



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

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 EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 EUROINNOVA

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 Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova 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

Euroinnova 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. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. 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**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



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



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
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 ÁREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (C2) (Bases: Resolución 6046)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

En los últimos años la química agrícola ha cobrado una gran importancia debido a sus aportaciones en la producción y rentabilidad agrícola, la obtención de sustancias creadas por el hombre y su aplicación para mejorar la relación suelo-planta, etc. También se pone de manifiesto la necesidad de desarrollar nuevos alimentos para satisfacer las necesidades de la población y cubrir los problemas de salud que cada vez afectan a un mayor porcentaje como, por ejemplo, las alergias a determinados alimentos. Por lo tanto, este Master en Química Agrícola y Nuevos Alimentos te va a ayudar al estudio de las nuevas tecnologías de este campo y a conocer su aplicación en el mundo de industria y de la investigación, preparándote para formar parte de esta innovación tecnológica.

Objetivos

- Determinar la relación entre química agrícola y nuevos alimentos.
- Identificar los suelos contaminados y su recuperación.
- Comprender la importancia de la agricultura sostenible.
- Aprender qué son los nuevos alimentos y su obtención.
- Desarrollar habilidades para crear nuevas líneas de investigación.

A quién va dirigido

Este Master de Química Agrícola y Nuevos Alimentos está destinado a profesionales de la industria y de la investigación que quieren ampliar sus conocimientos en lo relativo a suelos contaminados, nuevos métodos para luchar contra las adversidades naturales y potenciar la producción agrícola, así como desarrollarse en el campo de la biotecnología y su aplicación en los nuevos alimentos.

Para qué te prepara

Con este Master en Química Agrícola y Nuevos Alimentos tendrás la posibilidad de aprender los nuevos avances dentro del mundo de la química aplicada a la agricultura y especializarte en el diagnóstico de suelos contaminados y desarrollar una agricultura más sostenible, que permita el desarrollo de nuevos tipos de alimentos que satisfagan la alta demanda de estos productos por parte de la industria alimentaria. El curso de Alimentos transgénicos te prepara para desarrollar los conocimientos y competencias profesionales adecuados para especializarte en este ámbito profesional, conociendo las particularidades propias de los alimentos transgénicos, los métodos de obtención de los mismos y la tipología dentro de este grupo de productos modificados genéticamente.

Salidas laborales

Al completar el Master en Química Agrícola y Nuevos Alimentos, se adquieren los conocimientos que te permitirán trabajar en el ámbito de la Química Agrícola, la Alimentación y la Nutrición desde el punto de vista de la producción, seguridad medioambiental y alimentaria e investigación. También como técnico en ciencia y tecnología de los alimentos, nutricionista, etc. Industria alimentaria, Investigación, Nutrición, I+D

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA AGRÍCOLA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA QUÍMICA Y EL SUELO AGRÍCOLA

1. Constituyentes del suelo agrícola
2. Bases de la fertilidad natural de los suelos agrícolas
3. Los sustratos artificiales para el cultivo
4. Calidad del suelo agrícola
5. Degradación de suelos agrícolas
6. Corrección y mejora de los suelos agrícolas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZANTES

1. Fertilizantes y su clasificación
2. Fertilizantes inorgánicos y orgánicos
3. Recuperación de la pérdida de nutrientes
4. Riqueza y cálculo del abono necesario
5. Evolución del consumo de fertilizantes a nivel nacional y mundial
6. Los plaguicidas y clasificación
7. Enmiendas de suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARÁMETROS QUÍMICOS DE CALIDAD DEL SUELO AGRÍCOLA

1. Determinación de la densidad aparente del suelo
2. Determinación de materia orgánica del suelo
3. Determinación de nitrógeno total del suelo
4. Determinación de pH y conductividad eléctrica del suelo
5. Determinación de fósforo y potasio asimilables del suelo
6. Determinación de carbonato cálcico y caliza activa equivalente del suelo (calcímetro de Bernard)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PARÁMETROS FÍSICOS DE CALIDAD DEL SUELO AGRÍCOLA

1. Determinación de la textura
2. Determinación de la humedad y capacidad de campo
3. Determinación de la percolación
4. Determinación de la acidez

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DETERMINACIÓN DEL COLOR DEL SUELO

1. Variables para determinar el color (matiz, brillo y saturación)
2. Valor interpretativo del color del suelo
3. Sistema de Notación Munsell
4. Sistema Espectrofotométrico CIELab

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AGRICULTURA SOSTENIBLE

1. Biofortificación
2. Detección de residuos de plaguicidas
3. Conceptualización, instrumentos y vías de intervención para la conservación, corrección y prevención medioambiental
4. Modelos agrícolas

