



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**





**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.





Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**



## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
ALUMNI

**20%** Beca  
DESEMPLEO

**15%** Beca  
EMPRENDE

**15%** Beca  
RECOMIENDA

**15%** Beca  
GRUPO

**20%** Beca  
FAMILIA  
NUMEROSA

**20%** Beca  
DIVERSIDAD  
FUNCIONAL

**20%** Beca  
PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





## Descripción

---

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos ofrece una formación básica sobre la materia. Este curso explica los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria, haciendo un estudio global sobre la tecnología de los alimentos de origen animal, a través de los aspectos bioquímicos, sus componentes y los tratamientos tecnológicos que habitualmente se aplican a los mismos para su comercialización.

## Objetivos

---

Este Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos perseguirá la consecución de los siguientes objetivos establecidos: Conocer la aplicación de las isoterms de sorción en Tecnología de los Alimentos Aprender los Objetivos de la Tecnología de los Alimentos Conocer las características de los alimentos refrigerados Aprender la utilidad de las enzimas en Tecnología de los Alimentos Conocer los Factores que modifican el punto de ebullición y la transferencia de energía en la Tecnología de los Alimentos Conocer las características generales de la tecnología de los alimentos Aprender los tipos de leches fermentadas que existen Conocer la estructura y características de un producto reestructurado cárnico Conocer los métodos de congelación de los alimentos mediante la aplicación del frío Aprender los Modificaciones de la capacidad de retención de agua de los alimentos.

## A quién va dirigido

---

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos está dirigido a todos los alumnos de las diversas titulaciones en las que se contempla el estudio de los alimentos, como, Farmacia, Veterinaria, Ciencia y tecnología de los alimentos, a cualquier licenciado con conocimientos generales de química, microbiología. Así como a todas las personas interesadas en este curso.

## Para qué te prepara

---

Este curso de Postgrado en nutrición: Tecnología de los alimentos le prepara para formarse en el mundo de la nutrición y tecnologías de los alimentos de origen animal, profundizando en aspectos muy concretos de los procesos tecnológicos utilizados en la industria alimentaria.

## Salidas laborales

---

Gracias a este Postgrado en Nutrición: Tecnología de los Alimentos aumentará exponencialmente tu formación en el ámbito de la alimentación permitiendo orientar tu futuro laboral hacia hospitales, escuelas, industrias alimentarias así como hacia empresas de catering.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y PROCESOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIGESTIÓN

1. Alimentación
2. Nutrición
  1. - Nutrientes energéticos
  2. - Nutrientes plásticos
  3. - Nutrientes reguladores
3. Digestión

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUA

1. Introducción y características del agua
2. Estructura del agua
3. Propiedades del agua
4. Contenido de agua en los alimentos
5. Aspectos nutricionales del agua

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades de los hidratos de carbono
2. Clasificación de los hidratos de carbono
  1. - Monosacáridos
  2. - Oligosacáridos
  3. - Polisacáridos
3. La fibra dietética

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades de los lípidos
2. Distribución de los lípidos
3. Clasificación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTEÍNAS

1. Definición y generalidades de las proteínas
2. Aminoácidos
3. Proteínas
  1. - Estructura de las proteínas
  2. - Clasificación de las proteínas
4. Principales fuentes de proteínas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

1. Introducción a las vitaminas

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

2. Clasificación de las vitaminas
  1. - Vitaminas hidrosolubles
  2. - Vitaminas liposolubles
3. Introducción a los minerales
4. Características generales de los minerales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. HISTORIA DE LA TECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Albores de la innovación en el sector agroalimentario
2. Siglo XIX
3. Siglo XX
4. Siglo XXI

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSERVACIÓN POR FRÍO

1. Introducción a la conservación de los alimentos
2. Empleo de bajas temperaturas
3. Refrigeración
  1. - Parámetros de calidad de la refrigeración
  2. - Correcto almacenamiento en el frigorífico
  3. - Consejos para una correcta refrigeración
4. Congelación
  1. - Parámetros de calidad de la congelación
  2. - Ventajas de los alimentos congelados
  3. - Consejos para una correcta congelación
5. Ultracongelación de productos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN POR CALOR

1. Introducción al empleo de altas temperaturas
2. Pasteurización
3. Esterilización
4. Uperización (UHT)
5. Desecación
6. Radiaciones ionizantes

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSERVACIÓN MEDIANTE MÉTODOS QUÍMICOS

1. Introducción a los métodos químicos
2. Salazón
3. Curado
4. Ahumado
5. Adición de azúcar
6. Adición de alcohol
7. Acidificación
8. Aditivos conservadores
  1. - Legislación sobre aditivos conservadores
  2. - Clasificación y funciones de los aditivos conservadores

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. OTROS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Operaciones de concentración
2. Estudio teórico-práctico de la desecación
  1. - Teoría de la desecación
  2. - Dinámica de la desecación: etapas
3. Sistemas de desecación de sólidos
  1. - Dispositivos discontinuos
  2. - Dispositivos continuos
4. Sistemas de desecación de líquidos
  1. - Nebulización
  2. - Liofilización
5. Envasado al vacío
6. Envasado en atmósferas modificadas y controladas

