



Masters Profesionales

Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias

1. Sobre Inesem

2. Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientación

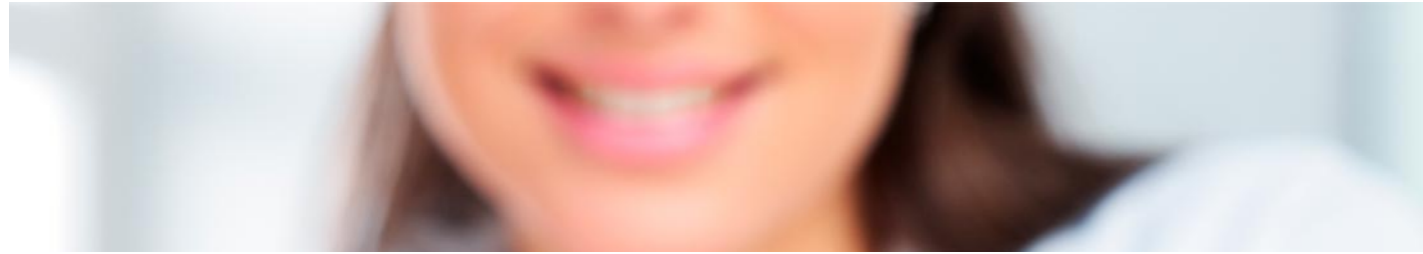
7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias



DURACIÓN	1500
PRECIO	1795 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Masters Profesionales

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza No Oficial y No Conducente a la Obtención de un Título con Carácter Oficial o Certificado de Profesionalidad."

Resumen

La restauración y cocina, en la actualidad, es una salida profesional en auge escogida cada vez más por aquellos que quieren expresar su creatividad y buen hacer a través de los alimentos. Es incuestionable los grandes avances que se han sufrido en las técnicas culinarias y el valor añadido que un profesional puede aportar a la restauración. Con esta formación, podrás aprender los principales requerimientos en cuanto a un correcto asesoramiento nutricional especializado, así como conocer las técnicas y tecnologías alimentarias más utilizadas en la actualidad en cuanto a gastronomía y cocina. Un claustro de profesionales y expertos en materia de nutrición y desarrollo alimentario te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