MÓDULO 2. FISIOLÓGÍA VEGETAL Y AGRONUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HISTOLOGÍA VEGETAL

1. La célula vegetal
2. Los meristemos apicales
3. Estructura de los tejidos de la hoja
4. Estructura de los tejidos en el tallo y en la raíz

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FISIOLÓGÍA VEGETAL BÁSICA

1. El cloroplasto y la fotosíntesis
2. Ciclos bioquímicos más importantes en el metabolismo vegetal
3. Regulación de la apertura de los estomas
4. Transformación y circulación de los nutrientes a través de la planta
5. Metabolismo secundario en las plantas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FITOHORMONAS

1. Auxinas
2. Citoquininas
3. Etileno
4. Giberelinas
5. Otras

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MACRONUTRIENTES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PLANTA

1. Nitrógeno (N)
2. Fósforo (P)
3. Potasio (K)
4. Azufre (S)
5. Calcio (Ca)
6. Magnesio (Mg)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MICRONUTRIENTES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PLANTA

1. Boro (Bo)
2. Cloro (Cl)
3. Cobalto (Co)
4. Cobre (Cu)
5. Hierro (Fe)
6. Manganeseo (Mn)
7. Molibdeno (Mo)
8. Zinc (Zn)

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DEFICIENCIAS DE MACRONUTRIENTES

1. Síntomas de deficiencia de Nitrógeno (N)
2. Síntomas de deficiencia de Fósforo (P)
3. Síntomas de deficiencia de Potasio (K)
4. Síntomas de deficiencia de Azufre (S)
5. Síntomas de deficiencia de Calcio (Ca)
6. Síntomas de deficiencia de Magnesio (Mg)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DEFICIENCIAS DE MICRONUTRIENTES

1. Síntomas de deficiencia de Boro (Bo)
2. Síntomas de deficiencia de Cloro (Cl)
3. Síntomas de deficiencia de Cobalto (Co)
4. Síntomas de deficiencia de Cobre (Cu)
5. Síntomas de deficiencia de Hierro (Fe)
6. Síntomas de deficiencia de Manganeso (Mn)
7. Síntomas de deficiencia de Molibdeno (Mo)
8. Síntomas de deficiencia de Zinc (Zn)

MÓDULO 3. BIOESTIMULANTES Y AGRICULTURA SOSTENIBLE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE RELACIONES ENTRE PLANTAS Y MICROORGANISMOS

1. Patogenicidad
2. Simbiosis
3. Mutualismo
4. Concepto de rizosfera
5. Microorganismos rizosféricos beneficiosos más conocidos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MICORRIZAS

1. Hongos micorrícicos más frecuentes
2. Interacción micorriza-planta
3. Fitohormonas implicadas en el proceso de micorrización
4. Intercambio de nutrientes hongo-planta en la relación de micorrización
5. Micorrización de plantas para mejorar su rendimiento agronómico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIZOBIOS

1. Las leguminosas y los rizobios
2. Formación de nódulos en las raíces de plantas leguminosas (nodulación)
3. Fijación de nitrógeno en la planta en los nódulos radiculares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERACCIÓN PLANTA-MICROORGANISMO

1. ISR (Resistencia Sistémica Inducida)
2. SAR (Resistencia Sistémica Adquirida)
3. HIR (Resistencia inducida por Herbívoros)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA RESISTENCIA SISTÉMICA INDUCIDA (ISR)

1. Patrones moleculares asociados a microorganismos
2. Colonización de la raíz por parte de microorganismos elicitores de la ISR
3. Fitohormonas y genes implicadas en la ISR
4. Efectos fisiológicos de los microorganismos ISR sobre las plantas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS RESPUESTAS A LA DEFICIENCIA DE FE

1. Plantas tipo I y tipo II
2. Los microorganismos ISR también favorecen la adquisición de Fe
3. Efecto de los microorganismos ISR sobre la adquisición de Fe en plantas dicotiledóneas
4. Aplicación de microorganismos ISR para la mejora del rendimiento agronómico

MÓDULO 4. CONTAMINACIÓN DEL SUELO Y RECUPERACIÓN DE ESPACIOS DEGRADADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. METODOLOGÍA PARA LA CARACTERIZACIÓN DE SUELOS CONTAMINADOS

1. Fases de la investigación
2. Investigación preliminar
3. Investigación exploratoria
4. Análisis y evaluación de riesgos preliminar
5. Redacción del informe

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN

1. La nueva legislación de suelos contaminados
2. La nueva normativa: ¿quién está afectado?
3. Obligaciones de los titulares de las actividades potencialmente contaminantes
4. Determinación de la existencia de contaminación en el suelo
5. ¿Qué hacer una vez detectada la contaminación en el suelo?
6. Consideraciones para el sector industrial
7. Consideraciones para el titular o propietario del suelo
8. Conclusiones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RESIDUOS GANADEROS

1. Introducción al problema de los residuos ganaderos
2. Vertido controlado de purines al suelo
3. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE RECUPERACIÓN DE SUELOS

1. Técnicas de Contención
2. Técnicas de Confinamiento
3. Técnicas de Descontaminación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMPOSTAJE

1. ¿Qué es el compostaje?

