



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Curso en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Experto Tecnología
Alimen...

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Curso en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal le prepara para conocer a fondo el ámbito del tratamiento de alimentos, en este caso especializándose en la tecnología de los alimentos de origen vegetal, adquiriendo conocimientos y técnicas para desenvolverse de manera experta en este sector.

Titulación

Este Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal le prepara para conocer a fondo el ámbito del tratamiento de alimentos, en este caso especializándose en la tecnología de los alimentos de origen vegetal, adquiriendo conocimientos y técnicas para desenvolverse de manera experta en este sector.



Objetivos

Los objetivos de este Curso Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal son los siguientes: - Adquirir los fundamentos del manejo de productos vegetales. - Preparación de cámaras de almacenamiento. - Conocer ejemplos de procesos de elaboración de zumos. - Adquirir la tecnología de la producción de confituras, mermeladas y jaleas de fruta. - Conocer a fondo el aceite de oliva y aceites vegetales. - Conocer la repostería y la galletería. - Adquirir lo referente al vino en este entorno.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la sanidad o la tecnología de los alimentos que deseen seguir formándose en la materia adquiriendo los conocimientos oportunos sobre la tecnología de los alimentos de origen vegetal.

Salidas laborales

Con este Curso Experto en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, ampliarás tu formación el sector alimentario. Además, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como experto en manipulación de alimentos y en tecnología de alimentos de origen vegetal.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS

1. Fundamentos del manejo de productos vegetales
 1. - Estructura de frutos y hortalizas
 2. - Composición de frutos y hortalizas
 3. - Principales procesos fisiológicos en poscosecha
2. Calidad de los productos vegetales frescos
 1. - Criterios de calidad
 2. - Valoración y gestión de la calidad
 3. - Factores de campo que influyen en la calidad
 4. - Alteraciones en poscosecha
3. Recolección de vegetales frescos
4. Operaciones de procesado poscosecha de vegetales frescos
 1. - Recepción
 2. - Acondicionamiento
 3. - Expedición y transporte
5. Tratamientos poscosecha
 1. - Curado
 2. - Preacondicionamiento térmico
 3. - Choques de CO₂
 4. - Aplicación de reguladores hormonales
 5. - Tratamientos con 1-MCP (retraso de la maduración)
 6. - Desinfestación
 7. - Control de alteraciones fisiológicas
 8. - Control de alteraciones patológicas
 9. - Inhibición de la brotación (en tubérculos y bulbos)
 10. - Maduración acelerada y desverdización
6. Secciones e instalación frigorífica en centrales hortofrutícolas
 1. - Instalación de aislamiento
 2. - Instalación frigorífica
7. Preenfriamiento de vegetales frescos
 1. - Enfriamiento por aire frío
 2. - Enfriamiento por agua fría
 3. - Enfriamiento por vacío
8. Preparación de cámaras de almacenamiento
 1. - Limpieza y desinfección
 2. - Revisión de instalaciones
9. Carga de la cámara frigorífica
 1. - Carga del producto
 2. - Compatibilidad de productos en cámaras
10. Condiciones para la conservación en cámara
 1. - Temperatura
 2. - Humedad relativa
 3. - Recirculación de aire
 4. - Renovación de aire
 5. - Seguimiento del producto durante la conservación en cámara
11. Conservación en cámaras de atmósfera controlada
 1. - Gestión de las cámaras de atmósfera controlada
 2. - Instalación y equipos de atmósfera controlada
12. Técnica de conservación en atmósfera controlada dinámica

13. Técnica de eliminación de etileno en cámaras de almacenamiento
14. Procesado de vegetales cortados y listos para consumir (cuarta gama)
 1. - Operaciones del proceso de elaboración
 2. - Envasado de vegetales cortados
 3. - Almacenamiento y distribución comercial de vegetales cortados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VEGETALES CONSERVADOS POR CALOR

1. Introducción
 1. - Principios generales
 2. - Características físicas de las materias primas que condicionan la transmisión de calor
 3. - Equipos utilizados para aplicar los tratamientos térmicos
2. Operaciones que conforman el proceso
 1. - Preparación de la materia prima
 2. - Llenado y cerrado de los envases
 3. - Elección de las condiciones del tratamiento térmico
3. Ejemplos de líneas de proceso
 1. - Línea de producción de tomate entero
 2. - Línea de producción de judía verde
 3. - Línea de producción de pimiento
 4. - Línea de producción de legumbres
 5. - Línea de producción de tomate triturado concentrado
 6. - Línea de producción de peras en almíbar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VEGETALES CONSERVADOS POR CONGELACIÓN