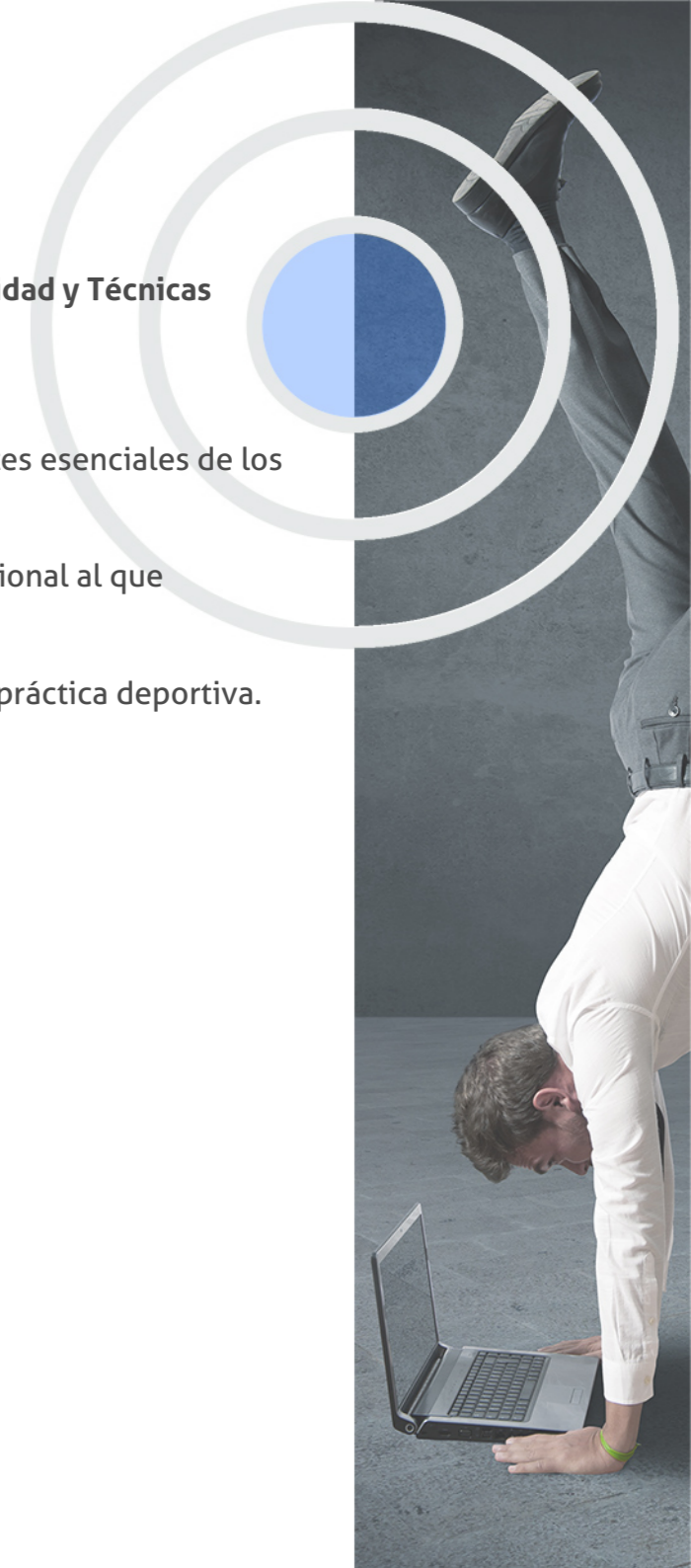
A quién va dirigido

Este Master en Obesidad, Nutrición y Técnicas Culinarias está dirigido a estudiantes y titulados/as en la rama de la salud o enseñanza, como Nutrición, Ciencias del Deporte, Tecnología de los Alimentos, etc. Asimismo, está dirigido a aquellos/as profesionales que quieran especializarse en la nutrición y la actividad física.

Objetivos

Con el Masters Profesionales **Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer los principios de la nutrición y componentes esenciales de los alimentos.
- Elaborar dietas equilibradas según el grupo poblacional al que pertenezca el individuo.
- Aprender las recomendaciones nutricionales en la práctica deportiva.
- Profundizar en el área de la salud deportiva.
- Planificar y programar entrenamientos.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Gracias al Master en Obesidad, Nutrición y Técnicas Culinarias estarás capacitado/a para realizar dietas equilibradas según los diferentes grupos de población. Aprenderás herramientas para la evaluar el estado nutricional como las pruebas bioquímicas. Conocerás las principales recomendaciones nutricionales en la actividad física. Además, serás capaz de planificar y programar entrenamientos, así como conocer deportes y fitness.

Salidas Laborales

Con la realización del Master en Obesidad, Nutrición y Técnicas Culinarias estarás capacitado/a con los conocimientos y habilidades necesarias para desarrollar tu carrera profesional en centros de salud, hospitales, clínicas, centros deportivos, clubs deportivos, cadenas de fitness/wellness..., realizando asesoramientos nutricional y planificando entrenamientos.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias

Módulo 1. **Introducción a la nutrición humana y dietética**

Módulo 2. **Grupos de alimentos: aproximaciones a su estudio, valor nutricional y principios de los alimentos**

Módulo 3. **Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales**

Módulo 4. **Obesidad y sobrepeso**

Módulo 5. **Educación para la salud y coaching nutricional**

Módulo 6. **Cocina sana: cocina saludable (a distancia)**

Módulo 7. **Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos**

Módulo 8. **Técnicas culinarias para productos cárnico**

Módulo 9. **Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias**

Módulo 10. **Proyecto fin de máster**

Módulo 1.

Introducción a la nutrición humana y dietética

Unidad didáctica 1.

Principios básicos de dietética y nutrición

1. Bromatología
2. La ingestión alimenticia
3. La importancia de la nutrición
4. Clasificación de los alimentos
5. Clasificación de los nutrientes
6. La ciencia de la dietética
7. ¿Qué es una dieta?
8. ¿Qué es una ración?
9. El concepto del dietista-nutricionista
10. ¿Qué es la salud?
11. ¿Qué es la enfermedad?

Unidad didáctica 2.

Alimentos: componentes esenciales

1. Los alimentos y su clasificación
2. Los nutrientes y su clasificación
3. Guías alimentarias y las necesidades nutricionales

Unidad didáctica 3.

Anatomía y fisiología del aparato digestivo

1. Conceptos fundamentales en dietética y nutrición
2. Funcionamiento del aparato digestivo
3. El proceso de la digestión

Unidad didáctica 4.

Necesidades de los alimentos: nutrición y energía

1. La transformación celular energética
2. ¿Cuáles son las unidades de medida de la energía?
3. El adulto sano y sus necesidades energéticas
4. Los alimentos y su valor calórico

Unidad didáctica 5.

