



Curso

Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación

1. Sobre Inesem

2. Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación



DURACIÓN	150 horas
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Título Propio del Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)

Resumen

La creciente demanda y exportación de alimentos debido a la globalización de mercados ha convertido a la seguridad alimentaria en un requisito ineludible a cumplir por cualquier empresa. Las técnicas de análisis se han convertido en la herramienta idónea para poder demostrar la salubridad del alimento. Es por ello, que el principal objetivo de este Curso es garantizar la inocuidad de los productos mediante la realización de la técnica de laboratorio adecuada en función del parámetro a medir: macronutrientes, micronutrientes, enzimas u otros componentes. El equipo docente de INESEM te ayudará, mediante su dilatada experiencia laboral y académica a conseguir estos objetivos.

A quién va dirigido

El Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación está dirigido a licenciados, diplomados, graduados o estudiantes de Ciencias de la Salud, Farmacia, Química, Ingeniería Agrónoma, Nutrición, Biología, etc., así como profesionales del sector relacionados con el área de la calidad, seguridad y análisis alimentario. También, a aquellas personas interesadas en la temática.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer la estructura y contenido de los alimentos en cuanto a su humedad y composición.
- Realizar análisis de proteínas, enzimas, lípidos y carbohidratos.
- Analizar otros componentes de los alimentos: vitaminas, minerales, pigmentos, edulcorantes y levaduras.
- Identificar la técnica más adecuada en función de los parámetros a analizar.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con este Curso en Técnicas bioquímicas en Alimentación podrás adquirir los conocimientos más importantes en cuanto al análisis químico y bioquímico de los alimentos en relación al nutriente a diagnosticar. Aprenderás la estructura y contenido de los alimentos en cuanto a su humedad y composición para diferenciar la técnica correcta en función del análisis de enzimas, lípidos, glúcidos u otros componentes.

Salidas Laborales

La realización de este Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación te dotará de los conocimientos y habilidades necesarias para desarrollar tu carrera profesional en el ámbito del sector sanitario y el sector de la calidad y seguridad alimentaria. Podrás desempeñar funciones como técnico de calidad, consultoría, asesoramiento a empresas del sector, etc.

¿Por qué elegir INESEM?



Unidad didáctica 1.

Determinación del contenido en agua en los alimentos

1. Estructura del agua
2. Propiedades del agua
3. El agua en los alimentos

Unidad didáctica 2.

Análisis de proteínas

1. Aminoácidos
2. Pépticos
3. Proteínas
4. Análisis de aminoácidos
5. Propiedades funcionales de las proteínas
6. Alteración de las proteínas

Unidad didáctica 3.

Análisis de enzimas en los alimentos

1. Enzimas: Nomenclatura y clasificación
2. Cinética química
3. Análisis de enzimas
4. Factores que influyen en la actividad enzimática
5. Algunos procesos importantes en los que están implicados enzimas
6. Análisis de enzimas en los alimentos
7. Utilización de enzimas en la industria alimentaria

Unidad didáctica 4.

Análisis de lípidos

1. Clasificación de los lípidos
2. Análisis de lípidos
3. Lípidos en los alimentos
4. Alteraciones de los lípidos
5. Química del proceso de grasas

Unidad didáctica 5.

Análisis de los carbohidratos en los alimentos

1. Estructura y propiedades
2. Monosacáridos derivados
3. Enlace glicosídico Oligosacáridos y polisacáridos
4. Análisis de carbohidratos
5. Papel de los carbohidratos en los alimentos
6. Monosacáridos
7. Oligosacáridos
8. Derivados de los carbohidratos
9. Polisacáridos
10. Reacciones de los carbohidratos en los alimentos

Unidad didáctica 6.

Otros componentes en los alimentos

1. Vitaminas
2. Minerales
3. Pigmentos
4. Edulcorantes no calóricos
5. Levaduras

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

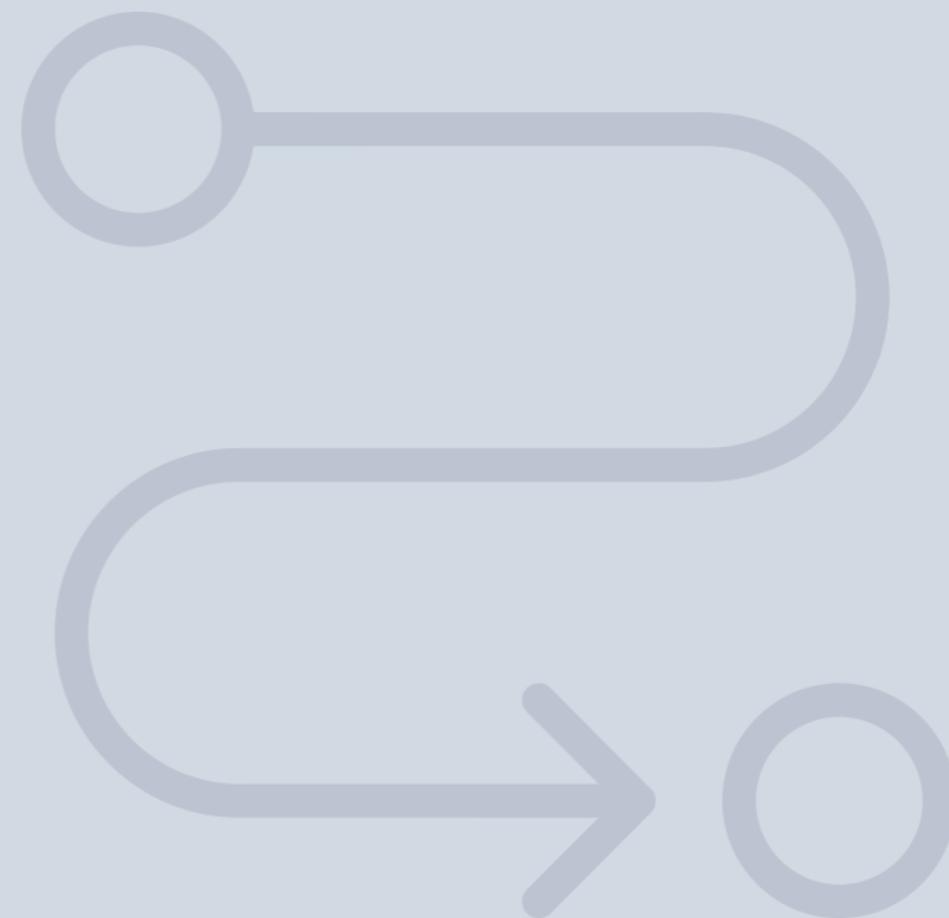
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en Técnicas Bioquímicas en Alimentación

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES S.A.
Calle Abeto, Edificio CEG* Centro Empresas Granada, Fase II
18230 Atarfe, Granada

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.