



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Biotecnología Alimentaria

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso en Biotecnología Alimentaria

duración total: 150 horas

horas teleformación: 75 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La alimentación se ha convertido en los últimos años en un tema muy importante para la sociedad. El consumo de alimentos, a pesar de ser un hecho cotidiano presenta una gran complejidad debido a la gran variedad de nuevas opciones alimentarias que se han unido a la alimentación tradicional. Estas surgen tras el auge de la ingeniería genética y la biotecnología, creándose el concepto de alimentos mejorados, los cuales requieren un estudio detallado por parte de los expertos. Con la realización del presente curso podrás adquirir los conocimientos relacionados con la biotecnología de los alimentos, tanto a nivel teórico como aplicado a la seguridad alimentaria. El equipo docente de INESEM te ayudará, mediante su dilatada experiencia laboral y académica a conseguir estos objetivos.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer la biotecnología en todos sus ámbitos, profundizando en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.
- Analizar y profundizar en las técnicas de biotecnología alimentaria existentes y los principales tipos de alimentos.
- Ahondar en el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.
- Conocer las aplicaciones de la biotecnología en la seguridad alimentaria.
- Aprender a realizar un plan de gestión de alérgenos, así como ser conscientes de su importancia.
- Familiarizarse con las buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria.

para qué te prepara

Este Curso en Biotecnología de los alimentos ofrece la formación necesaria para conocer y diferenciar las distintas técnicas de tecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos modificados, considerando en todo momento la seguridad alimentaria y las buenas prácticas ambientales. Además, alumno aprenderá a analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

salidas laborales

Desarrolla tu carrera profesional en el ámbito escolares de la industria alimentaria, así como en el entorno farmacéutico, biomédico, veterinario, químico y agrícola, así como capacítate para realizar tu actividad laboral en investigación básica y aplicada en ciencias de la vida. Te permitirá conocer las distintas técnicas de tecnología alimentaria y los principales productos que se obtienen.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Biotecnología aplicada a los Alimentos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA

- 1.Introducción
- 2.Orígenes
- 3.Aplicación práctica
- 4.Situación de la biotecnología a día de hoy

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES GENÉTICAS Y BIOQUÍMICAS PARA LA COMPRESIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA

- 1.El ADN
- 2.El ARN y la expresión génica
- 3.De ARN a proteínas
- 4.Principios inmediatos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GENÉTICA ALIMENTARIA

- 1.Ingeniería Genética
- 2.Técnicas genéticas en alimentación
- 3.Consecuencias en la Ingeniería Genética
- 4.Código genético
- 5.Catalizadores biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL

- 1.Grupos taxonómicos más utilizados en microbiología industrial
- 2.Producción de bebidas alcohólicas mediante el uso de diferentes estirpes de levaduras
- 3.Producción de vinagre y las bacterias acéticas
- 4.Otros alimentos fermentados
- 5.Nuevos alimentos probióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS ALIMENTARIOS FERMENTADOS

- 1.Técnicas de fermentación en carne
- 2.Técnicas de fermentación en lácteos
- 3.Técnicas de fermentación en otros productos
- 4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES GENÉTICAS EN ALIMENTACIÓN. OMG

- 1.¿Qué son los organismos Modificados Genéticamente?
- 2.Técnicas moleculares utilizadas para la edición genética y la transformación
- 3.Falsos mitos sobre los OMG

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRANSGÉNICOS

- 1.Ejemplos de transgénicos vegetales
- 2.Ejemplos de transgénicos animales
- 3.Microorganismos transgénicos
- 4.Normativa referente a los organismos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TECNOLOGÍA APLICADA A LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

- 1.Alimentos funcionales
- 2.Alimentos funcionales
- 3.Funcionalidad de los alimentos
- 4.Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS Y OTROS

- 1.Biotecnología en Probióticos
- 2.Biotecnología en Prebióticos
- 3.Biotecnología en alimentos Simbióticos
- 4.Biotecnología en alimentos enriquecidos
- 5.Biotecnología en complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE ALÉRGENOS

- 1.Conceptos en el control de alérgenos

2. Normativa para el consumidor
3. Normativa aplicable
4. Normativa en materia de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NUEVOS HORIZONTES EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1. Inmovilización de enzimas
2. Aprovechamiento de carnes o pescados poco atractivos comercialmente
3. Carnes artificiales cultivadas en laboratorio: ¿Una alternativa sostenible a la producción convencional de carne?
4. Producción de alimentos derivados de insectos ¿Una necesidad actual?
5. Producción de alimentos para alimentación vegana
6. Conservantes y aditivos ¿Amigos o enemigos?

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué es la trazabilidad?
2. ¿Es ibérico mi jamón?: Los SNPs y sus aplicaciones en la industria agroalimentaria
3. Que no te den gato por liebre: Genes utilizados para determinar la trazabilidad de la carne