

Los alimentos: propiedades, conservación y manipulación



Objetivos

- Analizar las principales características y propiedades de los distintos grupos de alimentos, identificándolos en base a su composición nutricional, a fin de adquirir las competencias básicas en el conocimiento del manejo de alimentos y sus aspectos nutricionales. Esto resulta imprescindible a la hora de valorar o elegir alimentos con los nutrientes adecuados para el diseño de una dieta saludable.
- Analizar los distintos aspectos a tener en cuenta en la evaluación de la calidad de los alimentos: sensoriales, nutritivos y sanitarios, así como su análisis y control, con el fin de adquirir competencias básicas en el control de calidad de los alimentos y sus métodos.
- Conocer los procesos básicos que se utilizan en la industria alimentaria para la conservación de los alimentos, así como las principales causas de alteración de los mismos, para entender la forma de actuación y la necesidad de estas operaciones en la industria alimentaria.
- Reconocer los conceptos básicos del desarrollo de las técnicas aplicadas a la elaboración y transformación de los alimentos para conseguir en ellos la mejora de las características nutritivas, organolépticas y de salubridad.
- Conocer la normativa nacional y europea que regula el etiquetado de los productos alimenticios, capacitando al alumno para poder acceder a la información más actualizada en este tema. Hacer hincapié en las normas sobre las propiedades nutricionales obligatorias y complementarias, así como las referentes a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos y los requisitos que estas deben cumplir para que figuren en el etiquetado de los productos alimenticios.

Contenidos y estructura del curso

Composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos Los alimentos: características y propiedades. Contenido energético de los alimentos. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Clasificación de los alimentos. Características y contenido nutricional de los alimentos.

Control de calidad de los alimentos Calidad sensorial de los alimentos. Calidad nutricional de los alimentos. Calidad sanitaria de los alimentos.

Operaciones básicas en industrias alimentarias: procesos tecnológicos industriales Métodos de conservación de los alimentos. Clasificación. Conservación de los alimentos por calor. Conservación de los alimentos por radiaciones electromagnéticas. Conservación de los alimentos por frío. Conservación de los alimentos por disminución de su contenido en agua.

Tecnología culinaria Concepto y objetivos. Fuentes alimenticias. El espacio culinario. Procesos previos de elaboración. Procesos con aplicación de calor. Tipos de cocción.

Etiquetado nutricional Normativa y principios generales del etiquetado de alimentos. Información nutricional obligatoria. Declaraciones nutricionales y de salud.

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

Blog de Critería