Nutrientes energéticos i: hidratos de carbono

1. Los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
3. ¿Qué funciones cumplen los hidratos de carbono?
4. Los hidratos de carbono; Metabolismo
5. La fibra dietética

Unidad didáctica 6.

Nutrientes energéticos ii: lípidos

1. Los lípidos: Conceptos y generalidades
2. Las funciones de los lípidos
3. Los lípidos y su distribución
4. Clasificación lipídica
5. El metabolismo de los lípidos

Unidad didáctica 7.

Nutrientes energéticos iii: proteínas

1. Las proteínas; definición y generalidades
2. ¿Qué son los aminoácidos?
3. Estructura, clasificación y función de las proteínas
4. Las proteínas y su metabolismo
5. Las proteínas y sus necesidades
6. La importancia del valor proteico en los alimentos
7. Patologías relacionadas con las proteínas

Unidad didáctica 8.

Nutrientes no energéticos i: vitaminas

1. Las vitaminas
2. Las vitaminas y sus funciones
3. Clasificación vitamínica
4. Los complejos vitamínicos y las necesidades reales

Unidad didáctica 9.

Nutrientes no energéticos ii: minerales

1. Los minerales
2. Clasificación de los minerales
3. Características propias de los minerales
4. Los minerales y sus funciones

Unidad didáctica 10.

Nutrientes no energéticos iii: el agua y su importancia nutricional

1. El agua
2. Distribución del agua en el cuerpo humano
3. Recomendaciones acerca de su consumo
4. Alteraciones relacionadas con el consumo de agua
5. El agua en los alimentos

Módulo 2.

Grupos de alimentos: aproximaciones a su estudio, valor nutricional y principios de los alimentos

Unidad didáctica 1.

Valor nutricional de los alimentos

1. El valor nutricional de los alimentos
2. Los alimentos y su clasificación según su origen
3. El origen de los alimentos: animales

Unidad didáctica 2.

Relación de la composición de los distintos grupos de alimentos y su valor nutricional

1. El origen de los alimentos: vegetales
2. La familia de las gramíneas y sus derivados
3. Verduras y Hortalizas: Clasificación y composición
4. El consumo de setas y algas
5. Legumbres: estructura y valor nutritivo
6. Las frutas y frutos secos; clasificación
7. Las grasas vegetales: el aceite de oliva
8. Otros alimentos: edulcorantes y fruitivos
9. Café, té y cacao: alimentos estimulantes
10. Los condimentos, las especias y su clasificación

Unidad didáctica 3.

Higiene alimentaria: fundamentos de la manipulación de alimentos

1. La cadena alimentaria
2. Condiciones y objetivos a cumplir en la cadena alimentaria
3. Calidad higiénica, nutritiva, sensorial y tecnológica

Unidad didáctica 4.

Técnicas culinarias y su efecto en el valor nutricional de los alimentos

1. Lavado, pelado y troceado de alimentos
2. El proceso de la cocción en alimentos

Unidad didáctica 5.

Métodos de conservación en los alimentos

1. El proceso de la conservación
2. Métodos de conservación según su naturaleza
3. Métodos físicos de conservación
4. Métodos químicos de conservación
5. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, altas presiones hidrostáticas y envasado activo
6. Decálogo del consumidor
7. Recomendaciones para un consumo responsable
8. El origen de los hábitos alimenticios

Unidad didáctica 6.

Planificación de dietas: ingestas recomendadas y tablas de composición de los alimentos etiquetado nutricional

1. Herramientas de estimación nutricional en la población
2. Requerimientos nutricionales
3. Legislación en el etiquetado de los alimentos

Módulo 3.

Estudio de las necesidades nutricionales en los diferentes grupos poblacionales

Unidad didáctica 1.

Dieta equilibrada

1. Principios básicos
2. Dieta mediterránea: paradigma de la dieta equilibrada
3. Macronutrientes y su distribución energética
4. Metodología de trabajo en elaboración de dietas
5. Errores y creencias más comunes relacionados con la alimentación

Unidad didáctica 2.

Herramientas para la evaluación del estado nutricional

1. Clasificación
2. Entrevista dietética
3. Evaluación del consumo de alimentos
4. Historia e indicadores clínicos
5. Medidas antropométricas
6. Pruebas bioquímicas
7. Determinación de la función inmunológica

Unidad didáctica 3.

Embarazo: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Consideraciones generales
2. Variabilidad fisiológica en el embarazo
3. Aumento de los requerimientos nutricionales
4. Consejos nutricionales
5. Desórdenes y complicaciones relacionados con el embarazo

Unidad didáctica 4.

Lactancia materna: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica en la mujer lactante
2. Requerimientos nutricionales
3. Consejos nutricionales en la mujer lactante
4. Medidas higiénico-dietéticas
5. Lactancia materna Vs Lactancia artificial
6. Ergonomía y aspectos prácticos de la lactancia
7. Características de las tomas

Unidad didáctica 5.

Lactante: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Requerimientos nutricionales del lactante
4. Diversificación alimentaria (DA): alimentación de destete
5. Aspectos prácticos en la preparación del biberón

Unidad didáctica 6.

Infancia: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Variabilidad fisiológica
2. Crecimiento y desarrollo nutricional
3. Determinantes de los hábitos alimenticios en la infancia
4. Grupos de alimentos en la alimentación infantil
5. Requerimientos nutricionales en la infancia
6. Distribución de las tomas diarias
7. Educación nutricional
8. Planificación del menú semanal
9. Relación dieta equilibrada - desarrollo infantil: aspectos fundamentales
10. Obesidad infantil: Estrategia para la nutrición, actividad física y la prevención de la obesidad
11. Situación actual del consumo alimentario infantil
12. Menú escolar
13. Principios de hábitos saludables en la infancia

Unidad didáctica 7.

Adolescencia: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Fundamentos de la nutrición en la adolescencia
2. Variabilidad fisiológica: velocidad de crecimiento y modificación de la masa corporal
3. Requerimientos nutricionales en la adolescencia
4. Principios de hábitos saludables en el adolescente

Unidad didáctica 8.

Tercera edad: principales consideraciones y requerimientos nutricionales

1. Envejecimiento
2. Variabilidad asociada al proceso de envejecimiento
3. Requerimientos nutricionales en la tercera edad
4. Precauciones en la preparación y planificación de la comida del anciano
5. Planificación de menús
6. Dificultades en la deglución: Alimentación básica adaptada
7. Cambios hormonales en la mujer y su alimentación

Módulo 4. Obesidad y sobrepeso

Unidad didáctica 1. Obesidad y sobrepeso

1. Aspectos generales de la obesidad y el sobrepeso
2. Causas de sobrepeso y obesidad
3. Fisiopatología de la obesidad
4. Tipos de sobrepeso y obesidad

Unidad didáctica 2. Cambios endocrinos asociados a la obesidad

1. Páncreas endocrino
2. Adipocitos
3. Hipófisis
4. Gónadas
5. Glándula suprarrenal
6. Hormonas gastrointestinales
7. Tiroides

Unidad didáctica 3. Metabolismo asociado a la obesidad

1. El metabolismo
2. Implicación del metabolismo en la obesidad
3. Adaptaciones metabólicas

Unidad didáctica 4. Riesgos y problemas de salud asociados al sobrepeso y la obesidad

1. Comorbilidades y riesgos del sobrepeso y la obesidad
2. Síndrome metabólico
3. Diabetes mellitus tipo II
4. El síndrome de hipoventilación-obesidad
5. El síndrome de apnea obstructiva del sueño
6. La hipertensión arterial
7. La enfermedad cardiovascular
8. Neoplasias

Módulo 5.

Educación para la salud y coaching nutricional

Unidad didáctica 5.

Valoración de pacientes con obesidad

1. Entrevista con el paciente
2. Evaluación dietética
3. Evaluación antropométrica
4. Evaluación bioquímica

Unidad didáctica 6.

Tratamiento de la obesidad

1. Intervención dietética
2. Sustitutivos de comidas
3. Intervención quirúrgica
4. Educación alimentaria terapéutica
5. Ejercicio físico en el tratamiento de la obesidad

Unidad didáctica 7.

Estrategias dietéticas y pérdida de grasa

1. Cambio de hábitos alimentarios
2. Restricción calórica
3. Ayuno intermitente
4. Dieta cetogénica
5. Actividad física y ejercicios de fuerza

Unidad didáctica 8.

Prevención del sobrepeso y de la obesidad

1. Prevención
2. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
3. Educación alimentaria
4. Actividad y ejercicio físico en la prevención de la obesidad
5. Estilo de vida saludable

Unidad didáctica 9.

Aspectos psicológicos de la obesidad

1. Psicología y obesidad
2. Problemas psicológicos en la obesidad
3. Evaluación psicológica del paciente con obesidad
4. Pautas de atención psicológica

Unidad didáctica 1.

