSUMO Y LECHE FERMENTADAS

UNIDAD DIDÁCTICA 12. QUESO Y OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

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