



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos

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

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

OBJETIVOS

Este curso en Tecnología de los Alimentos: Componentes de los Alimentos y Procesos le ofrece una formación especializada en la materia. La tecnología de los alimentos constituye la ciencia encargada de estudiar y asegurar la calidad física, química y microbiológica de los alimentos en todas y cada una de las etapas que implica su elaboración: proceso, elaboración y envasado.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIGESTIÓN

1. Alimentación
2. Nutrición
3. - Nutrientes energéticos
4. - Nutrientes plásticos
5. - Nutrientes reguladores
6. 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
3. - Monosacáridos
4. - Oligosacáridos
5. - Polisacáridos
6. 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
4. - Estructura de las proteínas
5. - Clasificación de las proteínas
6. Principales fuentes de proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUTRIENTES NO ENERGÉTICOS

1. Introducción a las vitaminas
2. Clasificación de las vitaminas
3. - Vitaminas hidrosolubles
4. - Vitaminas liposolubles
5. Introducción a los minerales
6. 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
4. - Parámetros de calidad de la refrigeración
5. - Correcto almacenamiento en el frigorífico
6. - Consejos para una correcta refrigeración
7. Congelación
8. - Parámetros de calidad de la congelación
9. - Ventajas de los alimentos congelados
10. - Consejos para una correcta congelación
11. Ultracongelación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONSERVACIÓN POR CALOR

1. Introducción al empleo de altas temperaturas
2. Pasteurización
3. Esterilización
4. Uperización (UHT)
5. Desección
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
9. - Legislación sobre aditivos conservadores
10. - 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
3. - Teoría de la desecación
4. - Dinámica de la desecación: etapas
5. Sistemas de desecación de sólidos
6. - Dispositivos discontinuos
7. - Dispositivos continuos
8. Sistemas de desecación de líquidos
9. - Nebulización

10. - Liofilización
11. Envasado al vacío
12. 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



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