

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

LDYN017

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Biología de los Alimentos** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la biotecnología y su relación con los alimentos, el DNA, genes y genomas, los microorganismos y alimentos fermentados, los microorganismos genéticamente modificados y el plan de gestión de alérgenos, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él mismo podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE



*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2976\$

VALOR ACTUAL: 744\$

*Importe expresado en Dólares Americanos







CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**”, de INSTITUTO DYN.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

REDES SOCIALES

- | | |
|--|---|
|  www.facebook.com/InstitutoDYNLatam |  linkedin.com/school/institutodyn |
|  www.instagram.com/institutodynlatioamerica/ |  www.institutodyn.lat/ |
|  www.twitter.com/InstitutoDYNlat |  www.institutodyn.lat/blog/ |

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOTECNOLOGÍA

1. Concepto de biotecnología
2. Historia de la biotecnología
3. Biotecnología: campos de aplicación
 - Industria farmacéutica
 - Industria alimentaria
 - Industria medioambiental
 - Industria agropecuaria
 - Herramientas de diagnóstico
4. Biotecnología en la actualidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

1. Biotecnología de los alimentos
 - Historia de la Biotecnología de los alimentos
 - Biotecnología tradicional VS Biotecnología moderna
 - Prevención de intoxicaciones alimentarias
2. Conceptos relacionados
 - Nuevos alimentos
 - Alimentos funcionales
 - Alimentos probióticos
 - Alimentos prebióticos
 - Alimentos transgénicos
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
 - Breves nociones de genética
 - El ADN
 - Herramientas de Ingeniería Genética
2. Ingeniería genética y los alimentos
 - Modificación de microorganismos
 - Modificación de vegetales
 - Modificaciones de animales
3. Beneficios y riesgos de los productos obtenidos por Ingeniería Genética
 - Beneficios de la producción por Ingeniería Genética
 - Riesgos de la producción 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
 - Microbios como alimento
 - Biomoléculas
 - Edulcorantes
 - ¿Es malo comer microorganismos?
2. Alimentos fermentados

3. Las fermentaciones de carácter alcohólico
 - Arroz
 - Vino
 - Cerveza
 - Cava
4. Las fermentaciones de carácter no alcohólico
 - Pan
 - Encurtidos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FERMENTACIÓN DE CÁRNICOS, LÁCTEOS Y OTROS

1. Fermentación cárnica
2. La fermentación de los productos lácteos
 - Quesos
 - Yogur
 - Kéfir
3. La fermentación de otros productos
 - Salsa de soja
 - Queso de tofu
 - Miso
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?
 - ¿Comemos genes y proteínas transgénicas cuando ingerimos los alimentos transgénicos?
 - Olor y sabor de los alimentos transgénicos
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
 - Caracteres buscados en la transgénesis de las plantas
 - Análisis de una planta transgénica utilizada como alimento en la Unión Europea
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
 - ¿Con qué ingredientes cuenta?
 - ¿Cuáles son sus utilidades?
2. 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
3. Tipología de alimentos funcionales
 - Alimentos funcionales naturales
 - Alimentos funcionales modificados
 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
 - Componentes del alimento
 - Compuestos xenobióticos
 - Agentes infecciosos
 - Biotoxinas
 - Tóxicos que aparecen durante el procesamiento de 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
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
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