



La mejor formación a tu alcance.

Biotecnología Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Analizar la biotecnología desde sus diferentes campos de aplicación, centrándonos en mayor medida en lo que respecta a la biotecnología de los alimentos.- Conocer las distintas técnicas de biotecnología alimentaria y los principales tipos de alimentos.- Analizar el impacto de los alimentos transgénicos y de los alimentos funcionales en la alimentación actual.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

Concepto de biotecnología

Historia de la biotecnología

Biotechnología: campos de aplicación

- Industria farmacéutica
- Industria alimentaria
- Industria medioambiental
- Industria agropecuaria
- Herramientas de diagnóstico

Biotechnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

Biotechnología de los alimentos

- Historia de la Biotechnología de los alimentos
- Biotechnología tradicional VS Biotechnología moderna
- Prevención de intoxicaciones alimentarias

Conceptos relacionados

- Nuevos alimentos

La mejor formación a tu alcance.

- 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 microorganismos
 - 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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

- 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?



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

- ¿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

La mejor formación a tu alcance.

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

