

## **El desconocido guardián de la seguridad alimentaria: El tecnólogo de los alimentos**

**La tecnología de los alimentos es una ciencia multidisciplinar que aplica las ciencias naturales como la física o la microbiología al sector alimentario desde las primeras fases de diseño, elaboración o envasado, hasta la comercialización y uso de los alimentos, garantizando la seguridad y salubridad de los mismos.**

Los ritmos de vida predominantes en la sociedad actual han incrementado la necesidad de conseguir alimentos variados, cómodos y de la larga vida útil sin que esto suponga un detrimento en la calidad nutricional. Se trata de un sector, el alimentario, de especial relevancia no solamente por ser la principal fuente energética de los individuos, sino por las consecuencias que podría tener sobre la salud un alimento en mal estado.

Por esto la tecnología de los alimentos comporta un interés social, profesional y científico cuyos pilares básicos son:

La elaboración y conservación de alimentos  
La calidad y seguridad alimentarias  
El binomio alimentación-salud

Por lo que se considera una ciencia con una fuerte presencia a día de hoy, pero incluso con una mayor proyección de futuro, en el que entrarán en juego nuevos componentes, como por ejemplo, los productos transgénicos. En los Cursos Alimentos impartidos por Euroinnova Formación, prevalece un enfoque dirigido hacia el medio y largo plazo de la industria alimentaria tratando de abarcar todas las áreas que la componen.

Y es que, las formas y estilos de vida a los que se hacía referencia al principio, están causando la interiorización de costumbres alimentarias lesivas para la salud las cuales, junto con otras prácticas como el sedentarismo, generan un verdadero problema de salud pública como es la obesidad y las enfermedades derivadas tales como el colesterol o los problemas cardiovasculares. Euroinnova ha incluido entre su oferta educativa el Curso de Dietética y Nutrición Homologado a Distancia, el cual aboga por concienciar acerca del carácter preventivo que conlleva establecer hábitos saludables, además de capacitar al futuro alumno en el diseño y planificación de menús equilibrados en función de las características de cada persona.

En relación con lo anterior y, más concretamente, con el control de las condiciones bajo las que se encuentran los alimentos se ofrece el Carnet de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo, con el que se está preparado para certificar rigurosamente, el buen estado de los productos.

**Datos de contacto:**

Sara Ávila

Nota de prensa publicada en: [Granada](#)

Categorías: [Nutrición](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>