



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Maestría Internacional en Food Styling



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Food Styling



DURACIÓN:

600 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 \$

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Food Styling con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School 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 (Euroinova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Objetivos

- Analizar la profesión del estilista culinario. - Conocer la importancia del contenido del plato, así como su presentación. - Identificar la diversidad de adornos y complementos en los alimentos. - Analizar el término mukimono, así como sus diferentes herramientas utilizadas en esta técnica. - Analizar las diferentes técnicas para fotografiar alimentos. - Conocer los diferentes elementos y accesorios que nos permiten controlar la luz, para obtener una mejor calidad en las fotografías. - Identificar las diferentes técnicas de iluminación fotográfica.

A quién va dirigido

La presente maestría esta dirigido a todas aquellas personas que estén interesadas, bien por su ámbito profesional, así como a nivel profesional, en la adquisición de conocimientos relativos al sector de la alimentación, así como al estilismo e imagen de los alimentos.

Para qué te prepara

Con la realización dLa presente maestría aprenderás numerosas técnicas en el ámbito del estilismo en la alimentación, así como la importancia de la estética, también en este sector. Estarás preparado para realizar multitud de técnicas de estilismo, los cuales te ayudaran a realizar la preparación de menús de manera llamativa, realizar imágenes que atraigan la atención del público, etc. El alumnado recibirá los conocimientos necesarios para dominar las técnicas y procedimientos que ayudaran a captar la atención de los clientes en el ámbito del estilismo de alimentos.

Salidas Laborales

Un estilista de alimentos puede trabajar en diferentes ámbitos que contratan este tipo de profesionales: libros y revistas de cocina, comerciales de televisión, restaurantes y hoteles, escenarios de televisión y películas, cocinero de diseño...

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. FOOD STYLING

MÓDULO 1. ESTILISMO DE ALIMENTOS (FOOD STYLING)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTILISMO CULINARIO

1. Estilismo de los alimentos.
2. Profesión del estilista culinario.
3. Preparación del entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACION DE PLATOS.

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
3. Otros adornos y complementos.
4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. El tallado de frutas y verduras.
2. Herramientas utilizadas en el tallado de frutas y verduras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPO BÁSICO PARA FOTOGRAFIAR ALIMENTOS

1. Equipo básico para fotografiar alimentos
2. Cámara fotográfica.
3. Trípode.
4. Objetivos.
5. Proyector.
6. Reflectores.
7. Caja de Luz.
8. Paraguas.

- 9.Otros accesorios.
- 10.Elementos y accesorios de control de luz.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE ILUMINACIÓN FOTOGRÁFICA

- 1.Naturaleza de la luz.
- 2.Estilos de iluminación fotográfica.
- 3.Dirección de la luz.
- 4.Esquema de iluminación.
- 5.Técnicas de iluminación en exterior.
- 6.Luz ambiente.
- 7.Aplicación del control de la temperatura del color a la toma fotográfica.
- 8.Efectos y ambiente luminosos.
- 9.Filtros para fotografiar.
- 10.Técnicas de iluminación de objetos de cristal, metal y otros materiales.
- 11.Técnicas y elementos auxiliares de iluminación.
- 12.Técnicas de iluminación de un estudio fotográfico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLASH

- 1.Flash
- 2.Tecnicas de iluminación con flash
- 3.Flash electrónico.
- 4.Sincronismos entre la cámara y equipo de iluminación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TOMA FOTOGRÁFICA

- 1.Formación de la imagen fotográfica.
- 2.Distance focal y profundidad de campo.
- 3.Aberraciones, luminosidad, cobertura.
- 4.Accesorios ópticos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMPOSICION DE LA IMAGEN FOTOGRÁFICA

- 1.Composición fotográfica y elaboración de la imagen.
- 2.Intencionalidad en la fotografía.
- 3.Funcionalidad expresiva y usos de la tecnología fotográfica

PARTE 2. FOOD INDUSTRY MANAGEMENT

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1.Industria alimentaria: procesos
 - 1.- Manipulación
 - 2.- El almacenamiento de materias primas
 - 3.- Extracción
 - 4.- Procesos de conservación

