



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

# **Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica  
para Alimentos y Bebidas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

# Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas



DURACIÓN

200 horas



MODALIDAD

Online

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Euroinnova International  
Online Education



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
Euroinnova International  
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el  
Desarrollo de las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de las instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova International Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

**Ver curso en la web**

**Solicita información gratis**



**EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION**

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento de título de formación formativa es un documento de propiedad intelectual de EUROINNOVA. No se permite su reproducción, distribución o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de EUROINNOVA. El uso no autorizado de este documento puede dar lugar a acciones legales. EUROINNOVA se reserva todos los derechos de propiedad intelectual. El presente documento es propiedad de EUROINNOVA. No se permite su reproducción, distribución o uso no autorizado sin el consentimiento escrito de EUROINNOVA. El uso no autorizado de este documento puede dar lugar a acciones legales. EUROINNOVA se reserva todos los derechos de propiedad intelectual.

## DESCRIPCIÓN

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le ofrece una formación especializada en la materia. Este curso en Microbiología Alimentaria recoge una recopilación y contraste de técnicas internacionales elegidos por sus buenos resultados hasta el momento actual. Sin duda, estas técnicas deberán ser revisadas con los nuevos avances que puedan surgir.

## OBJETIVOS

- Conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria.
- Estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso en Microbiología Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales y/o cualquier persona que quiera profundizar en dicha materia.

## PARA QUÉ TE PREPARA

Este curso en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas le prepara para conocer los aspectos fundamentales de la Microbiología Alimentaria y estudiar algunas técnicas internacionales sobre la microbiología alimentaria.

## SALIDAS LABORALES

Biología / Alimentación / Sanidad



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

## MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas
- Paquete SCORM: Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas



\* Envío de material didáctico solamente en España.

## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

**15%**BECA  
Amigo**20%**BECA  
Desempleados**15%**BECA  
Emprende**20%**BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

# 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

### Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones **8.582**  
suscriptores **5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3 NUESTRA METODOLOGÍA



### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



### APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



## 5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

# 7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación, salud y nutrición
  1. - Conceptos relacionados con la alimentación
  2. - Conceptos relacionados con la salud y nutrición
2. Clasificación de los alimentos
  1. - Según su función
  2. - Según su descripción
3. Clasificación de los nutrientes
  1. - Nutrientes energéticos (combustible)
  2. - Nutrientes plásticos (constructivos)
  3. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)
4. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. Historia de la microbiología de los alimentos
2. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos
  1. - Tipos metabólicos de los microorganismos relacionados con los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
  1. - Factores que influyen en la contaminación microbiana
4. Seguridad en la manipulación de microorganismos
5. Conceptos relacionados

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES PARA EL ANÁLISIS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS: EL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA

1. Materiales de laboratorio de microbiología
  1. - Clasificación de los materiales
  2. - Materiales de vidrio
  3. - Materiales de plástico
  4. - Materiales de porcelana
2. Instrumentos y aparatos del laboratorio de análisis clínico
  1. - Balanzas
  2. - Centrífugas
  3. - Instrumental de corte
  4. - Instrumental de disección
  5. - Utensilios básicos de laboratorio
3. Material volumétrico
  1. - Probeta
  2. - Pipeta
  3. - Bureta
  4. - Matraz aforado

4. Equipos automáticos
  1. - Automatización en el procesamiento de las muestras
5. Reactivos químicos y biológicos
  1. - Equipos de reactivos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS RELACIONADOS CON LA ALTERACIÓN EN ALIMENTOS: BACTERIAS, MOHOS Y LEVADURAS**

1. Bacterias presentes en alimentos
2. Hongos
  1. - Mohos
  2. - Levaduras
3. Otros agentes biológicos presentes en alimentos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS CÁRNICOS**

1. Introducción a productos de carnicería
  1. - Propiedades nutritivas de la carne
  2. - Factores que influyen en la calidad del animal
  3. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
  4. - Principales especies
2. Clasificación de la carne en función del color
3. Vacuno
  1. - Tipos de carne de vacuno
  2. - Comercialización de carne de vacuno
4. Ovino y caprino
  1. - Tipos de carne de ovino y caprino
  2. - Comercialización de carne de ovino y caprino
5. Porcino
  1. - Tipos de carne porcina
  2. - Comercialización del jamón
6. Embutidos
  1. - Tipos de embutidos
7. Fermentación cárnica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS DE PESCADERÍA**

1. Pescado características generales
  1. - Partes del pescado
  2. - Componentes del pescado
2. Clasificación y diferenciación de los pescados
  1. - Según su contenido en grasa
  2. - Según su tamaño
  3. - Según su hábitat natural
  4. - Según su presentación en el mercado
3. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
4. Estacionalidad de los pescados
5. Deterioro del pescado

1. - Utilización del hielo para la conservación del pescado

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS DE FRUTERÍA

1. Frutas características generales
  1. - Partes de la fruta
  2. - Componentes de la fruta
2. Clasificación de la fruta
  1. - Frutas neutras
  2. - Frutas dulces
  3. - Frutas semi-ácidas
  4. - Frutas ácidas
3. Hortalizas
  1. - Definición y clasificación
  2. - Especies más utilizadas
4. Factores que influyen en la calidad
5. La calidad de los productos

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

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
4. Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA LECHE: UN ALIMENTO SENSIBLE A LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS

1. Microbiología de la leche
  1. - Bacterias
  2. - Levaduras
  3. - Mohos
  4. - Virus
2. Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas
3. Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores
4. La fermentación de los productos lácteos
  1. - Quesos
  2. - Yogur
  3. - Kéfir

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. El pan
  1. - Diagrama general de flujo
2. Importancia del pan
3. Propiedades del pan
4. Clasificación de los productos de panadería
  1. - Otros tipos de pan

5. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
  1. - Contaminación Inicial
  2. - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
6. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
7. Proceso de elaboración de productos de panadería
  1. - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
  2. - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
  3. - Envasado y Distribución
  4. - Exposición y Venta

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS BEBIDAS

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
  1. - Clasificación
  2. - Características
  3. - Tipos
  4. - Elaboración
  5. - Tipo de cristalería para su servicio
  6. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
  1. - Clasificación
  2. - Características
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
  1. - Clasificación
4. Whiskys
  1. - Clasificación
5. Ron
  1. - Clasificación
6. Ginebra
  1. - Clasificación
7. Vodka
  1. - Clasificación
8. Brandy
  1. - Clasificación

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. CONSECUENCIAS DE LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
  1. - Factores que contribuyen a la transmisión
  2. - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  1. - Clasificación de las ETA
  2. - Prevención de enfermedades transmisibles
  3. - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS

1. Cambios químicos provocados por los microorganismos en los alimentos
2. Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos
  1. - Fundamentos de los procedimientos analíticos

## UNIDAD DIDÁCTICA 14. Envasado, Conservación y Etiquetado en Seguridad Alimentaria

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
  1. - Métodos de conservación físicos
  2. - Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
  1. - Alimentos envasados
  2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
  3. - Alimentos sin envasar
  4. - Etiquetado de los huevos
  5. - Marcas de salubridad

## UNIDAD DIDÁCTICA 15. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
  1. - Microbios como alimento
  2. - Biomoléculas
  3. - Edulcorantes
  4. - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
  1. - Arroz
  2. - Vino
  3. - Cerveza
  4. - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
  1. - Pan
  2. - Encurtidos



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Microbiología Alimentaria. Metodología Analítica  
para Alimentos y Bebidas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿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.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!