



Curso

Curso en Biotecnología Alimentaria



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Biotecnología Alimentaria

1. Sobre Inesem

2. Curso en Biotecnología Alimentaria

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Biotecnología Alimentaria



DURACIÓN	150 horas
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Título Propio del Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)

Resumen

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.

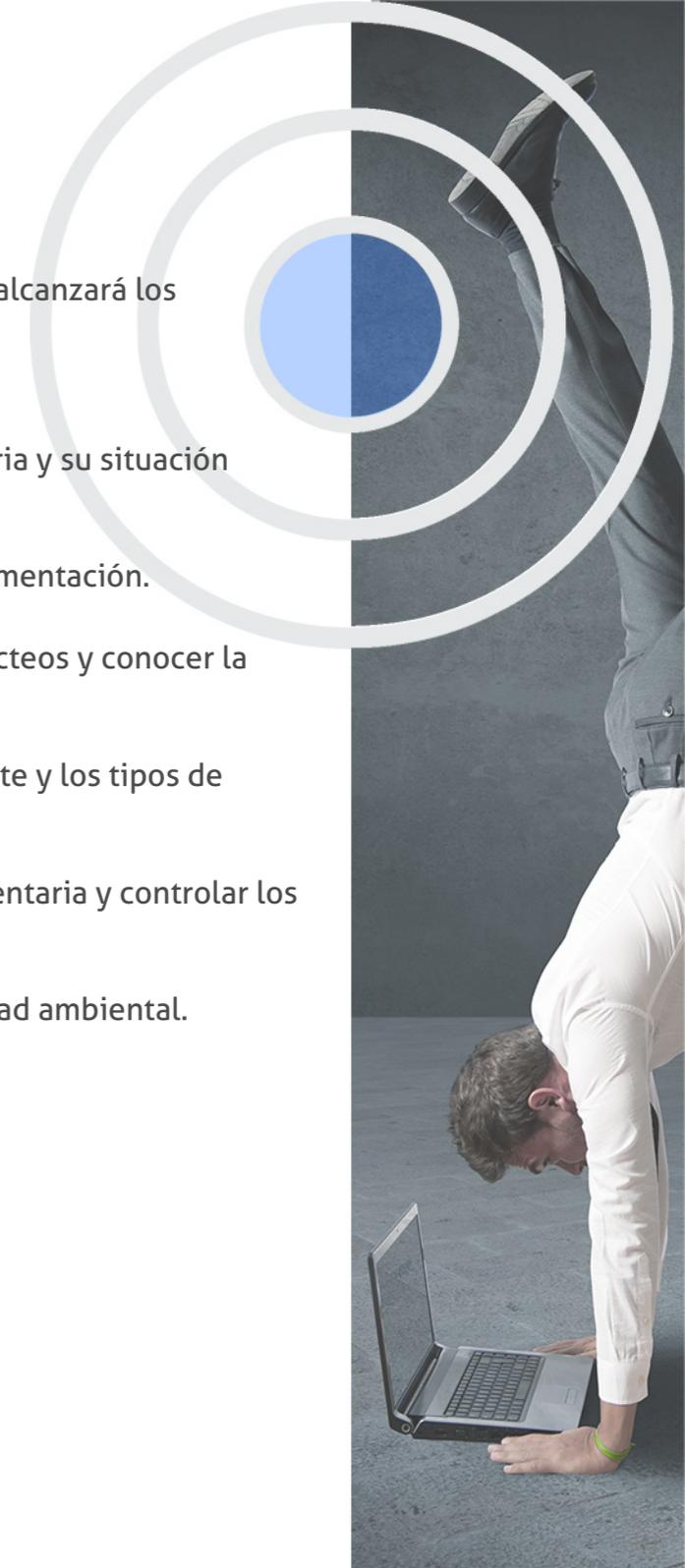
A quién va dirigido

Este Curso de Biotecnología Alimentaria se dirige a todas aquellas personas interesadas en la seguridad alimentaria y en el estudio de los transgénicos, ya sean profesionales relacionados con la industria alimentaria o estudiantes de la rama de nutrición que busquen especializarse en la biotecnología alimentaria.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Biotecnología Alimentaria** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer los orígenes de la Biotecnología Alimentaria y su situación actual.
- Diferenciar las técnicas genéticas aplicadas a la alimentación.
- Estudiar las técnicas de fermentación en carne y lácteos y conocer la tecnología enzimática.
- Conocer los Organismos Modificados Genéticamente y los tipos de modificaciones en Transgénicos.
- Estudiar técnicas que garanticen la seguridad alimentaria y controlar los alérgenos.
- Relacionar la industria alimentaria y la sostenibilidad ambiental.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Este Curso de Biotecnología Alimentaria te ofrece los conocimientos necesarios para conocer los fundamentos de la genética alimentaria y las distintas aplicaciones a los productos alimentarios. Comprenderás el papel que desempeña la biotecnología en la seguridad alimentaria y estudiarás los distintos usos de la microbiología industrial y las técnicas de fermentación. Además, conocerás la normativa vigente en materia de alérgenos.

Salidas Laborales

Estudiando este Curso de Biotecnología Alimentaria podrás adentrarte en la industria alimentaria, el medio ambiente y la nutrición. Podrás trabajar en cualquier Laboratorio especializado en transgénicos o en Organismos encargados de la Vigilancia de la Seguridad Alimentaria como Técnico Biotecnológico, Asesor de Productos Biomédicos o Responsable de Laboratorio.

¿Por qué elegir INESEM?



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.

Tecnología y alimentación

1. Técnicas en alimentación
2. Definiciones
3. Aplicaciones alimentarias
4. La química de los alimentos

Unidad didáctica 3.

Genética alimentaria

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

Unidad didáctica 4.

Microbiología industrial

1. Microbiología alimentaria
2. Usos de microorganismos fermentadores
3. Producción de alcohol
4. Otras fermentaciones

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. Organismos Modificados Genéticamente
2. Técnicas genéticas en alimentos
3. Detección de OMG
4. OMG y salud

Unidad didáctica 7.

Transgénicos

1. Tipos de modificaciones
2. Transgenia en vegetales
3. Transgenia en animales
4. Manipulación genética
5. Normativa aplicable

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.

Participación de la biotecnología en la seguridad alimentaria

1. Conceptos de Seguridad alimentaria
2. Mantenimiento de la seguridad alimentaria
3. Aplicaciones en la seguridad alimentaria
4. Técnicas para garantizar la seguridad alimentaria

Unidad didáctica 11.

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 12.

La industria alimentaria y el medio ambiente

1. Definiciones previas
2. Contaminantes en la Industria Alimentaria
3. Posibles errores
4. Correctas prácticas ambientales
5. Recomendaciones
6. Pictogramas

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El 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.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

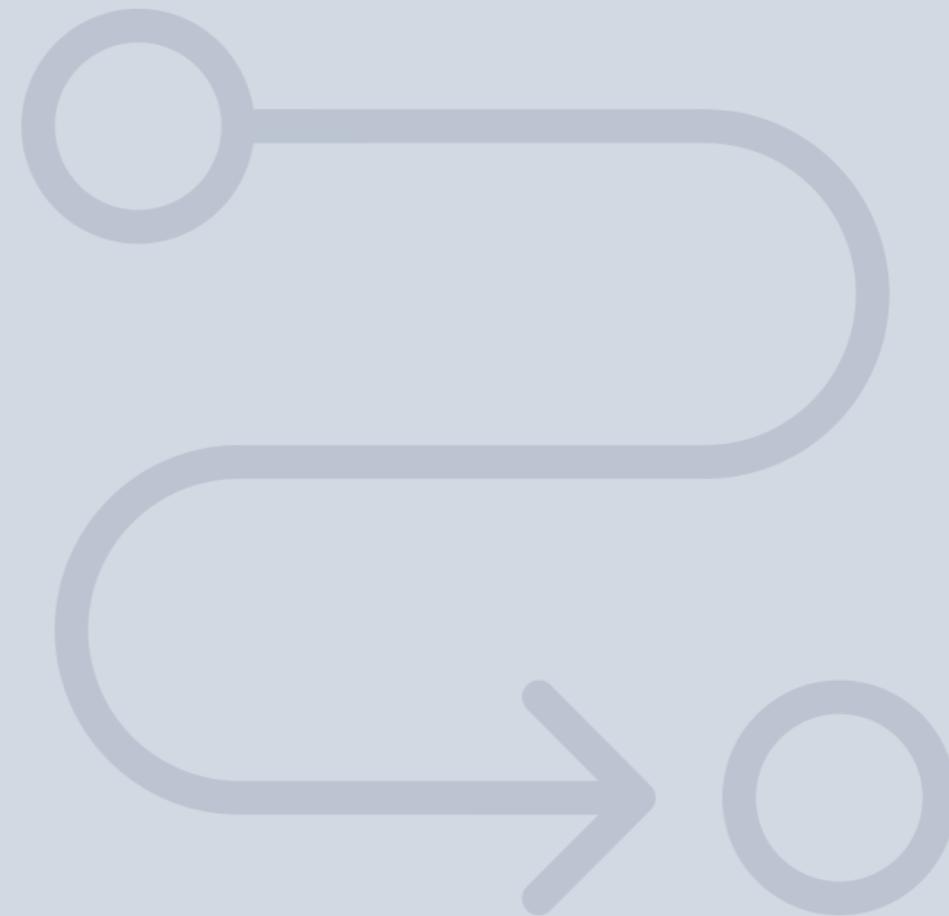
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM 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.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en Biotecnología Alimentaria

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES S.A.
Calle Abeto, Edificio CEG* Centro Empresas Granada, Fase II
18230 Atarfe, Granada

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.