- 5.- Envasado
- 2.Sectores de la industria alimentaria
 - 1.- Industria cárnica
 - 2.- Industria de elaborados y conservas
 - 3.- Industria pesquera
 - 4.- Industria láctea
 - 5.- Industria de las bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1.Alimentos
 - 1.- Características de los alimentos de calidad
 - 2.- Tipos de alimentos
- 2.Materias primas empleadas en la industria alimentaria: pescados y mariscos
 - 1.- Pescados
 - 2.- Mariscos
- 3.Materias primas empleadas en la industria alimentaria: hortalizas y verduras
 - 1.- Distintas formas de clasificación
 - 2.- Especies más utilizadas
- 4.Materias primas empleadas en la industria alimentaria: carnes y aves
 - 1.- Carnes
 - 2.- Aves
- 5.Materias primas empleadas en la industria alimentaria: repostería
 - 1.- Harina: distintas clases y usos
 - 2.- Mantequilla y otras grasas
 - 3.- Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
 - 4.- Cacao y derivados
- 6.Otras materias primas empleadas en la industria alimentaria: huevos y ovoproductos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1.Calidad en la industria alimentaria
 - 1.- Certificación
 - 2.- Tendencias de la certificación alimentaria
 - 3.- Programas de calidad alimentaria europeos
- 2.Introducción a la seguridad alimentaria
 - 1.- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
 - 2.- La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
 - 3.- ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 4.- La legislación en seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- 1.Principios del control de alérgenos
- 2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- 1.- Principales novedades
- 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas

- 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción a la Norma ISO 22000
 - 1.- Desarrollo de la Norma ISO 22000
3. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la fabricación de productos inocuos
 - 1.- Programas de prerequisites (PPR)
 - 2.- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - 3.- Análisis de peligros
 - 4.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
 - 5.- Planificación de la verificación
 - 6.- Sistema de trazabilidad
 - 7.- Control de conformidades
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Definición de manipulador de alimentos
 - 3.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 4.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROBLEMÁTICA LEGAL ALIMENTARIA

1. La importancia de la seguridad, calidad e inocuidad en la industria alimentaria
2. Legislación aplicada a seguridad alimentaria

MÓDULO 2. GESTIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Las pymes como organizaciones
 - 1.- La importancia de las organizaciones
 - 2.- Aproximación conceptual a la organización
 - 3.- Tipos de organizaciones
 - 4.- La estructura
2. Liderazgo
 - 1.- Estilos de liderazgo
 - 2.- Otra clasificación de tipos de liderazgo

- 3.- El papel del líder
- 4.- Funciones administrativas del liderazgo

3.Un nuevo talante en la Dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO EN EL SECTOR ALIMENTARIO

- 1.Introducción al plan de empresa
- 2.Utilidad del Plan de Empresa
 - 1.- La introducción del plan de empresa
 - 2.- Objetivos del Plan de Empresa
 - 3.- Características del Plan de Empresa
 - 4.- Elaboración del Plan de Empresa
 - 5.- Contenidos del Plan de Empresa
- 3.Descripción del negocio. Productos o servicios
- 4.Estudio de mercado
 - 1.- Análisis interno
 - 2.- Análisis externo
 - 3.- Ejemplo de empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LAS ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN DEL SECTOR ALIMENTARIO

- 1.Gestión comercial
- 2.Marketing
 - 1.- Producto
 - 2.- Distribución o comercialización
 - 3.- Precio
 - 4.- Comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH Y RECURSOS FINANCIEROS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- 1.Planificación y gestión de infraestructura
 - 1.- Análisis del entorno general PEST/EL
 - 2.- Análisis del entorno específico
 - 3.- Análisis DAFO
- 2.Planificación de Recursos Humanos
 - 1.- Funciones del departamento de Recursos Humanos
 - 2.- Posición del departamento de Recursos Humanos en la organización
 - 3.- Estrategia de RRHH
- 3.Recursos financieros
- 4.Perspectiva de futuro en la industria alimentaria

PARTE 3. SIETMA APPCC

MÓDULO 1. GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. SISTEMA APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción.
- 2.Qué se entiende por seguridad alimentaria.
- 3.La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".
- 4.¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

- 1.Diseño, funcionamiento y modelos
- 2.Programa de mantenimiento o tratamiento
- 3.Toma de muestras
- 4.Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1.Conocimientos generales de la química del agua
- 2.Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 3.Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
- 4.Registro de productos autorizados
- 5.Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

- 1.Conceptos
- 2.Marco normativo
- 3.Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
- 4.Medidas preventivas
- 5.Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Origen del sistema APPCC
- 4.Definiciones
- 5.Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia

3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipos de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional

- 5.Recomendaciones alimentarias
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- 1.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 2.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- 3.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 4.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Introducción
- 2.Recepción de materias primas
- 3.Los métodos de conservación de los alimentos
- 4.Envasado y presentación de los alimentos
- 5.Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
- 6.Trazabilidad
- 7.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- 8.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 9.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Buenas prácticas de manipulación
- 2.Higiene del manipulador
- 3.Hábitos del manipulador
- 4.Estado de salud del manipulador
- 5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 6.Limpieza y desinfección
- 7.Control de plagas
- 8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos