



www.inesalud.com

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



Curso en Ciencia Bromatológica

Curso Ciencia
Bromatologi...

[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 Ciencia Bromatológica

Para qué te prepara

Este curso en Ciencia Bromatológica te prepara para adquirir toda la formación necesaria para conocer la ciencia bromatológica y las propiedades químicas de los alimentos.

Titulación

Este curso en Ciencia Bromatológica te prepara para adquirir toda la formación necesaria para conocer la ciencia bromatológica y las propiedades químicas de los alimentos.



Objetivos

- Conocer la ciencia de los alimentos - Identificar las propiedades tecnológicas de los alimentos - Identificar las alteraciones físicas de los alimentos - Planificar la conservación de los alimentos

A quién va dirigido

Este curso en Ciencia Bromatológica está dirigido a todas las personas relacionadas con el mundo de la nutrición y la dietética, que quieran ampliar su formación, conociendo la ciencia de los alimentos y sus propiedades químicas.

Salidas laborales

Dietética/Nutrición

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de Bromatología
2. Desarrollo histórico de la ciencia bromatológica
3. Problemas actuales en la alimentación humana
4. Objetivos de la ciencia de los alimentos
5. La legislación alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ALIMENTOS

1. Desarrollo conceptual del término alimento
2. Calificación legal de los alimentos
3. Principales tipos de alimentos comercializados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DEL AGUA

1. Introducción
2. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a la estructura de la molécula de agua
3. Concepto de actividad de agua y sus aplicaciones bromatológicas
4. El fenómeno de histéresis en las isotermas de sorción
5. Relación entre isotermas y temperatura
6. Relación entre retención de agua y composición de los alimentos
7. Incidencia de la actividad de agua sobre la estabilidad del alimento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LAS PROTEÍNAS

1. Introducción
2. Reactividad de la molécula proteica
3. Clasificación de las proteínas
4. Tipos de proteínas presentes en los alimentos
5. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los aminoácidos
6. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los péptidos
7. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de las proteínas
8. Modificaciones en las estructuras proteicas con aplicaciones de interés bromatológico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS CARBOHIDRATOS

1. Introducción
2. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de carbohidratos de bajo peso molecular
3. Propiedades de interés bromatológico vinculadas a las estructuras de los polisacáridos
4. Uso de polioles derivados de azúcares

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE LOS LÍPIDOS

1. Introducción
2. Propiedades de interés bromatológico de los ácidos grasos libres
3. Propiedades de interés bromatológico de acigliceroles
4. Propiedades de interés bromatológico de algunos derivados de ácidos grasos
5. Propiedades de interés bromatológico de los fosfoglicéridos
6. Propiedades de interés bromatológico de esteróles

7. Lípidos modificados no absorbibles

UNIDAD DIDÁCTICA 7. USO DE ADITIVOS QUÍMICOS EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Concepto de aditivo alimentario y clasificación
3. Justificación del uso de aditivos químicos
4. Riesgos sanitarios vinculados al uso de aditivos
5. Evaluación de los riesgos tóxicos consecuentes al uso de aditivos
6. Directivas comunitarias y uso legal de los aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES NUTRICIONALES

1. Introducción
2. Aplicaciones de nociones nutricionales: ingestas recomendadas, guías
3. alimentarias
4. Aspectos nutricionales del agua
5. La función plástica de las proteínas alimentarias y su evaluación
6. Funciones nutricionales y dietéticas de los carbohidratos
7. Funciones nutricionales de los lípidos y de los ácidos grasos
8. Aspectos nutricionales de los micronutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROPIEDADES SENSORIALES

1. Introducción
2. El color de los alimentos
3. El sabor de los alimentos
4. El olor de los alimentos
5. La textura de los alimentos
6. El flavor de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Propiedades de hidratación
3. Propiedades de asociación y de estructuración
4. Propiedades de superficies interfaciales

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PROPIEDADES SALUDABLES

1. Introducción
2. Funcionalidad saludable de proteínas, péptidos y aminoácidos
3. Agentes probióticos
4. Efectos saludables de los ácidos grasos insaturados
5. Propiedades saludables de algunos carbohidratos
6. Beneficios saludables de sustancias con actividad antioxidante
7. Propiedades saludables de algunas sustancias fitoquímicas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción

