



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



inesem
business school

Curso en Biotecnología Alimentaria





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS INESEM

INESEM es una **Business School online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Más de un

90%

tasa de
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Leaders driving change
Elige Inesem



QS, sello de excelencia académica
Inesem: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESEM

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Relaciones institucionales



Relaciones internacionales



Acreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

Inesem es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESEM

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Inesem.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Inesem cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial** y una **imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



Protección al
Comprador

Ver en la web

Curso en Biotecnología Alimentaria



DURACIÓN
150 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Título Propio del Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

Almacén de documentos de INESEM Business School. Este documento es propiedad de INESEM Business School y no puede ser copiado, distribuido o utilizado sin el consentimiento expreso de INESEM Business School.



INESEM BUSINESS SCHOOL
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio
NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de
NOMBRE DEL CURSO
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesem Business School.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Num. Resolución 4046)

Ver en la web

Descripción

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.

Objetivos

- Conocer la biotecnología en todos sus ámbitos, profundizando en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.
- Analizar y profundizar en las técnicas de biotecnología alimentaria existentes y los principales tipos de alimentos.
- Ahondar en el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.
- Conocer las aplicaciones de la biotecnología en la seguridad alimentaria.
- Aprender a realizar un plan de gestión de alérgenos, así como ser conscientes de su importancia.
- Familiarizarse con las buenas prácticas ambientales en la industria alimentaria.

A quién va dirigido

Dirigido a todas las personas que quieran profundizar en el campo de la biotecnología alimentaria y seguridad de los alimentos, o reforzar sus conocimientos. Entre otros, nutricionistas, tecnólogos de alimentos, farmacéuticos, enfermeros, médicos, educadores, así como cualquier persona interesada en la materia

Para qué te prepara

Este Curso en Biotecnología de los alimentos ofrece la formación necesaria para conocer y diferenciar las distintas técnicas de tecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos modificados, considerando en todo momento la seguridad alimentaria y las buenas prácticas ambientales. Además, alumno aprenderá a analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

Salidas laborales

Desarrolla tu carrera profesional en el ámbito de la industria alimentaria, así como en el entorno farmacéutico, biomédico, veterinario, químico y agrícola, así como capacítate para realizar tu actividad laboral en investigación básica y aplicada en ciencias de la vida. Te permitirá conocer las distintas técnicas de tecnología alimentaria y los principales productos que se obtienen.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

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. BASES GENÉTICAS Y BIOQUÍMICAS PARA LA COMPRENSIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA

1. El ADN
2. El ARN y la expresión génica
3. De ARN a proteínas
4. Principios inmediatos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GENÉTICA ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL

1. Grupos taxonómicos más utilizados en microbiología industrial
2. Producción de bebidas alcohólicas mediante el uso de diferentes estirpes de levaduras
3. Producción de vinagre y las bacterias acéticas
4. Otros alimentos fermentados
5. Nuevos alimentos probióticos

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. ¿Qué son los organismos Modificados Genéticamente?
2. Técnicas moleculares utilizadas para la edición genética y la transformación
3. Falsos mitos sobre los OMG

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRANSGÉNICOS

1. Ejemplos de transgénicos vegetales
2. Ejemplos de transgénicos animales
3. Microorganismos transgénicos
4. Normativa referente a los organismos transgénicos

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. 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 11. NUEVOS HORIZONTES EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1. Inmovilización de enzimas
2. Aprovechamiento de carnes o pescados poco atractivos comercialmente
3. Carnes artificiales cultivadas en laboratorio: ¿Una alternativa sostenible a la producción convencional de carne?
4. Producción de alimentos derivados de insectos ¿Una necesidad actual?
5. Producción de alimentos para alimentación vegana
6. Conservantes y aditivos ¿Amigos o enemigos?

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué es la trazabilidad?
2. ¿Es ibérico mi jamón?: Los SNPs y sus aplicaciones en la industria agroalimentaria
3. Que no te den gato por liebre: Genes utilizados para determinar la trazabilidad de la carne

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