El proceso de instauración de hábitos saludables

1. Origen e importancia de los hábitos alimenticios
2. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios
3. Reforzar hábitos adecuados y eliminar hábitos inadecuados
4. Introducción al Coaching nutricional

Unidad didáctica 2.

Formulación de objetivos y establecimiento del plan de acción

1. Definición y Formulación de objetivos en Coaching nutricional
2. El proceso de Coaching
3. Elaboración del plan de acción

Unidad didáctica 3.

Motivación, responsabilidad y adherencia

1. Introducción: motivos claves para el éxito
2. Establecimiento de metas
3. Motivación
4. Responsabilidad y compromiso
5. Adherencia

Unidad didáctica 4.

Factores limitantes: resistencia al cambio, miedos, creencias erróneas y otros obstáculos

1. Creencias y creencias limitadoras
2. La resistencia al cambio
3. Evitar la resistencia
4. Etapas y procesos del cambio conductual

Unidad didáctica 5.

Proyectos de educación para la salud alimentaria

1. Los proyectos de educación sanitaria
2. Recogida de datos
3. Métodos de ejecución de los proyectos para la salud alimentaria
4. La Evaluación y su importancia

Módulo 6.

Cocina sana: cocina saludable (a distancia)

Unidad didáctica 1. Nociones de dietética

1. Variedad y equilibrio
2. Obesidad y problemas de salud
3. Alimentación y nutrientes
4. Hidratos de carbono
5. Grasas
6. Proteínas
7. Agua
8. Vitaminas
9. Minerales
10. ¿Por qué engordamos?
11. Ejercicio natural

Unidad didáctica 2. La dieta mediterránea

1. Aceite de oliva
2. Frutas y verduras
3. Pescado

Unidad didáctica 3. Las cocciones sanas

1. Cocinar al vapor
2. Cocinar en el microondas
3. Cocinar en la olla a presión
4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
5. Cocinar a la plancha
6. Cocinar en el wok
7. Cocinar en el horno
8. Cocinar en papillote

Unidad didáctica 4. Las ensaladas

1. Ingredientes estrella

Unidad didáctica 5. Las verduras

1. Cómo hacer más atractivas las verduras
2. Verduras estrella

Unidad didáctica 6.

Las frutas

1. Frutas para todos los gustos
2. Frutas estrella

Unidad didáctica 7.

Las legumbres

1. Legumbres estrella
2. Cómo disfrutar de ellas

Unidad didáctica 8.

El arroz

1. Su importancia en la dieta
2. Las mil posibilidades del arroz

Unidad didáctica 9.

Las pastas

1. Las grandes desconocidas
2. Ventajas dietéticas

Unidad didáctica 10.

Las carnes y los pescados

1. Valor de las proteínas
2. Consejos para cocinar convenientemente carnes y pescados
3. Proteínas vegetales

Unidad didáctica 11.

Algunos platos para comidas de celebración

Unidad didáctica 12.

Los ingredientes de la a a la z

Unidad didáctica 13.

Pequeño diccionario de salud

Módulo 7.

Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Unidad didáctica 1.

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

Unidad didáctica 2.

Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos
4. Algas marinas y su utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

Unidad didáctica 3.

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

1. Principales técnicas de cocinado
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie

Unidad didáctica 4.

Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

Unidad didáctica 5.

Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Unidad didáctica 6.

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
6. El sistema cook-.chill y su fundamento
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Módulo 8.

Técnicas culinarias para productos cárnico

Unidad didáctica 1.

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas
4. Ubicación y distribución
5. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Unidad didáctica 2.

Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Unidad didáctica 3.

Materias primas

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.

Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino

2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características

3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características

4. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo

5. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación

6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies

7. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves

8. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma

9. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Unidad didáctica 4.

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

1. Regeneración: Definición

2. Clases de técnicas y procesos

3. Identificación de equipos asociados

4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

6. El sistema cook-chill y su fundamento

7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

8. Aplicación práctica

Unidad didáctica 5.

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves

2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes

3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina

4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo

5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás

6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos

Unidad didáctica 6.

Conservación de carnes, aves, caza y despojos

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas

2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación

3. Otros tipos de conservación

4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas

5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Módulo 9.

Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias

Unidad didáctica 1.

Restauración diferida

1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida
2. Gamas de alimentos
3. Atmósferas modificadas y aditivos

Unidad didáctica 2.