1. Introducción
 1. - Congelación de tejidos vegetales
 2. - Equipos utilizados en la congelación de vegetales....
2. Tecnología de la producción de vegetales congelados
 1. - Preparación de la materia prima
 2. - Envasado
 3. - La conservación de los vegetales congelados
 4. - Determinación del tiempo de proceso
3. Ejemplos de líneas de proceso
 1. - Línea de zanahorias en cubos
 2. - Línea de pimientos enteros
 3. - Línea de guisantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ZUMOS DE FRUTA

1. Introducción
2. Tecnología de la fabricación de zumos
 1. - Preparación de la materia prima
 2. - Extracción del zumo
 3. - Tratamientos del zumo
3. Ejemplos de procesos de elaboración de zumos
 1. - Zumo de naranja
 2. - Zumo de uva
 3. - Zumo de manzana
 4. - Zumo de tomate

5. - Néctar de melocotón
6. - Néctar de albaricoque

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FRUTAS CONSERVADAS POR REDUCCIÓN DE SU ACTIVIDAD DE AGUA

1. Introducción
 1. - Conservación mediante reducción de la actividad de agua
 2. - Formación del gel
 3. - Cocción
2. Tecnología de la producción de confituras, mermeladas y jaleas de fruta
 1. - Preparación de la fruta
 2. - Adición del azúcar
 3. - Concentración
 4. - Tratamiento térmico y envasado
 5. - Enfriamiento final

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VEGETALES DESHIDRATADOS

1. Introducción
 1. - Fundamentos de la eliminación de agua
 2. - Mecanismos de eliminación de agua
 3. - Proceso básico de secado
2. Equipos utilizados en el secado de vegetales
 1. - Secado al sol
 2. - Secado por aire caliente
 3. - Secado por conducción
3. Tecnología de la producción de vegetales deshidratados
4. Modificaciones producidas en el alimento por la deshidratación
 1. - Alteraciones de naturaleza química
 2. - Alteraciones de naturaleza física

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ACEITE DE OLIVA

1. Denominación y clases de aceite de oliva
2. El aceite de oliva: composición química
3. La aceituna como materia prima: estructura y composición
4. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen
 1. - Diagramas del proceso
 2. - Secciones de una industria oleícola
5. Operaciones preliminares
 1. - Recolección de las aceitunas
 2. - Transporte de las aceitunas a la industria
 3. - Recepción en la industria
 4. - Limpieza y lavado de las aceitunas
 5. - Controles en las aceitunas
 6. - Almacenamiento previo de las aceitunas
6. Operaciones de preparación de la pasta
 1. - Molturación de las aceitunas
 2. - Batido
7. Separación de fases sólidas y líquidas
 1. - Sistema de extracción parcial

2. - Sistema de extracción por presión
3. - Sistema de extracción por centrifugación
8. Separación de fases líquidas
 1. - Decantación
 2. - Centrifugación
9. Almacenamiento y operaciones finales en el aceite
10. Filtración del aceite
 1. - Filtros-prensa
 2. - Filtros de precapa o de material en polvo
11. Envasado del aceite
12. Aprovechamiento y tratamiento de los subproductos
 1. - El orujo
 2. - El alpechín

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES VEGETALES

1. Origen, composición y uso de grasas vegetales
2. Aceites de pulpa de frutos
3. Producción de aceites de semillas
 1. - Limpieza y pretratamiento de las materias oleaginosas
 2. - Extracción
 3. - Desolventización de la torta
 4. - Desolventización de la miscela
4. Refinación
 1. - Desgomado
 2. - Descerado
 3. - Neutralización
 4. - Blanqueo-Decoloración
 5. - Desodorización
5. Modificación de grasas
 1. - Fraccionamiento
 2. - Hidrogenación
 3. - Interesterificación
6. Margarinas y shortening
 1. - Shortening

