



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis
Microbiológicos en Alimentos***

+ Información Gratis

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

Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis Microbiológicos en Alimentos

duración total: 240 horas

horas teleformación: 120 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si trabaja en el entorno del control alimentario o tiene interés en hacerlo y quiere conocer lo aspectos esenciales sobre los análisis microbiológicos y la técnicas bioquímicas de análisis alimentario este es su momento, con el Curso de Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis Microbiológicos en Alimentos podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera experta en este sector.



+ 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

- Realizar un análisis microbiológico en muestras alimentarias.
- Determinar el contenido de agua en los alimentos.
- Realizar un proceso de análisis de proteínas, enzimas o lípidos.

para qué te prepara

El Curso de Especialista en Técnicas Bioquímicas y Análisis Microbiológicos en Alimentos le prepara para tener una visión amplia sobre el entorno de la calidad alimentaria llegando a especializarse en diferentes ámbitos como el de la bioquímica para el análisis alimentario y por otra parte los procesos de análisis microbiológico.

salidas laborales

Calidad alimentaria / Análisis microbiológicos / Bioquímica.

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 'Análisis Microbiológico de Distintos Tipos de Muestras en Alimentación'
- Manual teórico 'Técnicas Bioquímicas de Análisis Alimentario'



profesorado y servicio de tutorías

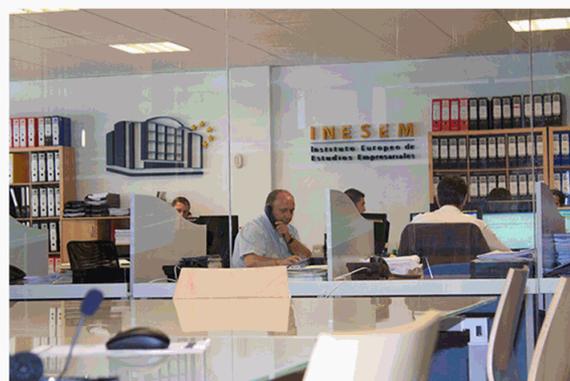
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "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 ineseam 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

PARTE 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE DISTINTOS TIPOS DE MUESTRAS DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS ALIMENTARIAS

1. Microorganismos que se encuentran en los alimentos habitualmente
2. Enfermedades transmisibles en los alimentos y Bacterias patógenas
3. Microorganismos existentes en la descomposición de los alimentos
4. Contaminación de los alimentos
5. Generalidades sobre la temperatura y aditivos para la conservación de alimentos
6. Alteraciones de los alimentos
7. Bacterias entéricas que indican contaminación fecal
8. Conocimiento de la legislación alimentaria
9. Normas microbiológicas
10. Reglamentación técnico sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN MUESTRAS AMBIENTALES

1. Contenido microbiano del aire de un espacio confinado y abierto
2. Procesos para el análisis microbiológico del aire
3. Métodos para el control de los microorganismos del aire: radiaciones UV, agentes químicos, filtración y flujo laminar
4. Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN AGUAS

1. Calidad sanitaria del agua
2. Microorganismos principales en aguas superficiales y residuales
3. Microorganismos coliformes y patógenos en aguas residuales
4. DBO y DQO
5. Microorganismos utilizados como indicadores de contaminación
6. Determinación de aerobios mesófilos, aerobios totales, psicrófilos, enterobacterias, Ecoli, clostridios sulfito reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legionella
7. Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre abastecimiento y control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1. Otros Análisis aplicados a productos farmacéuticos
2. Generalidades sobre microorganismos presentes en sistemas de limpieza, refrigeración y sistemas de aire acondicionado
3. Existencia de Microorganismos en papel y cartón

PARTE 2. TÉCNICAS BIOQUÍMICAS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN AGUA EN LOS ALIMENTOS

1. Introducción a la estructura del agua
2. Conocimientos de las propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

1. Aminoácidos
2. Péptidos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Desnaturalización: Alteración de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ANÁLISIS DE ENZIMAS EXISTENTES EN LOS ALIMENTOS

- 1.Nomenclatura y clasificación de las enzimas
- 2.Conceptos generales sobre la cinética química
- 3.Análisis de enzimas
- 4.Elementos que influyen en la actividad enzimática
- 5.Procesos importantes en los que están implicados enzimas
- 6.Análisis de enzimas en los alimentos
- 7.Las enzimas y su utilización en la industria alimentaría

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PROCESO DE ANÁLISIS DE LOS LÍPIDOS

- 1.Tipología de los lípidos
- 2.Proceso de análisis de lípidos
- 3.La existencia de lípidos en los alimentos
- 4.Alteraciones de los lípidos
- 5.Procesado de las grasas y su química

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ANÁLISIS DE LOS CARBOHIDRATOS EXISTENTES EN LOS ALIMENTOS

- 1.Estructura y propiedades
- 2.Monosacáridos derivados
- 3.Oligosacáridos y polisacáridos: Enlace glucosídico
- 4.Análisis de carbohidratos
- 5.Introducción
- 6.La función de los carbohidratos en los alimentos
- 7.Monosacáridos
- 8.Oligosacáridos
- 9.Derivados de los carbohidratos
- 10.Polisacáridos
- 11.Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTROS COMPONENTES DIFERENTES EN LOS ALIMENTOS

- 1.Vitaminas
- 2.Minerales
- 3.Pigmentos
- 4.Aditivos alimentarios
- 5.Edulcorantes no calóricos
- 6.Levaduras