Cocina al vacío

1. Introducción
2. Conceptos fundamentales
3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
4. La técnica del vacío
5. La conservación al vacío
6. La cocción al vacío
7. Aplicación de la técnica

Unidad didáctica 3.

Pasteurización

1. Definición de la pasteurización
2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
3. Descripción de un proceso de pasteurización
4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos
5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

Unidad didáctica 4.

Esterilización

1. Introducción
2. El concepto de "esterilidad"
3. Técnicas de esterilización

Unidad didáctica 5.

Elaboraciones con n2 líquido (criogenia)

1. Introducción
2. El concepto de "criogenización"
3. Aplicación en las cocinas centrales

Unidad didáctica 6.

Esferificación

1. Introducción
2. Fundamento de la técnica de esferificación
3. Aplicación en la hostelería

Unidad didáctica 7.

Elaboración de espumas frías y calientes

1. Introducción
2. El concepto de "espuma"
3. El sifón en la cocina
4. Cómo usar un sifón de espumas
5. Aplicación del sifón Recetas:

Unidad didáctica 8.

Planificación y organización de la cocina

1. Análisis y características de los establecimientos de restauración
2. Planificación de las actividades de alimentos y bebidas
3. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas

Unidad didáctica 9.

Seguridad alimentaria

1. Introducción
2. Manipulación de alimentos
3. Sistemas de autocontrol
4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C)
5. Planes Generales de Higiene (P.G.H)

Módulo 10.
Proyecto fin de máster

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El 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.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.



Revista Digital

Secretaría

5

pilares del método

Campus Virtual

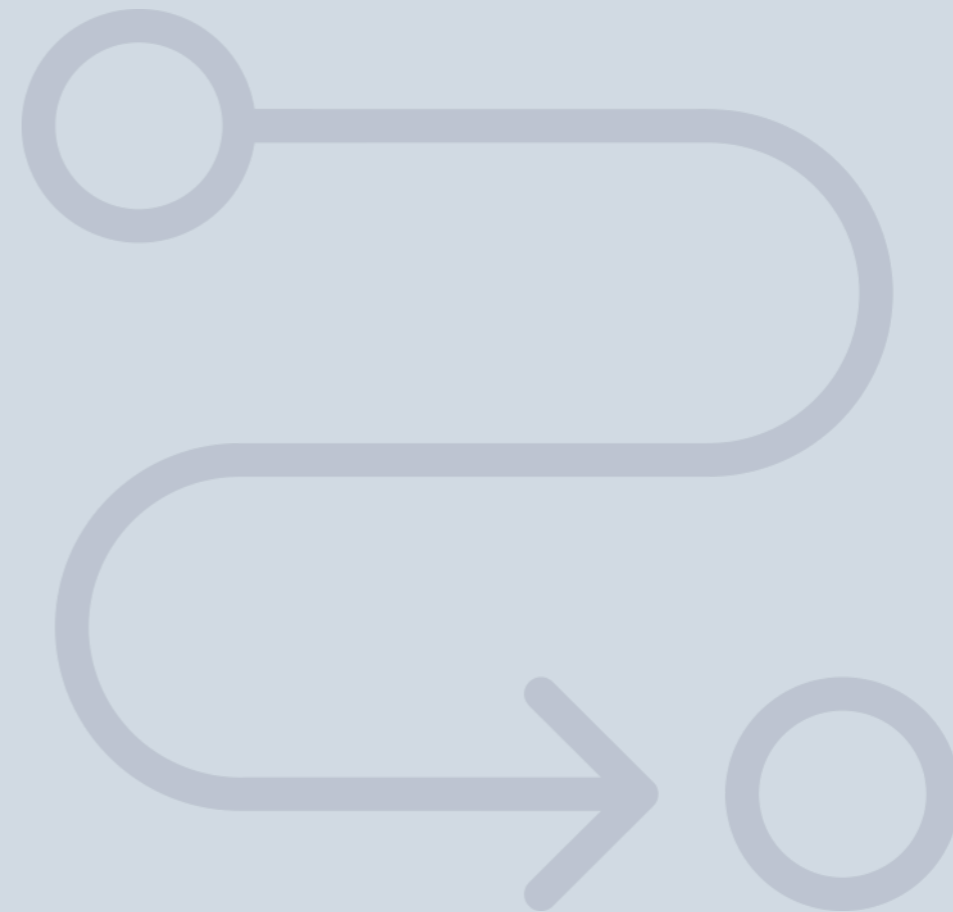
Webinars

Comunidad



SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Masters Profesionales

Master en Nutrición, Obesidad y Técnicas Culinarias

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.