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TRANSFORMACIÓN DE CEREALES

1. Manuel Gómez Pallarés
2. Introducción
3. Morfología y composición
 1. - Morfología
 2. - Composición
4. Molienda
 1. - Industria harinera
 2. - Otros cereales
5. Procesamiento del arroz
 1. - Preparación del grano
 2. - Descascarillado
 3. - Blanqueado y pulido
 4. - Calidad del arroz

5. - Otros arroces
6. Molienda húmeda
 1. - Procesado del maíz
 2. - Procesado del trigo
 3. - Almidones modificados
 4. - Productos de la hidrólisis del almidón
7. Pasta
 1. - Introducción
 2. - Mezclado de los ingredientes
 3. - Formado de las piezas
 4. - Secado
8. Cereales de desayuno
 1. - Introducción
 2. - Copos de maíz y otros cereales
 3. - Cereales hinchados
 4. - Otros cereales de desayuno
 5. - Coberturas
9. Snacks
 1. - Productos de cocción alcalina
 2. - Palomitas de maíz
 3. - Productos extrusionados

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PANIFICACIÓN, REPOSTERÍA Y GALLETTERÍA

1. Ingredientes
 1. - Harina
 2. - Agua
 3. - Levadura
 4. - Masas madre
 5. - Sal
 6. - Azúcar
 7. - Grasas y aceites
 8. - Huevo y ovoproductos
 9. - Productos lácteos
 10. - Otras harinas
2. -Aditivos
 1. - Enzimas
3. Panificación
 1. - Amasado
 2. - Procesos intermedios
 3. - Fermentación
 4. - Horneado
 5. - Métodos de panificación
 6. - Aplicación de frío
 7. - Masas sin gluten
4. Masas batidas
 1. - Conceptos básicos
 2. - Formulación
 3. - Batido
 4. - Horneado

5. Hojaldres
6. Galletas
 1. - Amasado
 2. - Formado
 3. - Horneado

UNIDAD DIDÁCTICA 11. VINO

1. Vegetales conservados por fermentación
2. Productos derivados de la fermentación alcohólica
 1. - Principios generales
 2. - Utilización del frío en la fermentación
3. Vino
 1. - Vino blanco
 2. - Vino rosado
 3. - Vino tinto
 4. - Crianza y envejecimiento
 5. - Operaciones finales
 6. - Vinos carbónicos
 7. - Vinos generosos, licorosos, dulces y rancios

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MALTA Y CERVEZA

1. Introducción
2. Malta
 1. - Materia prima: cebada
 2. - Tecnología de la fabricación de malta
 3. - Otros productos derivados de la malta
3. Cerveza
 1. - Materias primas
 2. - Fabricación de mosto cervecero
 3. - Fermentación de la cerveza
 4. - Transformaciones posteriores a la fermentación primaria
 5. - Tratamientos físicos

UNIDAD DIDÁCTICA 13. OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA FERMENTACIÓN

1. ALCOHÓLICA
2. Introducción
3. Sidra
 1. - Sidra natural
 2. - Sidras carbónicas
4. Bebidas espirituosas
 1. - Materias primas
 2. - Proceso de elaboración
 3. - Principales bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 14. PRODUCTOS DERIVADOS DE OTRAS FERMENTACIONES

1. Principios generales
2. Vinagre

1. - Proceso de elaboración
2. - Tipos de vinagre
3. Encurtidos
4. Salsas
5. Productos fermentados exóticos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. AZÚCAR

1. Introducción
2. Fabricación a partir de remolacha
 1. - Descarga, lavado y troceado de la remolacha
 2. - Extracción del azúcar
 3. - Depuración del jugo
 4. - Evaporación del jugo y cristalización
 5. - Centrifugación y secado
 6. - Tratamiento de la pulpa verde
3. Fabricación a partir de caña azucarera
 1. - Extracción del jugo
 2. - Clarificación del jugo
 3. - Evaporación
 4. - Clarificación y cristalización
 5. - Centrifugación
4. Clases de azúcar

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CHOCOLATE

1. Introducción
2. Procesado del cacao
 1. - Pretratamiento
 2. - Procesado de habas de cacao
3. Elaboración de chocolate
 1. - Refinación
 2. - Conchado
 3. - Atemperado
 4. - Enfriamiento y moldeado

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 1 y Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 2 Casp Vanaclocha, Ana (coordinadora). publicado por Editorial Síntesis

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

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

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

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

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