2. Tipos de calidad en los alimentos
3. Principales aspectos de la calidad en los alimentos
4. La programación de la calidad en la industria alimentaria: gestión, control,
5. aseguramiento
6. Fases de aplicación del sistema
7. Implantación de un sistema de análisis de riesgos e identificación y control
8. de puntos críticos
9. El análisis como elemento auxiliar del control de calidad: fisicoquímico, enzimático, microbiológico y sensorial

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ESTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y TIPOS DE ALTERACIONES

1. Introducción
2. Tipos de alteraciones en los alimentos
3. Concepto de vida útil aplicado a los alimentos
4. Predicción de la vida útil

UNIDAD DIDÁCTICA 14. LAS ALTERACIONES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Pérdidas de contenido acuoso: la desecación
3. Otras consecuencias de la pérdida de agua
4. Otras alteraciones físicas

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LAS ALTERACIONES DE LOS LÍPIDOS DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Lipólisis o alteración hidrolítica
3. Autooxidación o enranciamiento oxidativo
4. Oxidación por enzimas lipoxigenasas
5. Enranciamiento cetónico
6. Reversión del flavor en los aceites comestibles
7. Polimerizaciones provocadas por el calor

UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO

1. Introducción
2. Sustratos del pardeamiento enzimático
3. Sistemas enzimáticos responsables
4. Mecanismos de reacción
5. Modos de prevenir la alteración

UNIDAD DIDÁCTICA 17. EL PARDEAMIENTO NO ENZIMÁTICO

1. Introducción
2. Reacción de Maillard
3. Caramelización de los azúcares
4. Oxidación del ácido ascórbico
5. Factores que condicionan el pardeamiento no enzimático
6. Medidas de prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 18. LA ALTERACIÓN DE ORIGEN MICROBIANO

1. Introducción
2. Factores reguladores intrínsecos
3. Factores reguladores extrínsecos
4. Parámetros implícitos
5. Consecuencias químicas de la alteración microbiana
6. Medidas de prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 19. PLANTEAMIENTO GENERAL ACERCA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Principios generales sobre conservación de alimentos
3. Principales tecnologías de conservación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 20. CONSERVACIÓN POR APLICACIÓN DE BAJAS TEMPERATURAS

1. Introducción
2. La producción de frío y sistemas de enfriamiento
3. La refrigeración como sistema de conservación de alimentos
4. La ultracongelación como sistema de conservación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 21. CONSERVACIÓN MEDIANTE APLICACIÓN DE CALOR

1. Introducción
2. La transferencia de calor
3. Efectos de las temperaturas elevadas sobre enzimas y microorganismos
4. Efectos de las temperaturas elevadas sobre los componentes químicos de los alimentos
5. Métodos basados en el tratamiento térmico

UNIDAD DIDÁCTICA 22. CONSERVACIÓN POR REDUCCIÓN DEL CONTENIDO ACUOSO

1. Introducción
2. Mecanismos implicados en la separación de agua de un alimento
3. Los procesos de desecación y deshidratación
4. El proceso de la liofilización aplicado a los alimentos
5. Los procesos de concentración

UNIDAD DIDÁCTICA 23. NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN CON FUNDAMENTOS FÍSICOS

1. Introducción
2. La irradiación de los alimentos
3. La presurización de los alimentos
4. Nuevas tecnologías emergentes

UNIDAD DIDÁCTICA 24. LA CONSERVACIÓN POR MÉTODOS QUÍMICOS

1. Introducción
2. Salazones y curados
3. Ahumados
4. Encurtidos

5. Adobos, marinadas y escabeches
6. Glaseados y grageados
7. Fermentaciones
8. Conservadores químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 25. FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Aspectos toxicológicos de la seguridad
3. Aspectos higiénicos de la seguridad
4. Clasificación de los riesgos que afectan a la seguridad de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 26. ENFERMEDADES DE ORIGEN BIÓTICO TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Introducción
2. Enfermedades provocadas por bacilos gram-negativos no esporulados
3. Enfermedades provocadas por bacilos gram-positivos no esporulados
4. Enfermedades provocadas por bacilos gram-positivos esporulados
5. Enfermedades provocadas por cocos gram-positivos no esporulados
6. Micotoxicosis
7. Parasitosis
8. Virosis
9. Encefalopatías espongiiformes

UNIDAD DIDÁCTICA 27. EFECTOS TÓXICOS DE ALGUNOS COMPONENTES ALIMENTARIOS

1. Introducción
2. Sustancias tóxicas naturales de origen animal
3. Compuestos tóxicos intrínsecos de origen vegetal
4. Sustancias formadas en las operaciones tecnológicas
5. Contaminantes químicos ambientales

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!"

