


## Descripción

| | |
|---|---|
| Tipología | Curso |
| Nivel | Nivel intermedio |
| Metodología | Online |
| Horas lectivas | 200h |
| Duración | Flexible |
| Inicio | Fechas a elegir |
| Campus online | Sí |
| Servicio de consultas | Sí |
| Tutor personal | Sí |

En los últimos años, hemos sido testigos de la creciente conciencia sobre la importancia de una buena alimentación para la salud. Es por este motivo que Emagister siempre intenta buscar los mejores programas, en este caso presenta el curso de Técnico En Biotecnología Alimentaria que es impartido por el increíble Instituto Exon que su forma de realizarlo es online. También cuenta con servicio de cónsulas para responder a cualquier duda, al finalizar la formación

recibes la titulación correspondiente.

La evolución de la ingeniería genética y la biotecnología ha revolucionado la industria alimentaria, dando lugar a alimentos mejorados que son fundamentales en nuestra dieta diaria. Sin embargo, para comprender y garantizar la seguridad de estos productos, se necesita el conocimiento y la experiencia de profesionales especializados. Este curso de es la puerta de entrada a este emocionante mundo. Aquí, vas a poder adquirir los conocimientos esenciales relacionados con la biotecnología de los alimentos. Te sumergirás en un viaje educativo que abarca tanto la teoría detrás de estos avances como la aplicación práctica en la seguridad alimentaria.

Si este campo y su contenido te interesan, no dudes en aprovechar esta inigualable oferta que Emagister ha preparado para ti y dar los primeros pasos hacia tu formación como un experto en este sector. No pierdas tiempo y haz clic en "Pide información", proporciona tus datos personales, y un asesor altamente cualificado se pondrá en contacto contigo en breve. ¡Esta es tu oportunidad!

## Información importante

**Precio a usuarios Emagister:**

## Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir | Matrícula abierta

## Preguntas & Respuestas

## Opiniones

**Andrea Marisol Lozano Ramírez**

5.0 ★★★★★ 12/01/2025

**Sobre el curso:** Me encantó la forma como está configurada las páginas de aprendizaje, las formas de evaluación, los módulos formativos, las nubes de significados, un aporte magnífico

de interactividad!!! Hay claridad en los textos, Colores vivos en los dibujos, y los vídeos con mucho contexto, las secuencias organizadas, de verdad fue muy fácil el manejo de la plataforma. Aprendí fácilmente.

**¿Recomendarías este curso?:** Sí

---

**Rosario Piñero**

5.0 ★★★★★ 02/03/2024

**Sobre el curso:** Me ha gustado. Es un buen curso de reciclaje después d tantos años.

**¿Recomendarías este curso?:** Sí

---

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

## Logros de este Centro




**¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?** ⌄

## Materias

- Alimentación y salud 1
- Biotecnología alimentaria 1
- Biotecnología
- Producción
- Seguridad alimentaria 1
- Genética 1
- Ingeniería genética
- Alergias 1
- Trazabilidad 1
- Transgénicos 1

- Productos cárnicos 1
- Alimentos funcionales 1

## Profesores



**Jesús Hernández**

TUTOR

## Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

- Concepto de biotecnología
- Historia de la biotecnología
- Biotecnología: campos de aplicación
- Industria farmacéutica
- Industria alimentaria
- Industria medioambiental
- Industria agropecuaria
- Herramientas de diagnóstico
- Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

- Biotecnología de los alimentos
- Historia de la Biotecnología de los alimentos
- Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
- Prevención de intoxicaciones alimentarias
- Conceptos relacionados
- Nuevos alimentos
- Alimentos funcionales
- Alimentos probióticos
- Alimentos prebióticos
- Alimentos transgénicos

- La Biotecnología y los alimentos
- Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

- Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
- Breves nociones de genética
- El ADN
- Herramientas de Ingeniería Genética
- Ingeniería genética y los alimentos
- Modificación de microrganismos
- Modificación de vegetales
- Modificaciones de animales
- Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
- Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
- Riesgos de la producción por Ingeniería Genética
- Genes, alimentación y salud
- Genes y proteínas
- Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

- Microorganismos y producción de alimentos
- Microbios como alimento
- Biomoléculas
- Edulcorantes
- ¿Es malo comer microorganismos?
- Alimentos fermentados
- Las fermentaciones de carácter alcohólico
- Arroz
- Vino
- Cerveza
- Cava
- Las fermentaciones de carácter no alcohólico
- Pan
- Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

- Fermentación cárnica
- La fermentación de los productos lácteos
- Quesos

- Yogur
- Kéfir
- La fermentación de otros productos
- Salsa de soja
- Queso de tofu
- Miso
- Tecnología enzimática y biocatálisis

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

- Tipología de los alimentos transgénicos
- Alimentos de origen vegetal
- Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
- Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
- Alimentos de origen animal
- Microorganismos transgénicos
- Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

- Definición de alimentos funcionales
- ¿Con qué ingredientes cuenta?
- ¿Cuáles son sus utilidades?
- Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
- Alimentos funcionales en la primera infancia
- Alimentos funcionales reguladores del metabolismo
- Alimentos funcionales aplicados al estrés oxidativo
- Alimentos funcionales cardiovasculares
- Alimentos funcionales digestivos
- Alimentos funcionales para el rendimiento cognitivo y mental
- Alimentos funcionales para el rendimiento y mejora del estado físico
- Tipología de alimentos funcionales

- Alimentos funcionales naturales
- Alimentos funcionales modificados
- Normativa relacionada con los alimentos funcionales

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

- Alimentos Probióticos
- Alimentos Prebióticos
- Alimentos Simbióticos
- Alimentos enriquecidos
- Complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Seguridad alimentaria
- Agentes que amenazan la inocuidad de los alimentos
- Componentes del alimento
- Compuestos xenobióticos
- Agentes infecciosos
- Biotoxinas
- Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de alimentos
- Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
- Técnicas biotecnológicas en seguridad alimentaria y trazabilidad de los alimentos

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

- Principios del control de alérgenos
- Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
- Nuevas normas
- Cómo facilitar la información al consumidor
- Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Definiciones de interés
- Residuos y emisiones generados en la Industria Alimentaria
- Prácticas incorrectas
- Buenas prácticas ambientales

- Decálogo de buenas prácticas en la vida diaria
- Símbolos de reciclado