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN

1. Introducción a las tecnologías emergentes de conservación
2. Proceso aséptico
3. Cocción al vacío
4. Altas presiones
5. Microondas
6. Pulsos eléctricos
7. Secado por atomización
8. Fermentación

## PARTE 2. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

1. Definición de huevo, aporte nutricional y etiquetado
2. Uso culinario de los huevos
  1. - Formas básicas de preparación
  2. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
  3. - Utilización de la clara y de la yema
  4. - Consejos para la manipulación de los huevos
  5. - Ovoproductos y su utilización
  6. - Huevos de otras aves utilizados en alimentación
3. Clasificación de los huevos atendiendo a su conservación

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

1. Definición de carne y especies de abasto
2. Aporte nutricional de la carne
3. Función y competencias del profesional del sector cárnico

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE

1. Factores que influyen en la calidad de la carne
2. Factores organolépticos que indican la calidad y el estado de conservación de la carne



3. Análisis sensorial de la carne

1. - Pruebas afectivas y analíticas
2. - Entrenamiento y selección de paneles sensoriales
3. - Atributos y descriptores usados en carnes
4. - Preparación de muestras de carne y productos cárnicos para análisis sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción a los tipos de productos cárnicos

2. Vacuno

1. - Tipos de carne de vacuno
2. - Cortes de carne de vacuno
3. - Despiece de reses de vacuno
4. - Comercialización de carne de vacuno

3. Ovino y caprino

1. - Tipos de carne de ovino y caprino
2. - Cortes de carne de ovino y caprino
3. - Despiece de reses de ovino
4. - Comercialización de carne de ovino y caprino

4. Porcino

1. - Tipos de carne porcina
2. - Cortes de carne de porcino
3. - Despiece de reses de porcino
4. - Comercialización de la carne de porcino

5. Embutidos

1. - Tipos de embutidos

6. Aves

1. - Tipos de aves
2. - Distintas clases de pollo
3. - El pato
4. - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
5. - Cortes de la carne de aves
6. - Comercialización de las carnes de aves

7. Caza

1. - Comercialización de la carne de caza
2. - Tipos de carne de caza
3. - Cortes obtenidos del despiece de las especies de caza

8. Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

1. Introducción a los métodos de conservación

2. Refrigeración

1. - Instalaciones
2. - Temperaturas
3. - Tratamiento refrigeración
4. - Envases adecuados
5. - Control de temperaturas
6. - Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca

3. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados. Correcta descongelación
  1. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
  2. - La oxidación y otros defectos de los congelados
  3. - La correcta descongelación
4. Otros tipos de conservación
  1. - Salazones
  2. - Enlatados
  3. - Ahumados
  4. - Al vacío
  5. - Confitados o en manteca
  6. - Platos cocinados
  7. - Otras
5. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
6. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. GENERALIDADES DEL PESCADO Y SUS NUTRIENTES PRINCIPALES

1. Pescado
  1. - Partes del pescado
  2. - Componentes del pescado
  3. - Tabla de composición de pescados
2. Marisco
  1. - Tabla de composición de marisco
  2. - Características generales de los crustáceos
  3. - Características generales de los moluscos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Clasificación y diferenciación de los pescados
  1. - Según su contenido en grasa
  2. - Según su tamaño
  3. - Según su forma
  4. - Según su hábitat natural
  5. - Según su presentación en el mercado
2. Clasificación y diferenciación de los crustáceos
  1. - Crustáceos de cuerpo alargado
  2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Clasificación y diferenciación de los moluscos
  1. - Moluscos bivalvos
  2. - Moluscos univalvos o gasterópodos
  3. - Moluscos cefalópodos
4. Equinodermos características principales y clasificación
5. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
  1. - Caviar
  2. - Surimi

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

1. La calidad de los productos
2. Deterioro del pescado
  1. - Utilización del hielo para la conservación del pescado
3. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
  1. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
  2. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
  3. - Almacenamiento y conservación en distintos tipos de envases
  4. - Almacenamiento y conservación en congelación
  5. - Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

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

1. La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado
2. Propiedades físico-químicas de la leche
3. Composición bromatológica de la leche

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. MICROBIOTA DE LA LECHE

1. Microbiología de la leche
  1. - Bacterias
  2. - Levaduras
  3. - Mohos
  4. - Virus
2. Alimentos Probióticos
3. Alimentos Prebióticos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE FERMENTADAS

1. Alimentos fermentados
2. Origen de las leches fermentadas
3. Descripción técnica y variedades de leches fermentadas
  1. - Quesos
  2. - Yogur
  3. - Kéfir

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL QUESO Y SUS VARIEDADES

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda...
2. Variedades de quesos
3. Quesos españoles, denominaciones de origen
4. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

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

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group