

## TÉCNICO EN BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (ONLINE)



**350,00 € - 425,00 €**

En los últimos años se ha puesto de manifiesto la importancia que una buena alimentación tiene para la salud. En este contexto, además de los alimentos tradicionales se han sumado nuevas opciones auspiciadas por el auge de la ingeniería genética y la biotecnología, creándose el concepto de alimentos mejorados, que están plenamente interiorizados en nuestra alimentación, requiriendo un estudio detallado por parte de profesionales especializados. A través de este curso se podrán adquirir los conocimientos relacionados con la biotecnología de los alimentos, tanto a nivel teórico como lo relacionado con el funcionamiento de las aplicaciones de la biotecnología en lo que respecta a la seguridad alimentaria.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	200 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología.
2. Historia de la biotecnología.
3. Biotecnología: campos de aplicación.
4. Industria farmacéutica.
5. Industria alimentaria.
6. Industria medioambiental.
7. Industria agropecuaria.
8. Herramientas de diagnóstico.
9. Biotecnología en la actualidad.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos.
2. Historia de la Biotecnología de los alimentos.
3. Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna.
4. Prevención de intoxicaciones alimentarias.
5. Conceptos relacionados.

6. Nuevos alimentos.
7. Alimentos funcionales.
8. Alimentos probióticos.
9. Alimentos prebióticos.
10. Alimentos transgénicos.
11. La Biotecnología y los alimentos.
12. Bioquímica nutricional.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS**

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología.
2. Breves nociones de genética.
3. El ADN.
4. Herramientas de Ingeniería Genética.
5. Ingeniería genética y los alimentos.
6. Modificación de microorganismos.
7. .Modificación de vegetales.
8. Modificaciones de animales.
9. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética.
10. Beneficios de la producción por Ingeniería Genética.
11. Riesgos de la producción por Ingeniería Genética.
12. Genes, alimentación y salud..
13. Genes y proteínas.
14. Utilización de las enzimas en la alimentación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS**

1. Microorganismos y producción de alimentos.
2. Microbios como alimento.
3. Biomoléculas.
4. Edulcorantes.
5. ¿Es malo comer microorganismos?
6. Alimentos fermentados.
7. Las fermentaciones de carácter alcohólico.
8. Arroz.
9. Vino.
10. Cerveza.
11. Cava.

12. Las fermentaciones de carácter no alcohólico.
13. Pan.
14. Encurtidos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS**

1. Fermentación cárnica.
2. La fermentación de los productos lácteos.
3. Quesos.
4. Yogur.
5. Kéfir.
6. La fermentación de otros productos.
7. Salsa de soja.
8. Queso de tofu.
9. Miso.
10. Tecnología enzimática y biocatálisis.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. APLICACIÓN EN LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN**

1. Definición de OMG.
2. OMG y su relación con los alimentos transgénicos.
3. ¿Cómo se sabe si un alimento es transgénico?
4. ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
5. Olor y sabor de los alimentos transgénicos.
6. Repercusiones en la salud por el consumo de alimentos transgénicos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS**

1. Tipología de los alimentos transgénicos
2. Alimentos de origen vegetal
3. Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
4. Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
5. Alimentos de origen animal
6. Microorganismos transgénicos
7. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES**

1. Definición de alimentos funcionales.
2. ¿Con qué ingredientes cuenta?
3. ¿Cuáles son sus utilidades?
4. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales.
5. Alimentos funcionales en la primera infancia.
6. Alimentos funcionales reguladores del metabolismo.
7. Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo.
8. Alimentos funcionales cardiovasculares.
9. Alimentos funcionales digestivos.
10. Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental.
11. Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico.
12. Tipología de alimentos funcionales.
13. Alimentos funcionales naturales.
14. Alimentos funcionales modificados.
15. Normativa relacionada con los alimentos funcionales.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, SIMBIÓTICOS Y ENRIQUECIDOS**

1. Alimentos Probióticos.
2. Alimentos Prebióticos.
3. Alimentos Simbióticos.
4. Alimentos enriquecidos.
5. Complementos alimenticios.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Seguridad alimentaria.
2. Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos.
3. Componentes del alimento.
4. Compuestos xenobióticos.
5. Agentes infecciosos.
6. Biotoxinas Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos.
7. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria.
8. Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO**

1. Principios del control de alérgenos.
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
3. Principales novedades.
4. Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias.
5. Nuevas normas.
6. Cómo facilitar la información al consumidor.
7. Legislación aplicable al control de alérgenos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

1. Definiciones de interés o
2. Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria.
3. Prácticas incorrectas.
4. Buenas prácticas ambientales.
5. Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria.
6. Símbolos de reciclado.