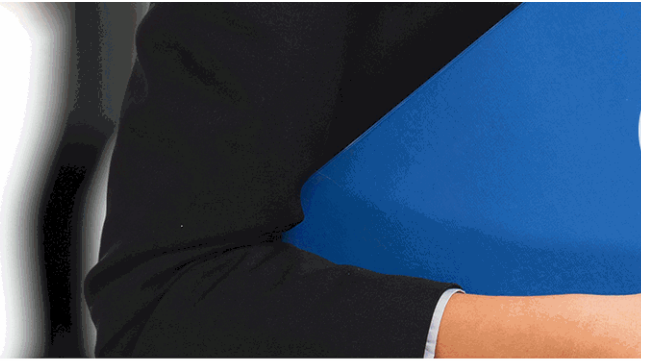
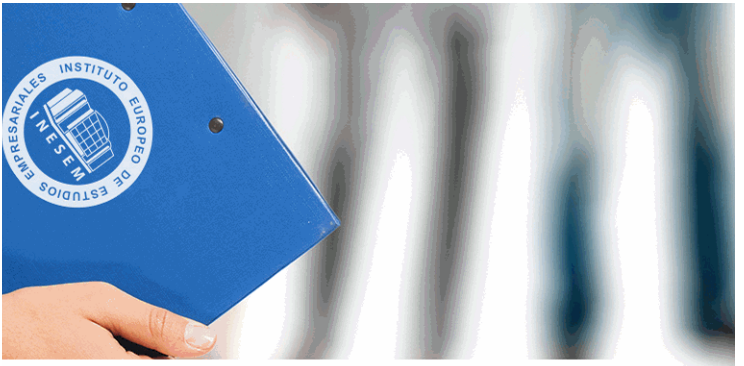


I N

BU

Técnicas Bioquímica



N E S E M

SINESS SCHOOL

as de Análisis (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Técnicas Bioquímica

duración total: 50 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de la química, es necesario con
químico, dentro de área profesional análisis y control. A
los conocimientos necesarios para las técnicas bioquími

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Enunciar las bases científico-técnicas que soportan el
instrumento con las propiedades que mide y con los par
- Seleccionar el método y técnica apropiada de acuerdo
realización de una consulta documental.
- Preparar los reactivos, muestras y equipos previstos, r
empleadas en la realización de análisis químicos instrur
sustancia analizada.
- Realizar análisis bioquímicos, para determinaciones cu
buenas prácticas de laboratorio.
- Evaluar la validez de los resultados obtenidos en los a
informando de los resultados.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
bioquímicas de análisis, certificando el haber superado l
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competer
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

En el campo de la investigación ya sea en centros de in
la bioquímica farmacéutica, cosmética, química, biotecn
gestión y control de calidad, producción, desarrollo de p
biotecnológicas (farmacéuticas, agroalimentarias, medic
(análisis clínicos, diagnóstico molecular, desarrollo y seg
Complemento a la docencia en los ámbitos de enseñanz
universitarias y universidades. Complemento a la docum
bioquímica y sus avances en gabinetes de comunicació
prensa, televisión.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

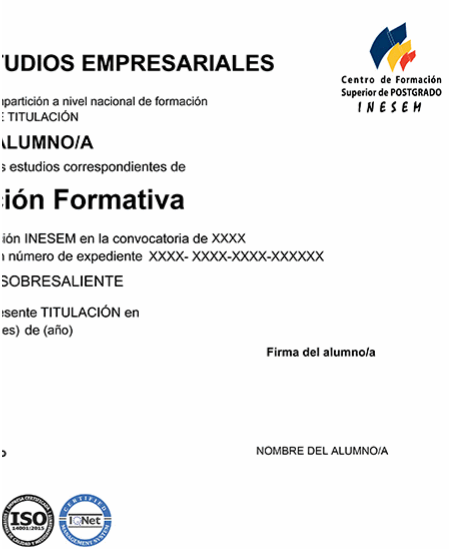
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har
todos los progresos del alumno así como estableciendo
consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0112 Técnicas Bioquímicas de Aná

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

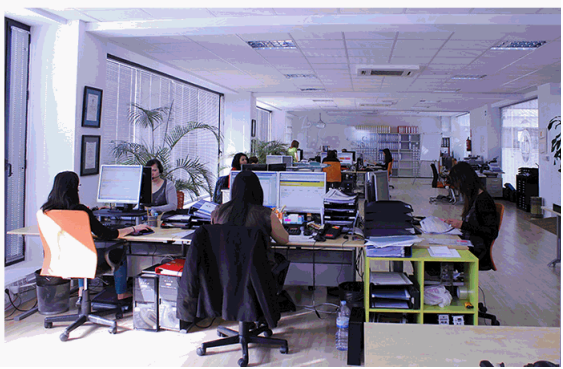
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL CONTE

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PROTEÍNAS

+ Información Gratis

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE ENZIMAS EN LO

1.Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2.Cinética química
3.Análisis de enzimas
4.Factores que influyen en la actividad enzimática
5.Algunos procesos importantes en los que están impl
6.Análisis de enzimas en los alimentos
7.Utilización de enzimas en la industria alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LÍPIDOS

1.Clasificación de lo lípidos
2.Análisis de lípidos
3.Lípidos en los alimentos
4.Alteraciones de lo lípidos
5.Química del proceso de grasas

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE LOS CARBOHID

1. Introducción
2. Estructura y propiedades
3. Monosacáridos derivados
4. Enlace glocosídico. Oligosacáridos y polisacáridos
5. Análisis de carbohidratos
6. Papel 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 EN L

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

+ Información Gratis

+ Información Gratis