2. Propiedades del compost
3. Las materias primas del compost
4. Factores que condicionan el proceso de compostaje
5. El proceso de compostaje
6. Valoración de lodos de EDAR mediante compostaje
7. Biometanización de lodos de EDAR

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RECUPERACIÓN DE ESPACIOS DEGRADADOS

1. Recuperación de espacios degradados. Objeto del estudio
2. Metodología de trabajo
3. Índice orientativo del proyecto de remediación
4. Caso práctico

MÓDULO 5. NUEVOS ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUEVOS ALIMENTOS

1. Concepto de nuevos alimentos
2. Importancia de nuevos alimentos en la dieta mediterránea
3. Tipología
4. Legislación en España
5. Lista de nuevos alimentos autorizados en la UE

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS

1. Obtención de ingredientes alimentarios de origen vegetal
2. Técnicas avanzadas de análisis de ingredientes alimentarios
3. Fuentes de ingredientes alimentarios
4. Aceites esenciales: clasificación y propiedades
5. Compuestos fenólicos: clasificación y fuentes
6. Proteínas de importancia industrial
7. Técnicas de análisis de carbohidratos
8. Lípidos y técnicas de análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NUEVAS TENDENCIAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. Nuevas tendencias en la elaboración de productos cárnicos
2. Nuevas tendencias en la elaboración de productos de pesca
3. Nuevas tendencias en la elaboración de productos lácteos
4. Nuevas tendencias en la elaboración de productos a partir de cereales
5. Nuevas tendencias en elaboración de aceites y grasas comestibles
6. Nuevas tendencias en la elaboración de frutas, hortalizas y derivados
7. Nuevas tendencias en la elaboración de bebidas fermentadas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Nuevos retos en el ámbito alimentario
2. I+D+I. Ley de Ciencia, Tecnología e Innovación

3. Proyectos de I+D+I
4. Producción científica y tecnológica
5. Normativa internacional de nuevos alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALERGENICIDAD Y TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Ingestión de alimentos y respuesta inmune
2. Reacciones adversas a los antígenos de los alimentos y compuestos tóxicos
3. Evaluación de la alergenidad y la toxicidad de los nuevos alimentos
4. Nuevos alimentos para los distintos grupos poblacionales
5. Prevención y reducción de la alergia alimentaria y toxicidad

MÓDULO 6. BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
2. Conceptos relacionados
3. La Biotecnología y los alimentos
4. Bioquímica nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DNA, GENES Y GENOMAS

1. Aspectos clave de la Ingeniería Genética en la Biotecnología
2. Ingeniería genética y los alimentos
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
4. Genes, alimentación y salud
5. Genes y proteínas
6. Utilización de las enzimas en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROORGANISMOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS

1. Microorganismos y producción de alimentos
2. Alimentos fermentados
3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
3. La fermentación de otros productos
4. 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. 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. Alimentos de origen animal
4. Microorganismos transgénicos
5. Legislación en torno a los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

1. Definición de alimentos funcionales
2. Aspectos relacionados con la aplicación de los alimentos funcionales
3. Tipología de alimentos funcionales
4. 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. Áreas de aplicación de la Biotecnología en el ámbito de la seguridad alimentaria
4. 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. Nuevas normas
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones de interés
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

MÓDULO 7. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Concepto de alimento transgénico
2. Tipología de modificaciones
3. Historia de los alimentos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE OBTENCIÓN DE TRANSGÉNICOS

1. Acercamiento a la transgénesis
2. El transgén
3. Los procesos de obtención de alimentos transgénicos
4. Nuevos horizontes: la tecnología CRISPR/Cas9

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSGÉNICOS DE ORIGEN VEGETAL

1. Las plantas y vegetales transgénicos
2. Aplicaciones de las plantas transgénicas
3. El aumento de la resistencia de los cultivos
4. El control de la maduración de los frutos
5. Aspectos bioéticos sobre las plantas transgénicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRANSGÉNICOS DE ORIGEN ANIMAL

1. Introducción a los transgénicos de origen animal
2. Métodos de transformación genética de animales
3. Aplicaciones de los animales transgénicos
4. Principales ejemplos de animales transgénicos
5. Implicaciones éticas de la transgénesis en animales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Beneficios y riesgos de los transgénicos
2. La postura de instituciones internacionales (FAO/OMS)
3. Transgénicos y ecologismo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

1. Necesidad de regulación en el comercio de transgénicos
2. La normativa de la Unión Europea
3. La normativa de España

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos 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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group