



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Alimentos de Origen Animal

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS Y DERIVADOS DEL HUEVO

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

9. 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
4. - Pruebas afectivas y analíticas
5. - Entrenamiento y selección de paneles sensoriales
6. - Atributos y descriptores usados en carnes
7. - 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
3. - Tipos de carne de vacuno
4. - Cortes de carne de vacuno
5. - Despiece de reses de vacuno
6. - Comercialización de carne de vacuno
7. Ovino y caprino
8. - Tipos de carne de ovino y caprino
9. - Cortes de carne de ovino y caprino
10. - Despiece de reses de ovino
11. - Comercialización de carne de ovino y caprino
12. Porcino
13. - Tipos de carne porcina

14. - Cortes de carne de porcino
15. - Despiece de reses de porcino
16. - Comercialización de la carne de porcino
17. Embutidos
18. - Tipos de embutidos
19. Aves
20. - Tipos de aves
21. - Distintas clases de pollo
22. - El pato
23. - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de aves
24. - Cortes de la carne de aves
25. - Comercialización de las carnes de aves
26. Caza
27. - Comercialización de la carne de caza
28. - Tipos de carne de caza
29. - Cortes obtenidos del despiece de las especies de caza
30. Despojos y vísceras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

1. Introducción a los métodos de conservación
2. Refrigeración
3. - Instalaciones
4. - Temperaturas
5. - Tratamiento refrigeración
6. - Envases adecuados
7. - Control de temperaturas
8. - Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca
9. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados.
Correcta descongelación
10. - La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados
11. - La oxidación y otros defectos de los congelados
12. - La correcta descongelación
13. Otros tipos de conservación

14. - Salazones
15. - Enlatados
16. - Ahumados
17. - Al vacío
18. - Confitados o en manteca
19. - Platos cocinados
20. - Otras
21. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
22. 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
2. - Partes del pescado
3. - Componentes del pescado
4. - Tabla de composición de pescados
5. Marisco
6. - Tabla de composición de marisco
7. - Características generales de los crustáceos
8. - Características generales de los moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISTINTOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Clasificación y diferenciación de los pescados
2. - Según su contenido en grasa
3. - Según su tamaño
4. - Según su forma
5. - Según su hábitat natural
6. - Según su presentación en el mercado
7. Clasificación y diferenciación de los crustáceos
8. - Crustáceos de cuerpo alargado

9. - Crustáceos de cuerpo corto
10. Clasificación y diferenciación de los moluscos
11. - Moluscos bivalvos
12. - Moluscos univalvos o gasterópodos
13. - Moluscos cefalópodos
14. Equinodermos características principales y clasificación
15. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
16. - Caviar
17. - Surimi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y MARISCO

1. La calidad de los productos
2. Deterioro del pescado
3. - Utilización del hielo para la conservación del pescado
4. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
5. - Almacenamiento y conservación en cámaras de refrigeración
6. - Almacenamiento y conservación en el punto de venta
7. - Almacenamiento y conservación en distintos tipos de envases
8. - Almacenamiento y conservación en congelación
9. - 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
2. - Bacterias

3. - Levaduras
4. - Mohos
5. - Virus
6. Alimentos Probióticos
7. Alimentos Prebióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LECHE FERMENTADA

1. Alimentos fermentados
2. Origen de las leches fermentadas
3. Descripción técnica y variedades de leches fermentadas
4. - Quesos
5. - Yogur
6. - 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es