



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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

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



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General



Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

[illegible]

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

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.

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.

Para qué 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.

TEMARIO

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. LECHES 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!

¡Encuéntranos 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

 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